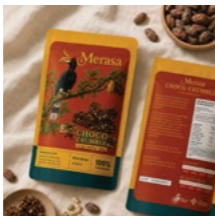
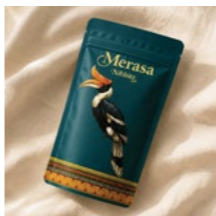


Ingin mengetahui produk kami lebih lengkap?

Klik foto untuk detilnya! :)





Merasa: Kakao Premium dari Jantung Borneo

Ditanam di Kampung Merasa, di sepanjang Sungai Kelay, Kabupaten Berau. Kakao single origin ini mencerminkan karakter asalnya hutan, sungai, tanah, dan keterampilan manusia dalam setiap batang coklat.

Cita Rasa yang Dibentuk oleh Hutan Hujan

Kakao Merasa tumbuh dalam lanskap wanatani di sekitar Daerah Aliran Sungai (DAS) Kelay yang juga menjadi kawasan rehabilitasi orangutan. Tanah yang subur, kelembapan hutan, dan penyerbukan alami berperan besar dalam membentuk profil rasa yang khas dan tidak dapat ditiru di tempat lain.

Organik dan Bebas Pestisida

Setiap keluarga petani mengelola lahan seluas satu hingga dua hektare dengan metode sepenuhnya organik dan tanpa pestisida. Praktik ini menjaga kelestarian hutan hujan sekaligus memastikan kualitas kakao yang memenuhi standar coklat premium.

Fermentasi Lima Hari untuk Rasa yang Lebih Dalam
Berbeda dari banyak daerah penghasil kakao, biji kakao Merasa difermentasi selama lima hari dalam kotak kayu yang ditutup daun pisang. Proses yang teliti ini mengembangkan aroma dan kompleksitas rasa yang menjadi ciri khas kakao Merasa.

Diakui atas Kualitasnya

Pada tahun 2020, kakao Merasa terpilih sebagai salah satu dari delapan kandidat terbaik Indonesia dalam ajang Cocoa of Excellence di Paris, sebuah pengakuan atas kualitas dan keunikan asalnya.

Catatan Rasa Khas

Uji cita rasa menampilkan dua karakter utama: madu hutan dan citrus segar. Hasilnya adalah cokelat yang berani namun seimbang, dengan rasa yang mencerminkan Borneo secara autentik.



Variasi untuk dinikmati Bersama

Mini chocolate bar Merasa menghadirkan pengalaman berbeda dalam menikmati kakao hutan yang dibudidayakan secara berkelanjutan.

Original Kakao murni Merasa, dengan karakter utama madu dan citrus yang segar.

Milky Pilihan yang lebih lembut dan *creamy*, cocok untuk penikmat coklat pemula.

Nut Perpaduan rasa hangat dan gurih, berpadu dengan kakao khas Kalimantan.

Raisin Manis buah kering dengan sentuhan akhir yang liar. Lapisan rasa raisin berpadu dengan karakter citrus alami biji kakao.

Salt Sejumput garam laut yang menegaskan manis alami kakao.

Chili Sensasi pedas yang lembut dengan akhir rasa yang berani.

Satu gigitan, dan kamu akan merasakan hutan.





Tabur dan Nikmati

Diolah langsung oleh Merasa, biji kakao pilihan yang telah difermentasi dengan baik kemudian disangrai dan dipecah menjadi cacao nibs (serpihan kecil yang mempertahankan tekstur renyah dan karakter rasa kakao yang autentik). Nibs ini dipadukan dengan kacang tanah pilihan yang dipanggang ringan, lalu dilapisi sentuhan manis-asin yang seimbang. Setiap gigitan menghadirkan harmoni rasa: pahit alami kakao, gurih kacang, dan sedikit manis yang menyatukan semuanya.

Cara menikmatinya pun fleksibel dan menyenangkan. Nikmati langsung dari kemasan sebagai camilan praktis, taburkan di atas yogurt atau granola untuk menambah tekstur, padukan dengan buah segar untuk kontras rasa yang menyegarkan, atau jadikan teman setia kopi sore yang memperkaya momen hangat.

Lebih dari sekadar camilan, Merasa Nibbitz adalah perjalanan rasa—tentang petani yang merawat, alam yang menyediakan, dan proses yang menyempurnakan.





Choco Crumble, Renyah dengan Makna

Dibuat dari kakao single origin Kampung Merasa yang tumbuh di kebun wanatani Kalimantan. Difermentasi dengan teliti untuk menghadirkan rasa citrus segar dengan sentuhan madu, lalu dipadukan dengan kacang tanah, kacang mede, corn flakes, cocoa nibs, dan sedikit garam.

Teksturnya renyah berlapis, memadukan cokelat yang meleleh dengan gigitan crunchy di setiap potongan. Paling nikmat disantap perlahan, cocok sebagai teman kopi atau teh.



Lebih dari sekadar cokelat, Choco Crumble membawa cerita tentang hutan yang dijaga, petani yang bekerja dengan penuh perhatian, dan pilihan untuk menghasilkan rasa yang baik sekaligus bertanggung jawab.





Seduhan Lembut dari Kebun Kakao

Teh ini dibuat dari kulit kakao fermentasi Kampung Merasa yang tumbuh di kebun wanatani dengan hutan yang tetap terjaga. Bagian kakao yang sering terlewat diolah dengan penuh ketelitian menjadi minuman yang bernilai dan berkarakter.

Diseduh seperti teh, menghadirkan aroma kakao yang lembut, hangat, ringan, dan menenangkan. Nikmati hangat untuk rasa yang menenangkan, atau dingin untuk kesegaran yang halus namun tetap berkarakter.

Setiap seduhan membawa cerita tentang petani, proses yang dijaga dengan penuh kesadaran, serta komitmen untuk memanfaatkan kakao secara utuh dan berkelanjutan—dari kebun hingga ke cangkir.

Untuk informasi lebih lanjut atau peluang kolaborasi dan dukungan, silakan hubungi: **Dina Riska - dina.riska@ykan.or.id**