

การวิจัยและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
บ้านสว่างธรรมวิเศษ ตำบลบ้านน้ำอ้อม อำเภอเกษตรวิสัย
จังหวัดร้อยเอ็ด

**A research and Development for Local Product Quality of Ban
Sawangthamwiset Agricultural housewife Group Nam-Arm
Sub-District, Kasetwisai District, Roi-Et Province**

จักรพันธ์ จันทร์หอม¹ และ ภัทรธิรา ผลงาม²

มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

Chakapan Chanhom¹ and Patthira Phon-mgam²

Loei Rajabhat University, Thailand

Corresponding Author, Email: Pukongcane11@gmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาสภาพปัจจุบันและสภาพปัญหาในการผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ 2) ศึกษาความต้องการของผู้บริโภคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ และ 3) พัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ และ 4) ประเมินผลการวิจัยและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ ซึ่งเป็นการวิจัยและพัฒนา (Research and Development) แบ่งขั้นตอนการดำเนินการวิจัยออกเป็น 4 ระยะ ได้แก่ ระยะที่ 1 ศึกษาสภาพปัจจุบันและสภาพปัญหาในการผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ ระยะที่ 2 ศึกษาความต้องการของผู้บริโภคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ ระยะที่ 3 พัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ และ ระยะที่ 4 การประเมินผล การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยประธานและคณะกรรมการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ ตัวแทนสมาชิกกลุ่มฯ

* วันที่รับบทความ: 15 กันยายน 2561; วันแก้ไขบทความ 14 มีนาคม 2562; วันตอบรับบทความ: 31 มีนาคม 2562

Received: September 15, 2019; Revised: March 14, 2019; Accepted: March 31, 2019

พัฒนาชุมชนอำเภอเกษตรวิสัย กำหนดตำบลน้ำอ้อม ตัวแทนจากสหกรณ์จังหวัดร้อยเอ็ด เกษตรอำเภอเกษตรวิสัย เกษตรจังหวัดร้อยเอ็ด อุตสาหกรรมจังหวัดร้อยเอ็ด และนายกองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำอ้อม สาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ด รวมทั้งสิ้น จำนวน 50 คนโดย ใช้วิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก สันทนากลุ่ม และการจัดประชุมระดมความคิดเห็นแบบมีส่วนร่วม

ผลการวิจัยพบว่า

1) ผลการศึกษาสภาพปัจจุบันและสภาพปัญหาของผลิตภัณฑ์ชุมชนซึ่งรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร ตำรา งานวิจัย แบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์ความคิดเห็นของผู้บริโภค พบว่า ในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯผลิต ข้าวเม่าโดยใช้ข้าวเหนียวพันธุ์ กข6 เป็นวัตถุดิบ และมีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวเม่า 5 ชนิด คือ ข้าวเม่าคลุก ข้าวเม่าหมี ข้าวเม่าตู ข้าวเม่าบ่าปิ่น และข้าวเม่ากระยาสารท ส่วนสภาพปัญหาพบว่ามีปัญหาในด้านวัตถุดิบมีต้นทุนเพิ่มขึ้น อีกทั้งคุณภาพของผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้มาตรฐานตรงตามความต้องการของผู้บริโภค และด้านบรรจุภัณฑ์พบว่ายังขาดการออกแบบให้โดดเด่นมีลักษณะเฉพาะตัว

2) ผลการศึกษาความต้องการของผู้บริโภคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ พบว่า (1) ต้องการให้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในด้านรสชาติให้มีความโดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์ ตรงตามความต้องการของลูกค้า โดยต้องเน้นในเรื่องความสะอาด (2) ต้องการให้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่เพิ่มขึ้น (3) บรรจุภัณฑ์ควรมีความสวยงาม มีเครื่องหมายการค้า ตราสินค้า (4) พัฒนาปรับปรุงด้านราคาของผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าให้มีความเหมาะสมกับปริมาณและคุณภาพ ควรมีผลิตภัณฑ์ออกจำหน่ายหลายระดับราคาให้เลือกซื้อได้

3) ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ โดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเม่า คือ (1) ข้าวเม่าอบกรอบ มีรสชาติหวานมัน และเค็มเล็กน้อย (2) ข้าวเม่าปั่นผสมธัญพืชใบเตย หรือข้าวเม่าปั่นผสมธัญพืชผสมดอกอัญชันและ (3) การพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ สติกเกอร์ และตราสัญลักษณ์ของผลิตภัณฑ์มีเครื่องหมายการค้า ตราสินค้า และวันหมดอายุ

4) การประเมินผลโดยติดตามผลการสัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย พบว่า การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชุมชนจากแนวความคิดสู่การปฏิบัติ ส่งผลให้เกิดผลลัพธ์ที่ดีต่อกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและชุมชนท้องถิ่นบริเวณใกล้เคียง

ซึ่งในภาพรวมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตลอดถึงผู้ที่เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติในครั้งนี้มีความสนใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด

คำสำคัญ: ผลิตภัณฑ์ชุมชน; วัตถุประสงค์; การแปรรูปข้าวเม่า

Abstract

The objectives of this study consists of to: 1) study the current situation and problems in the production of local products quality of Ban Sawangthamwiset agricultural housewife group 2) study the consumers 'demand of those local products quality for the development 3) develop the local production 4) Evaluation of research and development of community local products quality

The research use researching and development method and is divided into 4 stages. Stage 1: study the current situation and problems in the production of local products quality of Ban Sawangthamwiset agricultural housewife group. Stage 2: study the consumers 'demand of those local products quality for the development. Stage 3: develop the local production and stage 4 Evaluation of research and development of community local products quality

The population and sample groups of this study include were purposely selected group to rate a survey form and satisfaction questionnaire. For qualitative method, an in-depth interview form, a focus group discussion, and brainstorming works were applied. The target groups were 50 informants concluding chairpersons and members of housewife groups, representative of the agricultural housewife group, developer of Kasetwisai district, head of Roi-et agriculture office, head of Roi-et industrial office, head of Nam-Orm sub-district Organization Administration, provincial health officer from Roi-et public health office. Statistics used for the quantitative data was frequency, mean and standard deviation whilst the qualitative data were analyzed by content analysis

The results of study found that:

1. The current situation and problems found that the product in this group was Kao Mao by using Glutinous Rice RD 6 was produced as pounded unripe rice snack or dried Khao Mao and five Khao Mao processing products were gained as Kao Mao Clook, Kao Mao Mee, Kao Mao Too, Kao Mao Babinand Kao Mao Krayasart. However, several problems were found such as the price of increasing raw materials. The quality of products was sub-standard and did not meet the requirements of consumers. The packaging design was not unique while the product marketing was far unknown.

2. Consumers' needs found that (1) a delicacy was the first priority for selection especially hygiene (2) another taste of products (3) designs of packaging 4) quality standard with various choices of selection.

3. The development of local products found (1) crispy Kao Mao (2) Kao Mao mixed with cereal, herbs and (3) details of trademarks, brands, manufacturers and expiry.

4. Evaluation results by following the results of interviews with all relevant parties Found that the development of community product quality or the transformation of local products from concept to practice Resulting in good results for local communities In which the group of women housewives, as well as this training, are interested who received the training at the highest level.

Key words: Local Product; Rice Material; Product Processing (Khao Mao)

บทนำ

ข้าวเม่าเป็นผลผลิตของคนในชุมชน ร่วมกันผลิตโดยใช้วัตถุดิบในชุมชนร่วมกับภูมิปัญญาของคนในชุมชนช่วยกันสร้างสรรค์ผลงานหรือเป็นที่รู้จักว่า ผลิตภัณฑ์โอท็อป ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่กำเนิดมาจากชุมชน ที่แสดงให้เห็นถึงรากฐานทางวัฒนธรรม วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในชุมชนนั้นๆซึ่งที่ผ่านมา ภาครัฐโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้ส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเม่า มีการสร้างผู้นำเครือข่ายระดับตำบล อำเภอและจังหวัดครอบคลุมทุกพื้นที่ สร้างตราของสินค้า (Brand) ให้เป็นที่รู้จักและยอมรับของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ

ในปัจจุบันผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าได้นำทรัพยากรภูมิปัญญาในท้องถิ่น มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ และบริการที่มีคุณภาพและมูลค่าเพิ่มเป็นที่เป็นที่ต้องการของตลาด สอดคล้องกับวัฒนธรรมและ วิถีชีวิตของท้องถิ่น โดยยึดหลักการพึ่งตนเองของชุมชน เป็นกระบวนการทางความคิดรวมถึงการบริการดูแลอนุรักษ์ ทรัพยากรธรรมชาติและ สิ่งแวดล้อม การรักษาภูมิปัญญาไทย การท่องเที่ยวศิลปวัฒนธรรมประเพณี การต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อให้กลายเป็น ผลิตภัณฑ์คุณภาพที่มีเอกลักษณ์ มีจุดเด่น จุดขายที่รู้จักกันแพร่หลายทั้งในและต่างประเทศ (Department of Community Development, 2001 : 2)

โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ยังเป็นการดำเนินงานตามนโยบายของรัฐบาล เพื่อให้แต่ละชุมชนได้ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการพัฒนาสินค้า โดยรัฐบาลพร้อมที่จะให้

ความช่วยเหลือด้านความรู้สมัยใหม่ และการบริหารจัดการเพื่อเชื่อมโยงสินค้าจากชุมชนสู่ตลาดทั้งในและต่างประเทศด้วยระบบร้านค้าเครือข่ายและอินเทอร์เน็ต ซึ่งโครงการนี้จะประสบความสำเร็จได้ต้องอาศัยความร่วมมือจากหลายฝ่าย ทุกระดับ ทั้งภาครัฐและเอกชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งประชาชนในท้องถิ่นนั้นจะต้องให้ความร่วมมือ โดยการมีส่วนร่วมในการดำเนินโครงการอย่างแท้จริงซึ่งเริ่มจากการมีส่วนร่วมวิเคราะห์ปัญหา ร่วมคิด ร่วมกันกำหนดวัตถุประสงค์ เป้าหมาย ยุทธวิธีแนวทางและการนำไปสู่การปฏิบัติให้บรรลุเป้าหมาย (Patthira Phon-ngam, 2009 : 15)

การรวมกลุ่มกันในนามกลุ่มแม่บ้านเป็นแนวทางหนึ่งในการสร้างและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีคุณภาพและผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าก็เป็นสินค้าชนิดหนึ่งที่สามารถนำมาพัฒนาให้เกิดประโยชน์ ด้านการค้าเพิ่มรายได้ให้แก่กลุ่ม ด้วยเหตุนี้ทางกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ จึงมีความเห็นต้องกันว่าควรมีการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าที่มีคุณภาพ ทั้งนี้โดยมุ่งไปพัฒนาคุณภาพด้านต่างๆ ได้แก่กระบวนการคัดสรรวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การบรรจุ การตลาด การแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อให้เป็นที่ยอมรับและเป็นที่ยอมรับแก่ผู้บริโภคและให้เป็นสินค้าที่ได้มาตรฐาน รวมถึงการพัฒนารูปแบบของบรรจุภัณฑ์ มีการจัดการการผลิต การเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรที่มีประสิทธิภาพ และคุณภาพ ตามความต้องการตลาด โดยมุ่งเน้นการแก้ไขปัญหาด้านการผลิตและการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ข้าวเม่า รวมถึงการสร้าง ความมั่นใจแก่ผู้ประกอบการในการพัฒนาคุณภาพและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชนจนสามารถ นำไปสู่การขยายตลาด ซึ่งเป็นแนวโน้มในการเพิ่มกำลังการผลิตต่อไปในอนาคตและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและเพิ่มช่องทางทางการตลาดมากขึ้น (Department of Community Development, 2001 : 1)

จากสภาพปัจจุบันและสภาพปัญหาและความต้องการดังกล่าวข้างต้นผู้วิจัยและประธานกลุ่มตลอดถึงภาคีที่เกี่ยวข้องมีความเห็นพ้องต้องกันว่า ควรมีพัฒนาด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ข้าวเม่า ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านสว่างธรรมวิเศษ หมู่ที่ 7 ตำบลน้ำอ้อม อำเภอกะทิงวิทย จังหัดร้อยเอ็ด เพื่อให้กลุ่ม มีการจัดการการผลิต การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าที่มีคุณภาพและตรงตามความต้องการตลาด ผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและเพิ่มช่องทางทางการตลาดมากขึ้น อันจะนำไปสู่การสร้างอาชีพและสร้างรายได้ ให้ชุมชนในท้องถิ่น และสามารถพัฒนากลุ่มให้มีความเข้มแข็งที่จะนำไปสู่การจัดการในระดับธุรกิจชุมชนต่อไปในอนาคต

