

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dalam penelitian yang dilakukan, telah diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Tujuan riset pasar CV. X adalah menganalisis pasar dan menganalisis tanggapan pasar terhadap produk dengan hipotesis "Pasar menyambut baik terhadap produk cokelat *praline* yang diarahkan pada bentuk ciri khas budaya daerah Yogyakarta". Hipotesis terbukti benar berdasarkan hasil kuesioner bahwa 69,35% responden setuju jika cokelat dijadikan oleh-oleh khas Yogyakarta.
2. Hasil analisis dan interpretasi data hasil riset pasar adalah sebagai berikut:
 - a. Potensi pasar untuk produk CV.X cukup besar karena 69,35% responden setuju jika cokelat dijadikan oleh-oleh khas Yogyakarta.
 - b. Hasil analisis pasar adalah sebagai berikut:
 - 1) Target konsumen untuk produk cokelat *praline* ini adalah kaum remaja hingga dewasa tua.
 - 2) CV. X dapat menjual produk coklatnya di Minimarket, Supermarket dan Pusat Oleh-Oleh.
 - 3) CV. X mempunyai satu pesaing yang berlokasi di Yogyakarta yaitu Cokelat Monggo.
 - 4) CV. X harus mampu membuat cokelat yang berbeda dan unik sehingga tidak terkesan umum.
 - c. Hasil analisis produk adalah sebagai berikut:
 - 1) Konsumen menyukai cokelat dengan rasa yang khas untuk oleh-oleh khas Jogja.

- 2) Kisaran harga coklat pasaran yang diketahui konsumen adalah Rp 11.000,00-Rp 15.000,00.
- 3) Konsumen menyukai coklat dengan bentuk Tugu Jogja, Tokoh Wayang dan Batik untuk oleh-oleh khas Jogja.
- 4) Konsumen menyukai coklat dengan desain kemasan Batik, Tugu Jogja, Tokoh Wayang dan Keraton Jogja.

d. Hasil analisis tren adalah sebagai berikut:

- 1) Semakin tinggi status seseorang, semakin tinggi kecenderungan untuk membeli oleh-oleh di pusat oleh-oleh.
- 2) Semakin tinggi pendapatan seseorang, pilihan terhadap rasa sebagai faktor terpenting dalam membeli coklat juga meningkat.
- 3) Pendapatan yang semakin meningkat menunjukkan peningkatan persetujuan terhadap pernyataan "setuju jika coklat dijadikan oleh-oleh khas Yogyakarta".
- 4) Sebanyak 40% responden di pusat oleh-oleh tidak menyetujui jika coklat dijadikan oleh-oleh khas Yogyakarta karena kesannya umum.
- 5) Sebanyak 50% responden di pusat oleh-oleh memilih "rasa" sebagai faktor terpenting dalam membeli coklat dan 50% lainnya memilih "harga".
- 6) Sebanyak 93% kaum wanita sering membeli oleh-oleh dan 84% kaum pria menyatakan hal yang sama.
- 7) Sebanyak 67% kaum wanita berusia 36-41 tahun dan 56% wanita berusia 42-45 tahun menjawab

bahwa mereka sering membeli oleh-oleh di tempat wisata.

8) Kenaikan status diikuti dengan turunnya minat untuk mencoba cokelat rasa kopi.

e. Hasil analisis similaritas adalah sebagai berikut:

1) Baik remaja, anak muda ataupun dewasa sering membeli oleh-oleh jika mengunjungi suatu tempat.

2) Baik orang Yogyakarta atau orang luar Yogyakarta setuju jika cokelat dijadikan sebagai oleh-oleh khas Jogja.

3) Baik laki-laki maupun perempuan memilih "rasa" sebagai faktor terpenting dalam membeli cokelat.

f. Hasil analisis kontradiksi menunjukkan bahwa sebanyak 198 responden menulis alasan membeli cokelat adalah untuk dikonsumsi, namun terdapat satu orang responden yang menulis alasan membeli cokelat adalah untuk barang dagangan.

6.2. Saran

Penulis menyadari bahwa dalam penelitian ini masih terdapat kekurangan. Penelitian ini hanya mencakup daerah Yogyakarta sehingga untuk penelitian selanjutnya dapat mencakup daerah yang lebih luas. Analisis dapat dilakukan dengan menggunakan metode statistik yang lain.

DAFTAR PUSTAKA

Brace, Ian, 2004, *Questionnaire Design*, London: Kogan Page.

Churchill Jr, Gilbert A., Dawn Iacobucci, 2005, *Marketing Research Methodological Foundations Ninth Edition*, USA: Prentice Hall.

Doman, Don, Dell Dennison, Margaret Doman, 1997, *Market Research Made Easy*, Canada: International Self-Council Press.

Feby, 2010, *Penilaian Konsumen Terhadap Atribut In-Store Stimuli Produk Makanan Ringan Di Carrefour Ambarrukmo Plaza Yogyakarta*, Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Gemilang, 2008, *Analisis Deskriptif Konsumen Kopi*, Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Malhotra, Naresh K., 2004, *Marketing Research An Applied Orientation Fourth Edition*, USA: Prentice Hall.

Nayatani, Y., Eiga, T., Futami, R., Miyagawa, H. 1984, *The seven New QC Tools Practical Applications of Manager*, Japan: 3A Corporation.

Reynekke, 2007, *Analisis Penilaian Mahasiswa Ekonomi Terhadap Kualitas Pelayanan Computer Cluster Fakultas Ekonomi Atma Jaya Yogyakarta*, Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

<http://www.chocolatemonggo.com>, diakses tanggal 24 Juni 2010, pukul 20.43

<http://ardhanamesvari.multiply.com/reviews/item/13>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 18.14.

<https://www.blogger.com>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 18.49.

<http://yorisesebastian.com>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 19.10.

<http://auliahazza.belajar-islam.com>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 19.25

<http://jengjeng.matriphe.com/coklat-jogja-coklat-monggo.html>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 19.33

<http://bisnisukm.com/cokelat-jogja-cokelat-monggo.html>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 20.17

<http://resepcoklat.com/cokelat-jogja-ya%E2%80%A6-cokelat-monggo-informasi-bisnis-peluang/>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 20.24

http://simpatizone.telkomsel.com/web/funzone/Shopping/Coklat_Monggo, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 20.30

<http://tokokerajinanjogja.com/products-page/?ptag=cokelat-monggo>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 20.55

<http://www.inijie.com/2010/02/08/from-malioboro-with-chocolate-monggo/>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 21.15

<http://www.tembi.org/suguhan/20081020-01/index.htm>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 21.17

<http://www.tempointeraktif.com/hg/kuliner/2009/02/13/brk,20090213-159897,id.html>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 21.23

<http://www.kaskus.us/showthread.php?t=2715850>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 21.28

<http://gilajalan.com/chocolate-monggo.html>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 21.32

<http://www.indorating.com/cari.php?cariall=7&pcari=SilverQueen&page=3&th=3&jd=25>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 22.01

<http://suarapembaca.detik.com/read/2008/11/13/104155/1036197/283/foto/index.html>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 21.47

<http://forumbebas.com/printthread.php?tid=42160>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 21.43

<http://organisasi.org/silverqueen>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 21.45

<http://archive.kaskus.us/thread/3396533>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 22.04

<http://groups.yahoo.com/group/Halal-Baik-Enak/message/3618>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 21.57

<http://mix.co.id>, diakses tanggal 28 Juni, pukul 22.05

<http://www.kabarindo.com/?act=dnews&no=4446>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 22.16

<http://id.answers.yahoo.com/question/nextQuestion>, diakses tanggal 28 Juni 2010, pukul 22.23

<http://www.pralines.com>, diakses tanggal 31 Agustus 2010, pukul 16.54

<http://www.dictionary.com>, diakses tanggal 31 Agustus 2010, pukul 16.57

<http://candy.about.com>, diakses tanggal 5 September 2010, pukul 22.15.

<http://coklat-chocolate.blogspot.com/2008/03/jenis-jenis-coklat.html>, diakses tanggal 5 September 2010, pukul 22.42.

<http://www.suaramedia.com>, diakses tanggal 6 September 2010, pukul 18.12.

<http://www.ubb.ac.id>, diakses tanggal 6 September 2010, pukul 18.15





Statistik Jumlah Wisatawan

Tabel Jumlah Wisatawan ke DIY yang Menggunakan Jasa
Akomodasi Tahun 2007-2009 (per bulan)

Bulan	Tahun								
	2007			2008			2009		
	Man	Nus	Jml	Man	Nus	Jml	Man	Nus	Jml
Januari	6,072	89,607	95,679	6,750	91,035	97,785	8,702	95,896	104,598
Februari	6,398	73,126	79,524	9,317	77,801	87,118	7,998	85,793	93,791
Maret	7,353	87,603	94,956	9,292	87,576	96,868	9,481	96,019	105,500
April	7,475	82,948	90,423	9,917	90,555	100,472	12,070	89,305	101,375
Mei	7,424	96,331	103,755	10,348	91,877	102,225	11,704	100,626	112,330
Juni	8,477	100,077	108,554	11,229	103,081	114,310	10,366	117,817	128,183
Juli	12,258	106,112	118,370	15,994	101,392	117,386	16,949	120,179	137,128
Agustus	12,096	102,402	114,498	15,883	112,667	128,550	16,210	114,917	131,127
September	10,112	78,160	88,272	10,755	82,543	93,298	10,855	102,310	113,165
Oktober	8,347	102,421	110,768	11,204	109,910	121,114	12,027	116,979	129,006
November	9,776	104,933	114,709	9,747	93,613	103,360	11,457	108,877	120,334
Desember	7,446	122,477	129,923	8,224	114,047	122,271	11,673	137,847	149,520
Total	103,234	1,146,197	1,249,431	128,660	1,156,097	1,284,757	139,492	1,286,565	1,426,057

Sumber: Dinas Pariwisata Provinsi DIY

Jumlah Tamu Menginap Pada Hotel Bintang Di Provinsi

D.I.Y, Januari-Mei 2010

Bulan/Asal Tamu	Bintang 1	Bintang 2	Bintang 3	Bintang 4	Bintang 5	Seluruh Bintang
Januari	3228	3330	12813	24965	12828	57164
Manca	181	218	764	1818	3405	6386
Nusantara	3047	3112	12049	23147	9423	50778
Februari	2817	3049	10745	26205	11418	54234
Manca	188	235	1062	2131	3403	7019
Nusantara	2629	2814	9683	24074	8015	47215
Maret	3041	3350	15261	31617	12453	65722
Manca	109	245	1400	2886	3361	8001
Nusantara	2932	3105	13861	28731	9092	57721
April	3180	3153	15938	31936	13256	67463
Manca	197	271	1094	2738	3927	8227
Nusantara	2983	2882	14844	29198	9329	59236
Mei	3729	4308	16124	34595	15325	74081
Manca	166	261	1448	2837	4243	8955
Nusantara	3563	4047	14676	31758	11082	65126

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi DIY

Jumlah Tamu Menginap Pada Hotel Nonbintang/Akomodasi
Lain Di Provinsi D.I.Y, Januari -Mei 2010

Jumlah Tamu Menginap Pada Hotel Nonbintang/Akomodasi Lain Di Provinsi D.I.Y, Maret-Mei 2010					
Bulan	<10	10-25	25-40	>40	Seluruh Akomodasi Lain
Januari	66420	55058	32256	19447	173181
Manca	15	546	475	278	1314
Nusantara	66405	54512	31781	19169	171867
Februari	71228	61264	25051	11806	169349
Manca	414	753	964	118	2249
Nusantara	70814	60511	24087	11688	167100
Maret	65396	68683	29894	12761	176734
Manca	542	876	983	274	2675
Nusantara	64854	67807	28911	12487	174059
April	66703	69625	29801	12803	178932
Manca	583	645	1402	256	2886
Nusantara	66120	68980	28399	12547	176046
Mei	60862	70922	38935	12644	183363
Manca	527	1026	1206	279	3038
Nusantara	60335	69896	37729	12365	180325

