

Analisis Potensi Wisata Pabrik Sagu Dalam Pengembangan Wisata Edukasi

Mutiara Ulpa^{1*}, Suci Ramadani²

^{1,2}Program Studi Pariwisata, Institut Citra Internasional

*Email: mutiara.ulpa@ici.ac.id

ABSTRAK

Keragaman jenis wisata yang memberikan variasi minat wisatawan menjadikan para pelaku industry terus melakukan inovasi yang kreatif dan berkelanjutan. Peluang dalam memanfaatkan potensi alam sekitar dan kearifan lokal masyarakat merupakan strategi industri dalam penambahan nilai secara ekonomi, social, dan lingkungan. Penerapan konsep wisata edukasi di pabrik sagu dapat menjadi pilihan kegiatan pelajar, mahasiswa dan pengunjung lainnya untuk mendapatkan pengalaman wisata yang berbeda. Tujuan dari penelitian ini untuk mengidentifikasi potensi wisata edukasi di pabrik sagu, mendeskripsikan kesiapan SDM, dan memberikan gambaran penyusunan paket wisata edukasi. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan purposive sampling dalam pemilihan sampel, dan melalui observasi, wawancara, dan studi literatur dalam mengekstraksi data. Hasil penelitian menunjukkan pabrik sagu di PT.BAA di Kab.Bangka memiliki potensi untuk memberikan edukasi kepada wisatawan diantaranya yaitu memiliki proses pembuatan sagu sebagai atraksi wisata edukasi, pemanfaatan ampas sagu sebagai pakan ternak dan pupuk organik, diversifikasi produk sagu seperti mie sagu, kerupuk sagu dan kue sagu, selain itu terdapat pontesi non agro yang terintegrasi pada perkembangan teknologi dan pelestarian lingkungan.

Kata Kunci: Potensi, Wisata, Edukasi, Pabrik, Sagu

ABSTRACT

The diversity of types of tourism that provide a variety of tourist interests makes industry players continue to innovate creatively and sustainably. Opportunities in utilizing the potential of the surrounding nature and local wisdom of the community are industrial strategies in adding value economically, socially, and environmentally. The application of the concept of educational tourism in the sago factory can be a choice of activities for students, students and other visitors to get a different tourist experience. The purpose of this study is to identify the potential for educational tourism in sago factories, describe the readiness of human resources, and provide an overview of the preparation of educational tour packages. This research method uses a qualitative approach with purposive sampling in sample selection, and through observation, interviews, and literature studies in extracting data. The results of the study show that the sago factory at PT. BAA in Bangka Regency has the potential to provide education to tourists, including having a process of making sago as an educational tourist attraction, the use of sago grounds as animal feed and organic fertilizer, diversification of sago products such as sago noodles, sago crackers and sago cakes, in addition there are non-agro opportunities that are integrated into technological development and environmental conservation.

Keywords: Potential, Tourism, Education, Factory, Sago

PENDAHULUAN

Bangka Belitung merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki potensi besar dalam pengembangan pariwisata, tidak hanya di sektor alam dan budaya, tetapi juga dalam bidang wisata edukasi. Meskipun memiliki potensi yang besar, pariwisata di Bangka Belitung masih menghadapi berbagai tantangan atau hambatan dalam perkembangannya. Salah satunya adalah minimnya diversifikasi atraksi wisata yang dikelola secara profesional dan beragam. Meskipun memiliki banyak potensi, yang antara lain pantai yang indah, budaya lokal, dan wisata edukasi, namun sebagian besar destinasi wisata yang ada masih berfokus pada wisata alam saja. Jenis wisata lain seperti wisata budaya, wisata edukasi, dan wisata petualangan belum dikembangkan secara optimal karena terbatasnya pengelolaan. Selain itu, minimnya fasilitas pendukung dan promosi yang efektif juga menjadi faktor penghambat pertumbuhan sektor pariwisata Bangka Belitung.

Salah satu bentuk wisata yang dapat dikembangkan di wilayah ini adalah wisata edukasi. Hal ini didukung dengan adanya potensi alam berupa sumber daya alam hayati (tanaman pangan, pakan ternak, dan bahan baku industri), hasil laut dan keindahan alam.

Edu-tourism adalah bentuk pariwisata yang bertujuan untuk memberikan pengalaman belajar kepada wisatawan melalui kunjungan ke lokasi tertentu yang memiliki nilai edukasi, seperti lembaga pendidikan, situs bersejarah, atau pusat budaya. Wisata edukasi dirancang untuk menggabungkan rekreasi dengan peningkatan pengetahuan dan keterampilan (Ritchie, 2003).

Edu-tourism (Wisata Pendidikan):

- Fokus pada pengalaman belajar yang mendalam dan terstruktur.
- Mencakup transfer pengetahuan, keterampilan, dan pemahaman tentang suatu subjek.

- Bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan apresiasi terhadap budaya, alam, atau sejarah.

Selain konsep edu-tourism yang menjadi landasan teori untuk pengembangan pariwisata di Bangka Belitung. Konsep Agrotourism dapat digunakan sebagai teori pendukung dalam pemanfaatan hasil pertanian.

Agrotourism (Wisata Pertanian):

- Menawarkan pengalaman wisata di lingkungan pertanian.
- Melibatkan aktivitas seperti melihat proses produksi pertanian, berinteraksi dengan petani, dan menikmati produk pertanian lokal.
- Bertujuan untuk mendukung ekonomi petani dan melestarikan tradisi pertanian.

Agrotourism Berbasis Sagu:

- Pengembangan pariwisata yang menitikberatkan kepada tanaman sagu, mulai dari proses penanaman, pemanenan hingga proses pembuatan produk produk berbahan dasar sagu.
- Mengenalkan wisatawan kepada tanaman sagu dan produk produk yang dihasilkan dari tanaman sagu

Hubungan Edu-tourism dan agrotourism dapat berpadu secara sinergis dalam konteks potensi pada sagu. Agrotourism berbasis sagu dapat menjadi sarana untuk melestarikan tradisi dan pengetahuan lokal tentang sagu dan Edu-tourism dapat sebagai konsep yang meningkatkan kesadaran wisatawan tentang pentingnya menjaga kelestarian hutan sagu dan praktik pertanian berkelanjutan, konteks ini berhubungan atas dasar Teori konservasi budaya dan ekologi yang mendukung upaya untuk menjaga warisan budaya dan lingkungan melalui pariwisata yang bertanggung jawab. Selain itu, Agrotourism berbasis sagu dapat menciptakan peluang ekonomi bagi petani dan masyarakat local sedangkan Edu-tourism dapat meningkatkan kapasitas masyarakat lokal dalam mengelola potensi wisata dan memberikan edukasi kepada wisatawan. Kedua konsep ini digunakan untuk dapat menciptakan pengalaman wisata

yang unik, edukatif, dan berkelanjutan, yang memberikan manfaat bagi masyarakat lokal serta lingkungan.

Kabupaten Bangka, khususnya di Sungailiat, memiliki wisata edukasi yang menarik. Salah satunya ada di pabrik PT. Bangka Asindo Agri. Program wisata edukasi ini menjadi salah satu daya tarik untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang industri agribisnis, serta memperkenalkan manfaat produk olahan lokal kepada wisatawan, sekaligus meningkatkan kontribusi terhadap perekonomian lokal.

PT. Bangka Asindo Agri (PT. BAA) adalah sebuah perusahaan yang berfokus pada pengolahan sago rumbia dan tepung tapioka. Perusahaan ini berdiri sejak tahun 2015 dan mulai beroperasi 2018 silam. Berlokasi di Kecamatan Sungailiat, Kabupaten Bangka, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. PT Bangka Asindo Agri merupakan industri pertama yang menerapkan konsep “Integrated Green Tapioca & Sago” dengan “Zero Discharge & Waste to Value”. PT. BAA terus berkontribusi dalam mendukung perekonomian lokal melalui inovasi dan menciptakan produk berkualitas tinggi.

Daya tarik utama PT. Bangka Asindo yaitu pabrik ini dapat mengadakan tur edukasi yang memberikan wawasan mengenai seluruh proses pengolahan produk mulai dari bahan mentah hingga produk jadi. Konsep tur ini menarik bagi pelajar, mahasiswa, dan masyarakat yang ingin melihat langsung teknologi dan proses dalam industri agrikultur. Para pengunjung akan berkesempatan melihat teknologi serta mesin canggih yang digunakan untuk mengolah hasil pertanian. Tur ini juga dapat dilengkapi dengan penjelasan tentang setiap tahap produksi, yang akan menambah pemahaman tentang metode pengolahan yang efisien dan ramah lingkungan.

PT. Bangka Asindo Agri juga memproduksi sebuah produk makanan yang sedang *hits* dengan merek dagang “SAGO MEE”. Sago Mee adalah mi instan bebas

gluten pertama di negara ini yang terbuat dari bahan dasar sago. Sago Mee tentu menarik perhatian wisatawan yang ingin merasakan sensasi baru dengan mie yang terbuat dari bahan dasar sago, menawarkan cita rasa yang berbeda dan menarik untuk dicoba.

Dalam konteks ini, PT. Bangka Asindo Agri sangat berpotensi dalam pengembangan wisata edukasi di Provinsi Bangka Belitung. Namun, ada beberapa permasalahan yang perlu diatasi untuk memaksimalkan potensi tersebut, diantaranya yaitu kurangnya pemahaman SDM setempat terkait konsep wisata edukasi, identifikasi potensi wisata edukasi, dan pembuatan paket wisata edukasi.

