

แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกไข่ปูเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนบ้านหน้าทับ หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภوتاศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช*

GUIDELINES FOR DEVELOPING THE PRODUCTS OF CRAB EGG CHILI PASTE TO PROMOTE ECONOMY IN THE COMMUNITY OF BAN NA THAP, VILLAGE NO. 7, THA SALA SUB-DISTRICT, THA SALA DISTRICT, NAKHON SI THAMMARAT PROVINCE

ลานา วงศ์ไชยยา¹, จิตติมา ดำรงวัฒนะ¹, เตโช ข่าน้ำแก้ว¹, อุดมศักดิ์ เตโชชัย¹, ทิพย์วรรณ จันทรา^{2*}
Lana Wongchaiya¹, Jittima Damrongwattana¹, Daycho Khaenamkhaew¹, Udomsak Dechochai¹, Thipwan Chantra^{2*}

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช¹

Nakhon Si Thammarat Rajabhat University, Thailand¹

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช²

Mahachulalongkornrajavidyalaya University Nakhon Si Thammarat Campus, Thailand²

*Corresponding author E-mail: tip06941@gmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการผลิตน้ำพริกไข่ปู สภาพปัญหาในการผลิตน้ำพริกไข่ปู และแนวทางส่งเสริมการผลิตน้ำพริกไข่ปูสู่การพัฒนาอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านหน้าทับ หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภوتاศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ เครื่องมือเป็นแบบสัมภาษณ์เชิงลึก และสนทนากลุ่ม ได้แก่ แบบสัมภาษณ์ แบบบันทึกการสังเกต เครื่องมือบันทึกภาพ เครื่องบันทึกเสียง โดยเลือกแบบเจาะจง ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ได้แก่ ผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 6 คน และผู้ให้ข้อมูลรอง จำนวน 6 คน ผลการวิจัย พบว่า 1) ขั้นตอนการผลิตน้ำพริกไข่ปูสู่การพัฒนาอาชีพในชุมชน พบว่า ในการเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ ต้องคำนึงถึงความสะดวก อุปกรณ์ที่ใช้ วัตถุดิบที่ใช้ต้องล้างทำความสะอาดก่อนนำไปทำเป็นน้ำพริกไข่ปู เสร็จแล้วนำวัตถุดิบมาปั่นให้เข้ากัน ตั้งไฟผัดจนหอม ปูรสรส เติมน้ำปู ผัดจนแห้ง ยกลง นำมาบรรจุในขวดแก้ว ซีลขวดด้วยพลาสติก ปิดฉลาก พร้อมจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกไข่ปู มีทั้งการจำหน่ายแบบขายส่งและขายปลีก 2) สภาพปัญหาการผลิตน้ำพริกไข่ปูสู่การพัฒนาอาชีพในชุมชน พบว่า การผลิตน้ำพริกไข่ปูในชุมชนประสบปัญหาหลายประการที่ส่งผลกระทบต่อการพัฒนาอาชีพในชุมชน ปัญหาเหล่านี้ครอบคลุมตั้งแต่วัตถุดิบและอุปกรณ์ไปจนถึงการผลิต การบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย และ 3) แนวทางส่งเสริมการผลิตน้ำพริกไข่ปูสู่การพัฒนาอาชีพในชุมชน พบว่า การส่งเสริมการผลิตน้ำพริกไข่ปูในชุมชนมีความสำคัญต่อการพัฒนาอาชีพและสร้างรายได้แก่ชุมชน แนวทางการส่งเสริมที่ครอบคลุม สามารถขยายช่องทางการจำหน่ายเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการเพิ่มยอดขายและสร้างรายได้ ช่วยแก้ไข้ปัญหาและอุปสรรค ที่ผู้ผลิตในชุมชนประสบอยู่

คำสำคัญ: แนวทางพัฒนา, ผลิตภัณฑ์น้ำพริกไข่ปู, ส่งเสริม, เศรษฐกิจชุมชน

Abstract

The research objectives aim to study the production of crab egg chili paste, problematic conditions in the production of crab egg chili paste, and guidelines for promoting the production

of crab egg chili paste to develop careers in the community with a case study of Ban Na Thap Community, Village No. 7, Tha Sala Sub-district, Tha Sala District, Nakhon Si Thammarat Province. The research used qualitative research methods. The research tools include in-depth interviews and group discussions, including interview forms, observation notes, an image recording tool, and a voice recorder. The sample was selected using purposive sampling. The key informants include six main informants and six secondary informants. The results of the research found that 1) The process of producing crab egg chili paste for career development in the community indicates the preparation of raw materials and equipment that must be considered with cleanliness. The equipment and raw materials used must be washed before being used to make crab egg chili paste. When finished, the cook must take the ingredients and blend them together, then heat and stir-fry until fragrant; after that, season, add crab eggs and stir-fry until dry, then package in a glass bottle and seal the bottle with plastic, attach the label to be ready to sell the Crab Egg Chili Paste product. There are both wholesale and retail sales. 2) Problems in the production of crab egg chili paste for career development in the community indicate that the production of crab egg chili pastes in the community faced many problems that affected career development in the community. These problems cover everything from raw materials and equipment to production, packaging, and distribution. and 3) Guidelines for promoting the production of crab egg chili paste for career development in the community indicated that promoting the production of crab egg chili paste in the community is important for career development and income generation for the community. Comprehensive promotion guidelines indicate that the ability to expand distribution channels is essential for increasing sales and generating income, which helps solve problems and obstacles that producers in the community are experiencing.

