



การพัฒนากระบวนการผลิตปุ๋ยจางธัญพืชสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ โดยการมีส่วนร่วมของชุมชน ตำบลธารน้ำทิพย์ จังหวัดยะลา

บทความวิจัย

วันที่รับบทความ:

10 มิถุนายน 2562

วันที่แก้ไขบทความ:

12 กันยายน 2562

วันที่ตอบรับบทความ:

16 กันยายน 2562



กัลยรัตน์ พินิจจันทร์^{1*} ณัฐธาระวี พงศ์กระพันธ์¹ ปวีณา เจาะอารง² อับดุลเราะห์มาน สาและ³
มุฮัมมัด ปู⁴ ชรีฮาน ยีแวง² และ เอกรัตน์ สุวรรณรัตน์¹

¹สาขาวิชาการจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา อำเภอเมือง จังหวัดยะลา 95000

²สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา อำเภอเมือง จังหวัดยะลา 95000

³สาขาวิชาการบัญชี คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา อำเภอเมือง จังหวัดยะลา 95000

⁴สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา อำเภอเมือง จังหวัดยะลา 95000

*ผู้เขียนหลัก อีเมล: ganyarat.p@yru.ac.th

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตปุ๋ยจางธัญพืช และศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ปุ๋ยจางธัญพืชของกลุ่มแม่บ้านทำขนมบ้านอัยเยอร์เบอ์จิ่ง ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา เป็นการวิจัยเชิงพื้นที่ โดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนดังนี้ การสำรวจพื้นที่เป้าหมาย การดำเนินงานพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่กลุ่มเป้าหมาย การศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภค ประเมินและสรุปผล ผลวิจัยพบว่า

กลุ่มแม่บ้านสามารถนำความรู้ที่ได้จากการวิจัย พัฒนาผลิตภัณฑ์ปุ๋ยจางธัญพืชที่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค โดยใช้สูตรและกระบวนการผลิตจากงานวิจัย สมาชิกมีทักษะการผลิต สามารถผลิตสินค้าให้มีคุณภาพสม่ำเสมอ ส่งผลให้กลุ่มแม่บ้านมีรายได้เพิ่มขึ้น และผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ปุ๋ยจางธัญพืชในภาพรวมอยู่ในระดับมาก

คำสำคัญ: จังหวัดยะลา ตำบลธารน้ำทิพย์ ปุ๋ยจางธัญพืช การพัฒนากระบวนการ การมีส่วนร่วมของชุมชน

Development Process of Grains Ba–Jang for Commercial Production by Community Participation in Tannamtip Sub–district, Yala Province

Research Article

Ganyarat Pinichchan^{1,*}, Nattharawi Pongkaphan¹, Paweena Jeharrong², Abdulrohman Sa–laeh³, Muhamad Pu⁴, Chareehan Yeewea² and Ekarat Suwanarat¹

Received:

10 June 2019

Revised:

12 September 2019

Accepted:

16 September 2019

¹Department of Modern Trade Business Management, Faculty of Management Sciences, Yala Rajabhat University, Muang District, Yala Province, Thailand 95000

²Department of Marketing, Faculty of Management Sciences, Yala Rajabhat University, Muang District, Yala Province, Thailand 95000

³Department of Accounting, Faculty of Management Sciences, Yala Rajabhat University, Muang District, Yala Province, Thailand 95000

⁴Department of Business Computer, Faculty of Management Sciences, Yala Rajabhat University, Muang District, Yala Province, Thailand 95000

*Corresponding author's E–mail: ganyarat.p@yru.ac.th



Abstract

This research aims to study the process development and study the customer satisfaction toward Ba–Jang of dessert producer group at Ban Ayyaweang, Tannamtip sub–district, Betong district, Yala province. This spatial research focuses on the level of community participation and involvement, which include several activities. These activities are surveying the target area, implementing technology development and technology transfer to the target groups, studying the consumer's satisfaction, evaluating and

summarizing the project. The results show that the dessert producer group is able to apply the knowledge gained from research development and their Ba–jang product also meets the consumers' needs. Members have production skills and are able to improve the consistency in quality. The local producer gains higher income, and the survey results indicate customers' high level of satisfaction toward Ba–Jang overall.

Keywords: Yala province, Tannamtip sub–district, Grains Ba–Jang, Development process, Community participation

บทนำ

อำเภอเบตง จังหวัดยะลา เป็นอำเภอชายแดนใต้สุดของประเทศไทย เป็นพหุสังคมหลากหลายเชื้อชาติ มีความหลากหลายของศิลปวัฒนธรรม ประกอบด้วยคนไทยมลายู ร้อยละ 50 คนไทยเชื้อสายจีน (เช่น สกเกี้ยน แต่จิว จีนแคะ กวางสี) ร้อยละ 30 และคนไทยพุทธ ร้อยละ 20 อยู่ร่วมกันด้วยความสามัคคี (Yuktapreecha, 2562) นอกจากนี้ อำเภอเบตงยังเป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพสูงในการลงทุน เพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ เนื่องจากความอุดมสมบูรณ์และความพร้อมของปัจจัยต่าง ๆ เช่น ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม แต่ปัจจุบันยังไม่สามารถดำเนินการพัฒนาได้เต็มที่ เนื่องจากปัญหาความไม่สงบที่เกิดขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ. 2547 ส่งผลต่อชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนในพื้นที่ ทั้งมิติความมั่นคง เศรษฐกิจ สังคมและทรัพยากร รวมทั้งสูญเสียโอกาสในการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ ปัจจุบันรัฐบาลได้กำหนดให้อำเภอเบตง จังหวัดยะลา เป็นพื้นที่เศรษฐกิจเฉพาะเพื่อกระตุ้นให้เกิดการลงทุน รวมทั้งยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในพื้นที่ผ่านโครงการเมืองต้นแบบ “สามเหลี่ยมมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” โดยมุ่งเน้นพัฒนาให้เป็นเมืองต้นแบบการพัฒนาแบบพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน (Sustainable development city) ที่มีความมั่นคงด้านพลังงานและอาหาร มีความสามารถในการจัดการตัวเองแบบครบวงจรและทันสมัย โดยคงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ที่สามารถรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ (เรวดี แก้วมณี, 2561)