Merujuk pada fenomena dilapangan, penulis melakukan penelitian lebih lanjut dengan tujuan untuk penyesuaian konsep wisata edukasi dengan kegiatan pengunjung di pabrik dan pembuatan paket wisata edukasi sesuai dengan daya tarik wisata di pabrik dengan kegiatan yang ditawarkan kepada pengunjung.

Ditegaskan pada hasil penelitian terdahulu yang menjadi landasan penulis untuk menemukan keterbaruan dalam penulisan ini yaitu: Potensi wisata edukasi dan pengembangannya, beberapa penelitian menunjukkan bahwa ada beberapa kriteria yang harus terpenuhi pada objek wisata untuk dijadikan sebagai wisata edukasi, (1) Devi, I. A. S., Damiani, D., & Adnyawati, N. D. M. S. (2018) dalam penelitiannya objek wisata yang telah diobservasi sebagian besar memenuhi kriteria sebagai syarat untuk objek wisata edukasi yaitu Atraksi, Sumber Daya Manusia, Perencana Perjalanan dan Tour Operator. Selain itu, (2) Rahayu, K. P., & Utami, W. S. (2018) potensi yang menjadi daya tarik di Kawasan Wisata Trawas meliputi potensi alam dan potensi nilai sejarah. Potensi tersebut dikembangkan sebagai daerah wisata berbasis pendidikan dengan menyediakan paket wisata edukasi seperti kegiatan berkemah, kunjungan ke Situs, pengelolaan SDA dan ikut serta dalam kearifan lokal sebagai wujud melestarikan

alam. Senada dengan temuan (3) Farestianto, A. N. (2022) Pengembangan potensi wisata edukasi dengan konsep living heritage ditekankan pada aspek arsitektur, Sejarah, social budaya, dan aspek ekonomi, pengembangan ini dapat meningkatkan wisata edukasi dan perekonomian didaerah setempat.

Dari kajian-kajian tersebut secara garis besar rangkaian Penelitian ini disusun berdasarkan tiga kajian besar yaitu (a) Pengembangan SDM di Pabrik Sagu,(b) Identifikasi potensi wisata edukasi di pabrik sagu, dan (c) Paket wisata edukasi, sehingga dalam penelitian ini menjadi pengembangan dari penelitian terdahulu untuk dapat menjadi kebaruan dalam penelitian.

METODE

Lokasi penelitian ini dilakukan di PT Bangka Asindo Agri, Kecamatan Sungailiat, Kabupaten Bangka, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Sebagai objek dalam penelitian ini adalah pabrik sagu di PT BAA dengan menganalisis potensi wisata pabrik sagu dalam pengembangan wisata edukasi di Sungailiat, Kab. Bangka. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif (*qualitative research*). Penelitian yang dilakukan melalui pengamatan, wawancara, atau penelaahan dokumen (Moleong, L. J.,2007).

Penelitian dengan prosedur yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Pengambilan sampel yang dilakukan menggunakan purposive sampling dengan sampel yang dipilih secara khusus berdasarkan kriteria penelitian (Auliya, N. H., 2020). Sampel yang digunakan dalam penelitian ini tidak menentukan jumlah populasi secara purposif akan tetapi menggunakan pertimbangan penelitian. Penelitian dengan analisis data kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini berupa kasusistik dimana peneliti tidak mementingkan generalisasi (Ulpa.M, 2022).

Purposive sampling memiliki kata kunci dimana kelompok yang dipertimbang secara

cermat (intuisi) dan kelompok terbaik yang dinilai akan memberikan informasi dalam penelitian ini dan menentukan jumlah populasi dalam pengambilan sampel.

Pemilihan Informan penelitian menggunakan Snowball Sampling, sebagai suatu pendekatan untuk menemukan informan-informan kunci yang memiliki banyak informasi. Dengan menggunakan pendekatan ini, beberapa responden yang potensial untuk keperluan penelitian. Kontak awal akan membantu mendapatkan responden lainnya melalui rekomendasi. Untuk mencapai tujuan penelitian, maka teknik ini didukung juga dengan teknik wawancara dan survey lapangan. Informan yang dipilih dalam penelitian yaitu manager PT BAA, 7 orang karyawan PT.BAA, 5 orang masyarakat setempat dan 9 orang wisatawan. Informan yang dipilih dari PT Bangka Asindo Agri telah memainkan peranan penting dalam menerapkan konsep wisata edukasi dan melakukan penawaran paket wisata edukasi ke pengunjung, sehingga proses dalam penggalian informasi dilakukan secara luas dan mendalam terkait dengan subjek dan objek yang diteliti.

