

ABSTRAK

Kakao merupakan komoditas unggulan di Kolaka yang memiliki potensi besar tidak hanya sebagai produk pertanian, tetapi juga sebagai sarana edukasi dan pariwisata. Penelitian ini mengkaji integrasi antara pengolahan kakao dan konsep wisata edukasi berbasis arsitektur hijau yang ramah lingkungan. Tujuan utamanya adalah merancang kawasan wisata edukatif yang menampilkan proses pengolahan kakao dari hulu ke hilir, sekaligus menerapkan prinsip-prinsip arsitektur hijau seperti efisiensi energi, pemanfaatan material lokal, pengelolaan limbah, dan adaptasi iklim tropis. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif deskriptif dengan studi kasus di daerah penghasil kakao di Kolaka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan arsitektur hijau mampu meningkatkan nilai ekonomi lokal, memperkuat kesadaran lingkungan, dan menciptakan daya tarik wisata berkelanjutan. Dengan menggabungkan fungsi produksi, edukasi, dan konservasi lingkungan, kawasan ini berpotensi menjadi model pengembangan agroeduwisata berkelanjutan di Indonesia.

KATA KUNCI

Pengolahan Kakao dan Wisata Edukasi, Arsitektur Hijau.