

IV. GAMBARAN UMUM PT ANUGERAH MULIA SENTOSA

A. Sejarah Perusahaan

Berawal pada tahun 2001 seorang pria Belgia, Thierry Detournay merasa kecewa dengan kualitas cokelat yang ia cicipi ketika berada Indonesia. Thierry menuturkan bahwa kualitas cokelat yang ia cicipi tak sebanding dengan cokelat di Eropa. Padahal Indonesia merupakan negara penghasil kakao terbesar ketiga di dunia. Lantas, Thierry memutuskan untuk membuat cokelatnya sendiri dari bahan baku kakao Indonesia dengan cita rasa Belgia. Keputusannya untuk membuat cokelat menjadikannya sebagai pembuat cokelat pertama di Yogyakarta. Cokelat pertama yang dibuatnya adalah cokelat truffle, yaitu cokelat yang dibuat dengan tangan tanpa cetakan. Cokelat yang dibuatnya, ia berikan kepada teman-temannya yang berada di Indonesia. Respon positif yang didapat dari teman-teman membuat Thierry memproduksi cokelat dengan jumlah yang lebih banyak lagi.

Cokelat yang diproduksinya dengan jumlah banyak ini, ia jual di daerah UGM pada setiap Minggu pagi dan di daerah Gereja Kotabaru pada setiap Minggu sore. Ditemani motor vespa miliknya yang dimodifikasi menjadi sebuah kios, Thierry mulai menjajakan cokelat yang dibuatnya kepada anak-anak muda. Sejak saat itu, cokelatnya mulai dikenal oleh masyarakat. Pada tahun 2005, Thierry bertemu dengan Edward Riando yang berasal dari Ambon. Dari pertemuan tersebut mereka akhirnya memutuskan untuk bekerjasama mengusahakan cokelat yang dibuat Thierry. Pada tahun yang sama, akhirnya mereka membangun CV Anugerah Mulia yang kemudian menjadi perusahaan produsen Chocolate Monggo.

Pada awalnya nama produk yang diproduksi Thierry beserta tim kecilnya adalah Cacaomania. Akan tetapi, Cacaomania dirasa memiliki arti yang terlalu

umum dan tak sesuai dengan karakter Yogyakarta, sehingga mereka memutuskan untuk mengganti nama produknya. Beberapa waktu kemudian muncul ide untuk penamaan produknya, yaitu dengan penggunaan kata “Monggo”. Hal ini dikarenakan Monggo dinilai unik juga mudah didengar dan diucap. Monggo sendiri merupakan sebuah kata dalam bahasa Jawa yang memiliki arti “Silahkan”. Pengucapan Monggo biasanya diiringi isyarat mengacungkan ibu jari. Sejak saat itu, produk cokelat yang diproduksi perusahaan mulai dikenal dengan nama Chocolate Monggo dan saat ini telah meluas daerah pemasarannya, hingga keluar Jawa.

B. Visi, Misi, dan Nilai Perusahaan

1. Visi

Membangun dan mengembangkan Chocolate Monggo menjadi perusahaan cokelat terkemuka di Indonesia.

2. Misi

Membagi kesenangan menikmati cokelat yang sebenarnya kepada semua orang di Indonesia dan negara-negara di Asia.

3. Nilai-nilai

- a. *Care* (peduli): Kepedulian kami terhadap lingkungan sama besarnya dengan kepedulian kami terhadap cokelat.
- b. *Educate* (edukasi): Kami yakin bahwa kami mampu mengedukasi banyak orang untuk menghargai tradisi dan mengapresiasi kualitas dari cita rasa cokelat dengan memulai belajar mengonsumsi produk berkualitas.

- c. *Share* (berbagi): Kami ingin berbagi dengan semua orang di Indonesia. Hal ini selalu menjadi misi spiritual kami dan cinta kami terhadap cokelat berkualitas tinggi.
- d. *Unique* (unik): Tradisi cokelat dari Belgia yang dikombinasikan dengan kultur budaya Jawa menciptakan cita rasa unik ketika dikombinasikan dengan bahan-bahan lokal.
- e. *Genuine* (orisinil): Melalui Monggo kami ingin mengangkat cita rasa cokelat asli hasil kekayaan alam Indonesia yang dapat dinikmati semua orang.