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพปัจจุบันและสภาพปัญหาในการผลิต ผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ
2. เพื่อศึกษาความต้องการของผู้บริโภคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ
3. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ
4. เพื่อประเมินผลการวิจัยและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ มีขอบเขตการวิจัยไว้ 4 ขั้นตอน ดังนี้

การรวบรวมข้อมูล

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาสภาพปัจจุบันและสภาพปัญหาในการผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯขอบเขตเนื้อหา ได้แก่ 1) ศึกษาด้านสภาพปัญหา

ในการผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชนและความต้องการของผู้บริโภคในประเด็นต่างๆได้แก่ ชนิดของข้าวเม่า ลักษณะผลิตภัณฑ์ ลักษณะหีบห่อโดยใช้ข้อมูลที่ได้จากขั้นตอนนี้จะนำไปใช้เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าในขั้นตอนของการวิจัยลำดับต่อไป

ขอบเขตประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่

1) ศึกษาด้านสภาพปัจจุบันและสภาพปัญหาในการผลิต ผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯใช้ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ออกเป็น 2 กลุ่ม ดังต่อไปนี้

1) ประชากรคือ ได้แก่ ประธานและคณะกรรมการบริหารกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ โดยการสัมภาษณ์และวิเคราะห์เอกสารเพื่อเป็นพื้นฐาน จำนวน 15 คน /สมาชิก จำนวน 105 คนรวมจำนวน 120 คน โดยวิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling)

2) กลุ่มผู้บริหารนำชุมชน และผู้เฒ่า ผู้แก่ ประธานกลุ่มและสมาชิกกลุ่มหัวหน้าหรือตัวแทนจากสหกรณ์จังหวัดร้อยเอ็ด สาธารณะสุขจังหวัดร้อยเอ็ด เกษตรอำเภอเกษตรวิสัย เกษตรจังหวัดร้อยเอ็ด พัฒนาชุมชนอำเภอเกษตรวิสัย อุตสาหกรรมจังหวัดร้อยเอ็ด และนายกองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำอ้อมจำนวน 16 คน

ขั้นตอนที่ 2 ศึกษาความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
ฯใช้ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ผู้ที่เคยบริโภคผลิตภัณฑ์ชุมชนที่อาศัยอยู่ในเขตพื้นที่
จังหวัดร้อยเอ็ด และ/หรือเดินทางเข้ามาในพื้นที่จังหวัดร้อยเอ็ด ส่วนกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการ
ตอบแบบสำรวจเกี่ยวกับพฤติกรรมและความต้องการของผู้บริโภค และแบบสอบถาม
เกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ
จำนวน 325 คน เนื่องด้วยเป็นประชากรที่ไม่ทราบจำนวนที่แน่นอนซึ่งผู้วิจัยได้กำหนดกลุ่ม
ตัวอย่างจากการคำนวณโดยใช้สูตรของ คอแครน (Cochran, 1953 : 111) ดังนี้

$$n = \frac{P(1 - P)z^2}{d^2}$$

ขอบเขตด้านเนื้อหา ได้แก่ 1) โดยนำผลที่ได้จากการศึกษาสภาพปัจจุบันและ
สภาพปัญหาด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนและความต้องการในการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์
ชุมชนรวมถึงแนวทางการพัฒนามาจัดประชุมเพื่อเสนอเกี่ยวกับนโยบายของหน่วยงาน และ
แนวทางการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ฯแบบสัมภาษณ์
เจาะลึก (In-Depth Interview) เป็นการตั้งประเด็นคำถามเพื่อสัมภาษณ์เป็นรายบุคคล
เพื่อให้ทราบถึงบริบทของชุมชนและกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 16 คน ประเด็นสนทนา
กลุ่ม (Focus Group Discussion) ในการสร้างประเด็นการสนทนากลุ่ม เป็นลักษณะ
คำถามปลายเปิดเชิงซักถามเหตุผลและค้นหาคำตอบประเด็นการซักถามได้จากวัตถุประสงค์
ของการวิจัย จัดระดมความคิดเห็นแบบมีส่วนร่วมจัดโครงการเชิงปฏิบัติการ/กิจกรรมที่ใช้ใน
การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯการจัดประชุมระดมความเห็น
แบบมีส่วนร่วมและประเด็นอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่ม
แม่บ้านเกษตรกรฯได้แก่ สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯจำนวน 10คนโดยเลือกแบบเจาะจง
(Purposive Sampling)