HASIL

1. Gambaran Umum Agroforestri di PT. BAA

Agroforestri di pabrik sagu merupakan sistem pengelolaan lahan yang mengintegrasikan tanaman sagu dengan tanaman atau hewan ternak. Sistem ini tidak hanya memberikan manfaat ekonomi melalui produksi sagu, tetapi juga memberikan manfaat ekologis dan sosial. Hal ini diupayakan untuk mendapatkan manfaat seperti, peningkatan kesuburan tanah, konservasi lingkungan, peningkatan kesejahteraan masyarakat.

PT. BAA berfokus pada pemanfaatan lahan secara berkelanjutan dengan menerapkan konsep "*Integrated Green Tapioca & Sago*", yang mengintegrasikan budidaya sagu dan singkong dalam satu sistem. Pendekatan

ini tidak hanya meningkatkan produktivitas lahan tetapi juga menjaga keseimbangan ekosistem. Selain itu, PT. BAA juga mengedepankan prinsip "*Zero Discharge & Waste to Value*", yang memastikan bahwa limbah dari produksi sagu dan tapioka dapat diolah kembali menjadi produk bernilai ekonomi, seperti ampas sagu dan tapioka di olah menjadi pakan ternak, kemudian air sisa produksi atau limbah cair bisa dijadikan pupuk organik atau biogas, serta ampas sagu kering untuk bahan baku briket *bioenergy*. Sehingga hal ini mendukung efisiensi sumber daya dan dapat mengurangi dampak lingkungan.

PT Bangka Asindo Agri atau PT BAA berdiri tahun 2018 di Sungailiat, Kabupaten Bangka, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung Indonesia. Menyajikan model klaster pangan mandiri berbasis singkong dan sagu dengan kapasitas produksi 125 TPD (Ton per Hari) dan pati siap pakai sebesar 250 TPD. PT BAA merupakan industri sejenis pertama yang menerapkan konsep "*Integrated Green Tapioca & Sago*" dengan "*Zero Discharge & Waste to Value*". PT BAA bermitra dengan ribuan petani singkong bersama-sama mengembangkan teknologi budidaya singkong modern dan tepat guna. Selain itu PT BAA juga bermitra dengan masyarakat stan sagu untuk memanfaatkan potensi hutan sagu yang selama ini sia-sia menjadi produk pangan yang bernilai tambah.

PT BAA konsisten menerima hasil produksi petani singkong dan masyarakat hutan sagu dengan pembayaran secara tunai setelah proses penimbangan, pengecekan kualitas bahan baku dan penerimaan selesai dilakukan. PT BAA merupakan hasil inovasi karya anak bangsa yang berhasil mengembangkan teknologi proses ekstraksi Pati modern dengan efisiensi tinggi konsumsi energi yang rendah, sistem tertutup, proses yang higienis dan

kualitas makanan yang terjaga. Secara regular dan konsisten pengecekan kualitas produk dilakukan secara seksama sesuai standar operasional yang sudah ditentukan. PT BAA terus berinovasi mengembangkan industri hilir yang terintegrasi dan dengan bangga mengenalkan Sago Mee.

Sago Mee berhasil memadukan sagu sebagai sumber pangan tradisional kedalam pangan modern dan kekinian. Sago Mee sebagai gluten free instana adalah pertama di dunia terbuat dari sagu berserat tinggi, tinggi ketahanan pati dan bebas rekayasa genetika. PT BAA sebagai bagian dari Asindro Group salah satu biogas developer terdepan di Indonesia telah berhasil mengembangkan satu permodalan self support energy untuk industri tapioka, baik untuk kebutuhan energi listrik 1 megawatt maupun energi dryer 2,5 juta kilo kalori/jam untuk pengeringan tepung. Bahkan akses biogas yang dilakukan upgrading menjadi Bayu CNG yang akan menjadi proyek perdana Bayu CNG di industri tapioka di Indonesia.

Sebagai komitmen mewujudkan konsep *Integrated Green Tapioca & Sago*" dengan "*Zero Discharge & Waste to Value*". Terlihat integrasi bios water treatment dengan sistem Open Lagoon Dimana *overflow* dari *biogas bioster* telah diproses dengan sangat intens, sampai mencapai level COD mencapai dibawah 30 mg/liter yang kemudian dimanfaatkan sebagai feder air tambahan di "*Water Reservoir*" proses produksi serta dimanfaatkan juga untuk pengembangan air tawar alami. Bagian dari permodelan "*Waste to Value Project*" PT BAA juga mengembangkan peternakan sapi yang diintegrasikan dengan industri tapioka, diantara "*Open Lagoon Wash Water Treatment*" dimanfaatkan untuk pengembangan hijauan indogofera dan juga "*Giant Grace*" sebagai fatstock hijauan pakan sapi. Selain limbah padat tapioka berupa

ampas yang dikenal sebagai onggok dan kulit singkong.

