

MANISNYA BISNIS SOSIAL SABRINA MUSTOPO

EDDY D. ISKANDAR & SYUKRON ALI

RISET: SARAH RATNA HERNI

Bekerja dengan gaji besar dan titel mentereng di perusahaan konsultan kenamaan global rupanya tak lagi menarik minat Sabrina Mustopo. Gadis kelahiran Jakarta tahun 1984 itu justru lebih memilih berpeluh di kebun kakao demi mendirikan Kakao Chocolate yang memiliki misi memperkenalkan cokelat terbaik Indonesia ke mancanegara, sekaligus meningkatkan taraf hidup para petaninya.

Demi mewujudkan mimpinya itu, akhir 2013 Sabrina memutuskan mundur dari kantor konsultan McKinsey & Company, selanjutnya mendirikan PT Aneka Cokelat Kakao yang merilis cokelat bermerek Kakao Chocolate.

Keputusan Sarjana Agrikultur dan Pengembangan Perdesaan Iulusan Cornell University, New York, Amerika Serikat itu telah melalui pertimbangan matang. Pasalnya, Sabrina – mantan konsultan bidang agrikultur dan pengembangan ekonomi di McKinsey selama 2007-2013 – terbiasa mengunjungi berbagai negara seperti Papua Nugini, Malaysia, Ethiopia dan Tanzania. Di negara-negara tersebut ia melihat langsung sejumlah persoalan yang membelit petani di mancanegara.

Dari pengalaman itu, ia menyadari, Indonesia sebagai negara produsen kakao terbesar ketiga di dunia, ternyata juga memiliki masalah besar yang membelit 1,6 juta petani kakaonya. "Indonesia punya potensi besar di bidang cokelat, tapi juga diiringi masalah yang besar. Di antaranya, penjualan



SABRINA MUSTOPO. Misi kami lewat perusahaan ini adalah untuk mewujudkan kedaulatan pangan Indonesia.



biji cokelat mentah masih dijadikan komoditas ekspor. Padahal, penjualan biji mentah tadi hanya merugikan petani," ungkap pendiri dan CEO PT Aneka Cokelat Kakao itu kepada SWA di kantor Ciputra Global Entrepreneurship Program Indonesia (GEPI) Incubator, di DBS Tower, Ciputra World Lt. 9, Jl. Prof. Dr. Satrio, Jakarta Selatan.

Sabrina memaparkan data, hampir 95% biji cokelat Indonesia dijual dengan harga rendah, yakni Rp 23 ribu per kg. Karena itu, menurutnya, petani akan mendapat harga yang lebih baik jika biji cokelat tersebut difermentasi lebih dulu dan dijual langsung ke pabrik pengolahnya ketimbang melalui para tengkulak.

Berebel data dan tekad di dada, Sabrina pun terjun ke bisnis cokelat dari hulu hingga produk akhir: cokelat manis siap santap. "Misi kami lewat perusahaan ini adalah untuk mewujudkan kedaulatan pangan Indonesia. Kami ingin agar masyarakat petani benar-benar disejahterakan," ujarnya bersungguh-sungguh.

Bersama sejumlah rekannya, Sabrina mengcururkan modal US\$ 30 ribu untuk mengawali bisnisnya, dan dia memegang 65% saham. Dana itu digunakan untuk membeli mesin fermentasi biji kakao (proses yang mampu meningkatkan nilai jual kakao hingga beberapa kali lipat), biji kacang, kemasan, dan peralatan pengolahan yang semuanya ditempatkan di pusat produksinya di Jl. Laksamana Malahayati, Bandar Lampung, Lampung.

Selanjutnya, Sabrina menggerakkan bisnis sosialnya di daerah Tanggamus, Provinsi Lampung. Di sana, ia membina 120 petani kakao yang berlokasi di dua desa. Bersama timnya, Sabrina memberikan pelatihan cara merawat pohon dan buah kakao yang baik agar kualitas hasil panennya meningkat.

Demi memutus mata rantai para tengkulak sekaligus meningkatkan taraf hidup petaninya, PT Aneka Cokelat Kakao membeli biji cokelat petani dengan harga tinggi, yakni Rp 60 ribu per kg. Selain itu, Sabrina mengklaim perusahaannya saban bulan memberikan bantuan sosial

kepada petani binaannya. "Itu salah satu hal yang membedakan kami dari pemain lainnya," ucapnya.

Setelah melalui berbagai uji coba dan tes pasar, mulai Oktober 2014 Kakao Chocolate pun meluncur ke pasar. Cokelat batangan dengan berat 50 gram seharga Rp 40 ribu per batang itu dibungkus dengan desain cantik bermotif batik warna-warni sesuai dengan rasanya. "Isi cokelat berbentuk buah kakao, sedangkan kemasannya kami gunakan pola batik sesuai rasanya. Kalau rasanya cabe, kemasannya bermotif batik warna hitam merah dengan gambar cabe. Begitu juga untuk varian yang lainnya. Ini sengaja kami tunjukkan

ribu per bulan.

Keberhasilan Sabrina rupanya menarik para investor. Di antaranya, investasi dari LGT Venture Philanthropy berupa investasi awal berbentuk pinjaman tiga tahun untuk pembelian alat-alat produksi dan memperbaiki proses produksi Kakao. Selain itu, Kakao juga mendapat suntikan modal dari Angel Investment Network yang didirikan oleh 15 perempuan pengusaha, antara lain Shinta Kamdani, Nellie Akili, Noni Purnomo dan Svida Alisjahbana. Kakao juga menjadi *in-house startup* di Ciputra GEPI Incubator.

Ke depan, Sabrina berencana menambah petani binaan hingga

"Yang paling penting lagi, kami akan mengekspor produk Kakao ke berbagai negara di dunia."

Sabrina Mustopo



SABRINA BERSAMA TIMNYA, memberikan pelatihan cara merawat pohon dan buah kakao yang baik agar kualitas hasil panennya meningkat.

bahwa corak Kakao adalah corak asli Indonesia," kata Sabrina.

Total terdapat 6 varian rasa yang ditawarkan Kakao: Dark Chocolate, Chili Chocolate, Creamy Coffee, Salted Cashew, Coconut Brittel, dan Sea Salt & Pepper. Menyasar pasar premium, selain dapat dibeli secara *online*, saat ini Kakao dapat dijumpai di Loka Market di Jawa Tengah dan Balikpapan, Ranch Market, Hotel Pullman Jakarta dan sejumlah kafe di Jakarta dan Bali. "Setiap 4-6 minggu kami selalu mengecek lokasi *store* untuk ditambah atau dikembalikan jika ada yang belum laku," tutur Sabrina seraya menyebutkan omsetnya kini mencapai US\$ 10-

mencapai 260 orang sampai akhir tahun ini. Penambahan varian produk pun telah disiapkan. Juli nanti, Kakao juga hendak merilis produk Archipelago Collection, yang bahan bakunya diperoleh dari berbagai sumber perkebunan cokelat di Nusantara. "Yang paling penting lagi, kami akan mengekspor produk Kakao ke berbagai negara di dunia," ujarnya bangga. §

Rubrik ini dipersembahkan oleh SWA untuk mendorong industri di bidang pengolahan makanan. Jika Anda memiliki usulan contoh kasus yang layak ditampilkannya, silakan disampaikan ke: secretary.swa@swamail.com Terima kasih.