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi DIY

Jumlah Penumpang Pesawat Udara Yang Datang Dan Berangkat Melalui Bandara Adi Sucipto,
Januari-Mei 2010

Pelabuhan Asal Dan Tujuan	Januari		Februari		Maret		April		Mei	
	Datang	Berangkat	Datang	Berangkat	Datang	Berangkat	Datang	Berangkat	Datang	Berangkat
Domestik	131974	140075	127388	121295	137551	142365	141641	140916	157448	154658
Balikpapan	13388	15655	12590	11831	13828	13874	13778	14333	15574	15165
Bandung	4214	4968	4144	4253	1213	1366	1285	1415	1489	1590
Banjarmasin	0	0	248	268	4473	4635	4498	4575	4477	4558
Batam	3312	3358	3372	2965	3417	3245	3457	3478	3922	3707
Denpasar	16867	16211	14646	14584	15080	14971	14950	14581	16012	16198
Soekarno- Hatta	81402	86994	80239	75452	90502	89656	89654	88270	100516	98258
Pontianak	2960	2906	2266	2402	2559	2657	2740	2631	2945	2844
Surabaya	6619	6974	6760	7047	2860	8435	7757	8380	8753	8917
Ujungpandang	3212	3009	3123	2493	3619	3526	3522	3253	3760	3421
Internasional	8906	9115	7865	7363	9046	8324	8574	7834	10232	9037
Kuala Lumpur	5122	5089	4659	4193	5169	4477	4983	4155	5845	4769
Singapura	3784	4026	3206	3170	3877	3847	3591	3679	4387	4268
Total	140880	149190	135253	128658	146597	150689	150215	148750	167680	163695

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi DIY

Jumlah pengunjung daya tarik wisata di Kota Yogyakarta Tahun 2009 (per bulan)

No	Obyek Wisata	Wisatawan	Tahun 2009												Jumlah
			Jan	Peb	Maret	April	Mei	Juni	Juli	Agust	Sept	Okt	Nop	Des	
KOTA YOGYAKARTA															
1	Kraton Yogyakarta	Wisman	5,735	5,452	7,616	7,560	8,270	8,092	12,701	13,996	7,392	8,914	5,894	5,866	97,488
		Wisnus	41,751	23,802	29,011	19,280	38,601	56,613	28,374	16,208	11,746	21,696	22,754	62,870	372,706
		Jumlah	47,486	29,254	36,627	26,840	46,871	64,705	41,075	30,204	19,138	30,610	28,648	68,736	470,194
2	Taman Sari	Wisman	1,801	1,419	1,716	1,924	2,199	2,254	9,900	4,806	2,409	2,347	1,678	1,755	34,208
		Wisnus	20,491	4,913	5,841	5,326	7,410	7,499	4,806	4,965	6,828	5,326	5,768	11,537	90,710
		Jumlah	22,292	6,332	7,557	7,250	9,609	9,753	14,706	9,771	9,237	7,673	7,446	13,292	124,918
3	Gembira Loka	Wisman	8,899	3,120	5,322	5,027	10,244	16,763	8,742	3,228	13,635	5,381	4,737	9,389	94,487
		Wisnus	80,068	28,077	47,901	45,247	92,199	150,870	78,632	29,053	122,711	48,430	42,637	84,498	850,323
		Jumlah	88,967	31,197	53,223	50,274	102,443	167,633	87,374	32,281	136,346	53,811	47,374	93,887	944,810
4	Purawisata	Wisman	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		Wisnus	9,460	8,181	11,761	10,385	9,696	11,028	14,044	9,404	6,129	10,370	8,585	14,459	123,502
		Jumlah	9,460	8,181	11,761	10,385	9,696	11,028	14,044	9,404	6,129	10,370	8,585	14,459	123,502
5	Kebun Plasma Nutfah	Wisman	-	2	2	6	-	3	15	6	2	9	5	10	60
		Wisnus	385	459	661	713	692	709	531	580	596	615	708	865	7,514
		Jumlah	385	461	663	719	692	712	546	586	598	624	713	875	7,574
6	Pagelaran Kraton	Wisman	1,110	829	791	890	767	973	1,230	1,560	1,116	981	864	1,341	12,452
		Wisnus	33,027	9,192	11,811	13,414	26,228	53,631	47,764	11,192	26,247	10,046	13,631	49,908	306,091
		Jumlah	34,137	10,021	12,602	14,304	26,995	54,604	48,994	12,752	27,363	11,027	14,495	51,249	318,543
7	Taman Pintar	Wisman	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		Wisnus	254	360	395	428	472	486	493	510	557	562	624	690	5,831
		Jumlah	254	360	400	428	622	486	493	530	557	562	624	696	6,012
8	Museum Sonobudoyo	Wisman	521	471	574	386	811	720	1,806	1,899	903	962	611	4,819	14,483
		Wisnus	1,030	583	1,084	911	955	1,112	2,080	2,191	305	570	1,469	115,444	127,734
		Jumlah	1,551	1,054	1,658	1,297	1,766	1,832	3,886	4,090	1,208	1,532	2,080	120,263	142,217
9	Museum Sasmitaloka Pangsar Soedirman	Wisman	-	-	-	1	2	-	2	7	-	1	2	-	15
		Wisnus	65	25	46	36	124	360	67	179	31	67	35	9,148	9,729
		Jumlah	65	25	46	37	126	360	69	186	31	68	37	9,148	9,729
10	Museum Taman Siswa Dewantara Kirti Griya	Wisman	1	-	-	3	2	-	2	1	2	-	-	-	11
		Wisnus	97	101	120	273	181	295	545	194	98	1,792	354	388	4,438
		Jumlah	98	101	120	276	183	295	547	195	100	1,792	354	388	4,449

Sumber: Dinas Pariwisata Provinsi DIY

Jumlah pengunjung daya tarik wisata di Kota Yogyakarta Tahun 2009 (per bulan) (lanjutan)

No	Obyek Wisata	Wisatawan	Tahun 2009												Jumlah
			Jan	Peb	Maret	April	Mei	Jun	Juli	Agust	Sept	Okt	Nop	Des	
KOTA YOGYAKARTA															
11	Museum Sasana Winatama P. Diponegoro	Wisman	-	-	5	-	2	8	-	9	5	7	-	-	36
		Wisnus	150	195	23	164	105	95	258	17	-	475	510	50	2,042
		Jumlah	150	195	28	164	107	103	258	26	5	482	510	50	2,078
12	Museum Pusat Dharma Wiratama	Wisman	-	3	4	-	4	-	8	2	-	-	-	-	21
		Wisnus	-	7	24	13	41	53	41	32	-	-	-	-	211
		Jumlah	-	10	28	13	45	53	49	34	-	-	-	-	232
13	Museum Perjuangan	Wisman	1	-	-	-	2	-	2	2	-	4	-	-	11
		Wisnus	241	315	421	211	247	588	223	188	147	146	101	-	2,828
		Jumlah	242	315	421	211	249	588	225	190	147	150	101	-	2,839
14	Museum Kereta Keraton	Wisman	14	9	11	19	24	32	49	15	52	16	8	-	249
		Wisnus	2,547	916	953	1,286	2,008	3,109	4,218	1,524	5,728	1,312	1,387	-	24,988
		Jumlah	2,561	925	964	1,305	2,032	3,141	4,267	1,539	5,780	1,328	1,395	-	25,237
15	Wayang Kulit Sonobudoyo	Wisman	294	148	254	216	411	318	837	972	485	218	348	391	4,892
		Wisnus	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		Jumlah	294	148	254	216	411	318	837	972	485	218	348	391	4,892
16	Museum Benteng Vredeburg	Wisman	167	147	192	177	254	124	502	355	230	284	150	180	2,762
		Wisnus	10,167	5,390	5,347	5,671	8,085	15,467	13,128	4,192	5,198	5,787	8,080	14,488	101,000
		Jumlah	10,334	5,537	5,539	5,848	8,339	15,591	13,630	4,547	5,428	6,071	8,230	14,668	103,762
17	Museum Biologi UGM	Wisman	1	-	1	2	4	2	2	4	-	-	2	-	18
		Wisnus	2,814	1,555	1,463	1,121	904	3,254	1,505	171	231	998	1,269	4,691	19,976
		Jumlah	2,815	1,555	1,464	1,123	908	3,256	1,507	175	231	998	1,271	4,691	19,994
18	Museum Puro Pakualaman	Wisman	-	-	-	-	11	21	12	9	12	12	6	3	86
		Wisnus	525	7	41	243	192	42	86	34	23	32	25	72	1,322
		Jumlah	525	7	41	243	203	63	98	43	35	44	31	75	1,408
19	Museum Batik Sulaman	Wisman	7	2	5	11	3	7	4	5	2	-	9	-	55
		Wisnus	35	135	31	87	73	194	63	16	50	27	61	49	821
		Jumlah	42	137	36	98	76	201	67	21	52	27	70	49	876
20	Istana Gedung Agung	Wisman	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		Wisnus	484	327	760	512	720	1,000	1,878	200	-	429	3,884	882	11,076
		Jumlah	484	327	760	512	720	1,000	1,878	200	-	429	3,884	882	11,076
21	Makam Raja Mataram	Wisman	9	52	56	32	23	58	30	130	57	85	83	35	650
		Wisnus	1,632	928	1,155	1,097	1,692	1,448	1,692	1,338	1,479	1,467	1,543	2,588	18,059
		Jumlah	1,641	980	1,211	1,129	1,715	1,506	1,722	1,468	1,536	1,552	1,626	2,623	18,709
22	Museum Bahari	Wisman	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		Wisnus	-	-	-	-	743	1,476	643	472	271	831	445	397	5,278
		Jumlah	-	-	-	-	743	1,476	643	472	271	831	445	397	5,278
Jumlah wisatawan ke DTW Kota Yogyakarta per Bulan		Wisman	18,560	11,654	16,549	16,254	23,033	29,375	35,844	27,006	26,302	19,221	14,397	23,789	
		Wisnus	205,223	85,468	118,849	106,418	191,368	309,329	201,071	82,660	188,375	110,978	113,870	373,024	

Sumber: Dinas Pariwisata Provinsi DIY

Jumlah Kunjungan Wisatawan di Daya Tarik Wisata per Kabupaten/Kota pada Tahun 2005-2009

No	ODTW	Tahun 2005			Tahun 2006			Tahun 2007			Tahun 2008			Tahun 2009		
		Wisman	Wisnus	Jml	Wisman	Wisnus	Jml	Wisman	Wisnus	Jml	Wisman	Wisnus	Jml	Wisman	Wisnus	Jml
1	Kota Yogyakarta	176,629	965,185	1,141,814	113,760	794,876	908,636	81,645	1,093,516	1,175,161	188,904	2,278,479	2,467,383	261,984	2,085,729	2,347,713
2	Kab. Sleman	80,811	1,969,029	2,049,840	49,893	1,225,319	1,275,212	95,040	2,010,557	2,105,597	139,417	2,563,113	2,702,530	452,834	3,105,391	3,558,225
3	Kab. Bantul	-	-	133,134	-	884,020	884,020	313	1,073,628	1,073,941	215	1,417,038	1,417,253	568	1,446,878	1,447,446
4	Kab. Kulon Progo	-	230,604	230,604	-	213,128	213,128	-	530,329	530,329	271	543,550	543,821	224	421,727	421,951
5	Kab. Gunung Kidul	3,057	259,742	262,799	-	206,304	206,304	-	309,662	309,662	-	427,071	427,071	-	538,990	538,990
Jumlah Kunjungan Wisatawan Di Provinsi DIY		260,497	3,424,560	3,818,191	163,653	3,323,647	3,487,300	176,998	5,017,692	5,194,690	328,807	7,229,251	7,558,058	715,610	7,598,715	8,314,325