C. Struktur Organisasi Perusahaan

PT Anugerah Mulia Sentosa merupakan anak perusahaan PT Anugerah Mulia Indobel dan dipimpin oleh seorang General Manager. General Manager PT Anugerah Mulia Sentosa membawahi enam manajer. Adapun pembagian tugas yang dilakukan, yaitu:

1. General Manager

- 1) Bertanggung jawab terhadap aktivitas perusahaan dan dinamika perusahaan.
- 2) Mengkoordinir dan mengawasi tugas-tugas yang didelegasikan kepada manager.
- 3) Memperbaiki dan menyempurnakan segi penataan agar tujuan organisasi dapat terapai dengan efektif dan efisien.
- 4) Menjadi perantara dalam mengkomunikasikan ide, gagasan, dan strategi antara pimpinan dan staf.
- 5) Membimbing bawahan dan mendelegasikan tugas-tugas yang dapat dikerjakan oleh bawahan secara jelas.

2. Finance Departement Head

- 1) Mengkoordinasikan seluruh kegiatan keuangan, *accounting*, personalia, dan administrasi umum.
- 2) Menyiapkan laporan rencana dan realisasi arus kas baik per minggu ataupun per bulan.
- 3) Mengkoordinasikan, mengarahkan, membimbing, dan mengawasi pelaksanaan kegiatan pembuatan invoice/tagihan dan faktur pajak.
- 4) Menyusun laporan keuangan bulanan dengan data yang valid sebagai bahan rapat bulanan manajer-manajer di perusahaan.
- 5) Melakukan aktifitas analisa anggaran dari seluruh departemen untuk keperluan estimasi anggaran keseluruhan perusahaan.

3. Human Resources Development and General Affairs Head

a. Human Resources Development

- 1) Bertanggung jawab dalam mengelola dan mengembangkan sumber daya manusia termasuk perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan sumber daya manusia, serta pengembangan kualitas sumber daya manusia.
- 2) Membuat sistem HR yang efektif dan efisien.
- 3) Bertanggung jawab penuh dalam proses rekrutmen karyawan.
- 4) Melakukan kegiatan pembinaan, pelatihan, dan kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan pengembangan kemampuan, potensi, keterampilan, dan pengetahuan karyawan sesuai dengan standar perusahaan.

b. General Affairs

- 1) Mengurus berbagai perijinan yang diperlukan oleh perusahaan.
- 2) Melakukan pengadaan fasilitas di setiap departemen.

- 3) Melakukan analisa kebutuhan anggaran pengadaan dan pemeliharaan seluruh fasilitas perusahaan.
 - 4) Bertanggung jawab terhadap karyawan outsourcing, seperti OB, security, dan driver.
4. Quality Control and Quality Assurance Departement Head
- 1) Menyediakan pemesanan dari bagian marketing dan menyusun rencana produksi sesuai dengan pesanan marketing.
 - 2) Menyusun rencana pengadaan bahan yang didasarkan pada pemesanan dari bagian marketing melalui pemantauan kondisi stok barang yang akan diproduksi.
 - 3) Melakukan monitoring di bagian inventory pada proses produksi, penyimpanan barang di gudang maupun yang akan didatangkan.
 - 4) Membuat jadwal proses produksi sesuai dengan waktu, rute, dan jumlah produksi yang tepat.
5. Marketing Departement Head
- 1) Merumuskan riset pemasaran sesuai trend yang terjadi di pasar khususnya pada produk pesaing yang serupa.
 - 2) Menyusun strategi pemasaran berdasarkan kondisi pasar dan kemampuan perusahaan.
 - 3) Mengawasi seluruh kegiatan pelaksanaan pemasaran yang dilaksanakan berjalan dengan efektif dan efisien.
 - 4) Membangun hubungan yang baik dengan pelanggan.
6. Production Departement Head
- 1) Melakukan perencanaan dan pengorganisasian jadwal produksi.

- 2) Mengawasi proses produksi agar kualitas, kuantitas, dan waktu sesuai dengan perencanaan yang telah dibuat.
- 3) Bertanggung jawab mengatur manajemen alat agar fasilitas produksi berfungsi sebagaimana mestinya dan beroperasi dengan lancar.
- 4) Membuat laporan secara berkala mengenai kegiatan di bagian produksi.

7. Logistic Departement Head

- 1) Membuat kebijakan atau prosedur untuk kegiatan logistik.
- 2) Merencanakan atau melaksanakan manajemen sistem arus barang.
- 3) Mengatasi masalah transportasi, sistem logistik, dan permasalahan pelanggan.
- 4) Berpartisipasi dalam proses manajemen operasional, seperti seleksi, kualifikasi, dan evaluasi kinerja.