ตำบลธารน้ำทิพย์ เป็นตำบลหนึ่งในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา เป็นพื้นที่ที่มีประเพณีและวัฒนธรรมมายาวนาน และมีแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่สวยงาม เช่น น้ำตกซาโท คลองช่องแคบอ่างเก็บน้ำ และได้ถูกกำหนดให้เป็นพื้นที่ท่องเที่ยวแห่งใหม่ของอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ดังนั้นผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกจึงเป็นส่วนหนึ่งที่ช่วยส่งเสริมธุรกิจท่องเที่ยวได้ และเป็นส่วนสำคัญในการสร้างรายได้ให้กับชุมชน โดยในปี พ.ศ. 2560 อำเภอเบตง จังหวัดยะลา มีนักท่องเที่ยวจำนวนทั้งสิ้น 620,308 คน เป็นนักท่องเที่ยวชาวไทย ร้อยละ 21.5 และนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ร้อยละ 78.5 โดยส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย สิงคโปร์ และจีน ตามลำดับ ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคน 2,311 บาทต่อวัน (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2562)

บ๊ะจ่าง ตามสำเนียงจีนฮกเกี้ยน หรือ โร่วจั้ง ตามสำเนียงจีนกลาง (จีน: 肉粽; พินอิน: Ròu Zòng) บ้างเรียก ขนมจ่าง เป็นชื่ออาหารคาวชนิดหนึ่ง ทำด้วยข้าวเหนียวนำมาผัดน้ำมัน มีไส้หมูเค็มหรือหมูพะไล กุนเชียง ไช้เค็มเฉพาะไช้แดง กุ้งแห้ง เห็ดหอม เป็นต้น ห่อด้วยใบไผ่แล้วนึ่งให้สุก นอกจากนี้ยังมีบ๊ะจ่างที่ไม่มีไส้ เรียกว่า กี่จ่าง หรือ ขนมจ่างจืด ใช้จิ้มกินกับน้ำตาล เป็นต้น

เทศกาลไหว้บ๊ะจ่าง เป็นอีกหนึ่งเทศกาลสำคัญของคนจีนทั่วโลกที่ปฏิบัติสืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ ตรงกับวันที่ 5 เดือน 5 ตามปฏิทินทางจันทรคติจีนของทุกปี หรือที่เรียกว่า “ไหว้เหยี่ยวโจย” (ไหว แปลว่า 5, เหยี่ยว แปลว่า เดือน, โจย แปลว่า เทศกาล หรือเรียกว่าเทศกาลเดือนห้า) (Glimmergirl, 2562) โดยในวันนี้ถือเป็นวันสำคัญที่ชาวชุมชนบ้านกวางหลง ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ร่วมมือร่วมใจกันสืบสานประเพณีไหว้บ๊ะจ่าง ในงานมีกิจกรรมทำขนมบ๊ะจ่าง แข่งขันกินบ๊ะจ่าง และแข่งขันห่อขนมบ๊ะจ่าง โดยชาวไทยเชื้อสายจีนในพื้นที่ และชาวจีนจากประเทศมาเลเซีย มาร่วมงานเทศกาลวันไหว้บ๊ะจ่างเป็นประจำทุกปี บ๊ะจ่างจึงถือเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตของชุมชนเป็นอย่างมาก

การผลิตบ๊ะจ่างในปัจจุบันมีกรรมวิธีการผลิตที่ไม่แตกต่างจากในอดีต ซึ่งเกิดจากการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น บ๊ะจ่างเป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อของตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา แต่มีข้อจำกัดคือ สามารถเก็บในอุณหภูมิปกติได้เพียง 1-2 วันเท่านั้น ทำให้นักท่องเที่ยวชาวจีนจากประเทศมาเลเซีย และสิงคโปร์ ซึ่งมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น ไม่สามารถซื้อกลับไปเป็นของฝากได้ และจากกระแสการใส่ใจสุขภาพของผู้บริโภคทำให้ความต้องการอาหารเพื่อสุขภาพได้รับความนิยมและมีความต้องการเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับผลสำรวจจาก มินเทล บริษัทวิจัยการตลาดระดับโลก ประเทศสิงคโปร์ ระบุว่า คนไทยหันมาใส่ใจเรื่องการบริโภค โดยลดการบริโภคเนื้อสัตว์ และพบว่าร้อยละ 76 เลือกรับประทานโปรตีนจากพืช เช่น ผักใบเขียวและถั่ว ในขณะที่ร้อยละ 55 เห็นด้วยว่า โปรตีนจากพืชมีคุณค่ามากกว่าโปรตีนจากสัตว์ (BLT Bangkok, 2561) ดังนั้นเพื่อให้สอดคล้องกับกระแสการใส่ใจสุขภาพ กลุ่มแม่บ้านจึงต้องการผลิตบ๊ะจ่างธัญพืชซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เนื่องจากประกอบด้วยธัญพืชที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ รวมถึงยังเป็นการส่งเสริมผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น เพิ่มความสามารถในการแข่งขันทางธุรกิจ เพิ่มความมั่นคงในอาชีพ และเพิ่มรายได้ของประชาชนในตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ให้พึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืนต่อไป

สถานการณ์ที่เป็นอยู่เดิม

กลุ่มแม่บ้านทำขนมบ้านอัยเยอร์เบอร์จั้ง ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา เริ่มจัดตั้งกลุ่มเมื่อปี พ.ศ. 2551 มีสมาชิกกลุ่มทั้งสิ้น 20 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุเฉลี่ย 50 ปี การรวมกลุ่มเกิดจากสมาชิกต้องการหารายได้เสริมให้กับกลุ่มแม่บ้านหลังว่างเว้นจากการทำการเกษตร เช่น สวนทุเรียน สวนส้มและ

จากการรับจ้างต่าง ๆ เช่น รับจ้างกรีดยาง เป็นต้น รวมถึงต้องการอนุรักษ์ผลิตภัณฑ์ปะจางไม่ให้สูญหายไปจากชุมชน โดยสมาชิกในกลุ่มกันทำปะจางไปขายตามร้านค้าในชุมชน ตามงานเทศกาลต่าง ๆ เช่น เทศกาลปะจาง งานโอท็อป และงานกาชาด เป็นต้น