Sumber: Dinas Pariwisata Provinsi DIY



Statistik Penduduk

Jumlah Penduduk Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Kelamin (Sensus Penduduk 2010)

Kabupaten/Kota	Laki-laki	Perempuan	Laki-laki + Perempuan	Sex Ratio
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Kulonprogo	190.550	198.205	388.755	96.14
Bantul	453.981	456.591	910.572	99.43
Gunungkidul	326.227	348.181	674.408	93.69
Slleman	545.980	544.587	1.090.567	100.26
Yogyakarta	188.666	199.422	388.088	94,61
Provinsi DIY	1.705.404	1.746.986	3.452.390	97.62

Sumber: <http://www.bps.go.id>

Rata-rata upah/gaji/pendapatan bersih (Rp) Selama sebulan Buruh/Karyawan/Pegawai dan Pekerja

Rata-rata upah/gaji/pendapatan bersih (Rp) Selama sebulan Buruh/Karyawan/Pegawai dan Pekerja *) Provinsi DIY 2007-2009 (000)											
2007				2008				2009			
Februari		Agustus		Februari		Agustus		Februari		Agustus	
buruh/ karyawan/ pegawai	pekerja	buruh/ karyawan/ pegawai	pekerja	buruh/ karyawan/ pegawai	pekerja	buruh/ karyawan/ pegawai	pekerja	buruh/ karyawan/ pegawai	pekerja	buruh/ karyawan/ pegawai	pekerja
perkotaan +pedesaan						laki-laki+perempuan					
993.5	884.3	1016.3	897.8	1027.6	928.4	1061.6	962	1148.2	1030.4	1209.1	1052.9
perkotaan						laki-laki+perempuan					
1045.6	949.5	1065.6	968.9	1068.5	1001.9	1084	1017.7	1201.1	1104.8	1281.1	1143.5
pedesaan						laki-laki+perempuan					
852.6	745	884.5	748.2	905.7	761.1	991.4	843.8	991.9	852.4	1008.6	853.2
perkotaan +pedesaan						laki-laki					
1099.6	948.7	1109.7	966.8	1116	999.3	1150.9	1020.8	1275.2	1108.5	1358.8	1140.6
perkotaan +pedesaan						perempuan					
841.5	768.6	864	771	856.6	784.8	923.4	851.4	958.2	893	988.3	895.3

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi DIY



Lampiran 2

Data Alamat dan Nomor Telepon

Data Alamat dan Nomor Telepon

Nama Perusahaan, Alamat dan Nomor Telepon

No.	Nama Perusahaan, Alamat dan Nomor Telepon
1.	<p style="text-align: center;">Bakpia 25</p> <p style="text-align: center;">Jl. KS. Tubun 25 , Yogyakarta</p>
2.	<p style="text-align: center;">Bakpia 75</p> <p style="text-align: center;">Jl. KS. Tubun 75 , Yogyakarta</p>
3.	<p style="text-align: center;">Bakpia Djava</p> <p style="text-align: center;">Jl. KS. Tubun 93 , Yogyakarta Yogyakarta Kota/Ngampilan Telepon: 0274 512385 Fax:0274 513266</p>
4.	<p style="text-align: center;">Plaza Ambarrukmo</p> <p style="text-align: center;">Jalan Laksda Adisucipto Yogyakarta 55281 Tel: (0274) 4331000 Fax: (0274) 4331001 Email: Ambarrukmo.Plaza@gmail.com</p>
5.	<p style="text-align: center;">Galeria Mall</p> <p style="text-align: center;">Jalan Jendral Sudirman 99-101 Yogyakarta Tel: (0274) 583661 Fax: (0274) 583711 Email: Galeria.Mall@gmail.com</p>

Nama Perusahaan, Alamat dan Nomor Telepon (lanjutan)

6.	<p>Mall Malioboro Jalan Malioboro 52-58 Yogyakarta 55001 Tel : (0274) 551 888 Fax: (0274) 588242</p>
7.	<p>Cokelat Monggo CV. Anugerah Mulia Jalan Dalem KG III / 978 RT 043 RW 10 Kel. Purbayan Kotagede 55173 Yogyakarta Indonesia info@chocolatemonggo.com Tel: +62 274 7102202 Fax: +62 274 373192</p>
8.	<p>Badan Pusat Statistik Provinsi D.I. Yogyakarta Jl. Lingkar Barat, Tamantirto, Kasihan - Bantul Telp. :(0274) 4342234 Hunting, Fax. : (0274) 4342230 E-mail: bps3400@mailhost.bps.go.id Homepage: http://yogyakarta.bps.go.id</p>
9.	<p>Dinas Pariwisata Provinsi DIY Jl. Malioboro No.56 Yogyakarta Telp.: (0274) 587486 Website: http://www.visitingjogja.com Email: dispar@visitingjogja.com</p>




Lampiran 3

Tabel Harga dan Spesifikasi Cokelat di Pasaran

Harga dan Spesifikasi

Tabel Harga dan Spesifikasi Ferrero Rocher

Gambar	Varian	Ukuran (gr)	Harga (Rp)
	<i>Chocolate</i>	200	63.500,00
	<i>Chocolate</i>	300	10.9650,00


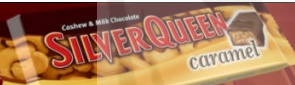
Tabel Harga dan Spesifikasi Cadburry

Gambar	Varian	Ukuran (gr)	Harga (Rp)
	Moments	32	7.050,00
	Break	35	4.690,00
	Cashew Nut, Roast Almond, Fruit Nut, Black Forest	40	7.840,00
	Caramello, dairy Milk	43	7.050,00
	Zupernuts	55	6.950,00
	Chasews	55	6.520,00
	Roast Almond	75	11.740,00
	Fruit Nut	75	13.980,00
	Dairy Milk	75	11.975,00
	Black Forest	75	14.550,00
	Cashew Nut	75	11.990,00


Tabel Harga dan Spesifikasi Cadburry (lanjutan)

Gambar	Varian	Ukuran (gr)	Harga (Rp)
	Blueberry	110	20.100,00
	Dairy Milk, Almond Nuts	160	35.900,00
	Roasted Almond, Fruit Nut, Black Forest	175	26.100,00
	Chasews Nut	175	24.990,00
	Chocolate Mousse	175	27.650,00
	Hazel nut praline	175	27.650,00
	Choclairs Jar	190	20.900,00
	Almond nuts	165	35.900,00




Tabel Harga dan Spesifikasi Silverqueen

Gambar	Varian	Ukuran (gr)	Harga (Rp)
	<p>Almond, Fruit Nut</p>	<p>33</p>	<p>4.800,00</p>
	<p>Milk</p>	<p>33</p>	<p>5.100,00</p>
	<p>Dark</p>		
	<p>Caramel</p>		
	<p>Chunky</p>	<p>39</p>	<p>5.200,00</p>
	<p>Crispy Cashews</p>	<p>60</p>	<p>9.100,00</p>


Tabel Harga dan Spesifikasi Silverqueen (lanjutan)

Gambar	Varian	Ukuran (gr)	Harga (Rp)
	<i>Chunky Bar Dark</i>	68	9.100,00
	<i>Chunky Bar White</i>	68	9.900,00
	<i>Chunky Bar Dark, White</i>	100	13.600,00


Tabel Harga dan Spesifikasi Toblerone

Gambar	Varian	Ukuran (gr)	Harga (Rp)
	<i>White</i>	50	9.210,00
	<i>White</i>	100	20.690,00
	<i>Milk</i>	50	8.980,00
	<i>Milk</i>	35	6.090,00
	<i>Milk</i>	100	19.490,00
	<i>Milk</i>	200	30.960,00
	<i>Dark</i>	100	20.150,00

Tabel Harga dan Spesifikasi Delfi

Gambar	Varian	Ukuran (gr)	Harga (Rp)
	<i>Almond, Nut, Milk</i>	40	6.700,00
	<i>Cashew Bar</i>	40	6.200,00
	<i>Almond, Nut, Milk, Cashew</i>	80	11.800,00
	<i>Almond, Nut, Milk, Cashew</i>	180	22.200,00

Tabel Harga dan Spesifikasi Van Houten

Gambar	Varian	Ukuran (gr)	Harga (Rp)
	<i>Cashew, Almond</i>	45	5.800,00
	<i>Cashew, Almond</i>	90	10.700,00
	<i>Cashew, Almond</i>	150	29.670,00
	<i>Cashew, Almond</i>	180	22.100,00

Tabel Harga dan Spesifikasi Monggo

Gambar	Varian	Ukuran (gr)	Harga (Rp)
	<p>Praline Satu bungkus cokelat <i>praline</i> berisikan 6 macam rasa yang berbeda: <i>Dark</i> cokelat, cokelat <i>praline</i> krem kacang mete, cokelat karamel, cokelat jahe, kacang mete, dan cokelat hitam spesial dengan manisan kulit jeruk.</p>		
	<p>Praline Batangan cokelat dark dengan <i>praline</i> berupa krem dari kacang mete. Cokelat dengan cita rasa Belgia.</p>	40	13.085,00
	<p>Caramello Batangan cokelat dark dengan Krem Karamel.</p>	40	13.085,00
	<p>Dark Batangan cokelat dark dengan kandungan 58% kakao dan 100% mentega kakao murni. Bagi para penggemar cokelat.</p>	40	13.085,00
	<p>Strawberry</p>	40	13.085,00

Tabel Harga dan Spesifikasi Monggo (lanjutan)

Gambar	Varian	Ukuran (gr)	Harga (Rp)
	<p>Dark 58 %</p>	<p>80</p>	<p>21.405,00</p>
	<p>Dark 69 %</p> <p>Praline Large Batangan coklat dark dengan praline berupa krem dari kacang mete. Cokelat dengan cita rasa Belgia.</p>	<p>80</p>	<p>27.355,00</p>
	<p>Dark Large Batangan coklat dark dengan kandungan 58% kakao dan 100% mentega kakao murni. Bagi para penggemar coklat.</p>	<p>100</p>	
	<p>Java Box - Box Pariwisata Boks oleh-oleh khas budaya Jawa Tengah. Berisi 3 x 100g dengan 3 rasa yang berupa 3 ilustrasi, yaitu becak, wayang semar, dan stupa borobudur.</p>	<p>3 x 100</p>	

Tabel Harga dan Spesifikasi Monggo (lanjutan)

Gambar	Varian	Ukuran (gr)	Harga (Rp)
	<p>Stupa Borobudur Cokelat <i>dark</i> dengan potongan manisan jahe. Sebuah kejutan eksotis.</p>	100	
	<p>Becak Cokelat <i>dark</i> dengan taburan kacang mete. Penuh tenaga.</p>	100	
	<p>Semar Cokelat <i>dark</i> dengan gabungan potongan jahe dan taburan kacang mete.</p>	100	
	<p>Bali Dancer (Tari Bali) Batangan cokelat dengan budaya Bali terdiri dari 3 produk: cokelat <i>dark</i>, cokelat <i>praline</i>, dan cokelat kacang mete.</p>	100	

(Carrefour , Agustus 2010)