Keywords: Development Guidelines, Crab Egg Chili Paste Products, Promotion, Economy in The Community

บทนำ

สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน (องค์การมหาชน) หรือ พอช. ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2543 ได้เห็นความสำคัญของฐานงานเศรษฐกิจและทุนชุมชน เนื่องจากเล็งเห็นได้ว่ามีรากฐานอันมั่นคง ที่จะทำให้ชุมชนมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงกำหนดการสนับสนุนงานดังกล่าวไว้ในพระราชกฤษฎีกา จัดตั้งสถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน (องค์การมหาชน) มาตรา 7(1) ว่า “สนับสนุนและให้การช่วยเหลือแก่องค์กรชุมชนและเครือข่ายองค์กรชุมชนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การเพิ่มรายได้ การพัฒนาที่อยู่อาศัยและสิ่งแวดล้อม และการพัฒนาชีวิตความเป็นอยู่ของสมาชิกในชุมชนทั้งในเมืองและชนบท โดยยึดหลักการพัฒนาแบบองค์รวมหรือบูรณาการ และหลักการพัฒนาที่สมาชิกชุมชนมีส่วนร่วมเป็นแนวทางสำคัญ ทั้งนี้ เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนและประชาสังคม” (สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน, 2563)

น้ำพริกเป็นภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ตกทอดมาตั้งแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยา จุดเด่นไม่ได้มีเพียงรสชาติที่จัดถูกปากคนไทย แต่ยังปรุงง่าย และนำพืชพรรณธัญญาหารในท้องถิ่นมาปรุงร่วมได้ด้วยอย่างไม่จำกัด ด้วยเหตุนี้ในแต่ละชุมชนจึงมีสูตรน้ำพริกเฉพาะของตัวเองสืบทอดตามบริบทของแต่ละพื้นที่ สะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายและความอุดมสมบูรณ์ (MGRONLINE เอ็มจีอาร์ออนไลน์, 2565)

ชุมชนบ้านหน้าทับ หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภوتاศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช มีพื้นที่ส่วนใหญ่ติดทะเลฝั่งอ่าวไทย ประชาชนส่วนใหญ่ในชุมชน ประกอบอาชีพประมง เพราะมีถิ่นอาศัยริบชายฝั่งทะเลอ่าวไทย ได้ออกจับสัตว์น้ำทะเลเพื่อส่งขาย โดยส่วนมากจะออกจับสัตว์น้ำประเภททูนปูเป็นส่วนมาก เพราะเป็นที่ต้องการของตลาดอาหารทะเล นอกจากจะขายปูม้าสดแล้ว ยังมีการต้มแกะเนื้อขายแยกชิ้นส่วน และได้เกิดแนวคิดของชาวบ้านเพื่อเพิ่มมูลค่า และหารายได้เพิ่ม โดยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกไข่ปู ในการผลิตน้ำพริกไข่ปูของชุมชนบ้านหน้าทับ พบว่า ยังมีกระบวนการผลิตที่ไม่ทันสมัย ใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน ทำให้ผลิตภัณฑ์ยังขาดคุณภาพ นอกจากนี้แล้วในบางช่วงยังขาดแคลนวัตถุดิบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงหน้ามรสุมไม่สามารถหาไข่ปูม้า ซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญได้ และยังคงมีปัญหาในการตลาดที่ไม่สามารถขายได้มากเท่าที่ควร

ผู้วิจัยได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการศึกษาการผลิตน้ำพริกไข่ปูในชุมชน จึงได้ศึกษาเรื่อง แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกไข่ปูเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนบ้านหน้าทับ หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภوتاศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช เกี่ยวกับขั้นตอนในการทำน้ำพริกไข่ปู ปัญหาในการทำน้ำพริกไข่ปู และแนวทางการส่งเสริมการทำน้ำพริกไข่ปู เพื่อเป็นการศึกษาพร้อมทั้งการส่งเสริมอาชีพให้แก่คนในชุมชนต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาขั้นตอนการผลิตน้ำพริกไข่ปูสู่การพัฒนาอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านหน้าทับ หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภوتاศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อศึกษาสภาพปัญหาการผลิตน้ำพริกไข่ปูสู่การพัฒนาอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านหน้าทับ หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภوتاศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช
3. เพื่อศึกษาแนวทางส่งเสริมการผลิตน้ำพริกไข่ปูสู่การพัฒนาอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านหน้าทับ หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภوتاศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาเรื่อง แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกไข่ปูเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนบ้านหน้าทับ หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภوتاศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช มีขอบเขตของวิจัย ดังนี้

1. แบบแผนของการวิจัย

การศึกษานี้ดำเนินการด้วยวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ ประกอบด้วย การวิเคราะห์เอกสาร (Documentary Analysis) และการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยการสัมภาษณ์

1.1 การวิเคราะห์เอกสาร (Documentary Analysis)

แหล่งข้อมูล เอกสาร ตำรา วารสารวิชาการ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการกระบวนการสร้างเครือข่ายการเรียนรู้ในชุมชน และการจัดทำกรรณจกฐานข้อมูล TCI, ProQuest, SAGE, Springer, EBSCO และ ScienceDirect และวิทยานิพนธ์ของมหาวิทยาลัยต่าง ๆ รวมถึงเว็บไซต์ที่มีความสมบูรณ์และน่าเชื่อถือได้