Ada berbagai macam produk yang diproduksi oleh PT. Bangka Asindo Agri yaitu mencakup berikut diantaranya:

a. Produk Utama

Golden Sagu (Tepung Sagu Rumbia Premium) mempunyai keunggulan yaitu tepung sagu berkualitas tinggi yang di hasilkan dari rumbia, memiliki tekstur halus dan sangat cocok digunakan dalam berbagai jenis makanan. Contohnya adalah pembuatan empek-empek. Selain itu ada "*Golden Sago*" yaitu tepung sagu yang bebas gluten ini, ideal untuk mereka yang memiliki intoleransi gluten atau mengikuti pola makan tanpa gluten. Kemudian ada olahan beras dengan merek "Beras Sigerku dan Mocai" merupakan beras hasil olahan lokal yang berkualitas tinggi, serta memberikan rasa enak dan tekstur yang pas saat dimasak. Ada "Sagu Rumbia" yang kaya akan karbohidrat dan sering digunakan dalam pembuatan berbagai makanan sebagai sumber energi. Terakhir, Tepung Tapioka (Gunung Pelawan) yang di hasilkan dari singkong pilihan, menghasilkan tepung halus dan elastis yang cocok untuk berbagai jenis hidangan. Contohnya digunakan dalam pembuatan kue basah maupun kue kering.

b. Produk Makanan

Produk makanannya yang paling populer yaitu "Sago Mee" mie berbahan dasar sagu yang bebas gluten, sangat cocok untuk diet, dan memberikan cita rasa khas pada mie cup tersebut. PT Bangka Asindo Agri juga memproduksi "Kue Kering" yang mencakup kericu, kerupuk

kecil dan kue kacang. Kue kering ini terbuat dari bahan alami, lezat, dan aman karena bebas gluten serta tidak mengandung bahan tambahan seperti pengawet yang berbahaya. "Kue Basah" seperti bolu lapis dan bolu remang. Kue basah yang lembut dan nikmat ini, menggunakan bahan baku tapioka berkualitas yang ideal untuk hidangan istimewa dan sebagai oleh-oleh juga.

c. Produk Obat-obatan

Tidak hanya produk makanan yang diproduksi oleh PT. Bangka Asindo Agri, melainkan juga obat-obatan seperti "*Paracetamol*" obat ini berbahan dasar sagu tentunya yang memberikan alternatif obat dengan bahan alami yang lebih ramah lingkungan dan lebih aman pastinya bagi sebagian orang.

Produk-produk di PT. Bangka Asindo Agri dikenal dengan kualitasnya yang unggul, mengutamakan bahan alami serta memberikan manfaat baik disektor pangan maupun obat-obatan, dengan fokus pada produk bebas gluten dan ramah lingkungan.

2. Potensi Edutourism di PT.BAA

PT. BAA memiliki potensi besar dalam pengembangan *Edutourism*, terutama dalam bidang agrowisata dan industri pangan. Sebagai perusahaan yang bergerak dalam pengolahan sagu dan tapioka, pabrik ini dapat menjadi destinasi wisata edukatif bagi pelajar, mahasiswa, peneliti, serta masyarakat umum yang ingin memahami lebih dalam tentang proses produksi tepung sagu dan tapioka. Pengunjung dapat melihat langsung tahapan pengolahan, mulai dari bahan baku hingga produk akhir, serta teknologi yang digunakan dalam proses tersebut. Selain itu, perusahaan juga dapat mengadakan program edukatif seperti workshop atau pelatihan tentang pemanfaatan sagu dan tapioka dalam

industri pangan. Dengan konsep ini, PT. BAA tidak hanya dapat meningkatkan nilai tambah bagi perusahaannya, tetapi juga berkontribusi dalam meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya sektor pertanian dan industri pangan lokal.

Potensi ini juga dapat tergambarkan di PT Bangka Asindro Agri dimulai dengan pengamatan terhadap proses pengolahan sagu dan tapioka menjadi tepung. Proses tersebut mencakup beberapa tahapan, yaitu pencucian, ekstraksi pati, pengeringan, dan penggilingan, yang seluruhnya dilakukan dengan menggunakan mesin modern yang dirancang untuk menghasilkan tepung dengan kualitas tinggi sesuai dengan standar yang ditetapkan. Kemudian kegiatan dilanjutkan dengan mengunjungi area pengemasan.

Di lokasi tersebut, proses pengemasan tepung sagu dan tapioka dilakukan secara higienis dengan menggunakan teknologi canggih. Mesin-mesin pengemas bekerja dengan tingkat presisi yang tinggi untuk memastikan produk dikemas dengan rapi, aman, dan siap didistribusikan ke pasar.