MONGGO

- **Coklatnya benar-benar terasa coklat, agak pahit. Tidak dikuasai oleh rasa susu** seperti Silver Queen dan teman-temannya. Jadi untuk yang selama ini menjauhi coklat karena takut gemuk, padahal sebetulnya menggemarnya, Cokelat Monggo ini bisa menjadi pilihan yang tepat. (<http://ardhanamesvari.multiply.com/reviews/item/13>)
- Apapun juga alasannya, spt. nya **harga jual coklat monggo jangan kemahalan**, sehingga orang dengan sukarela lebih memilih produk coklat dalam negeri, karena rasa tidak kalah dengan produk merk impor tsb. (e-mail : kuns11@yahoo.co.id – 3/3/09 - <https://www.blogger.com/comment.g?blogID=5450231675133607412&postID=7041617764279361737>)
- Tapi kemarin aku kecewa, seminggu lalu aku beli di Hero PIM, **kualitasnya ga sebagus biasanya. Coklatnya melting lebih cepat**, padahal dulu ditaro di suhu ruang ga ada masalah. Apa karena harga bahan naik trus kualitas diturunkan? (Nahda - <https://www.blogger.com/comment.g?blogID=5450231675133607412&postID=7041617764279361737>)
- Makanya kalau orang bertanya, apa kunci sukses produk makanan, saya selalu bilang rasanya baru diikuti dengan kemasan dan program promosinya. **Coklat Monggo merupakan salah satu dari produk yang rasanya enak dan kemasannya bagus dan unik sehingga dibicarakan dan direkomendasikan orang banyak.** (21/8/09 - <http://yorissebastian.com/coklat-monggo/>)
- Wah.. pernah lihat deh, kayaknya di circel K, cuma blom nyoba. **Bungkusnya emang menarik, lain dari coklat pada umumnya.** Kreatif beda sendiri! Hmm.. nyoba, ah! thanks buat infonya ya, mas! (murni – 21/8/08 - <http://yorissebastian.com/coklat-monggo/>)
- heheee, saya suka yang ada jahe-jahenya di dalam... betul...**memang kreatif. belum pernah ada sebelumnya, coklat isi jahe** (tapi ternyata dengan komposisi yang pas, rasanya tetep enak) (tamara – 26/8/09 - <http://yorissebastian.com/coklat-monggo/>)
- **Kemasan dan warnanya bagus.** Kebetulan saya suka warna coklat. Di sana tidak bertemu bungkus coklat yang ada gambar semarnya. **Sayangnya tidak ada label HALAL. Padahal penting banget.** (7/6/09 - <http://auliahazza.belajar-islam.com/2009/06/07/coklat-monggo/>)
- **Saya harap sih, untuk kemasan yang akan datang sudah ada cap HALAL dan BPOM.** Masalahnya kalau sudah ada kedua tanda itu, saya bakalan beli coklat Monggo lagi. (7/6/09 - <http://auliahazza.belajar-islam.com/2009/06/07/coklat-monggo/>)
- **Tampilannya pun terlihat eksklusif dan elegan tapi tetap memunculkan ciri klasik bersahaja khas Jogja.** Dengan menggunakan kertas berwarna coklat yang dilipat sedemikian rupa sehingga mudah untuk membukanya. Kertas ini membungkus coklat padat yang terbungkus aluminium foil. **Di kemasannya tertulis komposisi dari coklat ini antara lain, kakao massa, lemak kakao, lesitin, gula, dan vanilla. Lihat, susu tidak tercantum, sehingga vegetarian pun bisa ikut mencicipinya.**
- Berwarna campuran antara coklat tua dan coklat muda, rasa coklat ini tidak semanis coklat yang biasa kita beli. Tentu saja karena coklat ini termasuk golongan dark chocolate yang beda dengan golongan milk chocolate yang banyak mengandung susu, **sehingga coklat ini aman dikonsumsi bagi mereka yang diet karena lemaknya rendah.** (<http://jengjeng.matriphe.com/coklat-jogja-coklat-monggo.html>)
- Coklatnya sih enak, tapi di beberapa toko, range harga yg dijual sesama produk monggo terlalu jauh, bisa beda 10 rb! Dan menyebabkan monggo lbh mahal drpd produk luar. **Bgm**

- org bisa mau cb? kalau produk kita lbh mahal drpd produk luar?? (Paul – 14/5/09 – <http://jengjeng.matriphe.com/coklat-jogja-coklat-monggo.html>)
- **Coklatnya enak banget**, hampir mirip dengan coklat Belgia. Kemasannya juga bagus. Suka beli di Mirota kalo ke Yogya, tapi selalu aja ngga lengkap. Kalo di Bandung bisa dibeli dimana? Saya tinggalnya di Bandung (Evie Andrian – 1/8/09 - <http://jengjeng.matriphe.com/coklat-jogja-coklat-monggo.html>)
 - rasane...weleh...weleh... **uenak tenan...** Gak kalah sama dark chocolate home made yg di Ausie... Sayang agak susah nyarinya kalo di Jakarta ya... Aku baru nemuin di Carefour tu... (Twistwind – 12/10/09 - <http://jengjeng.matriphe.com/coklat-jogja-coklat-monggo.html>)
 - **rasanya emang sangat enak, harganya jg mahal...** sangat berbeda dengan silverqueen yg jg bikinan indonesia. (Ahas – 3/11/09- <http://jengjeng.matriphe.com/coklat-jogja-coklat-monggo.html>)
 - sekedar masukan untuk Coklat Monggo...setidaknya banyak yang mengeluhkan **rasa yang dimiliki oleh coklat monggo tidak seimbang dengan harga yang ditawarkan dipasar.** harga premium, tapi rasa biasa-biasa aja. 8 – 10 ribu. bagi benak kita (konsumen) mendingan beli silver quent daripada coklat monggo (Fauzi – 11/1/10 - <http://jengjeng.matriphe.com/coklat-jogja-coklat-monggo.html>)
 - waha...ha..ha..
cokelat monggo emang **uenaaakk bangeeeeeet....!!!**
tp sayangnya harga cokelat monggo ini sangat mahal..
klo blh..,saia memberi saran.
sebaiknya tampilan cokelat monggo di buat lebih menarik lagi,**cnthx bungkusnya bergambarkan batik jogja.**sehingga bungkusnyapun terlihat menarik. (Rani – 8/3/10- <http://jengjeng.matriphe.com/coklat-jogja-coklat-monggo.html>)
 - Selain itu kemasan coklat monggo memiliki keunikan tersendiri yang mampu menonjolkan keaslian kota Jogja, karena coklat monggo dikemas dengan bungkus kertas *recycled* yang **bergambarkan ciri khas kota Jogja**. Gambar Candi Borobudur, gambar tokoh wayang, serta beberapa corak batik yang sengaja dipilih untuk mengemas coklat monggo, semakin memperlihatkan keaslian coklat monggo dari kota Jogja. (<http://bisnisukm.com/cokelat-jogja-ya%E2%80%A6-cokelat-monggo.html>)
 - Selain itu kemasan coklat monggo memiliki keunikan tersendiri yang mampu menonjolkan keaslian kota Jogja (<http://resepcoklat.com/cokelat-jogja-ya%E2%80%A6-cokelat-monggo-informasi-bisnis-peluang/>)
 - Oh ya, coklat yang bermerk Monggo ini menyediakan **varian coklat untuk mereka yang vegetarian** lewat dark chocolate-nya. (http://simpatizone.telkomsel.com/web/funzone/Shopping/Coklat_Monggo)
 - Keunikan lain dari kreasi Thiery ini terletak pada kemasannya. Mengusung konsep eco-friendly, coklat dikemas dengan kertas daur ulang **berdesain khas**. Buatan lokal Yogyakarta tetapi memiliki cita rasa Internasional. (<http://tokokerajinanjogja.com/products-page/?ptag=cokelat-monggo>)
 - **Kualitas coklat ditentukan berdasarkan persentase cacao dan lemak cacao yang digunakan.** Cokelat-cokelat berkualitas rendah memiliki kadar cacao yang rendah dan menggunakan lemak nabati (bukan lemak cacao). Cokelat yang demikian rasanya kurang enak dan biasanya menempel di gigi atau di lidah. **Cokelat dengan kualitas baik akan meleleh di mulut dan memberikan efek rasa yang menyenangkan.**Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa mengonsumsi coklat yang berkualitas baik terutama dark chocolate akan mengurangi kadar kolesterol jahat. Jadi pendapat yang menyatakan bahwa coklat

akan menimbulkan jerawat dan kerusakan gigi patut disangsikan kebenarannya.
(<http://www.tembi.org/suguhan/20081020-01/index.htm>)

- Dan Coklat Monggo sukses melalui 2 tes tersebut. **Teksturnya lembut ketika lumer di dalam mulut. Legit namun manisnya gak ekstrim. Sayangnya coklat Monggo ini mudah sekali lembek dan melting di suhu ruangan.** (8/2/10 - <http://www.inijie.com/2010/02/08/from-malioboro-with-chocolate-monggo/>)
- Bila coklat produksi pabrik tampil berdesain modern, aneka warna, atau fotomodel, maka Cokelat Monggo **tampil jadul tapi unik**. Tengoklah kemasan Cokelat Monggo bergambar simbol-simbol adat Jawa. Misalnya Candi Borobudur, becak, andong, dan Semar (tokoh wayang). Sedangkan desain modern berupa kotak romantis sangat cocok buat Hari Valentine. **Cokelat Monggo zonder bahan pengawet**. Bahkan, bungkusnya juga menggunakan kertas daur ulang. Tujuannya untuk menyampaikan arti penting lingkungan. Mereka menghindari kemasan plastik, kecuali jika sangat terpaksa.
(<http://www.tempointeraktif.com/hg/kuliner/2009/02/13/brk,20090213-159897,id.html>)
- Jika duit anda berlebih, rasanya pantas kalo anda membeli coklat ini sebagai oleh-oleh alternatif selain bakpia. **Tersedia kemasan besar yang gambarnya lucu dan unik**. Ada gambar Semar (rasa mete dan jahe), Borobudur (rasa jahe), dan Becak (rasa mete).
(<http://www.kaskus.us/showthread.php?t=2715850>)
- **Rasanya jauh lebih enak dari coklat biasa**, ditambah dengan perasaan bangga karena memakan produk local alias dalam negeri. Jangan lupa: coklat ini asli buatan Indonesia dijamin hala dan enak lho!!! (Maksum Priangga – 19/9/09 - <http://gilajalan.com/chocolate-monggo.html>)

SILVERQUEEN

- berbeda dengan coklat batangan lain , coklat ini dinilai aman untuk dikonsumsi ini dibuktikan dengan **pabrik silverqueen yang memang memenuhi standar makanan higienis dan sehat** . (insert_fox – 14/6/10 - <http://www.indorating.com/cari.php?cari=7&pcari=SilverQueen&page=3&th=3&jd=25>)
- **Perpaduan coklat yang manis dan kacang mede yang gurih** menjadi salah satu senjata yang sangat ampuh SilverQueen dalam persaingannya dengan merk merk coklat batangan yang lain. (kevin123 – 20/5/10 - <http://www.indorating.com/cari.php?cari=7&pcari=SilverQueen&page=3&th=3&jd=25>)
- tanpa kusadari anaku bilang katanya silverqueen itu **coklatnya mantap dan kacang medenya gurih** (ghifarie – 23/4/10 - <http://www.indorating.com/cari.php?cari=7&pcari=SilverQueen&page=3&th=3&jd=25>)
- Semenjak saya kecil, coklat favorit saya itu ya silverqueen ini. **Rasanya manis, gurih kacangnya..** Beda dengan coklat lain yang kadang bikin eneg. (recpause – 8/9/09 - <http://www.indorating.com/cari.php?cari=7&pcari=SilverQueen&page=3&th=3&jd=25>)
- Silverqueen coklat favorit sejak kecil. **selain coklatnya enak banget, mede atau almond yang di balut oleh coklat ini rasanya tetap renyah.** (gheabowo19 – 22/7/09 - <http://www.indorating.com/cari.php?cari=7&pcari=SilverQueen&page=3&th=3&jd=25>)
- **rasanya manis dan kacang medenya juga gurih banget dan anti pahit**. soalnya banyak banget produk serupa yang menempatkan kacang yang terasa pahit. ([emnizar fio](http://www.indorating.com/cari.php?cari=7&pcari=SilverQueen&page=3&th=3&jd=25) – 16/5/09 - <http://www.indorating.com/cari.php?cari=7&pcari=SilverQueen&page=3&th=3&jd=25>)
- **selain enak coklat ini juga cukup murah dan dalam satu kemasan isinya lumayan banyak**. rasa gurih dan manis coklat silverqueen ini khas banget. nilai plus dari coklat merk ini adalah adanya kacang mente di dalam coklatnya, sehingga ada sensasi renyah ketika mengunyah coklat ini. (legacy – 17/2/09 - <http://www.indorating.com/cari.php?cari=7&pcari=SilverQueen&page=3&th=3&jd=25>)

