

PERI COKELAT

Tarie Kertodikromo



Thank you for trying PDF Suite



PERI COKELAT
Oleh Tarie Kertodikromo

Copyright © 2010 by Tarie Kertodikromo
All rights reserved

ISBN 978-602-98155-0-4

Cetakan I, November 2010
Diterbitkan oleh DeChrome Publishing
(dechromeublishing@gmail.com)

Desain sampul:
Fathurrahman Pamungkas
(mr_fathur@yahoo.com)

Didistribusikan oleh:
DeChrome Communication Assistance
(dechrome@yahoo.com)

2 – *Tarie Kertodikromo*

Thank you for trying PDF Suite

Terimakasih

Keluarga Besar Kertodikromo
1001buku
London School of Public Relations – Jakarta

*Cerita dalam novel ini adalah fiktif.
Kesamaan nama dan kejadian adalah suatu kebetulan.*

Peri Cokelat - 3

Perbedaan bagaikan sekotak coklat bermacam rasa.
Setiap pribadi akan memiliki cara pandang yang berbeda.
Ini adalah berkah karena dengan perbedaan akan menambah
ide baru dan memperkaya rasa.
Shahnazhaque Ramadhan

Hidup itu seperti coklat. Kita rasakan keistimewaannya
kalau sekali sekala dinikmati. Ketika setiap hari jadi santapan,
kita tak lagi menganggapnya hebat.
Reda Gaudiamo

*After about 20 years of marriage, I'm finally starting to scratch
the surface of what women want. And I think the answer lies
somewhere between conversation and chocolate.*
Setelah 20 tahun menikah, saya akhirnya mulai tahu apa
yang wanita inginkan. Dan saya pikir jawabannya
adalah antara obrolan dan coklat.
Mel Gibson

*Life is like a box of chocolates,
you never know what you're gonna get.*
Kehidupan seperti sekotak coklat,
kau tak akan pernah tahu apa yang akan kaudapat.
Tom Hanks (Forrest Gump)



In the cookies of life, friends are the chocolate chips.
Dalam kue kehidupan, teman adalah keping cokelatunya.

Anonymous

Peanut Butter Blondies

Resep oleh Reda Gaudiamo

Bahan

125 gr tepung terigu, ditambah 1 sdt *baking powder* dan 1 sdt vanilla bubuk, ayak lalu sisihkan
100 gr mentega
150 gr selai kacang yang tidak halus (*crunchy peanut butter*)
150 gr gula
1 butir telur
75 gr keping cokelat (*chocolate chips* atau cokelat batangan yang dipotong kecil-kecil)

Cara Membuat

- Siapkan loyang ukuran 18 cm X 18 cm yang sudah diberi mentega dan taburan tepung.
- Campur selai kacang, mentega sampai lembut, lalu masukkan gula.
- Tambahkan telur bila adonan sudah halus.
- Setelah tercampur rata, masukkan tepung sedikit demi sedikit, aduk rata.
- Tambahkan keping cokelat. Ratakan di loyang, masukkan ke oven. Panggang selama 30 menit.

Catatan

- Untuk menimbulkan paduan rasa asin dan manis pada kue, gunakan mentega.
- Bila ingin lebih banyak rasa cokelat, kurangi *peanut butter* menjadi 100gr dan tambahkan 50 gr nutella.
- Sebaiknya tepung diaduk dengan alat pengaduk biasa/ bukan *mixer*.
- Sebelum memasak, panaskan oven supaya hangat ketika loyang dimasukkan.



Lihat kebunku penuh dengan coklat...

Siapa bilang di Bogor hanya ada asinan dan soto mie atau macaroni schotel? Para pencinta coklat juga bisa menghabiskan *weekend* di Bogor dengan mengunjungi Kebun Cokelat.

Kebun Cokelat yang berlokasi di Jl. Kahuripan merupakan tempat kongkow pencinta coklat dan pencinta buku dari beragam usia. Seperti namanya, sebuah rumah bertingkat dengan luas 200m² berdiri tegak dan asri dilatarbelakangi oleh pekarangan dengan pohon-pohon dan tanaman hijau serta rerumputan seluas 200m². Berpagar besi rendah bercat coklat tua, *counter* coklat di lantai bawah terlihat menggoda dari jalan. *Signboard* "Kebun Cokelat" terdesain unik tergantung dengan rantai menyambut pelanggan. Karena berdinding kaca, deretan rak-rak berukuran sedang terlihat dari luar dengan produk coklat di atasnya yang dikemas semenarik mungkin.