ขั้นตอนที่ 3 นำกิจกรรมการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าไปสู่การปฏิบัติที่ได้
จากขั้นตอนที่ 2 โดยการลงมือปฏิบัติจริงผ่านโครงการ/กิจกรรมการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์
ชุมชนหรือการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชุมชน

ขั้นตอนที่ 4 ประเมินผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนเป็นการสรุปผลการดำเนินการ
ต่างๆ ร่วมกัน ระหว่าง นักวิจัย ผู้นำกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และ

ผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่าย เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ได้พัฒนาแล้ว อย่างไรก็ตามโดยการประเมินผล (Output) และประเมินผล (Outcome) ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรมการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชุมชนจากแนวความคิดสู่การปฏิบัติในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและผู้ที่เกี่ยวข้องกับการอบรมฝึกปฏิบัติในครั้งนี้มีความสนใจ และสามารถนำแนวทางและทักษะที่ได้ไปพัฒนาต่อยอดสู่ความสำเร็จของกลุ่มทำให้เป็นที่รู้จักในชุมชนท้องถิ่นใกล้เคียงและจังหวัดอื่นๆ และเป็นกลุ่มที่มีมาตรฐานในเรื่องของการผลิตสินค้าเพื่อสุขภาพที่มีประสิทธิภาพได้มาตรฐานและสร้างรายได้เพิ่มมากขึ้น

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยในครั้งนี้ผู้วิจัยดำเนินการสร้างเครื่องมือเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพตามลำดับขั้นตอนดังต่อไปนี้

1. แบบสอบถามเพื่อสำรวจพฤติกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนข้าวเม่าของผู้บริโภค ซึ่งผู้วิจัยสร้างขึ้นจากการประมวลแนวคิด ทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2. แบบสอบถามเพื่อใช้สำหรับศึกษาและประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวเม่า

3. แบบสัมภาษณ์เจาะลึก (In-Depth Interview) เป็นการตั้งประเด็นคำถามเพื่อสัมภาษณ์เป็นรายบุคคล เพื่อให้ทราบถึงบริบทของชุมชนและกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

4. ประเด็นสนทนากลุ่มสร้างประเด็นการสนทนากลุ่ม เป็นลักษณะคำถามปลายเปิดเชิงซักถามเหตุผลและค้นหาคำตอบ

5. ประเด็นจัดระดมความคิดเห็นแบบมีส่วนร่วมกำหนดประเด็นข้อคำถามให้ผู้ตอบได้แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าของกลุ่ม

6. สมุดบันทึกภาคสนาม และกล้องบันทึกภาพ เพื่อช่วยในการบันทึกข้อมูล

7. แบบประเมินความพึงพอใจของการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

สำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูลใช้วิธีการตามระยะของขั้นตอนการวิจัยซึ่งได้ขอหนังสือราชการจากบัณฑิตวิทยาลัย เพื่อขออนุญาตทางสถานศึกษาเก็บข้อมูลด้วยตนเอง ส่วนการวิเคราะห์ข้อมูลเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย และสถิติที่ใช้ในการวิจัย

ประกอบด้วย สถิติพื้นฐานได้แก่ ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ค่าร้อยละ สถิติที่หาคุณภาพแบบทดสอบได้แก่ ค่าความยากง่าย (P) ค่าอำนาจจำแนก (B) และค่าความเชื่อมั่น (r_{tt}) และวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้วิธีวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ซึ่งเป็นการวิเคราะห์ตีความจากข้อมูลที่ได้จากการศึกษาภาคสนามในการตรวจสอบความตรงของข้อมูลโดยใช้การวิเคราะห์แบบสามเส้า โดยการตรวจสอบข้อมูลสามเส้าด้านข้อมูลเป็นการตรวจสอบแหล่งที่มาของข้อมูลในด้านเวลา สถานที่ และบุคคล เพื่อพิจารณาว่า ถ้าเก็บข้อมูลต่างเวลา ต่างสถานที่ และผู้ให้ข้อมูลต่างคนจะยังได้ข้อมูลเหมือนเดิมหรือไม่