- Saya pada hari Minggu, 9 November 2008 mengkonsumsi coklat Siver Queen yang dibeli di Carrefour. **Belum habis coklat yang saya makan ternyata ada plastik dalam coklat tersebut. Saya sudah mengirimkan email tetapi belum ada tanggapan. (Andissa Citra Lestari – 13/11/08 - <http://suarapembaca.detik.com/read/2008/11/13/104155/1036197/283/foto/index.html>)**
- Produk dari PT CERES di Bandung ini terasa banget karamelnya dibungkus coklat, untuk metenya juga tidak begitu terasa, bahkan lebih sedikit dibanding dengan yang chunky bar, sehingga citarasa karamelnya terlalu dominan kelezatan silverqueen dengan kacang mentenya sebagaimana ciri khas silver queen nggak pernah aku menemukan.
- **Kelebihan : karamelnya terasa banget**
Kekurangan: metenya kurang (withpras – 30/10/08 - <http://www.indorating.com/view.php?pg=2008/10/30102008/145&>)
- Jakarta - Sekitar satu minggu sebelum Lebaran saya membelikan istri dua batang coklat Silver Queen (Chunky Bar) yang coklat dan putih. Setelah yang putih habis dimakan giliran yang coklat. Baru beberapa gigitan tiba-tiba istri teriak. **Ternyata ada ulat kecil yang muncul dari dalam kacangnya.** Sayangnya camera digital saya saat itu lagi tidak ada. Jadi tidak sempet saya foto. Waktu saya perhatikan dari bekas gigitan acangnya memang ada semacam lubang tempat bersemayamnya ulat. Jadi ulat dari kacangnya (menurut pengamatan saya). Dan pas iseng-iseng saya googling ternyata saya bukan yang pertama. Quality Control Silver Queen ternyata buruk sekali kalau sampai terjadi hal seperti ini berkali-kali. (henndri – 13/10/08 - <http://forumbebas.com/printthread.php?tid=42160>)
- PT. Ceres Bandung mempunyai lisensi atas top white in black. Ini pertama kali saya coba produk ini dan hasilnya... nightmare!!!! **Malam hari saya merasakan gatal yang teamat sangat di sekujur tubuh saya.** Hati2... jika itu benar berarti product yang di inport dari singapore ini tak cocok dikonsumsi orang Indonesia. **Selain itu Silver Quen telah mengecewakan saya dengan undian yang sangat2 tak jelas. Costumer service tak dapat dihubungi....** Bagaimana kalian sebagai perusahaan mempertanggungjawabkannya? Jangan menawarkan undian jika tak jelas!!!!!!! (24/6/08- Tamu - <http://organisasi.org/silverqueen-cashew-milk-chocolate-coklat-susu-ceres-snack-makanan-ringan#comment-3484>)
- **aq juga pnh bermasalah sama silverqueen karena ada plastik dlm coklatnya.** susah buat hub mereka karena ga ada contact number yg bisa dihubungi jadinya aq masukin koran aja. eh hari itu juga pihak silverqueen dtg utk cek dn minta maaf dn aq dikasi coklatnya byk bgt dari berbagai tipenya pe yg plg baru..hihihihi..kalau kata mereka bisa ada ulat karena proses alami..bukannya pasti berula tp mungkin cara penyimpanan di toko jg kurang makanya bs ada ulatnya..aq jg dh saranin mereka bwt bq n web ataupun hotline utk nampung keluhan qt2. aq dan ad bpk2 dh keurus koq dengan bae ma silverqueen, sayangnya mereka kurang aja tanggap dengan ky gini jd mereka ga tw deh klo qt ngeluh. saranqu, klo ad kyk gini lg mendingan masukin koran aja ke bagian surat pembaca, toh kita cuma menunjukkan kekecewaan qt dan jgn lupa simpen bungkus silverqueennya biar ketauan batch numbertnya.(07/12/2008 - 4:24pm — Tamu - <http://organisasi.org/silverqueen-cashew-milk-chocolate-coklat-susu-ceres-snack-makanan-ringan#comment-3484>)
- Semua aku suka. **Silverquen coklat dan mede ny tebal, cadburry rasa coklat ny khas bgt, trz delfi jg uenak bgt, apalagi toblerone lembut bgt klo udh nympe lidah,** cuma coklat monggo yg blm prnh aku cobain, mau ngrimin? Hehe, sesama pencinta coklat hrz slalu brbgi,, ([Dini Febrina Wulan Sary](#) –

Tgl	pengirim	kelebihan	Kekurangan
21/5/10	Joe472	Rasa enak, harga terjangkau	
20/5/10	Kevin123	perpaduan coklat dan	Mahal

		mede yang harmonis	
16/5/09	Emnizar_fio	Manis, laris	Agal mahal
23/4/10	ghifarie	Rasa coklat yang lezat	Harga tergolong mahal
17/4/10	Andry777	Enak, cukup terjangkau, punya brand kuat	Kadang mentenya tidak enak
8/9/09	recpause	enak	Rada mahal
21/8/09	fryen	Coklat banget	-
19/8/09	cylcyl	lezat	Agak mahal
27/7/09	ginsquare	Enak banget bikin ketagihan	Harga kurang bersahabat
22/7/09	riocaem	Coklatnya pasa banget rasanya	-
5/5/09	261279	Enak dan manis	Kebanyakan coklat bikin gemuk dan lemak bertambah
29/4/09	jocsoe	Bisa mewakili perasaan cinta	-
21/4/09	spenyk	Rasanya manis campur gurih, memiliki berbagai varian rasa	
10/4/09	Ice_rain	Manisnya coklat sangat enak	Mahal
25/3/09	dino	Enak banget	
25/3/09	nurwidadi	Nikmat rasanya	
24/3/09	clara	enak	-
25/2/09	kira	enak	Agal mahal
20/2/09	alasan	Coklatnya enak	Mulai mahal
17/2/09	legacy	Enak dan murah	Metenya kurang banyak
30/10/08	withpras	Karamelnya terasa banget	Metenya kurang
28/10/08	CILA1201	Terasa karamelnya	Hilangnya dominasi kacangnya
23/10/08	alvian	Ada karamelnya	Terlalu berasa karamel
22/07/09	Gheabowo19	Coklatnya beda	Rada mahal
14/06/10	Insert_fox	Bentuknya romantic dan lezat	Mahal sekali

Sumber: <http://www.indorating.com/view.php?pg=2009/07/22072009>

TOBLERONE

- Toblerone juga menawarkan nilai-nilai tertentu yang membuat coklat ini digemari di 110 negara, demikian menurut Devy. Contohnya saja, untuk mengenalkan produk baru ini, **Toblerone menggelar angkajian acara bertema cinta seperti talkshow bersama pakar psikologi, pojok konsultasi, kuis, penampilan musik, lomba foto, games perjodohan, ramalan kartu Tarot, dan lain sebagainya.** (beautypop – 16/2/10 - <http://archive.kaskus.us/thread/3396533>)
- Dari Jurnal halal sebenarnya ada beberapa produk coklat yang sudah mendapat sertifikat halal dari LPPOM MUI, tapi yang sering kami sekeluarga konsumsi adalah coklat cadburry dan silver queen. Ada beberapa produk yang juga sudah mendapat sertifikasi dari Malaysia. **Sementara coklat Toblerone sendiri memang belum mendapat sertifikat halal dari LPPOM-MUI**, dan saya juga tidak melihat ada sertifikat dari negara lain. (Meggy – 27/1/05 - <http://groups.yahoo.com/group/Halal-Baik-Enak/message/3618>)

- Inilah salah satu kegiatan komunikasi yang dibuat oleh Toblerone untuk membangun brand-nya. Ade Umiyati, sang marketing manager, mengakui bahwa **brand activation di mal adalah vehicle utama komunikasi marketing Toblerone—selain print ad dan radio ad.** Dia sama sekali tidak menggunakan TV Commercial untuk mengomunikasikan mereknya. (12/3/09 - http://mix.co.id/index.php?option=com_content&task=view&id=414&Itemid=35)
- Plus dari konsep ini adalah dapat diterima oleh semua audiens karena menggunakan tema cinta di mana semua orang bisa merasa mempunyai keterikatan dengan tema ini atau mempunyai pengalaman. Jadi pastinya event ini akan ramai dikunjungi.
- Yang unik di sini bagi saya adalah **pemanfaatan media non konvensional seperti Facebook, YouTube dan yang paling unik bagi saya adalah sandiwara radio 8 seri.** (Andry Lesmana – 12/3/09 - http://mix.co.id/index.php?option=com_content&task=view&id=414&Itemid=35)
- Baru 34 tahun kemudian atau tepatnya 2007, Toblerone meluncurkan varian coklat yang mempunya cita rasa yang betul-betul baru dengan sensasi rasa yang tetap luar biasa. **Toblerone Fruit and Nut hadir tetap dengan coklat swiss terbaik, madu dan almond nougat disesaki dengan kismis dari anggur California.** (15/2/10 - <http://www.kabarindo.com/?act=dnews&no=4446>)

Nama	Komentar
Ares	aku suka semua yang namanya coklat.. tapi yang paling kusukai dari pilihan yang tersedia.. "cadbury" lain dari yang lainnya..
Sakiko Chase	Coklat Ayam Jago. Selain murah 200 perak, coklatnya juga bnyk dijual di warung2. Duh, jd ingat masa2 SD dulu.. Hehe..
Dini Febrina	Semua aku suka. Silverquen coklat dan mede ny tebal, cadburry rasa coklat ny khas bgt, trz delfi jg uenak bgt, apalagi toblerone lembut bgt klo udh nympe lidah, cuma coklat monggo yg blm prnh aku cobain, mau ngrimin? Hehe, sesama pencinta coklat hrz slalu brbgi,, Owy 1 lg, gw slalu mkn coklat tiap hr plg ga 1, kt ny mengurangi resiko serangan jantung, tp bener ga yupz?
Zuleyka	cadbury . . . rsanya lebih lezzzzzzat.
Zallaca	hemm .. coklat mah yummy bener .. silver queen, toblerone, delfi, cadbury aku suka semua ntu, coklatnya enak bungedh. mattabb dah ,, hhe .. kalau monggo aku blom pernah coba n blom tahu juga coklatnya kayak gmna .. ?? enk nggak ?? hhe ...
Cant be better	wah biasanya untuk sehari hari di kulkas isinya silver queen karna yang paling terjangkau, dan coklatnya juga lumayan, dibanding brand diatas haha. kelebihanannya mungkin medenya enggak pelit, walau coklatnya agak keras tapi kalau yang paling enak, dari tekstur coklat-nya cadbury, karena lumer di lidah. kalau delfi bukannya brand-nya silver queen ya? selain silver queen-nya, cha cha juga lumayan untuk ukuran coklat seharga 1000 rupiah. dan kalau untuk campurannya, yang paling mencolok untuk aku ya toblerone. toblerone menurutku semua rasa-nya enak. kalo

	silver queen ada beberapa rasa yang kurang cocok. kalo toblerone, karamel, white chocolatenya juga enak banget. terutama karamelnya karena saat digigit, coklatnya lumer sementara karamelnya memberikan tekstur yang berbeda. tapi yaaa itu, harganya membuat kantung kempes haha
iyuz	ya toblerone, cuma yang dibuat untuk indonesia, biar jangan cepat meleleh, jadi kurang gurih. Kalau lewat Singapore, beli saja di airportnya, rasanya lebih gurih.
amysiw	cadbury, rasanya coklat banget, khas

Sumber: <http://id.answers.yahoo.com/question/nextQuestion>





KUESIONER

Saya adalah seorang mahasiswa dari **Universitas Atma Jaya Yogyakarta**, sedang melaksanakan penelitian Tugas Akhir untuk membantu sebuah perusahaan dalam mengembangkan produk coklat. Saya sangat menghargai bila Anda bersedia meluangkan waktu untuk berbagi pengalaman Anda tentang produk sejenis yang telah ada saat ini sehingga perusahaan tersebut dapat memperbaiki produknya. Terima kasih.