Lantai bawah dibagi dua sisi. *Counter* coklat menghadap ke jalan sementara kafe dan dapur yang hanya dibatasi oleh dinding-dinding rak dan

dihubungkan sebuah pintu geser menghadap kebun. Empat meja kayu panjang masing-masing dengan dua kursi yang sama panjang berbaris vertikal di dua sisi yang saling berseberangan, di sebelah kanan dan kiri *counter* makanan dan minuman kafe. Dua meter berseberangan dengan *counter* berderet empat meja yang berukuran lebih kecil dengan kursi kayu berlapis busa, membuat pengunjung cukup betah berlama-lama mengobrol atau membaca buku di kafe ini. Ketiga sisi dengan meja dan kursi tersebut beratapkan tenda berwarna cokelat yang cukup menaungi area duduk di segala cuaca.

Di tengah area kebun terbentang rerumputan yang dapat dimanfaatkan pengunjung untuk duduk-duduk sambil membaca buku. Area kebun dipagari tanaman hijau yang menyandar pada dinding bata berukuran sedang. Air terjun mini sengaja dirancang menempel di sisi belakang area kebun, airnya jatuh dan mengalir kolam ikan di bawahnya. Sudut-sudut belakang area ini dipenuhi rimbunnya pepohonan. Sebatang pohon mangga besar yang sudah berdiri di sisi sebelah kanan sejak tiga puluh tahun lalu membuat area ini menjadi semakin rindang dan teduh. Di sebelah kiri berdiri sebuah balai baca berukuran cukup besar beratapkan sirap khusus untuk anak-anak membaca. Di tempat inilah setiap dua minggu sekali diadakan sesi mendongeng untuk anak-anak. Komposisi sempurna untuk Kebun Cokelat.

Memasuki dalam bangunan, kita akan mendapatkan *display* berbagai macam varian cokelat tepat di *counter* cokelat di lantai bawah. Ada beberapa varian cokelat yang sengaja disediakan pada hari tertentu. Pada hari Selasa misalnya, *chocolate*

blueberry snowball dan *chocolate pumpkin bread* menjadi menu yang paling ditunggu-tunggu. Kreativitas dalam menciptakan varian cokelat di kafe cokelat ini patut dipuji. Berbagai menu makanan baik *snack*, *appetizer*, *main course* maupun *dessert* diolah sedemikian rupa dengan mengombinasikan berbagai jenis makanan dengan cokelat. Kebun Cokelat menyediakan aneka *cake*, *cookie*, roti, *pie*, es krim dan berbagai variasi minuman yang dipadu dengan cokelat. Menu-menu baru lahir dari *chef* Kebun Cokelat dengan memodifikasi berbagai jenis makanan yang masih bisa diadaptasikan dengan cokelat, seperti ketan dengan saus cokelat, kue dadar pisang cokelat, bubur kacang hijau dan ketan hitam bersaus cokelat hingga es campur cokelat.

Beberapa kursi panjang sengaja diletakkan untuk pengunjung yang menunggu pesanan atau menikmati cokelat sesaat atau membaca buku. Di sisi sebelah kanan *counter* tersusun anak tangga kayu yang akan mengantarkan kita ke lantai atas yang dikhususkan untuk ruang buku dan baca. Sebelum menikmati bahan bacaan di perpustakaan kita akan diminta mengisi buku tamu yang disediakan di meja petugas perpustakaan. Berdasarkan pengakuan pemilik Kebun Cokelat, Alma Adisha, ditugaskannya seorang pegawai di perpustakaan bukan semata-mata untuk menjaga keamanan buku-buku di ruangan tersebut, tetapi pegawai tersebut adalah pustakawan profesional yang akan memandu pengunjung perpustakaan yang membutuhkan bantuan.

Perpustakaan dibuka gratis untuk umum sebagai fasilitas pengunjung kafe atau siapa pun yang membutuhkan bahan bacaan. Tiga perempat luas

bangunan didesain sebagai ruang baca *indoor* sementara seperempat luas bangunan sengaja dibuat terbuka untuk mereka yang senang menghabiskan waktu membaca sambil menikmati udara terbuka. Di area beratap tenda ini terdapat lima meja bundar masing-masing dikelilingi oleh lima buah kursi.