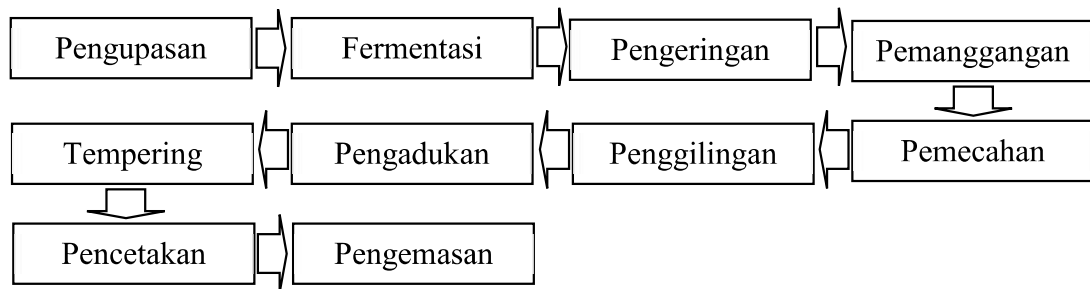
8. Management Information System

- 1) Melakukan perumusan dan pembuatan sistem yang akan diterapkan.
- 2) Mengawasi seluruh sistem informasi, perawatan hardware dan software, serta pengamanan seluruh data yang ada di perusahaan.
- 3) Melakukan evaluasi serta pengawasan dan penerapan sistem informasi secara konsisten.
- 4) Membuat laporan secara berkala serta sejauh mana target yang telah dicapai.

D. Proses Pembuatan Cokelat

Pada dasarnya, proses pengolahan kakao menjadi produk cokelat yang dilakukan oleh Chocolate Monggo sama seperti pengolahan kakao pada umumnya.

Berikut proses pengolahan kakao yang dilakukan oleh Chocolate Monggo:



Gambar 4. Alur proses pembuatan coklat di Chocolate Monggo

1. Pengupasan

Buah kakao yang diolah oleh Chocolate Monggo berasal dari petani kakao Kulon Progo. Setelah dipanen, petani akan membawa buah kakao dan melakukan pengupasan kulit. Pengupasan kulit biji buah kakao dilakukan dengan memecahkan biji kakao dan dipisahkan dari kulitnya. Pada umumnya, terdapat 20 sampai 50 biji kakao yang dihasilkan dari satu buah kakao.

2. Fermentasi

Fermentasi merupakan proses penting untuk menghilangkan rasa pahit dari biji kakao dan memperkuat rasa coklat yang khas. Proses ini dilakukan secara alami, yakni dengan kotak kayu yang ditutupi daun pisang atau kain untuk mendapatkan suhu di atas 40 derajat pada kotak. Fermentasi biasanya dilakukan selama 4 – 7 hari.

3. Pengerinan

Setelah biji kakao difermentasi, selanjutnya adalah biji kakao dikeringkan. Pengerinan segera dilakukan guna menghentikan fermentasi pada biji kakao. Pengerinan dilakukan dengan menjemur biji kakao menggunakan alas bambu dalam 5 – 7 hari untuk menghilangkan kelembaban biji kakao dari 60 % menjadi 6 – 7 %. Biji kakao yang telah dijemur akan dikirimkan oleh para petani kepada tim Chocolate Monggo. Selanjutnya, biji-biji tersebut akan dipilih oleh tim quality

control untuk memastikan hanya biji dengan kualitas terbaik yang akan digunakan sebagai bahan dasar pembuatan cokelat.

4. Pemanggangan

Biji kakao yang telah dipilih akan dipanggang dalam mesin sangrai. Durasi pemanggangan tergantung dari jenis dan ukuran biji kakao tersebut. Untuk yang lambat, bisa menghabiskan waktu hingga lebih dari satu jam. Proses pemanggangan ini dilakukan untuk mendapatkan cita rasa cokelat yang lebih kuat.

5. Pemecahan

Biji kakao yang telah disangrai dan didinginkan akan dipindahkan ke mesin *cracking and winnowing*. Hal ini diperlukan guna memisahkan cangkang yang tidak dapat dikonsumsi dengan biji. Biji kakao yang dimasukkan ke dalam mesin tersebut akan dipecah menjadi lebih kecil. Di dalam mesin, pemecahan kakao dan cangkangnya akan terpisah dengan kipas angin yang meniup cangkang. Selanjutnya, potongan kakao murni yang terkumpul akan diproses lebih lanjut. Potongan ini biasa disebut sebagai *cocoa nibs*.