จากการจัดเวทีและประชุมกลุ่มย่อย เพื่อสำรวจปัญหาและความต้องการของกลุ่มแม่บ้านทำขนมบ้านอัยเยอร์เบอร์จิง ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา โดยมีผู้เข้าร่วมคือ กลุ่มปะจางจำนวน 10 คน สมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา จำนวน 1 คน และทีมนักวิจัย จำนวน 5 คน ซึ่งพบว่า กลุ่มมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปะจางธัญพืช เนื่องจากปัจจุบันยังขายได้ในจำนวนน้อยมากเมื่อเปรียบเทียบกับปะจางปกติ ผลิตภัณฑ์ไม่มีความหลากหลายในด้านรสชาติทำให้ไม่แตกต่างจากผู้ผลิตรายอื่น ผลิตภัณฑ์สามารถเก็บในอุณหภูมิปกติได้เพียง 1-2 วัน ทำให้นักท่องเที่ยวไม่สามารถซื้อเป็นของฝากได้ นอกจากนี้ ยังมีปัญหาเรื่องการไม่จับตัวกันเป็นก้อนของข้าวเหนียวและธัญพืช เมื่อแกะบรรจุภัณฑ์ ธัญพืชจะกระจายออก และการผลิตในแต่ละครั้งใช้เวลานาน ทำให้เป็นอุปสรรคต่อการผลิตเชิงพาณิชย์ ดังนั้นกลุ่มแม่บ้านจึงต้องการเพิ่มกำลังการผลิตเพื่อให้ตอบสนองความต้องการของลูกค้า หรือในกรณีที่มีการสั่งซื้อจำนวนมาก จึงจำเป็นต้องพัฒนากระบวนการผลิตให้มีคุณภาพและได้มาตรฐาน เพื่อให้สามารถผลิตเชิงพาณิชย์ เป็นการเพิ่มรายได้และความมั่นคงในอาชีพ บรรลุเป้าหมายตามโครงการเมืองต้นแบบ “สามเหลี่ยมมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” รวมถึงเป็นการรักษาภูมิปัญญาและประเพณีที่ดั้งเดิมของชุมชน

จากการวิเคราะห์ข้อมูลปัญหาและความต้องการของกลุ่มแม่บ้านสามารถสรุปได้ดังนี้

1) **ผลิตภัณฑ์ปะจาง** เป็นผลิตภัณฑ์ซึ่งต้องอาศัยองค์ความรู้ที่สั่งสมมา จึงจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีรสชาติดี เป็นที่ต้องการของตลาด ปริมาณการผลิตแต่ละครั้งพิจารณาจากความต้องการของลูกค้า ผลิตภัณฑ์ปะจางสามารถผลิตและขายได้ตลอดทั้งปี จึงทำให้กลุ่มแม่บ้านต้องการทำเป็นอาชีพเสริม เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว แต่ปัญหาที่พบคือ กลุ่มแม่บ้านขาดองค์ความรู้ในสูตรและกระบวนการผลิตปะจางธัญพืช (ตารางที่ 1) รวมถึงผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน

2) **การเลือกใช้วัตถุดิบและส่วนผสมต่าง ๆ** กลุ่มแม่บ้านใช้วัตถุดิบและส่วนผสม เช่น ข้าวเหนียว ถั่ว ธัญพืช ที่หาซื้อได้ทั่วไปในพื้นที่ตำบลธารน้ำทิพย์ หรือพื้นที่ใกล้เคียง ไม่มีร้านประจำในการซื้อวัตถุดิบ อาศัยความสะดวกในการซื้อ ขาดการชั่ง ตวง วัดวัตถุดิบ อาศัยทักษะความชำนาญส่วนบุคคล โดยใช้วิธีการประมาณ จึงทำให้รสชาติไม่คงที่ กระบวนการผลิตยังไม่ถูกสุขลักษณะและเหมาะสม กลุ่มแม่บ้านยังขาดความเข้าใจเรื่องสุขลักษณะที่ดี

ในการผลิตอาหาร เช่น ไม่มีการควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล ไม่สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดจมูก และรองเท้า เป็นต้น

3) **ผลิตภัณฑ์ปะจางไม่มีรสชาติที่หลากหลาย** ปัจจุบันกลุ่มแม่บ้านผลิตปะจางเพียง 2 สูตร คือ ปะจางปกติ และปะจางธัญพืช การผลิตในแต่ละครั้งใช้เวลานาน และเกิดปัญหาการไม่จับตัวกันเป็นก้อนของข้าวเหนียวและธัญพืช เมื่อแกะบรรจุภัณฑ์ ธัญพืชจะกระจายออกจากข้าวเหนียว จึงต้องการพัฒนาสูตรปะจางธัญพืช เนื่องจากรสชาติค่อนข้างอ่อนและขาดกลิ่นหอมของเครื่องเทศ และต้องการพัฒนากระบวนการผลิตให้มีคุณภาพและได้มาตรฐานเพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของกลุ่มแม่บ้าน

4) **ช่องทางการจำหน่ายยังไม่กว้างขวาง** โดยกลุ่มแม่บ้านมีช่องทางการจำหน่ายดังนี้ ทางตรงคือลูกค้าสั่งซื้อ และทางอ้อมคือการฝากขายผ่านร้านน้ำชาในชุมชน ร้านค้าในตลาดในพื้นที่อำเภอเบตง และพื้นที่ใกล้เคียง รวมถึงการออกร้านในเทศกาลต่าง ๆ ของหน่วยงานภาครัฐ

5) **ขาดกำลังการผลิต** กรณีมีการสั่งซื้อเป็นจำนวนมาก หรือต้องการแบบเร่งด่วน

กระบวนการที่ใช้ในการเปลี่ยนแปลง และการยอมรับของชุมชนเป้าหมาย

การพัฒนากระบวนการผลิตปะจางธัญพืชสู่การผลิตเชิงพาณิชย์โดยการมีส่วนร่วมของชุมชน เป็นการวิจัยเชิงพื้นที่ ซึ่งมีกระบวนการที่ใช้ในการเปลี่ยนแปลง และสร้างการยอมรับในกลุ่มเป้าหมาย โดยมีรายละเอียดตามขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การสำรวจพื้นที่เป้าหมาย

การจัดเวทีและประชุมกลุ่มย่อย ในพื้นที่ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา เพื่อสำรวจปัญหาและความต้องการของกลุ่มแม่บ้านทำขนมบ้านอัยเยอร์เบอร์จิง มีกิจกรรมคือ การระดมความคิดเห็น โดยให้สมาชิกในกลุ่มร่วมกันพูดคุยถึงปัญหาที่เกิดขึ้นจริง และร่วมกันนำเสนอปัญหา ความต้องการในการพัฒนา ร่วมกันตัดสินใจประเด็นปัญหาที่ต้องการพัฒนา และการนำเสนอปัญหาและความต้องการในการพัฒนา จากการระดมความคิดเห็นโดยตัวแทนกลุ่ม เพื่อกำหนดประเด็นในการพัฒนาร่วมกับผู้วิจัย ดังภาพที่ 1