BAGIAN I

1. Jenis Kelamin Anda:
 Laki-laki Perempuan
2. Usia Anda saat ini :.....
3. Dari kota mana Anda berasal?.....
4. Pekerjaan Anda adalah:
 Pelajar Pegawai Negeri
 Mahasiswa Wiraswasta
 Pegawai Swasta Lainnya (sebutkan):
5. Pendapatan Anda setiap bulannya (termasuk uang saku):
 ≤ Rp. 1.000.000 Rp. 2.500.000 - Rp. 5.000.000
 Rp. 1.000.000 - Rp. 2.500.000 ≥ Rp. 5.000.000
6. Manakah yang paling penting bagi Anda dalam membeli coklat?
 Rasanya
 Harganya
 Kemasannya
 Bentuknya
 Kandungan/ Komposisinya
7. Menurut Anda, coklat yang berkualitas adalah coklat yang (boleh pilih lebih dari satu):
 Teksturnya lembut
 Tidak mudah meleleh pada suhu ruangan
 Tidak mengandung bahan pengawet
 Mempunyai standar makanan higienis dan sehat
 Mempunyai label HALAL
 Lainnya (sebutkan):.....
8. Rasa yang Anda sukai dari sebuah coklat (boleh pilih lebih dari satu) :
 Dark
 Milk
 White
 Mete
 Caramel
 Kacang
 Jahe
 Almond
 Lainnya(sebutkan):.....

9. Rasa yang ingin Anda coba dalam cokelat (boleh pilih lebih dari satu):
- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Rasa emping | <input type="checkbox"/> Rasa kopi |
| <input type="checkbox"/> Rasa kacang hijau | <input type="checkbox"/> Rasa kayu manis |
| <input type="checkbox"/> Rasa cabai | <input type="checkbox"/> Rasa pala |
| <input type="checkbox"/> Rasa mint | <input type="checkbox"/> Rasa cengkeh |
| <input type="checkbox"/> Rasa tape ketan | |
| <input type="checkbox"/> Rasa buah-buahan, terutama (sebutkan) : | |
| <input type="checkbox"/> Lainnya (sebutkan) : | |
10. Harga cokelat batangan yang Anda tahu di pasaran (boleh pilih lebih dari satu) :
- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Di bawah Rp 5.000,- | <input type="checkbox"/> Rp 11.000 – Rp 15.000,- |
| <input type="checkbox"/> Rp 5.000 – Rp 6.000,- | <input type="checkbox"/> Rp 15.000 – Rp 20.000,- |
| <input type="checkbox"/> Rp 7.000 – Rp 8.000,- | <input type="checkbox"/> Di atas Rp 20.000,- |
| <input type="checkbox"/> Rp 9.000 – Rp 10.000,- | |
11. Anda biasanya/pernah membeli cokelat di (boleh pilih lebih dari satu):
- | | |
|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Indomaret | <input type="checkbox"/> Superindo |
| <input type="checkbox"/> Alfamart | <input type="checkbox"/> Mirota Kampus |
| <input type="checkbox"/> Circle K | <input type="checkbox"/> Pusat Oleh-Oleh |
| <input type="checkbox"/> Carrefour | <input type="checkbox"/> Lainnya (sebutkan) : |
| <input type="checkbox"/> Indogrosir | |
12. Anda tertarik membeli cokelat untuk (boleh pilih lebih dari satu):
- Dikonsumsi sendiri
 - Hadiah rekan/keluarga/teman dekat/pacar
 - Oleh-oleh
 - Lainnya (sebutkan) :
13. Jika Anda berikan/terima sebagai hadiah, biasanya dalam acara (boleh pilih lebih dari satu):
- | | |
|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Valentine | <input type="checkbox"/> Lebaran |
| <input type="checkbox"/> Ulang tahun | <input type="checkbox"/> Lulusan |
| <input type="checkbox"/> Natal | <input type="checkbox"/> Peringatan hari tertentu |
| <input type="checkbox"/> Paskah | <input type="checkbox"/> Lainnya (sebutkan):..... |
14. Merk cokelat yang biasanya Anda beli :
- | | |
|--------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Silverqueen | <input type="checkbox"/> Van Houten |
| <input type="checkbox"/> Toblerone | <input type="checkbox"/> Cokelat Monggo |
| <input type="checkbox"/> Cadbury | <input type="checkbox"/> Lainnya (sebutkan): |
| <input type="checkbox"/> Delfi | |
15. Anda mendapatkan informasi mengenai produk cokelat dari (boleh pilih lebih dari satu):
- Teman / Kerabat
 - Acara/ Event yang diselenggarakan oleh merek cokelat tertentu
 - Pameran
 - Iklan di media massa
 - Internet
 - Facebook
 - Twitter
 - Lainnya (sebutkan):

BAGIAN II

1. Apakah Anda sering membeli oleh-oleh ketika mengunjungi suatu daerah?
 Ya Tidak
2. Di mana Anda sering membeli oleh-oleh?
 Bandara Pusat penjualan oleh-oleh
 Stasiun Lokasi wisata
 Terminal Lainnya (sebutkan) :
3. Oleh-oleh seperti apa yang sering Anda beli? (boleh lebih dari satu)
 Makanan / minuman khas Jogja Perhiasan lokal / Aksesoris
 Souvenir Lainnya (sebutkan) :
 Baju / T-Shirt lokal
4. Apakah Anda setuju cokelat dapat dijadikan sebagai oleh-oleh khas Jogja:
 Setuju Tidak setuju (lanjut ke nomor 6)
5. Cokelat yang layak jadi oleh-oleh (boleh pilih lebih dari satu):
 Memiliki design yang unik Umum seperti di pasaran
 Rasa yang khas Lainnya (sebutkan):.....
6. Mengapa Anda tidak setuju cokelat dijadikan sebagai oleh-oleh?
 Tidak cocok sebagai oleh-oleh dari suatu daerah
 Tidak tahan lama
 Cokelat itu kesannya umum
 Lainnya (sebutkan) :
7. **Bentuk** cokelat apa yang menurut Anda cocok sebagai oleh-oleh khas Jogja ? (maksimal 3) :
 Tokoh Wayang Keraton Jogja
 Sepeda tua Gamelan
 Batik Penari khas Jogja
 Becak Gunung Merapi
 Tugu Jogja Tamansari
 Candi Prambanan Kotak-kotak biasa
 Malioboro Lainnya (sebutkan) :
 Andhong
8. Design **kemasan** apa yang menurut Anda cocok sebagai oleh-oleh khas Jogja? (maksimal 3):
 Tokoh Wayang Lainnya (sebutkan) :
 Sepeda tua
 Batik
 Becak
 Tugu Jogja
 Candi Prambanan
 Malioboro
 Andhong
 Keraton Jogja
 Gamelan
 Penari khas Jogja
 Gunung Merapi
 Tamansari
 Kotak-kotak biasa

9. Pilih salah satu dari pernyataan berikut:

- Cokelat berciri khas Yogyakarta sebaiknya dijual di tempat yang terbatas sehingga terkesan lebih eksklusif
- Cokelat berciri khas Yogyakarta sebaiknya dijual dan dipasarkan seluas mungkin agar masyarakat dapat memperolehnya dengan lebih mudah

SAMPLING PRODUK

1. Cokelat mana yang lebih anda sukai?

- Cokelat A (bertanda “√”)
- Cokelat B (tanpa tanda)

2. Bagaimana penilaian anda terhadap kedua cokelat tersebut?

Cokelat A (bertanda “√”)	Cokelat B (tanpa tanda)



Lampiran 6

Artikel Manfaat dan Bahaya Cokelat

FINLANDIA (Berita SuaraMedia) - Sebuah penelitian menyebutkan mengkonsumsi coklat bisa memperkecil resiko kematian dibanding orang yang tak pernah mengkonsumsi produk coklat, demikian yang dilaporkan para peneliti di Belanda.

Coklat memang dikenal bisa menurunkan tekanan darah, meskipun dalam survei sebelumnya menyebutkan konsumsi coklat dalam jumlah banyak akan memicu penyakit jantung karena kandungan lemak, gula dan kalorinya yang tinggi.

Studi terbaru yang dijabarkan di Archives of Internal Medicine menyimpulkan bahwa coklat tak bisa menurunkan tekanan darah untuk menekan resiko kematian, meskipun secara ilmiah menunjukkan mengkonsumsi coklat dalam jumlah banyak cenderung memiliki tekanan darah yang lebih rendah dan sedikit mengalami resiko penyakit jantung dibandingkan yang tak pernah mengkonsumsi coklat.

Coklat mengandung antioksidan dan flavanols yang bisa meningkatkan fungsi sel dalam darah dan mengurangi resiko kolesterol dan zat-zat kimia yang bisa memicu penyakit jantung, kanker, dan paru-paru. Sementara flavanols sendiri adalah bahan alami yang banyak ditemukan dalam sayur-sayuran, teh hijau dan anggur merah yang baik untuk kelancaran pembuluh darah.

Dalam studi yang dilakukan selama 15 tahun, pada 472 pria sehat yang tak mengkonsumsi Obat tekanan darah dengan kisaran usia antara 65-84 di Zutphen, Belanda.

Pria yang mengkonsumsi biji coklat, entah itu dalam produk permen, minuman ataupun puding memiliki tekanan darah lebih rendah dan sekitar 50 persen terhindar dari resiko kematian. Rata-rata pria ini mengkonsumsi 10 gram coklat perhari.

Dalam kenyataannya mulai tahun 1985 sampai 2000, sekitar 314 pria meninggal dunia, sementara pria yang mengkonsumsi coklat cenderung memiliki harapan hidup lebih tinggi ketimbang yang tak pernah mengkonsumsi coklat sama sekali.

Kesimpulan ini masih perlu didukung banyak penelitian berkelanjutan tentang dampak coklat bagi tubuh, seperti yang diungkapkan ahli gizi masyarakat Brian Buijsse, salah satu periset dari National Institute for Public Health and Environment di Bilthoven.

Pendapat ini juga diperkuat Dr. Nieca Goldberg, seorang ahli jantung di LenoxHill Hospital, New York yang terlibat dalam riset tentang coklat ini. Goldberg menyebut studi ini belum bisa dikategorikan secara umum, karena hanya melibatkan pria berusia 65 tahun ke atas. Masih dibutuhkan penelitian lebih lanjut, sebelum menyimpulkan bahwa coklat bisa menjauhkan kita dari kematian." Siapa yang sangka kalau si manis yang dulunya sering dituduh penyebab gemuk ternyata justru menyehatkan? Tidak hanya menyehatkan, penelitian juga menunjukkan kalau mengkonsumsi coklat bisa membuat kita tambah pintar, awet muda bahkan mendapat kulit yang lebih sehat. Bagaimana bisa?

Coklat dan Awet Muda

Jika ingin kulit yang sehat dan muda, tidak usah susah payah mengoleskan krim hingga berlapis-lapis. Cukup dengan secangkir coklat panas, ujar sebuah studi kecil. Tidak hanya itu, para peneliti dari Jerman juga menemukan bahwa para wanita yang rutin meminum coklat panas dengan kandungan antioksidan tinggi memiliki kulit yang lembab, halus dan tidak terlalu sensitif terhadap sinar matahari.

Manfaat coklat bersumber dari bahan antioksidan yang terkandung di dalamnya, yaitu flavonol juga terdapat pada teh, wine, sejumlah buah dan sayuran, juga biji kakao. Beberapa riset menunjukkan bahwa zat ini dapat memperbaiki aliran darah dan fungsi pembuluh darah. Terbukti pula pada riset ini, para wanita yang meminum coklat dengan kandungan flavonol tinggi mengalami peningkatan sirkulasi pada kulit.