Kedua ruang baca tersebut dibatasi dengan dinding rak buku berkaca dan dihubungkan dengan pintu geser. Tentu saja udara di dalam ruang baca dalam lebih sejuk dengan fasilitas *air conditioner*. Rak-rak buku bersandar di hampir seluruh sisi dinding menyisakan tiap sudutnya untuk sebuah *armchair*. Ruangan ini di waktu tertentu dapat disulap sebagai tempat pertemuan komunitas-komunitas tertentu untuk melakukan diskusi atau rapat.

Di tengah ruang baca dalam ini diletakkan sebuah lima baris meja persegi panjang dengan kursi-kursi kayu. Sebuah konsep perpustakaan yang nyaman, tentu saja terlalu mewah untuk sebuah perpustakaan gratis. Pengunjung dapat membaca sepuasnya di ruang baca, namun buku tidak untuk dipinjamkan keluar Kebun Cokelat. Bagi yang ingin membawa buku ke area kafe atau *counter* cokelat harus menukarkan kartu identitas dengan kartu baca. Sebagian buku dapat dibaca di area kafe, sebagian lagi hanya boleh dibaca di ruang baca. Kedua kategori tersebut ditandai dengan label berbeda warna pada buku. Buku-buku yang dapat dibaca di ruang baca Kebun Cokelat antara lain novel berbagai jenis, bidang psikologi, politik, sosial budaya, bahasa dan sastra Indonesia dan asing, agama Islam, *parenting*, hukum, komunikasi, bisnis manajemen, desain interior, teknologi informasi hingga arsitektur.

Sementara buku anak-anak hanya disediakan di balai baca di area kebun.

Kebun Cokelat dibuka setiap hari mulai pukul sembilan pagi hingga sepuluh malam. Kafe cokelat dan buku ini sangat direkomendasikan bagi pencinta cokelat dan buku yang ingin menghabiskan waktu sendiri maupun bersama orang-orang terdekat.

Aku bangga membaca profil Kebun Cokelat milikku yang dimuat di majalah Jalan Jalan. Seminggu yang lalu mas Anto, wartawan majalah ini datang ke Kebun Cokelat dan mewawancarai. Liputan mengenai kafe cokelat milikku di majalah tersebut bukan yang pertama kalinya. Sebelumnya, beberapa koran dan majalah di Jakarta, Bogor dan Bandung juga melakukan hal yang sama. Suatu prestasi yang patut disyukuri karena Kebun Cokelat baru dirintis setahun lebih.

Konsep kafe dan perpustakaan terbilang sudah biasa di Jakarta, Bandung maupun Bogor. Namun tema cokelat sebagai sajian utama Kebun Cokelat terbilang unik. Konsistensi untuk hanya menyediakan menu-menu berunsur cokelat patut diacungi jempol, karena pengunjung tempat ini telah tersegmentasi untuk mereka yang menyukai cokelat. Bagi yang tidak suka cokelat, tentu sah-sah saja datang untuk hanya membaca buku atau membeli cokelat untuk orang-orang terdekat. Karena di pintu masuk kafe ini tidak tertulis YANG TIDAK SUKA COKELAT DILARANG MASUK atau KHUSUS BAGI PENCINTA COKELAT.

Namun siapa yang tidak menyukai cokelat. Mulai dari balita hingga manula menyukai cokelat. Maka pemilihan *positioning* sebagai kafe cokelat cukup

efektif. Konsep kafe coklat dan perpustakaan ini tidak sekadar mengacu pada tujuan bisnis semata. Kecintaan pemilik kafe pada coklat dan buku juga menjadi alasan utama didirikannya Kebun Cokelat. Diferensiasi yang diterapkan kafe ini adalah penyajian coklat secara *fresh*, higienis dan sehat. Produk coklat yang disajikan tidak menggunakan bahan pengawet, pewarna maupun pemanis buatan.

Liputan barusan ditulis oleh kontributor koran *Dinamika* dalam kolom Komunikasi dan Bisnis. Suatu kebanggaan bagiku dapat melakukan inovasi dalam bisnis kafe resto. Aku sendiri memilih konsep *chocolate library café*, begitu aku menyebut kategori kafe untuk Kebun Cokelat semata-mata karena ketersediaan bangunan dan lahan kafe serta koleksi buku, yang merupakan peninggalan kakek dan nenekku yang telah menetap di Bogor sejak dua puluh tahun yang lalu. Sebenarnya aku dan kedua orang tuaku memiliki rumah di Jakarta yang kini kutempati, namun kami cenderung *mobile*, pindah dari satu negara ke negara lain mengikuti pekerjaan papa yang seorang diplomat.