1.2 การเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยการสัมภาษณ์

การเลือกกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informants) แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ ผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตน้ำพริกไข่ปู ชุมชนบ้านหน้าทับ หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภوتاศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 6 คน ได้แก่ 1) นางสาวโสภะ เจ้หมาด (ประธานกลุ่ม) 2) นางสาวนิตา ดาขรี (รองประธานกลุ่ม) 3) นางปิยดา ไวยฤทธิ์ (สมาชิกกลุ่ม) 4) นางอุไร หมดดำ (สมาชิกกลุ่ม) 5) นางสุไหวบ๊ะ พิรพงศ์ (สมาชิกกลุ่ม) และ 6) นางสาวรุจิรา มะหมัด (สมาชิกกลุ่ม) และกลุ่มผู้ให้ข้อมูลรอง คือ ผู้สนับสนุนการผลิตน้ำพริกไข่ปู ชุมชนบ้านหน้าทับ หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภوتاศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 6 คน คือ 1) นายสุธรรม โต๊ะหมาด (ผู้ใหญ่บ้าน) 2) นางสาวปารณีย์ เกลี้ยงขำ (นักพัฒนาชุมชน) 3) นายอนุชัย ใบเต้ (สมาชิกสภาตำบล อบต. ท่าศาลา หมู่ที่ 7) 4) นางสาวนุชนาฏ หนูคง (ผู้ช่วยนักวิชาการเกษตร) 5) นางราตรี ฤทธิรัตน์ (เจ้าหน้าที่

สาธารณสุข) และ 6) นางสาวอามีนะห์ หัตถประดิษฐ์ (ตัวแทนจำหน่าย)

2. การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

2.1 แบบสัมภาษณ์ ใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง ประกอบด้วย ข้อคำถามจำนวน 4 ข้อ โดยประเด็นในการสัมภาษณ์ ในแต่ละข้อคำถามแตกต่างกันไปตามกลุ่มของผู้ให้ข้อมูลหลัก แบบสัมภาษณ์ผ่านการตรวจสอบความถูกต้องจากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชน และผู้วิจัยได้มีการปรับแก้ตามข้อเสนอแนะ จากนั้นนำไปทดลองกับกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักที่ไม่ใช่กลุ่มที่ทำการศึกษาริจริง เพื่อตรวจสอบความเข้าใจเชิงภาษาของข้อคำถามนั้น ก่อนการนำไปใช้ในขั้นตอนการสัมภาษณ์จริง

2.2 แบบบันทึกการสังเกต เป็นแบบที่ใช้ในการสังเกตในขณะที่สัมภาษณ์ มีการตอบตรงประเด็น และมีข้อเท็จจริง

2.3 เครื่องมือบันทึกภาพ เป็นการצלกล้องถ่ายรูปเป็นหลักฐานการวิจัย

2.4 เครื่องบันทึกเสียงเป็นการบันทึกเสียงตอนสัมภาษณ์เนื่องจากบางครั้งการบันทึกระหว่างการสัมภาษณ์นั้นอาจจะไม่ทัน เครื่องบันทึกเสียงก็สามารถเป็นเครื่องสำรองข้อมูลได้

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.1 การวิเคราะห์เอกสาร มีวิธีดำเนินการ ดังนี้ 1) คัดเลือกบทความวิชาการ บทความวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริก โดยใช้หลักเกณฑ์ตรวจสอบว่า มีความถูกต้องของเอกสาร มีความน่าเชื่อถือ มีความเป็นตัวแทน และมีความชัดเจนหรือไม่อย่างไร และ 2) วิเคราะห์เนื้อหาจากเอกสารทีละเรื่อง นำข้อมูลในแต่ละประเด็นสำคัญมาวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) เพื่อสังเคราะห์ความหมายและองค์ประกอบ ตัวบ่งชี้การบริหารจัดการ การสร้างเครือข่ายการเรียนรู้ และผลิตภัณฑ์น้ำพริกไข่ปู

3.2 การเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยดำเนินการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักด้วยตนเอง ควบคู่กับการสังเกต มีการตรวจสอบความตรง (Validity) ของข้อมูลโดยการตรวจสอบแบบสามเส้า (Triangulation) โดยศึกษาด้านแหล่งข้อมูล ด้านผู้วิจัยมีการเก็บข้อมูลมีผู้สังเกตการณ์มากกว่าหนึ่งคน และด้านวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยเก็บข้อมูลในเรื่องเดียวกันด้วยวิธีการที่หลากหลาย ที่ได้จากการจดบันทึกบทสัมภาษณ์ และจากการบันทึกเทปสัมภาษณ์

3.2.1 สัมภาษณ์ในชุมชนเพื่อศึกษาข้อมูลเบื้องต้นก่อน หลังจากนั้นจึงไปเป็นการสอบถามปัจจัยส่วนบุคคล เป็นแบบสัมภาษณ์ การกรอกข้อมูล ซึ่งประกอบด้วย ชื่อ - นามสกุล อายุ การศึกษา ที่อยู่ และวันที่สัมภาษณ์

3.2.2 สร้างความสัมพันธ์ และแนะนำตัว เพื่อนำสู่การปรับตัวเบื้องต้นพร้อมทั้งสอบถามข้อมูล การผลิตน้ำพริกไข่ปู ปัญหาการผลิตน้ำพริกไข่ปู และแนวทางการส่งเสริมการผลิตน้ำพริกไข่ปู

3.2.3 ติดต่อสื่อสารโดยผ่านทางกลุ่มผู้ผลิตน้ำพริกไข่ปู ชุมชนบ้านหน้าทับ โดยการนัดวัน เวลา และสถานที่ จากนั้นผู้วิจัยได้เก็บข้อมูล และรายละเอียดแต่ละประเด็นโดยการพบปะพูดคุยกับกลุ่มเป้าหมาย

3.2.4 รวบรวม วิเคราะห์ และสรุปผล หากปรากฏว่าขาดรายละเอียดข้อมูลส่วนใดก็ทำการเก็บข้อมูลเพิ่มเติมอีกครั้ง

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลเชิงคุณภาพจากการวิเคราะห์เอกสาร และการสัมภาษณ์ ทำการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ด้วยการวิเคราะห์แบบอุปนัย (Analytic induction)