6. Penggilingan

Cocoa nibs yang telah terpisah dari cangkangnya akan dimasukkan ke dalam mesin untuk digiling kasar menjadi kakao massa yang kemudian diperas menggunakan mesing hingga menghasilkan mentega kakao. Lama-kelamaan mentega kakao tersebut akan membentuk cairan kental yang dikenal dengan nama *chocolate liquor* yang dicetak dan didiamkan hingga menjadi padat. *Chocolate Liquor* ini lah yang menjadi bahan baku pembuatan produk Chocolate Monggo nantinya.

Setelah digiling kasar, kakao massa yang didapatkan akan dimasukkan ke dalam mesin *stone-grinder* atau gilingan batu bersama dengan lemak kakao dan gula untuk dicampur menjadi satu. Hasil akhir dari proses inilah yang disebut sebagai cokelat.

7. Pengadukan

Cokelat yang dihasilkan selanjutnya dimasukkan ke dalam mesin *conche* untuk diaduk secara konstan agar udara panas tersirkulasi selama proses pencampuran. Proses inilah yang menciptakan rasa dan aroma yang khas dari produk Chocolate Monggo.

8. Tempering

Tempering adalah proses pengaturan suhu dengan proses pemanasan, pendinginan, dan pemanasan kembali. Proses tempering bertujuan untuk memastikan bahwa lemak kakao tercampur dengan baik sehingga cokelat yang dicetak memiliki warna, bentuk, dan tekstur yang baik.

9. Pencetakan

Cokelat yang telah melewati proses tempering dituang ke dalam cetakan dengan berbagai bentuk dan ukuran. Beragam isian (*filling*) pun ditambahkan sesuai dengan variannya masing-masing. Cokelat yang telah dicetak kemudian dimasukkan ke dalam tempat pendinginan guna menjaga cita rasa cokelat.

10. Pengemasan

Setelah didinginkan, cokelat dengan proses tempering yang sempurna akan mudah dilepaskan dari cetakan. Tidak hanya itu saja, cokelat tersebut pun akan mengkilap setelah keluar dari cetakan. Terakhir, setelah melewati berbagai macam proses, cokelat selanjutnya dikemas. Cokelat dikemas dengan kemasan primer

berupa kertas *aluminium foil* dan dikemas lagi dengan kemasan sekunder yaitu kemasan luar cokelat. Cokelat yang telah dikemas akan didiamkan selama 24 jam guna menjaga kualitas cokelat, sebelum dipasarkan.

E. Produk Chocolate Monggo

Chocolate Monggo memiliki beragam varian produk, baik dari segi ukuran, bentuk, rasa, hingga persentase kakao yang digunakan. Berikut penjabaran varian produk Chocolate Monggo:

1. Bars (cokelat batang)
 - a. Caramello: yaitu cokelat dengan isian krim karamel lembut.
 - b. *Dark 58%*: yaitu *dark chocolate* asli dengan tingkat 58% kakao.
 - c. Durian: yaitu *milk chocolate 58%* dengan aroma buah durian.
 - d. Hazelnut: yaitu *dark chocolate 58%* dengan isian pasta hazelnut.
 - e. Mango: yaitu *dark chocolate 58%* dengan isian pasta mangga.
 - f. Marzipan: yaitu *dark chocolate 58%* dengan isian pasta almond dan gula.
 - g. Milk: yaitu *milk chocolate* dengan kandungan susu yang enak.
 - h. Praline: yaitu *dark chocolate 58%* dengan krim kacang lembut.
 - i. Strawberry: yaitu *dark chocolate 58%* dengan isian pasta stroberi.
 - j. White: yaitu *white chocolate* dengan tingkat 33% kakao.
 - k. White Coffee: yaitu *white chocolate 33%* dengan isian krim kopi.
 - l. Cereal Bar: yaitu *dark chocolate 58%* dengan rasa manis madu yang dicampur dengan potongan nanas, kelapa kering, kismis, dan kacang mete.