Selanjutnya, proses pembuatan Sago Mee diperlihatkan secara rinci, mulai dari pencampuran bahan, pencetakan adonan, hingga tahap pengeringan. Setelah proses produksi selesai, cara penyajian Sago Mee juga diperlihatkan. Produk yang telah dimasak disajikan dengan tampilan sederhana, namun tetap memiliki cita rasa yang lezat serta keunikan tersendiri. Berbagai produk olahan sagu lainnya, seperti camilan sehat, kue kering, kue bolu, dan aneka snack, juga diperkenalkan. Selain melihat proses pembuatannya, terdapat kesempatan untuk mencicipi produk-produk tersebut. Cita rasa dan tekstur yang menggugah selera menjadi bukti adanya inovasi luar biasa dalam pemanfaatan sagu sebagai bahan utama.

Sebagai bagian akhir dari kegiatan, terdapat kunjungan ke peternakan sapi yang berada di sekitar area pabrik. Di lokasi ini, diperlihatkan bagaimana limbah sagu dimanfaatkan sebagai pakan ternak.

Pendekatan ini tidak hanya ramah lingkungan tetapi juga mendukung keberlanjutan dengan memaksimalkan penggunaan limbah sebagai sumber daya bernilai.

Kegiatan ini memberikan wawasan yang mendalam tentang industri pengolahan sagu yang mengutamakan efisiensi dan keberlanjutan. Selain itu, kegiatan ini menunjukkan bahwa PT Bangka Asindro Agri memiliki potensi besar untuk berkembang sebagai destinasi wisata edukasi. Tempat ini dapat menarik perhatian pihak yang ingin mempelajari lebih lanjut tentang agroindustri pada olahan sagu dan singkong.

3. Impelementasi Edutourism Yang Sudah Berjalan Di PT BAA

PT. BAA telah menerapkan konsep edutourism melalui berbagai program yang memperkenalkan proses produksi sagu dan tapioka kepada pengunjung. Salah satu implementasi dari konsep ini yaitu pada tahun 2022, PT. BAA menjadi lokasi kunjungan bagi peserta dari *International Conference On Sustainable Environment, Agriculture and Tourism (ICOSEAT)*. Dalam kegiatan ini, peserta diberikan kesempatan untuk mengamati secara langsung proses pengolahan singkong dan pohon sagu menjadi tepung tapioka dan sagu. Selain itu, pengelolaan limbah hasil produksi juga menjadi bagian dari edukasi, di mana peserta mempelajari bagaimana limbah sagu dan tapioka dapat diolah menjadi sumber energi terbarukan, seperti biogas dan Listrik.

Pada 19 Agustus 2023, Penjabat Gubernur Kepulauan Bangka Belitung, Suganda Pandapotan Pasaribu, bersama Penjabat Ketua TP PKK, Maya Suganda Pasaribu, mengunjungi pabrik olahan sagu PT. BAA di Kenanga, Sungailiat, Kabupaten Bangka. Kunjungan ini bertujuan untuk meninjau langsung proses produksi sagu

serta mendengarkan presentasi mengenai konsep *Net Zero With Nature-Based Solutions* yang diusung PT. BAA. Konsep ini menekankan keberlanjutan dalam industri sagu dengan meminimalkan dampak lingkungan. Melalui kunjungan ini, pemerintah daerah mendapatkan wawasan mengenai peran PT. BAA dalam mendukung ketahanan pangan dan praktik industri berkelanjutan.

PEMBAHASAN

1. Pengembangan SDM di Pabrik Sagu

Sumber daya manusia di pabrik sagu PT.BAA memiliki SDM dengan pengetahuan dan keterampilan beragam yang tentunya ini menjadi aspek penting dalam pengembangan wisata edukasi, diantaranya sebagai berikut:

- a. Manajemen Pabrik**, PT.BAA memiliki manajemen yang cukup baik dan terorganisir, dilihat dari adanya struktur organisasi, pembagian tugas, memiliki visi misi, dan memiliki target pengembangan pabrik sagu dengan menghubungkan pada kegiatan pariwisata. Potensi ini menjadi bagian untuk dapat memberikan gambaran umum tentang operasional pabrik, tantangan industri sagu, dan komitmen terhadap pelestarian budaya dan lingkungan yang akan didistribusikan kepada pengunjung atau wisatawan di PT.BAA.
- b. Ahli Proses Pembuatan Sagu**, PT.BAA memiliki beberapa karyawan yang ditugaskan pada bagian proses pembuatan sagu, sehingga karyawan yang berada diposisi ini memiliki pengetahuan mendalam tentang seluruh tahapan pembuatan sagu, mulai dari pemilihan batang sagu, pamarutan, pemerasan sari pati, pengendapan, hingga pengeringan dan pengemasan. Untuk kegiatan wisata

edukasi peran karyawan PT.BAA pada bagian ini belum secara maksimal menjadi narasumber, dilihat dari kesiapan dan cara berkomunikasi kepada wisatawan dan pengunjung yang sulit untuk menjelaskan proses pembuatan sagu dan informasi lainnya. Sehingga untuk peran ini dibutuhkan satu karyawan yang ahli proses pembuatan sagu menjadi narasumber yang menjelaskan secara detail setiap proses, tantangan, dan kearifan lokal yang terlibat. Selain itu, Karyawan yang berperan menjadi narasumber utama dalam tur pabrik, mendemonstrasikan teknik tradisional, menjawab pertanyaan pengunjung, dan berbagi cerita turun-temurun tentang budaya sagu.