ผลการวิจัย

ผลการวิจัยในการศึกษาเรื่อง แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกไข่ปูเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน บ้านหน้าทับ หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยได้ศึกษาตามวัตถุประสงค์ดังต่อไปนี้

1. ขั้นตอนการผลิตน้ำพริกไข่ปูสู่การพัฒนาอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านหน้าทับ หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช

1.1 การเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ ประกอบด้วย กระทะ ตะหลิว เต่าแก๊ส กะละมัง ตะกร้า และขวดแก้ว วัตถุดิบที่ใช้ในการทำน้ำพริกไข่ปู คือ พริกชี้หนู กระเทียม หอมแดง น้ำตาลมะพร้าว มะขามเปียก กะปิ และน้ำมันพืช ไข่ปูม้า ซึ่งไข่ปูม้าที่ใช้เป็นวัตถุดิบในชุมชน จากแพปูม้าที่ทำการแกะเนื้อปู และไข่ปูขาย เมื่อได้วัตถุดิบทั้งหมดมาแล้ว นำมาล้างทำความสะอาด หัวยหอมกับกระเทียมนำมาแกะเปลือกออก พริกชี้หนูเลือกส่วนที่เน่าเสียออก การเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ต้องคำนึงถึงความสะดวก อุปกรณ์ที่ใช้ต้องทำความสะอาดทุกครั้ง วัตถุดิบที่ใช้ต้องล้างทำความสะอาดก่อนนำไปทำเป็นน้ำพริก

1.2 การผลิตน้ำพริกไข่ปู นำวัตถุดิบซึ่งเป็นส่วนผสมทั้งหมด ประกอบด้วย พริกชี้หนู หอมแดง และกระเทียม ปั่นผสมให้เข้าด้วยกัน ตัดไฟเต่าแก๊ส แล้วนำกระทะตั้งไฟ เติมน้ำมันลงไป แล้วจึงใส่ส่วนผสมน้ำพริกทั้งหมดลงไป ผัดจนหอม แล้วจึงเติมกะปิ ปรงรสด้วยน้ำตาลมะพร้าว และน้ำมะขามเปียก เติมไข่ปูม้าลงไป แล้วผัดต่อจนแห้ง ยกออกจากไฟ เทใส่ถาด กระจายให้ทั่วเพื่อให้ น้ำพริกเย็นลง

1.3 การบรรจุภัณฑ์น้ำพริกไข่ปู พบว่า เมื่อผัดน้ำพริกจนแห้ง จึงตักใส่ถาดเกลี่ยให้ทั่ว แล้ววางทิ้งไว้ให้เย็น แล้วจึงนำมาบรรจุในขวดแก้ว ใช้เครื่องปิด และซีลขวดด้วยพลาสติก โดยการใช้ความร้อนในการเป่าให้พลาสติกหดผนึกกับขวด ทำให้สามารถเก็บน้ำพริกไว้ได้นานยิ่งขึ้น มีเครื่องสำหรับปิดฝาขวด เพื่อให้ได้มาตรฐานปิดฉลาก เพื่อให้ทราบถึงชนิดของน้ำพริก เบอร์โทรติดต่อสำหรับซื้อขาย

1.4 การจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกไข่ปู จะจำหน่ายโพสต์ขายตามเฟซบุ๊ก มีการจำหน่ายทั้งการขายส่ง และขายปลีกแก่ลูกค้า มีตัวแทนจำหน่ายรับออเดอร์ ทางกลุ่มจะรับออเดอร์จากลูกค้า แล้วจึงส่งให้แก่ลูกค้า ไม่ว่าจะเป็นการส่งแบบขนส่ง หรือส่งให้กับลูกค้าโดยตรงแบบถึงมือลูกค้า มีการจำหน่ายโดยการโพสต์ขายตามสื่อออนไลน์ เพื่อให้ได้กลุ่มลูกค้าเพิ่มมากยิ่งขึ้น



ภาพที่ 1 แสดงส่วนผสมของน้ำพริก



ภาพที่ 2 แสดงการปั่นน้ำพริก



ภาพที่ 3 แสดงการใส่น้ำพริกลงในกระทะ



ภาพที่ 4 แสดงการผัดน้ำพริกให้แห้ง



ภาพที่ 5 แสดงการตักพักไว้



ภาพที่ 6 แสดงการตักน้ำพริกปูใส่ขวดบรรจุภัณฑ์แบบพลาสติก



ภาพที่ 7 แสดงผลิตภัณฑ์
น้ำพริกไชโป



ภาพที่ 8 แสดงการแช่
ผลิตภัณฑ์น้ำพริกไชโป



ภาพที่ 9 แสดงผลิตภัณฑ์
น้ำพริกไชโปสำหรับส่งให้ลูกค้า

2. สภาพปัญหาการผลิตน้ำพริกไชโปสู่การพัฒนาอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านหน้าทับ หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภوتاศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช

2.1 ปัญหาด้านวัตถุดิบ และอุปกรณ์ พบว่า ในการผลิตน้ำพริกไชโปมีบางช่วงที่ประสบปัญหาเกี่ยวกับวัตถุดิบมีราคาสูงขึ้น บางช่วงขาดตลาด โดยเฉพาะไชโป๊มาในช่วงหน้ามรสุมจะไม่มีไชโป๊สำหรับทำน้ำพริก อุปกรณ์บางอย่างมีความเก่า ไม่มีมาตรฐาน ทำให้ไม่สามารถผลิตได้ในปริมาณมาก

