

Menyelami
Hidup Anda

SELASA 12.01.2021

Tarikan Muzium Coklat

DIBUKA pada tahun 2013, muzium ber keluasan 5574 meter persegi di Kota Damansara, Selangor ini menawarkan pembelajaran dan pengetahuan yang memberi pendedahan kepada masyarakat mengenai sejarah serta pembuatan coklat.





Rencana Utama

Oleh
**ZUBAIDAH
IBRAHIM**

MENGIMBAU kembali keseronokan Sunarnie Mat Kasim, 40, menikmati buah koko segar yang dipetik terus dari pokok ketika zaman kanak-kanak membuatkan wanita itu cukup teruja ketika mengunjungi Muzium Coklat yang terletak di Kota Damansara, Petaling Jaya, Selangor.

Wanita berasal dari Pahang itu tidak mahu melepaskan peluang membawa anak-anaknya ke muzium tersebut bagi mempelajari lebih lanjut mengenai pembuatan coklat tersebut yang mana bahan utamanya adalah daripada biji koko.

"Pada masa sekarang agak sukar untuk kita melihat pokok koko di kampung, apatah lagi di kawasan bandar sehingga ramai generasi muda masa kini yang tidak tahu mengenai kewujudannya.

"Sehubungan itu, saya membawa anak-anak ke muzium ini kerana ia turut mempamerkan replika pokok koko, biji koko dan lengkap dengan sejarah serta pengetahuan mengenai pembuatan coklat," cerita wanita yang berasal dari Temerloh itu.

Tambah ibu kepada enam orang cahaya mata itu, mereka sekeluarga paling gemar melihat demonstrasi pembuatan coklat oleh cef di Muzium Coklat.

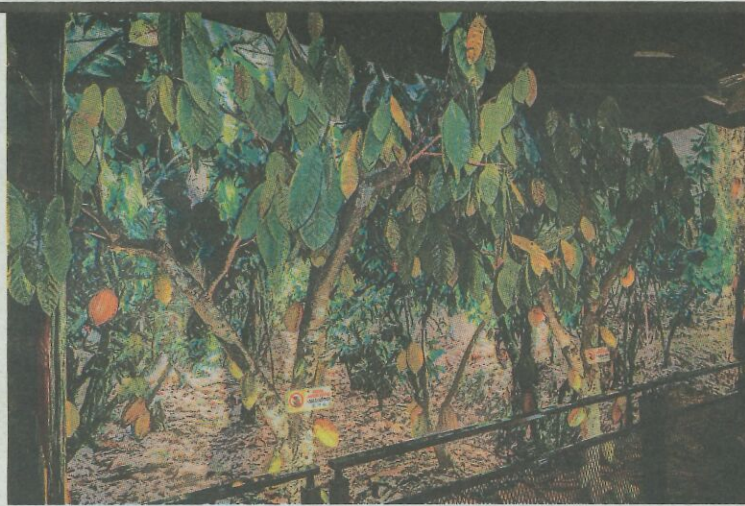
Sunarnie yang sudah empat kali mengunjungi tempat itu memberitahu, jika dahulu dia hanya menikmati keenakan coklat, tetapi kini berasa lebih seronok apabila dapat menambahkan ilmu mengenainya di Muzium Coklat berkenaan.

Dibuka pada tahun 2013, Muzium Coklat yang berkeluasan 557.4 meter persegi itu menawarkan pelbagai tarikan kepada para pencinta coklat di negara ini khususnya.

Menurut Eksekutif Pembangunan Perniagaan dan Kurator Muzium Coklat, Muhamad Ridzwan Md. Ali, tempat tersebut dibangunkan oleh Syarikat DR Group Holdings Sdn. Bhd.



SESI penerangan tentang pembuatan coklat oleh seorang cef boleh disaksikan di Muzium Coklat.



REPLIKA pokok koko yang menjadi sumber utama penghasilan coklat turut dipamerkan untuk tatapan umum khususnya generasi muda.



BIJI koko yang sudah masak akan diproses untuk membuat coklat yang lazat.

Garis masa sejarah coklat pikat hati pengunjung



BANGUNAN Muzium Coklat yang terletak di Kota Damansara menggamit pengunjung yang ingin mengetahui lebih lanjut sejarah dan proses pembuatan coklat. - AMIR KHALID

sebagai salah satu tanggungjawab sosial korporat (CSR) untuk memberi pulangan balik kepada masyarakat dengan menawarkan pembelajaran dan pengetahuan yang memberi pendedahan kepada masyarakat mengenai sejarah serta pembuatan coklat.