ขั้นตอนที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนากระบวนการผลิตบ๊ะจ่างธัญพืช

1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์บ๊ะจ่างธัญพืช นำผลจากการสำรวจปัญหาและความต้องการของกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนารสชาติของผลิตภัณฑ์ โดยสร้างความแปลกใหม่ของส่วนผสม เน้นความหอมของเครื่องเทศ กลิ่นพริกไทย และความนุ่มของข้าวเหนียว เพื่อสร้างจุดเด่นให้กับผลิตภัณฑ์ และแก้ปัญหาการไม่จับตัวกันเป็นก้อนของข้าวเหนียวและธัญพืช ทั้งนี้แนวทางการพัฒนา ผู้วิจัยได้พิจารณาถึงความต้องการของตลาด ความสามารถในการผลิตของกลุ่ม เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความเหมาะสม และสอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบัน

2) การพัฒนากระบวนการผลิตบ๊ะจ่างธัญพืช การศึกษากระบวนการผลิต และสัมภาษณ์คุณพิมพ์พิศ บัวเนียม ถึงวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต เครื่องมือที่กลุ่มแม่บ้านใช้งานในปัจจุบัน รวมถึงระยะเวลาในการผลิตต่อครั้งเพื่อนำข้อมูลที่ได้รับวิเคราะห์หาจุดบกพร่องที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพผลผลิต ดังนี้

2.1) การคัดเลือกวัตถุดิบ

การเลือกใช้วัตถุดิบและส่วนผสมที่หาซื้อได้ทั่วไปในพื้นที่หมู่บ้านธารน้ำทิพย์หรือพื้นที่ใกล้เคียง เช่น ข้าวเหนียว ถั่ว ธัญพืช ไม่มีร้านประจำ อาศัยความสะดวกในการจัดซื้อ วัตถุดิบและส่วนผสม

มีความเหมาะสมสำหรับใช้ในการผลิต มีการล้างและทำความสะอาดเพื่อขจัดสิ่งสกปรกตามความจำเป็น มีการหมวนเวียนการใช้วัตถุดิบและส่วนผสมอย่างมีประสิทธิภาพ

2.2) กระบวนการผลิตบ๊ะจ่างธัญพืชแบบดั้งเดิม

กระบวนการผลิตยังไม่ถูกสุขลักษณะและเหมาะสม กล่าวคือ กลุ่มแม่บ้านยังขาดความเข้าใจเรื่องสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร เช่น ผู้ปฏิบัติงานไม่มีการควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล ไม่สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดจมูก และรองเท้าวาด เป็นต้น ขาดการล้างวัตถุดิบ อาศัยทักษะความชำนาญส่วนบุคคล โดยใช้วิธีการประมาท ทำให้รสชาติไม่คงที่ และใช้เวลาในการผลิตแต่ละครั้งค่อนข้างนาน โดยกระบวนการผลิตบ๊ะจ่างแบบดั้งเดิม ดังภาพที่ 2 และผลิตภัณฑ์มีปัญหาเรื่องการไม่จับตัวเป็นก้อนของข้าวเหนียวและธัญพืช เมื่อแกะบรรจุภัณฑ์ ธัญพืชจะกระจายออกจากข้าวเหนียว รวมถึงการใช้น้ำมันปาล์มในกระบวนการผลิต ซึ่งยังไม่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ

กลุ่มแม่บ้านทำการผลิตเพื่อจำหน่ายให้กับผู้บริโภคทั่วไป โดยฝากขายผลิตภัณฑ์บ๊ะจ่างธัญพืชในช่วงเช้าตามร้านน้ำชาในหมู่บ้านและตลาดสด ในตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง และร้านค้าในอำเภอเมืองยะลา รวมถึงผลิตตามคำสั่งซื้อของลูกค้า โดยไม่มีการเก็บข้อมูลการยอมรับผลิตภัณฑ์บ๊ะจ่างธัญพืชของผู้บริโภค ผู้วิจัยจึงใช้แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์



ภาพที่ 1 การระดมความคิดเห็น และนำเสนอความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ปะจางธัญพืช เพื่อนำผลที่ได้มาปรับปรุงผลิตภัณฑ์ต่อไป

3) การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตปะจางธัญพืชสู่กลุ่มแม่บ้าน การจัดอบรมแบบสาธิต และเชิงปฏิบัติการ เพื่อให้สมาชิกเกิดประสบการณ์ผ่านการปฏิบัติจริง ทำการทดสอบความชอบผลิตภัณฑ์ปะจางธัญพืชผ่านการทดสอบการชิมโดยประธานกลุ่มสมาชิกกลุ่ม และสมาชิกจากองค์การบริหารส่วนตำบลธารน้ำทิพย์

ขั้นตอนที่ 3 การศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภค

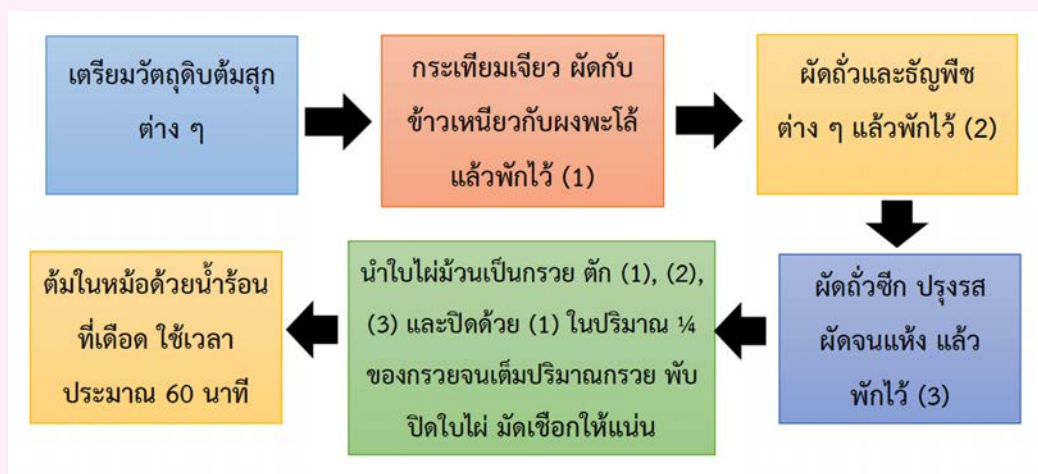
การทดสอบตลาดผลิตภัณฑ์ปะจางธัญพืช เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ปะจางธัญพืช โดยมีผู้ทดสอบจำนวน 400 คน ให้คะแนนความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ในด้านรสชาติ ความน่ารับประทาน กลิ่นหอมของเครื่องเทศ ความแปลกใหม่ของส่วนผสม และความนุ่มของข้าวเหนียว เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสอบถาม มีลักษณะเป็นคำถามแบบมาตราส่วนค่า โดยมีคะแนนความพึงพอใจ 5 ระดับ (1 = พึงพอใจน้อยที่สุด และ 5 = พึงพอใจมากที่สุด) จากนั้นทำการวิเคราะห์ผล