2.2 ปัญหาด้านการผลิตน้ำพริกไชโป พบว่า ปัญญาในขั้นตอนของการผลิต อาจมีปัญหาเกี่ยวกับอัตราส่วนผสมที่อาจมีข้อผิดพลาดบ้าง คุณภาพของวัตถุดิบมีความแตกต่างไปจากของเดิม เช่น กะปิ ที่บางครั้งอาจมีรสชาติที่ผิดแปลกไปจากเดิม การใช้ไฟที่แรงเกินไป ทำให้น้ำพริกไหม้ การผลิตเมื่อได้น้ำพริกไชโปเรียบร้อยแล้ว จะต้องบรรจุใส่ขวด และเก็บไว้ในที่เย็น เพื่อป้องกันการเน่าเสียของน้ำพริก เนื่องจากทางกลุ่มไม่ใช้วัตถุดิบเสีย

2.3 สภาพปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์น้ำพริกไชโป ปัจจุบันทางกลุ่มจะเป็นแบบขวดแก้ว ซึ่งอาจมีปัญหาในด้านการขนส่งบ้าง เพราะบางครั้งต้องส่งให้กับลูกค้าในพื้นที่ต่าง ๆ ผ่านบริษัทขนส่ง อาจมีการแตกเสียหายบ้าง ในช่วงแรก ๆ นั้นบรรจุภัณฑ์ของเรจะเป็นแบบซองพลาสติกเป็นถุงซิลแบบสุญญากาศ มีปัญหาการแตกของถุงมีรอยของแหลมทิ่มแทง ทำให้เกิดการรั่วซึมของน้ำพริก และทำให้น้ำพริกเสียหาย

2.4 สภาพปัญหาด้านการจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกไชโป พบว่า ในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกไชโปของกลุ่มในช่วงแรก ๆ นั้นจะจำหน่ายตามตลาดนัดเป็นหลัก ทำให้ประสบปัญหาขายไม่หมด ขายได้ช้า เนื่องจากมีกลุ่มลูกค้าเฉพาะในตลาดเท่านั้น เนื่องจากน้ำพริกไชโปมีราคาสูงพอสมควร ราคากระปุกละ 120 บาท ทำให้ลูกค้าบางกลุ่มไม่มีกำลังซื้อ ช่วงแรกไม่สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้ทั่วอย่างถึง เนื่องจากจำหน่ายกันภายในวงแคบ ไม่รู้จักการจำหน่ายแบบออนไลน์

3. แนวทางส่งเสริมการผลิตน้ำพริกไชโปสู่การพัฒนาอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านหน้าทับ หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภوتاศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช

3.1 แนวทางส่งเสริมด้านการจัดเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ พบว่า ควรมีการจัดเก็บวัตถุดิบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งไชโป๊ โดยการเก็บแบบแช่แข็ง เพื่อให้สามารถนำมาใช้ได้ในทุกฤดูกาล มีการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และสำรองบรรจุภัณฑ์ไว้พร้อมในการผลิต และการบรรจุน้ำพริก มีการส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น พริกชี้หนู

3.2 แนวทางส่งเสริมด้านการผลิตน้ำพริกไชโป พบว่า การส่งเสริมกรรมวิธีการผลิต เพื่อให้น้ำพริกสามารถเก็บได้นานยิ่งขึ้น แต่จะไม่ใช้วัตถุดิบเสีย โดยการเคี่ยวน้ำพริกให้นานยิ่งขึ้น หรือเก็บแช่แข็งเพื่อยืดอายุของน้ำพริกก่อนถึงมือลูกค้า มีหน่วยงานเข้ามาช่วยส่งเสริมกรรมวิธีการผลิตให้มีความทันสมัยยิ่งขึ้น อุปกรณ์ในการผลิตให้มีความทันสมัย ทำให้มีการผลิตน้ำพริกได้ในปริมาณที่เพิ่มมากขึ้น การพัฒนาเทคโนโลยีที่เหมาะสมต่อการผลิตน้ำพริก มีการปรับเปลี่ยนอุปกรณ์การผลิต และขั้นตอนการผลิตให้มีความทันสมัย มีห้องสำหรับผลิตน้ำพริกที่สะอาด เป็นระบบปิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของสิ่งแปลกปลอม

3.3 แนวทางการพัฒนาด้านบรรจุภัณฑ์ พบว่า มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ เมื่อพบว่า มีปัญหาเกี่ยวกับการรั่วซึมของน้ำพริก โดยการเปลี่ยนมาใช้บรรจุภัณฑ์แบบขวดที่ปิดสนิท มีฉลากแสดงสถานที่ผลิตที่ชัดเจน มีการบ่งบอกวันที่ผลิต และวันอายุของผลิตภัณฑ์ รวมถึงส่วนผสมของวัตถุดิบที่ชัดเจน บรรจุภัณฑ์ต้องสวยงามเป็นที่ดึงดูดลูกค้า มีความสะอาดปลอดภัยจากสารเคมีเจือปน มีเบอร์โทรติดต่เพื่อให้ลูกค้าสามารถติดต่อซื้อขายได้สะดวกยิ่งขึ้น บรรจุภัณฑ์ควรมีขนาดที่หลากหลายเพื่อให้ลูกค้าได้เลือกซื้อ

3.4 แนวทางส่งเสริมด้านการจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกไข่ปู พบว่า มีการส่งเสริมด้านการจำหน่าย โดยการขายผ่านช่องทางสื่อออนไลน์ เพจเฟซบุ๊ก ไลน์ และทางกลุ่มจะรับออเดอร์ผลิตสินค้าตามที่ลูกค้าต้องการ มีการผลิตเพื่อให้ผู้จำหน่ายนำไปจำหน่ายเป็นผลิตภัณฑ์ของตนเอง โดยการติดแบรนด์เป็นของตนเอง มีการสมัครตัวแทนจำหน่าย โดยการสต็อกสินค้า และไม่สต็อกสินค้า เมื่อตัวแทนจำหน่ายได้รับออเดอร์มาแล้ว ทางกลุ่มจะเป็นผู้ส่งให้กับลูกค้าเอง ซึ่งตัวแทนเพียงแค่ออรับกำไร