- c. Operator Mesin dan Peralatan** PT.BAA memiliki Staf bagian yang mengoperasikan berbagai mesin dan peralatan modern dalam proses produksi sagu. Mereka dapat menjelaskan fungsi setiap mesin, prinsip kerjanya, dan bagaimana teknologi meningkatkan efisiensi produksi. Pada kegiatan wisata edukasi Karyawan yang memiliki pengetahuan tersebut belum mampu mendemonstrasikan pengoperasian mesin (tentunya dengan memperhatikan aspek keselamatan), menjelaskan alur produksi modern, dan memberikan wawasan tentang perkembangan teknologi dalam industri sagu. Sehingga pada bagian ini tentunya informasi dan pengetahuan yang tersampaikan kepada pengunjung terbatas.

Untuk memaksimalkan potensi SDM di atas, beberapa langkah yang dapat diambil antara lain:

- 1) **Pelatihan Khusus**: Memberikan pelatihan tentang *storytelling*,

- 2) komunikasi efektif, *customer service*, dan pengetahuan tambahan tentang aspek pariwisata.
 - 3) Pengembangan Materi Edukasi: Melibatkan SDM dalam penyusunan materi edukasi yang menarik dan informatif.
 - 4) Program Pertukaran Pengetahuan: Mendorong berbagi pengetahuan antar staf untuk memperkaya wawasan tentang seluruh proses dan aspek terkait sagu.
 - 5) Insentif dan Pengakuan:
 - 6) Memberikan insentif dan pengakuan kepada staf yang aktif terlibat dalam program wisata edukasi.
 - 7) Menunjuk karyawan yang bertugas sebagai pemandu menggunakan pakaian formal, rapi, dan sopan
- Dengan mengidentifikasi dan mengembangkan potensi SDM yang ada, pabrik sagu di PT BAA dapat menciptakan pengalaman wisata edukasi yang unik, menarik, dan memberikan nilai tambah bagi pengunjung serta citra positif bagi pabrik dan komunitas lokal.
2. Identifikasi potensi wisata edukasi di pabrik sagu PT.BAA

Untuk menambah nilai produk PT.BAA maka dilakukan upaya pemanfaatan potensi industri secara berkelanjutan melalui konsep wisata edukasi dengan pendekatan agrowisata. Berdasarkan hasil penelitian yang berfokus pada pengembangan SDM, identifikasi potensi pabrik sagu PT.BAA dan paket wisata edukasi. Berikut adalah beberapa ide pengembangan wisata edukasi di PT BAA:

- a. Tur Pabrik Sagu, Singkong dan Ternak Sapi
Tur edukasi dapat memberikan wawasan tentang proses pengolahan produk agrikultur, mulai dari bahan mentah hingga produk akhir. Program ini

sangat menarik bagi pelajar, mahasiswa, dan masyarakat umum yang ingin mempelajari teknologi dan proses dalam industri agrikultur secara langsung.

- b. Eksplorasi Teknologi dan Fasilitas Pabrik

Wisatawan dapat melihat teknologi modern dan mesin canggih yang digunakan dalam pengolahan hasil pertanian. Penjelasan detail tentang setiap tahap produksi akan menambah pengetahuan pengunjung mengenai efisiensi dan ramah lingkungan dalam pengolahan agribisnis.

- c. Pelatihan Dan Workshop

Pabrik dapat menawarkan program pelatihan yang mengajarkan teknik pengolahan dan cara meningkatkan kualitas produk agrikultur. Kegiatan ini akan bermanfaat bagi petani lokal dan pelaku usaha yang ingin meningkatkan pengetahuan mereka tentang peningkatan mutu produk.

- d. Toko Produk Dan Souvenir Khas

Area khusus dapat disediakan untuk menjual produk olahan lokal dari pabrik. Wisatawan bisa membeli oleh-oleh khas Bangka Belitung, seperti makanan dan minuman berbahan sagu atau tapioka, yang juga akan membantu mempromosikan produk lokal.

- e. Fotografi Industry

Pabrik dengan desain modern dan peralatan besar dapat menarik penggemar fotografi industri. Area khusus dapat disediakan untuk dokumentasi, sehingga pengunjung bisa mengabadikan momen unik di lingkungan pabrik dengan aman.