ความรู้หรือความเชี่ยวชาญที่ใช้

ธนุฉิม พิมพ์กี (2556) กล่าวถึงกระบวนการผลิตว่าประกอบด้วยกิจกรรมต่าง ๆ ที่มีความจำเป็นสำหรับการสร้างผลงานตามวัตถุประสงค์ และเป็นไปตามที่ลูกค้าหรือตลาดต้องการ ซึ่งองค์ประกอบหลักประกอบด้วย 1) ปัจจัยนำเข้า (Input) คือทรัพยากร

ขององค์การที่ใช้ผลิตทั้งสินทรัพย์ที่มีตัวตน เช่น วัตถุดิบ เครื่องจักร อุปกรณ์ และสินทรัพย์ที่ไม่มีตัวตน เพื่อให้สามารถผลิตสินค้าและบริการออกมาแข่งขันกับคู่แข่งในตลาดได้ 2) กระบวนการแปรสภาพ (Conversion process) เป็นขั้นตอนที่ทำให้ปัจจัยนำเข้าที่ผ่านเข้ามาเกิดการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ และ 3) ผลผลิต (Output) เป็นผลลัพธ์จากการแปรสภาพปัจจัยนำเข้า จนได้เป็นผลผลิตที่มีคุณค่าสูงขึ้นและสามารถสร้างมูลค่าของผลผลิตนั้นได้ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้ อาจจะเป็นสินค้าสำเร็จรูป (Goods) หรือเป็นส่วนประกอบสำหรับการผลิต หรืออาจอยู่ในรูปของการบริการ (Services) ก็ได้ ซึ่งหากองค์การต้องการให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพตามมาตรฐาน เป็นไปตามคุณลักษณะที่กำหนดไว้ การควบคุมคุณภาพการผลิตมีความจำเป็นและสำคัญอย่างยิ่ง เนื่องจากทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นไปตามความต้องการของลูกค้า (เฉลิมชัย อุทธรการ และคณะ, 2557) สอดคล้องกับ เกศราภรณ์ สังขมณี และคณะ (2555) กล่าวว่า กิจกรรมการควบคุมการผลิตจะเริ่มตั้งแต่ปัจจัยนำเข้า กระบวนการผลิต จนสำเร็จออกมาเป็นผลผลิตหรือสินค้า ดังนั้น จึงกล่าวได้ว่าการจัดการการผลิตเป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจ

ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปะจางธัญพืชของชุมชนตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ได้กล่าวถึงศาสตร์การพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยผลิตภัณฑ์ หมายถึง สิ่งใด ๆ ที่สามารถนำเสนอขายให้กับตลาด เพื่อให้เกิดความสนใจ ความต้องการเป็นเจ้าของ การใช้หรือการบริโภค ผลิตภัณฑ์สามารถเป็นได้หลากหลายรูปแบบ อาจอยู่ในรูปวัตถุดิบของ การบริการ กิจกรรม บุคคล สถานที่ ความคิด องค์การ หรือสิ่งดังกล่าวรวมกัน ในส่วนการดำเนินงานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ เป็นความพยายามที่มุ่งพัฒนาเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่



ภาพที่ 2 กระบวนการผลิตปะจางธัญพืชแบบดั้งเดิม

เหมาะสม สอดคล้องกับความต้องการของตลาดเป้าหมาย ไม่ว่าจะเป็นเป็นการพัฒนาในเรื่องคุณภาพ รูปแบบ ลักษณะ บรรจุภัณฑ์ ขนาด เป็นต้น (Kotler and Armstrong, 2011)

สถานการณ์ใหม่ ที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม

การพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาระบบการผลิต ปะจ่างธัญพืช

1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปะจ่างธัญพืช

การพัฒนาด้านรสชาติของผลิตภัณฑ์ มุ่งเน้นให้มีรสชาติที่กลมกล่อม หวานและมัน มีความหอมของกลิ่นเครื่องเทศ และเข้มข้นด้วยกลิ่นพริกไทย เพิ่มความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์ ด้วยการเพิ่มเนื้อสัมผัสโดยใส่ฟองเต้าหู้และเฟือก ซึ่งนอกจากเฟือกจะให้ปะจ่างมีรสชาติความหวานและมันแล้ว ยังเป็นตัวประสานระหว่างธัญพืชและข้าวเหนียวให้ยึดติดกัน และเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพการคัดเลือกวัตถุดิบจึงคำนึงถึงความสดใหม่และมีคุณภาพดี รวมถึงปรับเปลี่ยนเป็นการใช้น้ำมันรำข้าว เพื่อตอบรับผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ และสามารถสร้างเป็นจุดเด่นให้กับผลิตภัณฑ์ ดังตารางที่ 1