Gambar 5. *Chocolate Bars*

Sumber: www.chocolatemonggo.com

2. Tablets (papan)

- a. Cocoa Nibs: yaitu *dark chocolate* 69% dengan kombinasi biji kakao panggang renyah.
- b. Cashew Nuts: yaitu *dark chocolate* 58% dengan kombinasi kacang mete renyah.
- c. Cinnamon: yaitu *milk chocolate* 41% dengan kombinasi kayu manis.
- d. Coconut: yaitu *dark chocolate* 58% dengan kombinasi irisan kelapa kering renyah.
- e. Ginger: yaitu *dark chocolate* 58% dengan kombinasi rasa ginseng.
- f. Green Tea: yaitu *milk chocolate* 33% dengan kombinasi teh hijau yang kuat.
- g. Kenari Nut: yaitu *dark chocolate* 58% dengan kombinasi kacang kenari yang renyah.
- h. Nutmeg: yaitu *dark chocolate* 58% dengan kombinasi serbuk pala dan pala kering.
- i. Macadamia: yaitu *dark chocolate* 58% dengan kombinasi kacang macadamia yang renyah.
- j. Milk: yaitu *milk chocolate* asli dengan tingkat 41% kakao.
- k. Orange Peel: yaitu *dark chocolate* 58% dengan kombinasi jeruk.
- l. Peppermint: yaitu *dark chocolate* 69% dengan kombinasi rasa mint.
- m. Red Chili: yaitu *dark chocolate* 58% dengan kombinasi cabai merah.
- n. Rendang: yaitu *milk chocolate* 42% dengan kombinasi pasta rendang.

- o. Sea Salt: yaitu *dark chocolate* 69% dengan kombinasi garam laut.
- p. Dark 58%: yaitu *dark chocolate* asli dengan tingkat 58% kakao.
- q. Dark 69%: yaitu *dark chocolate* asli dengan tingkat 69% kakao.
- r. Dark 77%: yaitu *dark chocolate* asli dengan tingkat 77% kakao.

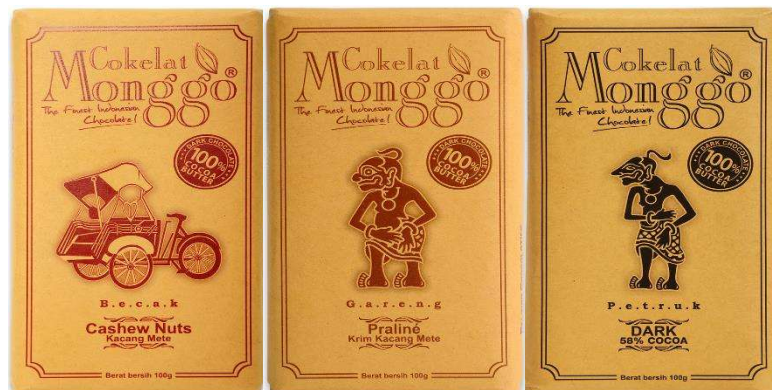


Gambar 6. Chocolate Tablets

Sumber: www.chocolatemonggo.com

3. Souvenirs (oleh-oleh)

- a. Becak: yaitu *dark chocolate* 58% dengan kombinasi kacang mete panggang renyah.
- b. Borobudur: yaitu *dark chocolate* 58% dengan kombinasi jahe.
- c. Gareng: yaitu cocoa butter murni dengan kombinasi krim kacang mete.
- d. Petruk: yaitu cocoa butter murni dengan tingkat 58% kakao.
- e. Semar: yaitu *dark chocolate* 58% dengan kombinasi kismis dan kacang mete.



Gambar 7. Chocolate Souvenirs

Sumber: www.chocolatemonggo.com

4. Souvenirs Box

- a. Wayang: yaitu *dark chocolate* 58% dengan kombinasi praline (krim kacang mete).
- b. Punakawan: yaitu *dark chocolate* 58% asli yang berisi 24 buah cokelat tablet mini.
- c. Punakawan Green Tea: yaitu *milk chocolate* 33% dengan kombinasi teh hijau yang berisi 24 buah cokelat tablet mini.
- d. Stupa: yaitu *dark chocolate* 58% yang disajikan dengan bentuk stupa.
- e. Box Paraline: berbagai cokelat paraline yang dikemas secara eksklusif.



Gambar 8. Chocolate Souvenirs Box
Sumber: www.chocolatemonggo.com

5. Seasonal Event

a. Imlek

- 1) Praline: yaitu cokelat berwarna emas dengan isian krim kacang mete.
- 2) Neko: yaitu *dark chocolate* 60 gram berbentuk kucing

b. Natal

- 1) Christmas Box: yaitu cokelat berbentuk Santa Kluas dengan berat 100 gram.
- 2) Christmas Box 2: berisikan empat varian, yaitu milk, praline, stroberi, dan *dark chocolate* 58%.

- 3) Snowman Coffee Box: yaitu *white chocolate* dengan kombinasi paraline berbentuk manusia salsu dengan berat 75 gram.



Gambar 9. Chocolate Seasonal Event
Sumber: [instagram.com/chocolatemonggo](https://www.instagram.com/chocolatemonggo)

6. Custom Product

Produk khusus untuk acara resmi seperti ulang tahun, promosi, acara perusahaan, dan nikahan. Pembuatan disesuaikan dengan keinginan konsumen, baik bentuk hingga kandungan kakao.