ผลการวิจัย

1. ผลการศึกษาสภาพปัจจุบัน พบว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ มีสมาชิก จำนวน 120 คน ใช้ข้าวเหนียวพันธุ์ กข 6 มาผลิตเป็นข้าวเม่าแห้ง และมีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวเม่า 5 ชนิด คือ ข้าวเม่าคลุก ข้าวเม่าหมี ข้าวเม่าตุ๋น ข้าวเม่าบ่าบิ้น และข้าวเม่ากระยาสารท ส่วนสภาพปัญหาพบว่าในด้านวัตถุดิบมีต้นทุนเพิ่มขึ้นเพราะต้องเดินทางไปซื้อจากต่างถิ่น ด้านการผลิตพบว่าคุณภาพของผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้มาตรฐานตรงตามความต้องการของผู้บริโภค ด้านบรรจุภัณฑ์พบว่ายางขาดการออกแบบให้โดดเด่นมีลักษณะเฉพาะตัว ส่วนด้านการตลาดพบว่าสินค้าของทางกลุ่มฯยังจำกัดอยู่ในวงแคบไม่เป็นที่รู้จักของผู้บริโภคในพื้นที่อื่นๆ

2. ผลการศึกษาความต้องการของผู้บริโภคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ พบว่าพฤติกรรมของผู้บริโภคส่วนใหญ่มีวัตถุประสงค์ในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าเพื่อรับประทานเอง การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าให้ความสำคัญกับ เรื่องรสชาติแหล่งที่ซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวเม่ามากที่สุดคือแหล่งผลิต เช่น กลุ่มแม่บ้านสำหรับการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าพบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในระดับมากที่สุดและมีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ รสชาติของผลิตภัณฑ์ ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในระดับมาก คือ ความสะอาดของผลิตภัณฑ์ ความสวยงามของบรรจุภัณฑ์ มีมาตรฐานรับรอง (อย.) หรือ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) มีเครื่องหมายการค้า ตราสินค้า และแหล่งผลิต ตามลำดับ ส่วนความต้องการพบว่าผู้บริโภคต้องการให้พัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าทั้งรูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

3. ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสว่างธรรมวิเศษ ตำบลน้ำอ้อม อำเภอเกษตรวิสัย จังหวัดร้อยเอ็ด มีการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวเม่า ดังนี้ (1) ข้าวเม่าอบกรอบ (2) ข้าวเม่าปั่นผสมธัญพืชใบเตย หรือข้าวเม่าปั่นผสมธัญพืชผสมดอกอัญชัน (3) การพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ สติกเกอร์ และตราสัญลักษณ์ของผลิตภัณฑ์

ส่วนการประเมินผลหลังจากได้ดำเนินโครงการดังกล่าว พบว่า ความพึงพอใจต่อการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ทำจากข้าวเม่าโดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก และทุกฝ่ายที่มีส่วนเกี่ยวข้องต่างมีความพึงพอใจในผลของการดำเนินงาน