"Muzium ini adalah cetusan idea daripada Pemilik dan Pengarah Urusan

DR Group Holdings Sdn. Bhd., Datuk Dahlan Rasaid yang sering berkunjung ke muzium-muzium coklat di seluruh dunia.

"Beliau melihat banyak syarikat coklat terkemuka dunia yang menubuhkan muzium coklatnya sendiri.

"Justeru, idea tersebut dibawa pulang ke tanah air dan tertubuhlah muzium coklat pertama di Malaysia dan Asia Tenggara," katanya ketika ditemui K2 di Muzium Coklat baru-baru ini.

DR Group Holdings merupakan sebuah syarikat Malaysia yang terlibat dalam pembuatan dan peruncitan produk coklat serta manisan sejak lebih tiga dekad.

Syarikat itu juga merupakan pengimport terus coklat jenama antarabangsa seperti Ferrero, Cadbury, Toblerone dan Hershey's untuk pengedaran serta peruncitan di negara ini.

Muzium tersebut ditubuhkan untuk berkongsi dan memaparkan pelbagai maklumat menarik mengenai coklat dari seluruh dunia.

Ini termasuklah menceritakan mengenai rahsia kehebatan serta khasiat coklat kepada orang ramai yang datang ke situ.

Ia dibahagikan kepada dua bahagian iaitu Muzium Coklat 1.0 dan Muzium



RIDZWAN



ANTARA koleksi arca dan ukiran daripada coklat.

Coklat 2.0.

Bagi Muzium Coklat 1.0, ia mempamerkan mengenai sejarah pembuatan coklat sejak 3,000 tahun lalu.

Lebih istimewa, turut dipamerkan mesin adunan coklat pertama yang dicipta pada tahun 1879.

INFO

Muzium Coklat

- **Alamat:** No. 2, Jalan Teknologi 3/5, Taman Sains Selangor 1, Kota Damansara, Petaling Jaya
- **Waktu operasi:** Setiap hari bermula pukul 10 pagi hingga 5 petang
- **Harga tiket:** RM2 hingga RM5
- **Laman web:** www.chocolatemuseum.my
- **Facebook:** [chocolatemuseumkotadamasara](https://www.facebook.com/chocolatemuseumkotadamasara)
- **Instagram:** [chocolate_museum_kd](https://www.instagram.com/chocolate_museum_kd)
- **Telefon:** 03-7490 4260

Muzium Coklat 2.0 pula bersifat lebih interaktif dan mempamerkan penanaman pokok koko serta pameran kesenian berkaitan coklat.

Terang Muhammad Ridzwan, Muzium Coklat menggunakan konsep 3E iaitu pengetahuan interaktif, pengalaman membuat coklat dan keseronokan membeli-belah.

Pengunjung bukan sahaja dihidangkan dengan informasi menarik mengenai coklat tetapi turut berpeluang membuat coklat dengan tangan mereka sendiri.

"Kami turut mempunyai makmal coklat yang boleh memuatkan 50 orang pada satu-satu masa bagi membolehkan pengunjung menghasilkan coklat dengan bimbingan cef coklat profesional.

"Di samping itu, pengunjung juga disajikan dengan demonstrasi menghasilkan coklat oleh cef-cek kami dan mereka yang bertuah boleh merasai coklat segar," tuturnya yang berasal dari Taiping, Perak.

Muzium Coklat menawarkan pelbagai tarikan istimewa di setiap ruang yang dilalui oleh pengunjung.

Antara tarikan tersebut ialah replika pokok koko sebenar, kilang memproses coklat secara terus, koleksi arca dan ukiran coklat hasil kerjasama dengan universiti tempatan, replika model kapal yang berkaitan sejarah teknologi pengangkutan awal biji koko serta Menara Berkembar Kuala Lumpur setinggi 11 kaki yang dibuat



DIORAMA model kereta api berkonsepkan pergunungan Switzerland antara tarikan utama di muzium ini.



PELAWAT juga boleh bergambar di ruang 3 Dimensi yang disediakan di muzium itu.

menggunakan 525 kilogram coklat.

Tidak ketinggalan, diorama atau miniatur model kereta api sepanjang 9 meter dengan pemandangan pergunungan Switzerland terbesar di Malaysia, *crazy mirror*, potret kolaj menggunakan coklat m&m's dan koleksi *cow parade* yang asli.