Baru dua tahun terakhir aku menetap di Jakarta untuk kuliah di London School of Public Relations - Jakarta, sebuah sekolah komunikasi terkemuka mengambil konsentrasi *marketing communications*. Kebun Cokelat pada dasarnya adalah kelanjutan dari konsep bisnis yang menjadi tugas proposal bisnisku dalam mata kuliah *Entrepreneurship*.

Kedua orang tuaku kini tinggal di Jerman bersama adik perempuanku. Kakek dan nenekku setelah mengibahkan rumah mereka untukku, mengalah dan memutuskan pindah ke Solo. Sementara rumah orang tuaku di Jakarta aku tempati bersama sepupu-sepupu dari Solo yang bekerja dan kuliah di Jakarta. Meskipun terkadang harus bolak-balik Jakarta-Bogor untuk kuliah dan mengelola Kebun Cokelat, aku sangat menikmati hidupku saat ini. Setidaknya cita-cita jangka pendekku sudah tercapai. Kadang jika aku harus tinggal sampai larut malam aku terpaksa menginap di rumah tanteku di Bogor Barat.

Kebun Cokelat kudirikan, selain dengan hibahan rumah dan buku-buku, dengan uangku sendiri yang kukumpulkan selama empat tahun sebelumnya.

Selama tiga tahun sepulang sekolah aku bekerja sebagai penjaga supermarket di Lyon, Perancis dengan gaji yang cukup besar jika dirupiahkan saat papa ditugaskan di negara itu. Setahun di Jakarta aku bekerja sebagai staf public relations di kampus. Juni lalu aku memutuskan untuk *resign* dan membuat usaha sendiri.

Senin hingga Kamis, sepulang kuliah pukul satu siang aku langsung melaju dengan mobil ke Bogor Selatan memulai pekerjaanku di Kebun Cokelat. Setiap harinya aku mengontrol pekerjaan sepuluh orang pegawai dan membantu mereka jika dibutuhkan. Sabtu Minggu adalah hari-hari sibuk

yang membuatku harus *stand by* dari pukul 9 pagi hingga 10 bahkan 12 malam. Aku bisa turun dalam pekerjaan apa pun jika sedang *hectic*; melayani pelanggan di *counter* *memback-up* Dewi dan Linda, membantu di dapur meracik menu makanan dan membuat kreasi cokelat bersama mbak Dian, Laila dan teh Sari, mengantarkan pesanan membantu mas Dodo dan Keke, menggantikan Manda di ruang baca bahkan membantu mbak Ros mencuci piring. Bagiku pekerjaan sama saja, semua harus kulakukan untuk kesuksesan bisnisku tanpa memandang jabatan.

Pegawai-pegawaiku juga kuminta untuk tidak bersikap segan padaku. Aku ingin mereka menganggapku sebagai teman dan mendorong mereka bekerja bukan untukku tapi untuk pelanggan. Kujanjikan pada mereka, kesuksesan Kebun Cokelat adalah kesuksesan mereka dan kubuktikan itu dengan pemberian gaji yang memadai dan tunjangan yang sesuai. Pegawai lain yang hampir tidak pernah kutemani atau kugantikan tugasnya yaitu aa' Mamat sebagai *office boy* dan pak Dedi, staf keamanan kafe.

Tempat favoritku di Kebun Cokelat tentu saja dapur, karena aku bisa mengekspresikan cintaku pada cokelat dalam bentuk kreasi menu-menu baru. Sebelum mendirikan Kebun Cokelat, kegiatan seperti ini kulakukan setiap minggu karena mengolah cokelat adalah salah satu hobi utamaku selain membaca.

Menu-menu yang disajikan di Kebun Cokelat sangat variatif, lebih dari 50 jenis olahan cokelat bisa ditemui dan sebagian besar berganti dengan menu lain setiap harinya. Contohnya, jika hari ini ada *sparkling chocolate caramel lollypop*, jenis cokelat ini baru akan dapat dinikmati minggu depan di hari yang berbeda. Ada juga menu yang hanya muncul sebulan sekali bahkan setahun sekali sesuai dengan peringatan hari tertentu seperti Natal, Idul Fitri dan Valentine.