2) การพัฒนาระบบการผลิตปะจ่างธัญพืช

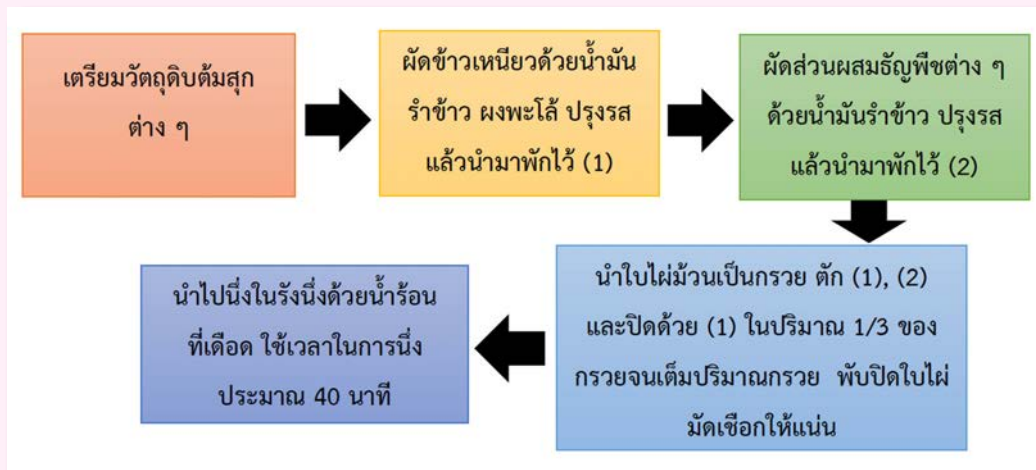
การคัดเลือกวัตถุดิบ เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้เป็นวัตถุดิบที่หาซื้อได้ทั่วไปในพื้นที่ หรือพื้นที่ใกล้เคียง อาศัยความสะดวกในการจัดซื้อ โดยที่วัตถุดิบต่าง ๆ ซึ่งใช้ในกระบวนการผลิตมีความสำคัญส่งผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้การคัดเลือกวัตถุดิบจำเป็นต้องมีเกณฑ์ในการพิจารณา เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพสม่ำเสมอ ซึ่งวัตถุดิบที่สำคัญ ได้แก่ ข้าวเหนียว ถั่ว และธัญพืชต่าง ๆ และใช้หลักการซื้อก่อน ออกก่อน หรือ FIFO รวมถึงในอนาคตควรมีการจัดการตามรูปแบบการผลิตในเชิงพาณิชย์ โดยต้องระบุอย่างชัดเจนเกี่ยวกับการจัดซื้อ จัดหา ผู้ซื้อ ผู้ขายอย่างชัดเจน รวมถึงแนวทางในการแก้ปัญหาที่ต้องระบุไว้อย่างชัดเจน (วัฒนธรรม ไซครตันชัย และสุกัญญา กล่อมจ้อหอ, 2560)

การปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน จากการตรวจสอบกระบวนการผลิต พบว่าส่วนใหญ่กลุ่มแม่บ้านอาศัยทักษะความชำนาญส่วนบุคคล ขาดการชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบ ใช้วิธีการประมาณ ทำให้รสชาติไม่คงที่ ซึ่งแนวทางในการพัฒนาเพื่อควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ คือการใช้เครื่องมือมาตรฐาน เช่น ถ้วยตวง ช้อนตวง และเครื่องชั่งส่วนผสม แทนวิธีการประมาณด้วยสายตา

และความรู้สึก นอกจากนั้นเพื่อให้กระบวนการผลิตถูกสุขลักษณะ จึงได้สอดแทรกเรื่องสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารให้กับกลุ่มแม่บ้านในช่วงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตให้กับกลุ่มแม่บ้าน เช่น ผู้ปฏิบัติงานต้องมีการควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล สวมหมวกคลุมผม ผ้าปิดจมูก และรองเท้าว เป็นต้น ซึ่งการให้สมาชิกได้รับความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร เป็นการเตรียมพร้อมสำหรับการขอรับการรับรองด้านมาตรฐานอาหาร เช่น มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนต่อไป (ธวัชชัย บุญมี และคณะ, 2557) นอกจากนั้นยังได้ทำการปรับเปลี่ยนน้ำมันในกระบวนการผลิตเป็นน้ำมันรำข้าวแทนการใช้น้ำมันปาล์ม เพราะน้ำมันรำข้าวเหมาะสำหรับการนำมาทำอาหารเพื่อสุขภาพ รวมถึงได้เปลี่ยนกระบวนการทำให้สุกด้วยการต้มเป็นการนึ่ง ทำให้ลดการสูญเสียสารอาหารต่าง ๆ เนื่องจากผลิตภัณฑ์ไม่ได้แช่อยู่ในน้ำ และใช้เวลาน้อยกว่า โดยใช้เวลาเพียง 40 นาที จากเดิมใช้เวลา 60 นาที ดังภาพที่ 3

ตารางที่ 1 ส่วนประกอบมาตรฐานของปะจ่างธัญพืช

ลำดับ	ส่วนประกอบ	ปริมาณส่วน	ปริมาณส่วน
		ประกอบ (กรัม)	ประกอบ (ร้อยละ)
1	ข้าวเหนียว	1000	40.5
2	เห็ดหอมซอย	150	6.1
3	ถั่วลิสง	150	6.1
4	ลูกเด็ย	150	6.1
5	ถั่วเหลืองซีก	150	6.1
6	ถั่วแดง	150	6.1
7	แปะก๊วยเชื่อม	70	2.8
8	เฟือก	200	8.1
9	ฟองเต้าหู้	100	4.1
10	ซีอิ๊วขาว	57	2.3
11	ซีอิ๊วดำ	43	1.7
12	น้ำตาลทราย	48	1.9
13	กระเทียม	40	1.6
14	ซอสหอยนางรม	60	2.4
15	พริกไทยป่น	36	1.5
16	น้ำมันรำข้าว	40	1.6
17	ผงพะโล้	22.5	1.0
รวม			100.0



ภาพที่ 3 กระบวนการผลิตปุ๋ยจางธัญพืชเชิงพาณิชย์

3) การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตปุ๋ยจางธัญพืชสู่กลุ่มแม่บ้าน

หลังจากพัฒนาผลิตภัณฑ์ปุ๋ยจางธัญพืช ได้ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตปุ๋ยจางธัญพืชสู่กลุ่มแม่บ้านทำขนมบ้านอัยเยอร์เบอร์จิง ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา โดยการจัดอบรมแบบสาธิต และเชิงปฏิบัติการ เพื่อให้สมาชิกเกิดทักษะจากการปฏิบัติ ดังภาพที่ 4 จากการประเมินความสนใจของกลุ่มโดยการสังเกตท่าทีในการรับเทคโนโลยีการผลิตปุ๋ยจางธัญพืชเพื่อนำไปใช้ประโยชน์สร้างอาชีพ พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความสนใจในการผลิตอยู่ในระดับมาก เนื่องจากสมาชิกส่วนใหญ่มีรายได้หลักจากอาชีพกรีดยาง ซึ่งไม่สามารถกรีดยางในช่วงฤดูฝน ทำให้หันมาสนใจอาชีพเสริมมากขึ้น ซึ่งผลการพัฒนา ทำให้สมาชิกเกิดทักษะด้านการผลิต สามารถรองรับคำสั่งซื้อกรณีที่มีการสั่งซื้อเป็นจำนวนมาก หรือต้องการแบบเร่งด่วน