Coklat dan Jantung

Kandungan antioksidan di dalam coklat terbukti membuat aliran darah ke jantung lebih lancar, sehingga pembuluh darah lebih lentur dan tidak mudah mengeras.

Ternyata coklat gelap juga dapat mengurangi risiko serangan jantung dan stroke, karena dapat membantu menurunkan tekanan darah, menunjang respon normal terhadap insulin agar kadar gula darah rendah dan memperbaiki fungsi pembuluh darah pada pasien hipertensi.

Jangan ragu makan coklat

Para wanita hamil, boleh bertepuk tangan. Mengonsumsi coklat saat kehamilan ternyata menguntungkan untuk bayi. Sebuah riset di University of Helsinki, Finlandia yang melibatkan 300 wanita hamil mencatat konsumsi coklat dan tingkat stres mereka setiap hari 6 bulan setelah bayi dilahirkan, para Ibu yang mengonsumsi coklat melaporkan bahwa bayi mereka lebih sering menunjukkan reaksi seperti senyum dan tertawa dibandingkan para Ibu yang tidak mengonsumsi coklat.

Efek ini bisa jadi dipicu oleh zat dalam coklat yang selalu dihubungkan dengan mood yang positif. Ini sampai ke bayi ketika masih berada di rahim. Perlu bukti mengapa coklat baik untuk kita? Sebuah studi menemukan bahwa theobromine, zat yang ditemukan pada kakao lebih efektif dalam menyembuhkan batuk yang berkepanjangan dibandingkan obat batuk yang dikenal luas, codeine.

Bagaimana jika Anda terserang migren setelah mengonsumsi coklat? Memang coklat adalah salah satu dari makanan (termasuk keju, kacang, buah sitrus dan alkohol) yang mengandung vasoactive amine. Bahan kimia ini berhubungan dengan serotonin dan norepinephrine, para penghantar pesan ke otak, dan sejak dulu dicurigai dapat mencetus migren.

Tak semua coklat sama

Flavonoid pada coklat disarikan dari kakao, yang kaya akan bahan ini. Beberapa riset telah menunjukkan bahwa sepotong coklat gelap mengandung flavonoid setara dengan 6 buah apel, 4,5 cangkir kopi, 28 gelas white wine dan 2 gelas red wine. Tetapi kadar flavonoid pada coklat dan produk kakao lainnya sangat tergantung pada proses produksinya, karena pada proses ini banyak flavonoid yang bisa hilang.

Flavonoid merupakan zat yang dapat mengurangi risiko penyakit kardiovaskular, penyebab kematian nomor satu di banyak negara maju. Zat ini mengurangi agregasi Platelet (kondisi ketika platelet darah bergabung menjadi massa lengket dan membentuk sumbatan pada pembuluh darah).

Selain membatasi jumlahnya, coklat yang kita pilih lebih baik jenis coklat gelap. Sebab menurut para periset dari National Institute for Food and Nutrition Research, Roma, Italia, jumlah antioksidan yang diserap tubuh berkurang secara drastis ketika kita mencampur coklat dengan susu. Alasannya masih kurang jelas, tetapi mungkin karena susu dapat berperan dalam penyerapan antioksidan yang dikandung coklat.

Analisa darah setelah 1 jam mengonsumsi coklat gelap menunjukkan kenaikan yang signifikan pada tingkat antioksidan, termasuk tingkat epicatechin, zat flavonoid yang terkenal, begitu menurut laporan studi ini. Sedangkan tingkat antioksidan tidak banyak berubah setelah mengonsumsi coklat susu atau coklat gelap dengan susu. Juga, ditemukan kalau penyerapan epicatechin di tubuh lebih rendah dibandingkan ketika coklat gelap dikonsumsi sendiri. (fn/to/ld)

INGGRIS (Berita SuaraMedia) - Anda pengidap serangan jantung? Mulai sekarang, jangan terlalu khawatir. Silakan mengudap cokelat setidaknya dua kali dalam seminggu. Risiko kematian akibat serangan jantung bisa dikurangi.

Setidaknya begitulah hasil penelitian terbaru di Inggris. Hasil riset membuktikan, hampir 70% penyuka cokelat mengurangi risiko kematian akibat masalah jantung dibanding mereka yang hanya sesekali mengudapnya.

Tentu, yang dimaksud di sini bukanlah cokelat dengan kadar susu tinggi. Bukan pula cokelat dengan lemak tinggi. Dalam temuan yang dipublikasikan *Journal of Internal Medicine*, cokelat yang bermanfaat untuk kesehatan itu adalah cokelat tua.

Penelitian sebelumnya menyebutkan cokelat tua yang kaya dengan flavonoids, bisa menurunkan risiko pembekuan darah, melindungi terhadap kanker usus, dan bahkan membantu mencegah proses persalinan prematur. Antioksidan adalah komponen yang melindungi terhadap radikal bebas, molekul yang terakumulasi di badan dan merusak sel.

Di Inggris, persoalan jantung tetap menjadi salah satu pencabut nyawa terbesar. Sekitar 270.000 orang meninggal tiap tahun karena serangan jantung. Sepertiga di antaranya meninggal sebelum sampai di rumah sakit. Kadang-kadang itu terjadi karena mereka menunda-nunda untuk mencari bantuan.

Jika seseorang cukup beruntung selamat dari serangan jantung, mereka bisa saja mengalami sejumlah gangguan yang secara drastis meningkatkan risiko kematian dari persoalan jantung di masa mendatang.

Tapi, riset terbaru yang dilakukan Institut Karolinska di Stockholm, Swedia, mengindikasikan mengudap cokelat bisa jadi penolong yang sempurna. Mereka melakukan riset terhadap 1.169 pasien berusia antara 45-70 tahun yang masuk ke rumah sakit karena serangan jantung antara 1992-1994.

Setiap pasien itu ditanyai soal kebiasaan dietnya, termasuk berapa banyak cokelat yang mereka makan. Hasilnya menunjukkan mereka yang makan cokelat dua kali seminggu atau lebih, 66% di antaranya tidak meninggal karena masalah jantung ketimbang mereka yang tak makan cokelat.

Sementara mereka yang menikmati cokelat sekali seminggu, bisa mengurangi risiko sampai setengahnya. Sedangkan yang mengudap sekali sehari atau kurang dari itu, hanya mendapat sedikit keuntungan, yakni mengurangi risiko kematian hanya 27%.

"Efek cokelat terhadap kesehatan, dalam beberapa tahun terakhir, menarik minat. Tapi kami tahu, tak ada studi tentang kemungkinan efek cokelat setelah serangan jantung," ujar pelaku riset tersebut.

Hanya saja, efek itu tak berlaku untuk pengguna cokelat susu dengan kalori tinggi. Padahal, itulah tipe cokelat paling populer di Inggris, juga di belahan dunia lain, termasuk di Indonesia.

"Kita harus menginterpretasikan studi ini dengan hati-hati karena didasarkan pada peristiwa yang sudah lama. Diagnosa dan penanganan serangan jantung yang kita lakukan sudah maju dibanding saat itu," ujar Ellen Mason, perawat jantung senior di Yayasan Jantung Inggris.

Menurutnya, cokelat tua memang mengandung antioksidan. Tapi, keuntungan dari efek antioksidan juga bisa didapatkan dari buah-buahan dan sayur-sayuran. Jadi, silakan saja menjadikan cokelat sebagai perawatan kesehatan, diet seimbang," katanya.

Cokelat terbukti menjadi makanan yang baik bagi wanita hamil dan janin dalam kandungan. Wanita hamil yang makan cokelat mampu mengurangi risiko pra-eklampsia, yaitu kenaikan tekanan darah yang mengurangi oksigen dan nutrisi ke bayi. Makan cokelat secara teratur selama kehamilan mengurangi pre-eklampsia hingga 50 persen.

Di Inggris, pre-eklampsia terjadi pada 70 ribu wanita hamil dan 1000 bayi tiap tahun. Hal ini ditandai dengan tekanan darah tinggi dan dapat menyebabkan kejang-kejang, darah menggumpal, kerusakan hati dan gagal ginjal.

Namun, riset yang meneliti kebiasaan mengemil 2.500 wanita selama hamil menemukan, wanita yang mengonsumsi makanan ringan cokelat, termasuk cokelat panas, berisiko lebih kecil terkena komplikasi fatal selama kehamilan. Namun, dianjurkan untuk mengonsumsi cokelat hitam daripada cokelat susu dan berwarna, yang memiliki kandungan gula lebih tinggi.

Seperti dimuat dalam Jurnal Annals Epidemiologi, cacao mengandung senyawa theobromine yang menjaga tekanan darah tetap stabil dan membantu pembuluh darah membesar.

"Wanita dengan konsumsi cokelat secara teratur lebih dari tiga porsi seminggu mengurangi risiko terjadinya pre-eklampsia. Asupan cokelat pada trimester pertama dan ketiga sama pentingnya bagi ibu dan bayi," demikian kesimpulan studi Universitas Yale seperti diberitakan dari Mail Online.

Pada penelitian lainnya, kudapan cokelat sebanyak dua porsi seminggu juga mengurangi risiko kematian akibat penyakit jantung hingga 70 persen. Studi tahun 2008 oleh tim Universitas Georgetown di Washington DC menemukan, bahan kimia dalam cokelat mampu menghentikan sel kanker usus.

<http://www.suaramedia.com>

Serba Serbi Tentang Cokelat, Coklat atau Cocolate

Antioksidan dalam Cokelat

Pengolahan biji kakao menghasilkan cocoa liquor (cocoa mass), cocoa butter dan cocoa powder. Biji kakao dan turunannya ini merupakan sumber antioksidan polifenol "senyawa yang dapat mengurangi resiko penyakit jantung dengan cara mencegah oksidasi Low Density Lipoproteins (LDL) atau yang sering disebut lemak jahat, sehingga dapat mencegah sumbatan pada dinding-dinding pembuluh darah arteri. Kandungan antioksidan bervariasi pada setiap cokelat, tergantung pada berbagai faktor di antaranya kandungan cocoa dan proses pengolahan. Secara umum, cocoa powder dan dark chocolate mengandung antioksidan dalam jumlah yang lebih tinggi daripada milk chocolate. Berikut kandungan antioksidan polifenol dalam beberapa produk:

- * Milk chocolate (50g) - 100 mg polifenol
- * Dark chocolate (50g) - 300 mg polifenol
- * Red wine (140mL) - 170 mg polifenol
- * Tea (240mL) - 400 mg polifenol
- * Cocoa powder (16g) - 200 mg polifenol

Beberapa Mitos dan Fakta Seputar Cokelat

Fungsi dan pengaruh komponen-komponen aktif yang terkandung dalam cokelat menjadi bahan penelitian yang menarik dari tahun ke tahun dan sampai saat ini penelitian tentang cokelat terus berlangsung. Beberapa mitos yang sudah dapat dibuktikan tidak benar adalah:

1. **Cokelat dapat menyebabkan timbulnya jerawat**

Para ahli yakin bahwa timbulnya jerawat lebih dipengaruhi oleh stres dan hormon yang menyebabkan kondisi kulit mengalami berlebihan aktivitas jaringan minyak.

2. **Cokelat menyebabkan kecanduan**

Tidak ada penelitian yang dapat membuktikan bahwa cokelat termasuk dalam jenis bahan adiktif. Orang yang sangat menggemari cokelat kemungkinan disebabkan oleh sifat sensori cokelat yang khas: tekstur yang mudah mencair di dalam mulut dan rasa/aroma yang enak. Cokelat mengandung lebih dari 300 jenis flavor yang berbeda, tanpa ada jenis yang paling dominan. Kegemaran akan cokelat kemungkinan juga disebabkan karena cokelat menstimulasi pelepasan endorphins “senyawa dalam otak yang dapat mengurangi rasa sakit dan membangkitkan perasaan euforia (perasaan gembira/bahagia).