อภิปรายผลการวิจัย

ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านสว่างธรรมวิเศษ หมู่ที่ 7 ตำบลน้ำอ้อม อำเภอเกษตรวิสัย จังหวัดร้อยเอ็ดการพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยการแปรรูปข้าวเม่าขึ้นมาใหม่ได้ 3 ชนิด คือ (1) ข้าวเม่าอบกรอบ มีรสชาติหวานมัน และเค็มเล็กน้อย (2) ข้าวเม่าปั่นผสมธัญพืชใบเตย และ (3) ข้าวเม่าปั่นผสมธัญพืชผสมดอกอัญชัน รวมถึงการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ สติกเกอร์ และตราสัญลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ให้มีความสวยงาม มีเครื่องหมายการค้า ตราสินค้า ระบุแหล่งผลิต และแสดงรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ การระบุวัน เดือน ปีที่ผลิตและหมดอายุไว้เพื่อให้ผู้บริโภคสังเกตเห็นได้อย่างชัดเจน ซึ่งจะส่งผลที่ดีต่อยอดการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นี้เป็นความต้องการของผู้บริโภครวมทั้งการบรรจุภัณฑ์ ทำโลโก้และสติกเกอร์เป็นสิ่งที่สำคัญมาก ผลการวิจัยนี้สอดคล้องกับการวิจัยของ ชุตินา บุญหล้า Chutima Bunla (2002 : 5) ซึ่งได้ศึกษาการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าแปรรูปและพัฒนากลยุทธ์การตลาดของกลุ่ม ผู้ผลิตข้าวเม่า จังหวัดหนองคายพบว่า ผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าแปรรูปที่มีจำหน่ายในท้องตลาดควรได้รับการพัฒนาด้านรสชาติและรูปลักษณ์ให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคและผู้จำหน่าย โดยสิ่งที่ผู้ผลิตควรดำเนินการเป็นอันดับแรก คือ การปรับปรุงรสชาติซึ่งเป็นสิ่งสำคัญมากในการเลือกซื้อครั้งต่อไป ดังนั้น ควรกำหนดสูตรการปรับปรุงรสชาติให้กับผลิตภัณฑ์ไว้อย่างถูกต้องและคงที่ รวมถึงการปรับปรุงลักษณะหรือรูปลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ให้มีความสวยงามน่ารับประทาน

ดังนั้น ควรกำหนดสูตรการปรับปรุงรสชาติให้กับผลิตภัณฑ์ไว้อย่างถูกต้องและคงที่รวมถึงการปรับปรุงลักษณะหรือรูปลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ให้มีความสวยงามน่ารับประทาน สอดคล้องกับงานวิจัยของ ชูเกียรติ กาญจนภรากร **Chukiat Kanjana parakoon (2007 : 2)** ได้ศึกษาการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นพบว่า การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ทำให้ชุมชนได้รวมกลุ่มที่จะใช้ความรู้ภูมิปัญญาที่มีในชุมชนมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานและมีเอกลักษณ์ของกลุ่มมีการบริหารจัดการและเกิดการเรียนรู้ที่จะสร้างเครือข่ายระบบการผลิต เกิดการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เพื่อการคัดสรรผลิตภัณฑ์ที่ดีมีคุณภาพ และรูปแบบที่ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคออกสู่ตลาด และผลการวิจัยนี้ยังสอดคล้องกับรายงานการวิจัยของอารยา ปราณประวีตร และ ปริญญา สุขแก้วมณี **Araya Pranaprawit and Parinya Sukkaewmanee (2005 : 1)** ที่ได้ทำการวิจัยเชิงปฏิบัติการโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษา : ผลิตภัณฑ์กะปิ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรอ่าวหม่อมวัง เลขที่ 46 หมู่ 1 ตำบลทองเนียน อำเภอนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช การศึกษาวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษา กะปิกุ้งแม่บ้านเกษตรกรอ่าวหม่อมวัง ตำบลทองเนียน อำเภอนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบริบทชุมชน บริบทกลุ่ม และบริบทผลิตภัณฑ์ กะปิและเพื่อส่งเสริม พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์กะปิของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรอ่าวหม่อมวังให้ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) รวมทั้งเพื่อส่งเสริมและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์กะปิของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรอ่าวหม่อมวัง

ข้อเสนอแนะ

ข้อค้นพบจากการวิจัยในครั้งนี้ จะเป็นข้อมูลพื้นฐานที่สำคัญอันจะนำไปสู่ข้อเสนอแนะต่าง ๆ ในการกำหนดนโยบายเสริมสร้างความรู้ทางวิชาการใหม่ ๆ และการสร้างเครือข่ายความร่วมมือ ระหว่างกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสว่างธรรมวิเศษฯ และจังหวัดต่าง ๆ หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และหน่วยงาน ที่เกี่ยวข้อง เข้ามามีส่วนร่วมในการสนับสนุน และส่งเสริมผลิตภัณฑ์เพื่อให้สามารถพัฒนาต่อไปได้อย่างยั่งยืน รวมทั้งนำข้อมูล