Dengan mengembangkan potensi-potensi ini, PT Bangka Asindo Agri dapat menjadi destinasi wisata yang tidak hanya menarik dan edukatif, tetapi juga berkontribusi terhadap keberlanjutan lingkungan dan perekonomian lokal. Upaya ini juga

dapat meningkatkan citra industri agribisnis di Bangka Belitung.

f. Area Kuliner Khas

Mendirikan restoran atau kafe bertema agrikultur yang menyajikan hidangan dan minuman berbahan dasar sagu dan tapioka. Menyediakan pilihan menu makanan seperti mie sagu, es krim berbahan tapioka, serta berbagai camilan khas Bangka Belitung lainnya. Menerapkan konsep farm-to-table yaitu pengunjung dapat menikmati sajian kuliner yang menggunakan bahan baku segar hasil produksi langsung dari pabrik.

3. Paket Wisata Edukasi Di Pabrik Sagu PT.BAA

PT.BAA belum memiliki paket wisata edukasi, sehingga pembuatan paket dibutuhkan paket wisata edukasi yang menyesuaikan dengan target pasar. Berikut paket wisata edukasi berdasarkan potensi pengembangan wisata edukasi di PT.BAA:

- a. Paket Pelajar (Siswa): Fokus pada aspek kurikulum, kegiatan interaktif, dan bahasa yang mudah dipahami.
 - 1) Penyambutan
 - 2) Tur mini proses produksi sagu
 - 3) Sesi interaktif
 - 4) Kunjungan ke galeri sagu
 - 5) Mencicipi hasil olahan sagu
 - 6) Foto Bersama dan pemberian souvenir
- b. Mahasiswa/Akademisi dan Masyarakat umum:
Penjelasan yang lebih mendalam, diskusi teknis, dan potensi pengembangan
 - 1) Penyambutan
 - 2) Tur area produksi sagu
 - 3) Sesi interaktif
 - 4) Demonstrasi pengolahan produk sagu
 - 5) Mencicipu hasil olahan sagu
 - 6) Foto bersama dan pemberian souvenir

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan oleh peneliti, maka hasil penelitian potensi wisata pabrik sagu dalam pengembangan wisata edukasi di PT.Bangka Asindo Agri Kab.Bangka disimpulkan adanya potensi yang dimiliki PT.BAA diantaranya (1) memiliki atraksi yang menjadi kegiatan wisata edukasi sebagai daya tarik wisatawan di pabrik sagu terdapat di proses pembuatan sagu, olahan limbah sagu, pemberian pakan kepada ternak sapi, dan pembuatan pupuk organik,(2) potensi agro terdapat pemanfaatan ampas sagu sebagai pakan ternak dan pupuk organik, diversifikasi produk sagu seperti mie sagu, kerupuk sagu dan kue sagu, selain itu terdapat juga pontesi yang non agro(3) yang terintegrasi pada alam dan lingkungan yaitu upaya yang dilakukan oleh PT.BAA untuk melestarikan lingkungan dengan cara konservasi lingkungan, (4) terintegrasi pada perkembangan teknologi yaitu mesin yang digunakan dalam proses pembuatan sagu mengalami perkembangan. Berdasarkan temuan tersebut, maka dapat dinyatakan pabrik sagu di PT.BAA yang ada di Kab.Bangka memiliki potensi untuk memberikan edukasi kepada pengunjung/wisatawan dan berpotensi untuk melakukan pengembangan wisata edukasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Devi, I. A. S., Damiati, D., & Adnyawati, N. D. M. S. (2018). Potensi objek wisata edukasi di kabupaten gianyar. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(2), 130-142.
- Farestianto, A. N. (2022). *Revitalisasi Eks-Pabrik Gula Jatibarang Brebes Sebagai Wisata Edukasi Dengan Konsep Living Heritage* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

- Istiqomah, P. N. (2023). *Klaten Tempo Doeloe: Perancangan Paket Wisata Edukasi Berbasis Sejarah Pabrik Gula di Kabupaten Klaten, Jawa Tengah* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Rahayu, K. P., & Utami, W. S. (2018). Pengembangan Potensi Wisata Edukasi di Kawasan Wisata Trawas Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Pendidikan Geografi*, 5(7), 1-8.
- Ritchie, B. W. (2003). Managing educational tourism. In *Managing Educational Tourism*. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2003.08.003>
- Shulkhah, S., & Julaeha, S. (2022). Pengelolaan Wisata Edukasi Pabrik Tahu dan Peternakan Sapi di Desa Kalitengah. *Inisiatif: Jurnal Dedikasi Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 56-59.
- Ulpa, M. (2022). Strategi Bisnis Online Salad Buah Di Di Majene Melalui Value Co-Creation Pada Masa Pandemi Covid-19. *Eqien-Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 9(2), 350-356.
- Auliya, N. H., Andriani, H., Fardani, R. A., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Sukmana, D. J., & Istiqomah, R. R. (2020). *Metode penelitian kualitatif & kuantitatif*. CV. Pustaka Ilmu.
- Moleong, L. J. (2007). *Metodologi penelitian kualitatif edisi revisi*.