3. **Cokelat merupakan penyebab sakit kepala (migren)**

Penelitian yang dilakukan di Pittsburgh State University terhadap 63 wanita menunjukkan bahwa cokelat bukan merupakan pemicu terjadinya sakit kepala. Timbulnya migren lebih dihubungkan dengan keadaan hormon dalam tubuh.

4. **Cokelat menyebabkan obesitas**

Para ahli gizi berpendapat bahwa tidak ada sesuatu makanan pun yang dapat menyebabkan kegemukan. Berat badan seseorang bertambah ketika kalori yang masuk ke dalam tubuh lebih besar daripada kalori yang dibuang/dikeluarkan melalui aktifitas fisik. Penelitian yang dilakukan pada asupan diet rata-rata di Amerika menunjukkan bahwa cokelat hanya berkontribusi 0,7 “ 1,0% dari total kalori. Oleh karena itu, tetap dianjurkan untuk mengontrol jumlah asupan kalori dan yang terbuang.

Fakta lain adalah cokelat hanya mengandung sejumlah kecil kafein. Jumlah ini jauh lebih kecil bila dibandingkan dengan kandungan kafein di dalam kopi dan teh. Suatu senyawa yang mirip dengan kafein ditemukan dalam cokelat yaitu Theobromine. Theobromine juga berfungsi sebagai stimulan, seperti halnya kafein tetapi pengaruh dan sifat yang diberikan berbeda. Theobromine hanya ditemukan dalam biji kakao dan produk-produk turunannya.

Beberapa manfaat cokelat dalam dunia pengobatan masih menjadi bahan penelitian di dunia saat ini. Di antaranya adalah:

1. **Mengobati batuk**

Theobromine dalam cokelat disinyalir berfungsi menyembuhkan batuk secara lebih baik dibandingkan obat batuk

2. **Mengurangi resiko stroke**

Penelitian dari Universitas California mengungkapkan bahwa cokelat memiliki pengaruh yang sama dengan aspirin sebagai anti pembekuan darah. Cokelat membantu mencegah pembekuan darah, sehingga mengurangi resiko terjadinya stroke.

3. **Mencegah tekanan darah tinggi**

Senyawa flavanol (antioksidan) dalam cokelat diindikasikan dapat membantu mencegah tekanan darah tinggi.

Cokelat Tingkatkan Daya Fungsi Otak

Para pencinta cokelat bergembiralah, karena hasil penelitian terkini mengindikasikan menikmati batangan cokelat susu akan meningkatkan daya fungsi otak.

“Coklat mengandung banyak unsur yang bersifat menjadi stimulan antara lain theobromine, phenethylamine, dan kaffeine,” kata Bryan Raudenbush dari Universitas Wheeling Jesuit di West Virginia.

Senyawa-senyawa itu telah ditemukan sebelumnya bersifat meningkatkan tingkat kesadaran dan kemampuan berkonsentrasi. Hasil penelitian menunjukkan, dengan mengonsumsi coklat dapat memperoleh efek stimulasi yang akan membuat peningkatan performa mental. Raudenbush dan rekan-rekannya mengatakan penelitian efek kemampuan otak dilakukan terhadap sejumlah relawan yang mengonsumsi coklat dalam beberapa jenis. Penelitian ini dalam empat kejadian terpisah yaitu kelompok pertama mengonsumsi 85 gram batangan coklat susu, 85 gram coklat hitam, 85 gram carob, dan kelompok keempat tidak mengonsumsi apapun. Setelah 15 menit berselang para relawan dalam penelitian ini menjalani beberapa tes neuropsikologis yang didesain untuk melihat performa kognitif. Termasuk daya ingat, daya konsentrasi, kemampuan bereaksi dan kemampuan memecahkan masalah.

“Nilai bagi daya ingat verbal maupun visual tertinggi bagi mereka yang masuk kelompok mengonsumsi batangan coklat susu dibandingkan dengan ketiga kelompok lainnya,” kata Raudenbush.

Peningkatan daya ingat baik verbal dan visual juga terjadi di kelompok yang mengonsumsi jenis coklat lainnya namun hasilnya berada di bawah kelompok pertama. Dari penelitian sebelumnya telah diketahui beberapa nutrisi dalam makanan tambahan melepas glukose yang menambah aliran darah yang dapat berpengaruh bagi kemampuan kognitif. Hasil penemuan terkini mendukung pendapat sebelumnya bahkan memperjelas, mengonsumsi coklat dapat meningkatkan kinerja daya kerja otak.

Coklat dan Kesehatan

Dengan mengontrol aktivitas fisik yang dilakukan, kebiasaan merokok, dan kebiasaan makan ditemukan bahwa mereka yang suka makan permen/coklat umurnya lebih lama satu tahun dibandingkan bukan pemakan. Diduga antioksidan fenol yang terkandung dalam coklat adalah penyebab mengapa mereka bisa berusia lebih panjang. Fenol ini juga banyak ditemukan pada anggur merah yang sudah sangat dikenal sebagai minuman yang baik untuk kesehatan jantung. Coklat mempunyai kemampuan untuk menghambat oksidasi kolesterol LDL (kolesterol jahat) dan meningkatkan fungsi kekebalan tubuh, sehingga dapat mencegah risiko penyakit jantung koroner dan kanker.

Selama ini ada pandangan bahwa permen coklat menyebabkan caries pada gigi dan mungkin juga bertanggung jawab terhadap munculnya masalah kegemukan. Tak dapat disangkal lagi bahwa kegemukan adalah salah satu faktor risiko berbagai penyakit degeneratif. Tetapi studi di Universitas Harvard ini menunjukkan bahwa jika Anda mengimbangi konsumsi permen coklat dengan aktivitas fisik yang cukup dan makan dengan menu seimbang, maka dampak negatif permen coklat tidak perlu terlalu dikhawatirkan.

Menurut kepercayaan suku Maya, coklat adalah makanan para dewa. Rasa asli biji coklat sebenarnya pahit akibat kandungan alkaloid, tetapi setelah melalui rekayasa proses dapat dihasilkan coklat sebagai makanan yang disukai oleh siapapun. Biji coklat mengandung lemak 31%, karbohidrat 14% dan protein 9%. Protein coklat kaya akan asam amino triptofan, fenilalanin, dan tyrosin. Meski coklat mengandung lemak tinggi namun relatif tidak mudah tengik karena coklat juga mengandung polifenol (6%) yang berfungsi sebagai antioksidan pencegah ketengikan.

Di Amerika Serikat konsumsi coklat hanya memberikan kontribusi 1% terhadap intake lemak total sebagaimana dinyatakan oleh National Food Consumption Survey (1987-1998). Jumlah ini relatif sedikit khususnya bila dibandingkan dengan kontribusi daging (30%), sereal (22%), dan susu (20%).

Lemak pada coklat, sering disebut cocoa butter, sebagian besar tersusun dari lemak jenuh (60%) khususnya stearat. Tetapi lemak coklat adalah lemak nabati yang sama sekali tidak mengandung kolesterol. Untuk tetap menekan lemak jenuh agar tidak terlalu tinggi, ada baiknya membatasi memakan coklat hanya satu batang saja per hari dan membatasi mengonsumsi suplemen atau makanan lainnya yang mengandung catechin seperti apple dan teh.

Dalam penelitian yang melibatkan subyek manusia, ditemukan bahwa konsumsi lemak coklat menghasilkan kolesterol total dan kolesterol LDL yang lebih rendah dibandingkan konsumsi mentega ataupun lemak sapi. Jadi meski sama-sama mengandung lemak jenuh tetapi ternyata efek kolesterol yang dihasilkan berbeda. Kandungan stearat yang tinggi pada coklat disinyalir menjadi penyebab mengapa lemak coklat tidak sejahat lemak hewan. Telah sejak lama diketahui bahwa stearat adalah asam lemak netral yang tidak akan memicu kolesterol darah. Mengapa? Stearat ternyata dicerna secara lambat oleh tubuh kita dan juga diabsorpsi lebih sedikit.

Sepertiga lemak yang terdapat dalam coklat adalah asam oleat yaitu asam lemak tak jenuh. Asam oleat ini juga dominan ditemukan pada minyak zaitun. Studi epidemiologis pada penduduk Mediterania yang banyak mengonsumsi asam oleat dari minyak zaitun menyimpulkan efek positif oleat bagi kesehatan jantung.

Sering timbul pertanyaan seberapa banyak kita boleh mengonsumsi coklat? Tidak ada anjuran gizi yang pasti untuk ini, namun demikian makan coklat 2-3 kali seminggu atau minum susu coklat tiap hari kiranya masih dapat diterima. Prinsip gizi sebenarnya mudah yaitu makanlah segala jenis makanan secara moderat. Masalah gizi umumnya timbul bila kita makan terlalu banyak atau terlalu sedikit.

Makan coklat tidak akan menimbulkan kecanduan, tetapi bagi sebagian orang rasa coklat yang enak mungkin menyebabkan kerinduan untuk mengkonsumsinya kembali. Ini yang disebut chocolate craving. Dampak coklat terhadap perilaku dan suasana hati (mood) terkait erat dengan chocolate craving. Rindu coklat bisa karena aromanya, teksturnya, manis-pahitnya dsb. Hal ini juga sering dikaitkan dengan kandungan phenylethylamine yang adalah suatu substansi mirip amphetamine yang dapat meningkatkan serapan triptofan ke dalam otak yang kemudian pada gilirannya menghasilkan dopamine. Dampak dopamine adalah muncul perasaan senang dan perbaikan suasana hati. Phenylethylamine juga dianggap mempunyai khasiat aphrodisiac yang memunculkan perasaan seperti orang sedang jatuh cinta (hati berbunga). Konon Raja Montezuma di jaman dahulu selalu mabuk minuman coklat sebelum menggilir harem-haremnya yang berbeda setiap malam.

Katekin adalah antioksidan kuat yang terkandung dalam coklat. Salah satu fungsi antioksidan adalah mencegah penuaan dini yang bisa terjadi karena polusi ataupun radiasi. Katekin juga dijumpai pada teh meski jumlahnya tidak setinggi pada coklat. Orang tua jaman dahulu sering mempraktekkan cuci muka dengan air teh karena dapat membuat kulit muka bercahaya dan awet muda. Seandainya mereka tahu bahwa coklat mengandung katekin lebih tinggi daripada teh, mungkin mereka akan menganjurkan mandi lulur dengan coklat.

Coklat juga mengandung theobromine dan kafein. Kedua substansi ini telah dikenal memberikan efek terjaga bagi yang mengkonsumsinya. Oleh karena itu ketika kita terkantuk-kantuk di bandara atau menunggu antrian panjang, makan coklat cukup manjur untuk membuat kita bergairah kembali.

Produk coklat cukup beraneka ragam. Misalnya, ada coklat susu yang merupakan adonan coklat manis, cocoa butter, gula dan susu. Selain itu ada pula coklat pahit yang merupakan coklat alami dan mengandung 43% padatan coklat. Coklat jenis ini bisa ditemukan pada beberapa produk coklat batangan. Kandungan gizi coklat bisa dilihat pada tabel.

Zat Gizi	Coklat Susu	Coklat Pahit
Energi (Kal)	381	504
Protein (g)	9	5,5
Lemak (g)	35,9	52,9
Kalsium (mg)	200	98
Fosfor (mg)	200	446
Vit A (SI)	30	60

Belum ada bukti bahwa coklat menimbulkan jerawat. Coklat juga tidak bisa dikatakan sebagai penyebab utama munculnya plaque gigi karena plaque gigi juga bisa timbul pada orang yang mengkonsumsi makanan biasa sehari-hari. Hanya saja coklat perlu diwaspadai, khususnya bagi orang-orang yang rentan menderita batu ginjal. Konsumsi 100 g coklat akan meningkatkan ekskresi oksalat dan kalsium tiga kali lipat. Oleh karena itu kiat sehat yang bisa dianjurkan adalah minumlah banyak air sehabis makan coklat.

<http://www.ubb.ac.id/>