และผลการศึกษาที่ได้ใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

ข้อเสนอแนะในการนำไปปฏิบัติ

ข้อเสนอแนะที่ได้จากผลการวิจัย สรุปได้ดังนี้

1. ข้อเสนอแนะในการนำไปปฏิบัติ

- 1) จากข้อค้นพบที่ได้ ควรมีการส่งเสริมสนับสนุนให้ชุมชนดำเนินการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าประเภทต่างๆ ให้มีความหลากหลายตรงตามความต้องการของผู้บริโภค
- 2) ควรมีการสำรวจความต้องการของผู้บริโภคให้เป็นปัจจุบันอยู่เสมอ
- 3) ควรจัดทำโครงการเพิ่มประสิทธิภาพในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ให้มีความโดดเด่นและมีคุณภาพต่อไป

2. ข้อเสนอแนะทางวิชาการ

- 1) จากข้อค้นพบที่ได้จากการศึกษาและเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกิดการพัฒนาย่างต่อเนื่องหน่วยงานภาครัฐควรให้การสนับสนุนส่งเสริมด้านการฝึกอบรมให้ความรู้แก่กลุ่มและสมาชิกกลุ่มฯ โดยจัดหาวิทยากรที่มีความรู้ความสามารถฝึกอบรมปฏิบัติ เพื่อให้สามารถนำองค์ความรู้ใหม่ๆ มาต่อยอดความรู้เดิมที่มีอยู่
- 2) ควรส่งเสริมทักษะและความรู้ในเรื่องของการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค และให้มีการสำรวจพฤติกรรมของผู้บริโภคอย่างสม่ำเสมอตามสภาพกาลเวลาที่เปลี่ยนไป
- 3) ควรมีการพัฒนาหลักสูตรการผลิตข้าวเม่าในรายวิชาสร้างเสริมประสบการณ์ หรือหลักสูตรท้องถิ่น

3. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

จากการดำเนินการวิจัยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

- 1) ควรมีการศึกษาเพื่อพัฒนาการเพิ่มประสิทธิภาพในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ เพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชนให้มีคุณภาพดีและเป็นที่รู้จักแพร่หลายต่อไป
- 2) ควรมีการวิจัยต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อื่นๆ เพิ่มมากขึ้น

องค์ความรู้ใหม่

1. ได้ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์และวิธีการใหม่ๆ ที่มีรูปแบบและรสชาติแตกต่างจากเดิม
2. ทำให้สมาชิกในกลุ่มฯ และชุมชนตำบลน้ำอ้อม อำเภอเกษตรวิสัยมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชนให้เกิดประโยชน์ด้านความสามัคคีต่อกลุ่ม/องค์กรภายในชุมชน
3. ได้แนวทาง การแก้ไขปัญหาผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีคุณภาพ เช่น การเก็บรักษา รสชาติ สี สัน เป็นต้น
4. ผลลัพธ์ที่ได้ช่วยเพิ่มรายได้จากการขายผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เพิ่มขึ้นให้กับทางกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ และชุมชน
5. สามารถนำไปเป็นหลักสูตรท้องถิ่นการผลิตผลิตภัณฑ์ในชุมชน ในโรงเรียน เป็นต้น

References

- Araya Pranaprawit and Parinya Sukkaewmanee. (2005). *Food and Beverage Product Development Project Case Study : Shrimp Paste Products Mom Wang Agricultural Housewife Group No.4 6 Moo. 1 Thong Nian Subdistrict, Khanom District, Nakhon Si Thammarat Province*. Research Report. College: Surat Thani Rajabhat University.
- Chutima Bunla. (2002). *Selection of Khao-Mao Products and Marketing Strategic Development for Khao Mao Manufacturers in Nongkhai Province*. Master Thesis in Business Administration. Mahasarakham Business School: Mahasarakham University.
- Chukiat Kanjanaparakoon. (2007). *Packaging Design to Increase Value of Local Products*. Nakhon Ratchasima: Rajamangala University of Technology Isan.
- Cochran, W.G. (1953). *Sampling Techiques*. New York: John Wiley & Sons. Inc.
- Department of Community Development. (2001). *The Operations Development of One District One Product (OTOP)*. Bangkok: United Production Printing.
- Patthira Phon-ngam. (2009). *Development of Capacity and Standard of OTOP Products : A Case Study of Na Duang Textile Weaving Group, Na Duang District, Loei Province*. College: Loei Rajabhat University.