จากการสอบถามความพึงพอใจและความรู้ที่ได้รับจากการถ่ายทอดเทคโนโลยีในภาพรวม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจ เนื่องจากวิทยากรสามารถถ่ายทอดความรู้ อธิบายเนื้อหาได้อย่างชัดเจน และสามารถตอบข้อซักถามระหว่างการฝึกอบรมได้ระยะเวลาในการฝึกอบรมมีความเหมาะสม ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้หลังการอบรมเพิ่มขึ้น และสามารถนำความรู้ไปปฏิบัติได้จริงเห็นผลเชิงประจักษ์ รวมถึงสามารถนำความรู้ไปถ่ายทอดแก่บุคคลอื่นได้

4) การยกระดับการผลิตเชิงพาณิชย์

การยกระดับการผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐานให้แก่กลุ่ม โดยให้ความรู้เรื่องสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร เพิ่มทักษะด้านการประกอบการ โดยให้สมาชิกเข้าร่วมอบรมในกิจกรรม การสร้าง

ทักษะเบื้องต้นสำหรับผู้ประกอบการหน้าใหม่ ซึ่งประกอบด้วยการใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในการเพิ่มมูลค่าสินค้า โดยการตั้งเอกลักษณ์ของชุมชนมาเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ (พาขวัญ ทองรักษ์ และคณะ, 2560) การเขียนแผนธุรกิจ การสร้างเครือข่ายสังคมออนไลน์ในการประชาสัมพันธ์สำหรับผู้ประกอบการ และเพิ่มความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ ด้วยการส่งเสริมให้กลุ่มได้จำหน่ายผลิตภัณฑ์ในงานเทศกาลไก่เบตง ดังภาพที่ 5 โดยการสนับสนุนเชิงนโยบายจากองค์การบริหารส่วนตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา และคณะวิทยากรจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ในการอำนวยความสะดวกด้านต่าง ๆ ทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักเพิ่มมากขึ้น และจากความตั้งใจของสมาชิกที่จะสร้างรายได้ให้กับกลุ่ม ทำให้สัดส่วนการขายเมื่อเทียบกับปุ๋ยจางปกติเพิ่มขึ้น

การศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ปุ๋ยจางธัญพืช

การศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ปุ๋ยจางธัญพืช โดยการแจกผลิตภัณฑ์ตัวอย่างให้ลูกค้าได้ทดลองชิมและเก็บข้อมูลจากลูกค้าเพื่อนำมาปรับปรุงผลิตภัณฑ์ ซึ่งผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ปุ๋ยจางธัญพืช ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา โดยใช้ค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ดังตารางที่ 2

ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ปุ๋ยจางธัญพืช ด้วยการทดสอบทางประสาทสัมผัสโดยผู้ทดสอบจำนวน 400 คน พบว่า ผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ปุ๋ยจางธัญพืช โดยคะแนนเฉลี่ยมาก



ภาพที่ 4 การฝึกอบรมการผลิตบ๊ะจ่างธัญพืช



ภาพที่ 5 กิจกรรมออกจากร้านเทศกาลไถ่เบตง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา

ตารางที่ 2 ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ปะจ่างธัญพืช ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา

คุณลักษณะ	\bar{X}	SD	แปลผล
1) รสชาติอร่อย	3.33	0.96	มาก
2) ความน่ารับประทาน	3.50	0.86	มาก
3) กลิ่นหอมของเครื่องเทศ	3.48	0.78	มาก
4) ความแปลกใหม่ของส่วนผสม	3.65	0.83	มาก
5) ความนุ่มของข้าวเหนียว	3.67	0.88	มาก
ภาพรวม	3.52	0.68	มาก

ที่สุด คือ ความนุ่มของข้าวเหนียว รองลงมา คือ ความแปลกใหม่ ของส่วนผสม ความน่ารับประทาน กลิ่นหอมของเครื่องเทศ และ รสชาติอร่อย ตามลำดับ ดังนั้น หากต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปะจ่างธัญพืช นอกจากต้องคำนึงถึงคุณลักษณะข้างต้น อาจจะต้องพิจารณาค่านิยมของสังคม และปัจจัยด้านสุขภาพของผู้บริโภค ร่วมด้วย เนื่องจากส่งผลต่อการจำหน่ายในอนาคตได้ (สุรัชย์ อุดม อ่าง และคณะ, 2558) และหากผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน จะทำให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นมากยิ่งขึ้น (ปิ่นถรณ์ช รัตนพรพรรัตน์ และฉันทนา สุรัสวดี, 2558)

ผลกระทบและความยั่งยืนของ การเปลี่ยนแปลง

1) การเปลี่ยนแปลงเชิงนโยบาย

องค์การบริหารส่วนตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัด ยะลา ได้นำผลงานวิจัยไปใช้เป็นข้อมูลในการจัดทำแผนพัฒนาชุมชน ในด้านการเสริมสร้างความมั่นคงด้านเศรษฐกิจของกลุ่มวิสาหกิจ ชุมชนให้เกิดความยั่งยืนต่อไป นอกจากนี้ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ได้รับความไว้วางใจจากองค์การบริหาร ส่วนตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ในการถ่ายทอด องค์ความรู้ที่เหมาะสมกับชุมชนและสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ ทำให้องค์การบริหารส่วนตำบลธารน้ำทิพย์มีทิศทางในการพัฒนา ชุมชนที่ชัดเจนขึ้น

2) การเปลี่ยนแปลงเชิงเศรษฐกิจ

จากการได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานให้ออกร้าน จำหน่ายผลิตภัณฑ์ในงานเทศกาลไ้เบตง ทำให้กลุ่มแม่บ้านทำขนม บ้านอัยเยอร์เบอ์จั่ง ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา

มีรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปะจ่างธัญพืชเพิ่มขึ้น ทำให้ สมาชิกมีความตื่นตัว นำไปสู่การหาช่องทางจำหน่ายใหม่ ๆ จากเดิม ที่ขายในชุมชน รวมถึงกลุ่มแม่บ้านให้ความร่วมมือในกิจกรรมต่าง ๆ ที่จัดโดยภาครัฐ เช่น การออกร้านตามงานเทศกาลต่าง ๆ ทำให้ สามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้อย่างต่อเนื่อง สร้างความมั่นคงใน อาชีพให้กับสมาชิกกลุ่มแม่บ้านทำขนมบ้านอัยเยอร์เบอ์จั่ง ตำบล ธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ตามแนวคิดของรัฐบาลที่ ต้องการผลักดันให้เศรษฐกิจฐานรากมีความเข้มแข็ง