Ulas anak ketujuh daripada 10 beradik itu, Muzium Coklat turut mendapat kerjasama daripada jenama coklat terkenal antarabangsa seperti Kit Kat Nestle, Cadbury, Hershey's, Lindt, m&m's dan Ferrero.

Sejak dibuka tujuh tahun lalu, Muzium Coklat menerima 1.5 juta pelawat terdiri daripada pelbagai institusi seperti sekolah, universiti, kumpulan komuniti, profesional dan pihak kedutaan negara luar.

"Muzium ini boleh memuatkan 50 orang pengunjung pada satu-satu masa dan bayaran hanya dikenakan di Muzium Coklat 2.0.

"Menariknya, selepas aktiviti lawatan dan pembelajaran itu, pengunjung boleh membeli-belah pelbagai jenis coklat tempatan dan luar negara dengan tawaran harga lebih murah," ujarnya.

Sementara itu, Cef Muzium Coklat, Muhammad Nizaz Ramly memberitahu, coklat terbahagi kepada tiga kategori iaitu coklat pahit, susu dan putih.

"Bagi menghasilkan coklat, biji koko melalui proses fermentasi, pengeringan, dibersihkan, dipanggang dan dihancurkan menjadi cecair pekat. Kemudian, ia akan ditekan untuk mengasingkan dua bahan iaitu lemak koko dan serbuk koko," katanya yang berasal dari Kuantan, Pahang.

Jelasnya, dua bahan tersebut akan digunakan untuk menghasilkan tiga kategori coklat tersebut.

Muhammad Nizaz berkata, coklat pahit menggabungkan lemak koko dan serbuk koko lebih tinggi serta mempunyai khasiat lebih baik.

Coklat susu pula menggabungkan serbuk koko, lemak koko dan susu tepung. Bagi coklat putih pula, ia menggunakan lemak koko dan susu tepung.

"Selepas itu, barulah kita hasilkan pelbagai produk coklat dengan memasukkan inti seperti kacang dan diisi di dalam acuan dengan suhu sekitar 27 hingga 30 darjah Celsius. Coklat dimasukkan ke dalam peti sejuk selama 15 hingga 20 minit dan sedia untuk dibungkus," ulas pemegang Diploma Kulinari dari UNITAR International University, Petaling Jaya, Selangor itu.



AFENDI

Rakyat Malaysia pengguna coklat terbesar Asia Tenggara

DI SEBALIK rasa yang enak, coklat juga kaya dengan nutrisi tambahan untuk memulihkan tenaga dan dapat merembeskan hormon endorfin ke otak bagi merangsang emosi gembira, sekali gus mengatasi masalah kemurungan.

Sehubungan itu, menyedari pentingnya berkongsi maklumat mengenai coklat kepada orang ramai, DR Group Holdings Sdn. Bhd. menubuhkan Muzium Coklat pertama di Malaysia dan di Asia Tenggara sejak tujuh tahun lalu.

Menurut Pengarah Muzium Coklat, Dr. Afendi Dahlan, pihaknya ingin menyediakan satu tempat yang boleh mengumpulkan semua aspek berkaitan coklat termasuk pembelajaran dan pembuatannya untuk berkongsi pengetahuan dengan masyarakat.

"Muzium ini mempunyai potensi besar kerana ramai orang berminat untuk mengetahui lebih lanjut mengenai coklat, apatah lagi rakyat Malaysia adalah pengguna terbesar di Asia Tenggara.

"Pada tahun 2019, kami menambah baik tempat ini dengan pembinaan bahagian Muzium Coklat 2.0 berkonsep lebih interaktif, mempamerkan hasil seni coklat dan pelbagai tarikan istimewa," katanya ketika dihubungi K2 baru-baru ini.

Tambah Afendi, muzium itu menggabungkan idea dan konsep diinspirasi dari muzium coklat seluruh dunia, lantas orang ramai tidak perlu pergi jauh untuk merasai pengalaman tersebut.

Lebih membanggakan, hasil inovasi dilakukan DR Group Holdings Sdn. Bhd. berjaya menghasilkan coklat durian pertama di dunia menggunakan jenis Musang King asli.

Inovasi itu mendapat pengiktirafan Lembaga Koko Malaysia dan menobatkannya coklat durian pertama di dunia.

Pada masa depan, pihaknya bercadang mengembangkan Muzium Coklat di beberapa lokasi seperti Langkawi dan Pulau Pangkor dengan mengetengahkan konsep berbeza.



PENGUNJUNG boleh mendapatkan pelbagai jenis coklat tempatan dan luar negara dengan tawaran harga lebih murah berbanding di tempat lain.