Dalam merancang menu aku berdiskusi dengan mbak Dian, selaku *kitchen manager*. Selain menerapkan ide-ideku, ia juga kuberi kebebasan untuk mengajukan ide dan kreasinya. Kami berdua membuat agenda menu bulanan yang kemudian disosialisasikan kepada pengunjung dalam bentuk *flier* dan pengumuman di *announcement board*. Sosialisasi dan promosi juga merupakan tugas utamaku yang mengasyikkan dan merupakan penerapan ilmu yang kuperoleh dari London School, karenanya aku lebih senang mencantumkan jabatan Communication Officer di kartu namaku.

Setiap bulan aku juga melakukan evaluasi pada respon dan permintaan pelanggan melalui kuesioner yang mereka isi. Selain kuminta mereka mencantumkan kritik dan saran, pelanggan juga diminta untuk menuliskan menu favorit mereka di bulan tersebut. Hasil *polling* menu favorit kuumumkan di *announcement board* dan kujadikan

bahan evaluasi untuk mempertahankan menu tersebut. Selain itu pengisi kuesioner diminta menuliskan menu yang kurang disukai, hasilnya dijadikan pertimbangan untuk tidak mengeluarkan menu tersebut kembali sama sekali atau dalam frekuensi yang kecil dalam kurun waktu lama.

Semua masukan baik dari pelanggan maupun teman-teman dan dosen-dosen kampusku dijadikan acuan untuk memperbaiki sistem dan operasional yang dijalankan di Kebun Cokelat.

Telah dua kali kuundang teman-teman kampus dan beberapa dosen ke kafe cokelatku. Pada saat *launching* setahun lalu dan pada *first anniversary* Kebun Cokelat.

Pada dasarnya mereka beranggapan bahwa ideku merealisasikan Kebun Cokelat dan penerapannya sangat brilian. Namun mereka mengingatkanku untuk menyeimbangkan pengembangan inovasi-inovasi dengan kestabilan inovasi sebelumnya. Intinya, sangat baik menggali hal-hal baru yang bisa dikembangkan di Kebun Cokelat baik pada menu yang disajikan sebagai produk utama maupun unit-unit pendukung lainnya, namun harus diingat bahwa diperlukan sistem dan manajemen terarah untuk penerapan pengembangan inovasi-inovasi tersebut. Jangan sampai nantinya aku tidak fokus dan bergeser dari strategi bisnis dan marketing yang ditetapkan pada awal dibentuknya usaha.

Kuakui bahwa aku memang masih menemukan banyak kesulitan dalam menerapkan manajemen di Kebun Cokelat dengan satu kepala. Karena itulah aku secara rutin mengundang orang-orang “pintar” dalam komunikasi, bisnis maupun manajemen ke Kebun Cokelat. Mentraktir mereka cokelat panas agar ide-ide mereka yang tersimpan di otak mengalir. Sebagian besar dari mereka dengan senang hati menerima undanganku dan berbagi ide dan pikiran untuk kesuksesan Kebun Cokelat, meskipun ada beberapa orang yang tidak mau begitu saja membagi ilmunya lantaran ide-idenya biasa dihargai belasan juta rupiah.

Dalam mengembangkan bisnisku, aku selalu berbagi cerita dan meminta pendapat beberapa teman dari Chocolate Freak, komunitas pencinta cokelat yang melakukan studi-studi ilmiah maupun non ilmiah dan diskusi mengenai cokelat yang mereka sebut *chocoscience*. Dari Chocolate Freak aku mengenal dekat Uni dan Risa, dua sahabat sejak SMP yang memiliki karakter berbeda namun dipersatukan oleh dua hal; *boyband* favorit - saat itu mereka menyukai New Kids on The Block - dan cokelat. Sejak lulus SMU mereka berpisah dan berkumpul kembali dalam satu komunitas yang sama.

Selain Chocolate Freak, beberapa komunitas lain juga menjadikan Kebun Cokelat sebagai tempat mereka melakukan *gathering*. Karena banyaknya pelanggan tetap yang secara rutin

Thank You for previewing this eBook

You can read the full version of this eBook in different formats:

- HTML (Free /Available to everyone)
- PDF / TXT (Available to V.I.P. members. Free Standard members can access up to 5 PDF/TXT eBooks per month each month)
- Epub & Mobipocket (Exclusive to V.I.P. members)

To download this full book, simply select the format you desire below