3) การเปลี่ยนแปลงเชิงสังคม

การมีส่วนร่วมของคนในชุมชน ตั้งแต่ผู้นำชุมชนและสมาชิก ในชุมชน มีทัศนคติที่ดีต่อหน่วยงานภาครัฐ พร้อมทั้งจะเปลี่ยนแปลง และให้ความร่วมมือในการพัฒนาชุมชนให้เป็นที่รู้จักกับสังคม ภายนอก ก่อให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือกับองค์กรภายนอก ระหว่าง มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา องค์การบริหารส่วนตำบลธาร น้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา และกลุ่มผู้ประกอบการ กลุ่ม เกิดการเรียนรู้ถึงการเตรียมการวางแผน การเตรียมความพร้อม และการบริหารจัดการกลุ่มที่ดีขึ้น รวมถึงช่วยสืบทอดภูมิปัญญา และประเพณีที่ดีให้อยู่คู่กับชุมชนต่อไป

ข้อเสนอแนะ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์และความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อ ผลิตภัณฑ์ปะจ่างธัญพืช ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัด ยะลา ควรมีการศึกษาเพิ่มเติมในประเด็นต่อไปนี้ ปัจจัยภายนอก และปัจจัยภายในที่มีผลต่อการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปะจ่างธัญพืช การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ยืดอายุการเก็บรักษา และปัจจัยที่มีผลต่อ ความยั่งยืนในการบริหารงานกลุ่ม

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ได้รับการสนับสนุนทุนจากงบประมาณโครงการบริการวิชาการ โครงการหมู่บ้านเพื่อการท่องเที่ยวเชื่อมรอยต่อที่สามเหลี่ยมเศรษฐกิจจังหวัดชายแดนภาคใต้ กิจกรรมที่ 3 พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มรายได้แก่ชุมชน ซึ่งได้รับการจัดสรรงบประมาณ

ประจำปี 2562 ของคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ขอขอบคุณองค์การเทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลาที่คอยอำนวยความสะดวกตลอดงานวิจัย ขอขอบคุณสมาชิกกลุ่มแม่บ้านทำขนมบ้านอัยเยอร์เบอ์จิง ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ซึ่งให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี และขอขอบคุณผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่านที่ถ่ายทอดความรู้และให้คำแนะนำแก่ผู้วิจัยจนงานวิจัยสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

บรรณานุกรม

- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2562). สถิติด้านการท่องเที่ยวปี 2560. สืบค้นเมื่อ 20 มิถุนายน 2562, จาก <http://yala.nso.go.th/images/provincialstatistic/2561/17tourism.pdf>.
- เกศราภรณ์ สังข์มนต์, อนิรุทธิ์ ผงคสี, และ แคทลียา ซาปะวัง. (2555). ผลกระทบของการบริหารการผลิตเชิงกลยุทธ์ที่มีต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ของธุรกิจอุตสาหกรรมเครื่องแต่งกายในประเทศไทย. *วารสารบัญชีและการจัดการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม*, 4(4), 108–115.
- เฉลิมชัย อุทธการ, ปพฤกษ์บาร์มี อุตสาหกรรมวานิชกิจ, และ เกลินี หมั่นไธสง. (2557). ผลกระทบของการบริหารการผลิตเชิงกลยุทธ์ที่มีต่อความได้เปรียบทางการแข่งขันของธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย. *จุฬาลงกรณ์ธุรกิจปริทัศน์*, 36(140), 74–85.
- ธนุณี พิมพ์กี. (2556). *การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจ*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- ธวัชชัย บุญมี, เดชวิทย์ นิลวรรณ, มานพ ชุ่มอุ่น, จีรวรรณ บุญมี, รัชณี เสาร์แก้ว, ศุภฤกษ์ ธาราพิทักษ์วงศ์, และ เบญจพร หน้อยชาย. (2557). การวิจัยและพัฒนากลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านสันทรายต้นกอก ตำบลฟ้าฮ่าม อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่. *วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต*, 2(1), 63–72.
- ปัทมณีนธ์ ธนัทพรชัยรัตน์ และ ฉันทนา สุรัสวดี. (2558). การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนโดยใช้วิธีการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมกรณีศึกษา: ผลิตภัณฑ์ของใช้ในครัวเรือน บ้านคลองเตี๋ยพัฒนา ตำบลท่ามะนาว อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี. *วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่*, 7(3), 76–89.
- พาขวัญ ทองรักษ์, วรภา วงศ์แสงธรรม, สุภาพร พาเจริญ, จันทร์เพ็ญ บุตรใส, และ รุ่งทิพย์ ไทยสม. (2560). การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวเกรียบมันเทศสู่การผลิตเชิงพาณิชย์โดยชุมชนมีส่วนร่วม. *วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่*, 9(4), 242–256.
- เรวดี แก้วมณี. (2561). ศักยภาพอุตสาหกรรมในพื้นที่ด้ามขวานทอง..เมืองต้นแบบ “สามเหลี่ยม มั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน”. สืบค้นเมื่อ 20 มิถุนายน 2562, จาก <http://bit.ly/2llcdhw>.
- วัฒนาภรณ์ ไชครัตนชัย และ สุกัญญา กล่อมจ้อหอ. (2560). การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวโป่งให้ได้คุณภาพมาตรฐานของการผลิตอาหารสู่เชิงพาณิชย์ที่ยั่งยืนโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน. *วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่*, 9(1), 8–22.
- สุรัชย์ อุดมอ่าง, นิรมล อุดมอ่าง, และ รัฐนันท์ พงศ์วิริทธิ์ธร. (2558). การยอมรับและพฤติกรรมของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรไทย. *วารสารศรีนครินทร์วิโรฒวิจัยและพัฒนา (สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)*, 7(13), 187–199.
- BLT Bangkok. (2561). เทรนด์สุขภาพมาแรง คนเมืองยุคใหม่ตั้งเป้าชีวิตดีมีสุข. สืบค้นเมื่อ 15 กรกฎาคม 2562, จาก <http://www.bltbangkok.com/article/info/28/774>.
- Glimmergirl. (2560). เทศกาลไหว้บ๊ะจ่าง ดำเนินที่ควรรู้. สืบค้นเมื่อ 20 มิถุนายน 2562, จาก <https://bit.ly/2LPAjSh>.
- Kotler, P. & Armstrong, G. (2011). *Principles of marketing*. 13th ed. Upper Saddle River, N.J.: Prentice–Hall Inc.
- Yuktapreecha, R. (2562). แหล่งท่องเที่ยว 77 จังหวัด. สืบค้นเมื่อ 15 กรกฎาคม 2562, จาก <https://bit.ly/2GaxoA4>.