ภาพที่ 9 แสดงการจัดเก็บไข่ปูเพื่อให้มีจำหน่ายตลอดทั้งปี



ภาพที่ 10 แสดงการซื้อไข่ปูเก็บไว้



ภาพที่ 11 แสดงการจัดเก็บน้ำพริกไข่ปูไว้ในตู้แช่



ภาพที่ 12 แสดงบรรจุภัณฑ์น้ำพริกไข่ปู



ภาพที่ 13 แสดงเพจน้ำพริกไข่ปูบนปูม้าแท้ - ชาวเล



ภาพที่ 14 แสดงการจัดส่งผลิตภัณฑ์ให้กับตัวแทนจำหน่าย

อภิปรายผล

การศึกษาเรื่อง แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกไข่ปูเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนบ้านหน้าทับ หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช มีการอภิปรายผล ดังนี้

1. ขั้นตอนการผลิตน้ำพริกไข่ปูสู่การพัฒนาอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านหน้าทับ หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช

การเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ต้องคำนึงถึงความสะดวก อุปกรณ์ที่ใช้ต้องทำความสะอาดทุกครั้ง วัตถุดิบที่ใช้ต้องล้างทำความสะอาดก่อนนำไปทำเป็นน้ำพริก วัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหาร มีการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก และสิ่งแปลกปลอมได้มาก เนื่องจากแหล่งผลิตวัตถุดิบ เป็นพื้นที่กว้างขวางเปิดโล่ง วัตถุดิบบางชนิดอาจได้มาจากแหล่งธรรมชาติ เช่น แหล่งน้ำธรรมชาติ ทะเล ป่า เขา นอกจากนี้ การผลิตและการจัดหาวัตถุดิบเพื่อนำมาแปรรูปอาหาร มีหลายขั้นตอน ตั้งแต่การหาวัตถุดิบ การรับซื้อ การรวบรวม และการขนส่ง ทำให้มีโอกาสปนเปื้อนได้ง่าย

ในทุกขั้นตอน สิ่งปนเปื้อนที่มากับวัตถุดิบ อาจเป็นได้ทั้งการปนเปื้อนทางกายภาพ เช่น สิ่งแปลกปลอมเป็นชิ้นที่มองเห็นได้ด้วยตาเปล่า ได้แก่ ดิน หิน เศษพืช แก้ว เศษโลหะ แมลง เป็นต้น การปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ และการปนเปื้อนทางเคมี ได้แก่ สารเคมีที่มีอยู่ในธรรมชาติ สารเคมีเพื่อกำจัดศัตรูพืช ศัตรูสัตว์ ทำให้วัตถุดิบอยู่ในสภาพที่ไม่เหมาะสมในการนำไปใช้แปรรูปและอาจนำอันตรายมาสู่ผู้บริโภคได้ (ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหาร, 2555) การผลิตน้ำพริกไข่มุกเป็นการนำส่วนผสมทั้งหมดมาเข้ากระบวนการทำให้แห้งโดยผ่านวิธีการต่าง ๆ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ จินต์จุฑา ไชยศรีษะ ที่ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาทุกึ่งสำเร็จรูปแบบผง พบว่าการเปลี่ยนแปลงของอาหารเนื่องจากการอบแห้ง หรือการทำให้ผลิตภัณฑ์น้ำพริกสามารถเก็บไว้ได้นาน โดยการอบแห้งทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของอาหารมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับธรรมชาติของอาหารและวิธีการในการแปรรูป (จินต์จุฑา ไชยศรีษะ, 2559) ทั้งนี้ การจะเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกไข่มุกเอาไว้ได้นานและคงสภาพดี จะขึ้นอยู่กับบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุ ว่ามีคุณภาพในการเก็บรักษามากน้อยเพียงใด

2. สภาพปัญหาการผลิตน้ำพริกไข่มุกสู่การพัฒนาอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านหน้าทับ หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช

ปัญหาด้านวัตถุดิบ และอุปกรณ์ พบว่า ในการผลิตน้ำพริกไข่มุกมีบางช่วงที่ประสบปัญหาเกี่ยวกับวัตถุดิบมีราคาสูงขึ้น บางช่วงขาดตลาด โดยเฉพาะไข่มุกในชวงหน้ามรสุมจะไม่มีไข่มุกสำหรับทำน้ำพริก อุปกรณ์บางอย่างมีความเก่า ไม่มีมาตรฐาน ทำให้ไม่สามารถผลิตได้ในปริมาณมาก วัตถุดิบมีราคาแพง (ศิริขวัญ หวันจิ, 2562) ปัญหาด้านการผลิตน้ำพริกไข่มุก พบว่า ปัญหาในขั้นตอนของการผลิต อาจมีปัญหาเกี่ยวกับอัตราส่วนผสมที่อาจมีข้อผิดพลาดบ้าง คุณภาพของวัตถุดิบมีความแตกต่างไปจากของเดิม เช่น กะปิ ที่บางครั้งอาจมีรสชาติที่ผิดแปลกไปจากเดิม การใช้ไฟที่แรงเกินไป ทำให้น้ำพริกไหม้ ในการผลิตนั้นเมื่อได้น้ำพริกไข่มุกเรียบร้อยแล้วจะต้องบรรจุใส่ขวด และเก็บไว้ในที่เย็น เพื่อป้องกันการเน่าเสียของน้ำพริก พบว่า สอดคล้องกับการศึกษาของกรองแก้ว อยู่สุข และพิมพา ศรายุทธ ได้ศึกษาเรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจ พบว่า กิจกรรมทางด้านการผลิตในระบบทางด้านการตลาด และสินค้าหรือบริการที่ประกอบการผลิตขึ้นมาจะต้องคำนึงถึงสถานที่ประกอบการ เครื่องจักร วัตถุดิบ วิธีการผลิต การจัดเก็บรักษา การขนส่ง และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ อย่างเหมาะสม (กรองแก้ว อยู่สุข และพิมพา ศรายุทธ, 2532) สภาพปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์น้ำพริกไข่มุก ปัจจุบันทางกลุ่มจะเป็นแบบขวดแก้ว ซึ่งอาจมีปัญหาในด้านการขนส่งบ้าง เพราะบางครั้งต้องส่งทางให้กับลูกค้าในพื้นที่ต่าง ๆ ผ่านบริษัทขนส่ง อาจมีการแตกเสียหายบ้าง ในช่วงแรก ๆ นั้นบรรจุภัณฑ์ของเราจะเป็นแบบของพลาสติกเป็นถุงซีลแบบสุญญากาศ มีปัญหาการแตกของถุงมีรอยของแหลมแทง ทำให้เกิดการรั่วซึมของน้ำพริก พบว่า สอดคล้องกับงานวิจัยของ วิทยาลัยภูมิปัญญาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ เรื่อง รายงานการศึกษาเพื่อดำเนินการยกระดับ และสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ภายใต้กิจกรรมพัฒนาขีดความสามารถของชุมชนในการอนุรักษ์ และใช้ประโยชน์จากทรัพยากรชีวภาพอย่างยั่งยืน ปัญหาบรรจุภัณฑ์ พบว่า ทางกลุ่มใช้ถุงพลาสติก PP หรือถุงร้อนสำหรับบรรจุเครื่องแกง วิธีการบรรจุจะใช้ยางรัดปิดปากถุง หรือใช้เทปใสปิดปากถุง เครื่องแกงจึงมีกลิ่นรบกวนระหว่างการขนส่ง (วิทยาลัยภูมิปัญญาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ, 2556) อีกปัจจัยหนึ่งที่ทำให้อายุของการเก็บรักษาล้นลง ก็คือ สารที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ อรรถนพ ทศนอุดม และคณะ เรื่อง การปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริก ที่กล่าวว่า ปัญหาที่สำคัญของน้ำพริก คือ อายุในการเก็บรักษา ถึงแม้จะมีระบบจัดการด้านการผลิตที่ดี (GMP) แต่อย่างไรก็ตาม การปนเปื้อนทั้งในวัตถุดิบ ที่นำมาใช้กระบวนการผลิต บางขั้นตอน และบรรจุภัณฑ์ปัจจัยเหล่านี้ ล้วนแต่ส่งผลต่ออายุรักษาของน้ำพริกทั้งสิ้น ทั้งการเสื่อมเสียทางด้านเคมี (อรรถนพ ทศนอุดม และคณะ, 2552) สภาพปัญหาด้านการจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกไข่มุก ในการจำหน่ายน้ำพริกไข่มุก ภายในตลาดนัดจะมีการแข่งขันทางตลาดค่อนข้างสูง เป็นปัญหาที่สามารถเกิดขึ้นได้เนื่องจากน้ำพริกไข่มุก เป็นผลิตภัณฑ์ที่คนภายในชุมชนสามารถทำมาค้าขายกันได้ โดยจะมีรสมีหรือรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละเจ้า จึงทำให้ต้องมีกลยุทธ์ในการจำหน่าย ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ จตุพร คงทอง

และคณะ ได้ศึกษาเรื่อง แผนกลยุทธ์เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์เครื่องแกงชุมชน: กรณีศึกษา วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกงบ้านนาขุน พบว่า แผนกลยุทธ์ ที่ใช้ก็คือ TOWS Matrix ซึ่งประกอบไปด้วย จุดแข็งคู่กับโอกาส (SO): แผนกลยุทธ์เชิงรุก จุดแข็งคู่กับอุปสรรค (ST): แผนกลยุทธ์ใช้จุดแข็งเพื่อเลี่ยงอุปสรรค จุดอ่อนคู่กับโอกาส (WO): แผนกลยุทธ์ใช้โอกาสเพื่อลดจุดอ่อน และจุดอ่อนคู่กับอุปสรรค (WT): แผนกลยุทธ์ลดจุดอ่อนเลี่ยงอุปสรรค เป็นวิธีการวางแผนกลยุทธ์หลังสิ้นสุดกระบวนการ SWOT Analysis ของ Upping & Kasorn (จตุพร คงทอง และคณะ, 2561)

3. แนวทางส่งเสริมการผลิตน้ำพริกไข่มุสู่การพัฒนาอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านหน้าทับ หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช

แนวทางส่งเสริมด้านการจัดเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ พบว่า ควรมีการจัดเก็บวัตถุดิบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งไข่มุ มีการเก็บแบบแช่แข็ง เพื่อให้สามารถนำมาใช้ได้ในทุกฤดูกาล มีการจัดเตรียมอุปกรณ์ และการสำรองบรรจุภัณฑ์ไว้เพื่อพร้อมในการผลิต และการบรรจุน้ำพริก มีการส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น พริกชี้หนู ส่งเสริมให้มีการปลูกพริกในท้องถิ่น เพื่อจำหน่ายแก่กลุ่ม มีการทำกะปิเองภายในชุมชนเพื่อจำหน่ายทั่วไป และจำหน่ายแก่กลุ่มผลิตน้ำพริกไข่มุ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ศักดิ์ชาย เพ็ชรศรีทอง ได้ศึกษาเรื่อง กล้วยฉาบบ้านหน้าเขา: แนวทางการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ เพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา เกษตรกรรายย่อย บ้านหน้าเขา หมู่ที่ 3 ตำบลหน้าเขา อำเภอเขาพนม จังหวัดกระบี่ พบว่า ระบบการผลิต สถานที่การผลิตจะต้องเหมาะสมกับการทำงานการผลิตสินค้า อุปกรณ์ในการผลิตต้องมีคุณภาพผ่านมาตรฐานการผลิต วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตสินค้าจะต้องมีความสะอาด และปลอดภัย (ศักดิ์ชาย เพ็ชรศรีทอง และคณะ, 2563) แนวทางส่งเสริมด้านการผลิตน้ำพริกไข่มุ พบว่า ถิ่นอาศัยของชาวบ้าน ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช ส่วนใหญ่ติดทะเลชาวบ้านส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมง จึงส่งเสริมให้มีผลิตน้ำพริกไข่มุ เพื่อเป็นการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน ซึ่งกรรมวิธีการผลิตน้ำพริกไข่มุก็มีขั้นตอนและวิธีการที่สอดคล้องกับการศึกษาของ พิชิต สุขเจริญพงศ์ ได้ศึกษาเรื่อง การจัดการวิศวกรรมการผลิต พบว่า ระบบการผลิตประกอบด้วย องค์ประกอบที่สำคัญ 5 ส่วน ซึ่งได้แก่ ปัจจัยนำเข้า กระบวนการผลิต และกระบวนการแปลงสภาพผลได้เสียและส่วนย้อนกลับ และผลกระทบจากภายนอกที่เปลี่ยนแปลงโดยไม่คาดหมาย (พิชิต สุขเจริญพงศ์, 2554) แนวทางการพัฒนาด้านบรรจุภัณฑ์ พบว่า มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ เมื่อพบปัญหาเกี่ยวกับการรั่วซึมของน้ำพริก จึงมีการเปลี่ยนมาใช้บรรจุภัณฑ์แบบขวดที่ปิดสนิท มีฉลากแสดงสถานที่ผลิตที่ชัดเจน มีการบ่งบอกวันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และส่วนผสมของวัตถุดิบที่ชัดเจน บรรจุภัณฑ์ต้องสวยงามเป็นที่ดึงดูดลูกค้า มีความสะอาดปลอดภัยจากสารเคมีเจือปน มีเบอร์โทรติดต่อ เพื่อให้ลูกค้าสามารถติดต่อซื้อขายได้สะดวกยิ่งขึ้น บรรจุภัณฑ์ควรมีขนาดที่หลากหลายเพื่อให้ลูกค้าได้เลือกซื้อ พบว่า สอดคล้องกับการศึกษาของ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ได้กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ของน้ำพริกแกง พบว่า การบรรจุ ให้บรรจุน้ำพริกแกงในภาชนะบรรจุที่สะอาด ผนึกแห้ง สามารถป้องกันการปะปนเชื้อโรคได้ (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม, 2556) แนวทางส่งเสริมด้านการจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกไข่มุ พบว่า มีการส่งเสริมด้านการจำหน่ายโดยการขายผ่านสื่อออนไลน์ทางเพจเฟซบุ๊ก ไลน์ และทางกลุ่มจะรับออเดอร์ผลิตสินค้าตามที่ลูกค้าต้องการ มีการผลิตเพื่อให้ผู้จำหน่ายนำไปจำหน่ายเป็นผลิตภัณฑ์ของตนเอง โดยการติดแบรนด์เป็นของตนเอง มีการสมัครตัวแทนจำหน่าย โดยการสต็อกสินค้า และไม่สต็อกสินค้า เมื่อตัวแทนจำหน่ายได้รับออเดอร์มาแล้ว ทางกลุ่มจะเป็นผู้ส่งให้กับลูกค้าเอง ซึ่งตัวแทนเพียงแค่อรับกำไร พบว่า สอดคล้องกับการศึกษาของ พงศภัค ทองสุข ได้ศึกษาเรื่อง แนวทางการแปรรูปสละของชุมชนบ้านโป้น หมู่ที่ 4 ตำบลอินคีรี อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช ผลการวิจัยพบว่า แนวทางการพัฒนาการแปรรูปด้านการตลาด หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรจัดการอบรมความรู้ด้านการขายสินค้าบนอินเทอร์เน็ต และวิธีการสร้างเว็บไซต์ให้กับผู้ประกอบการ (พงศภัค ทองสุข, 2561)

องค์ความรู้ใหม่



ภาพที่ 15 แนวทางส่งเสริมการผลิตน้ำพริกไข่ปูสู่การพัฒนาอาชีพในชุมชน

จากภาพที่ 15 แสดงให้เห็นถึงแนวทางการส่งเสริม ที่ประกอบไปด้วย 1) ด้านการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ได้แก่ จัดหาแหล่งวัตถุดิบไข่ปูที่มีคุณภาพและราคาเหมาะสม จัดอบรมให้ความรู้เกษตรกรผู้เลี้ยงปูในการเลี้ยงปูให้ได้ไข่ปูที่มีคุณภาพ และจัดหาอุปกรณ์ที่จำเป็นสำหรับการผลิตน้ำพริกไข่ปู เช่น เครื่องบด เครื่องผสม เครื่องบรรจุ เป็นต้น 2) ด้านการผลิตน้ำพริกไข่ปู ได้แก่ พัฒนาสูตรน้ำพริกไข่ปูที่ได้มาตรฐานและเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน จัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ผลิตน้ำพริกไข่ปูในเรื่องกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐาน และอุปกรณ์ที่จำเป็นสำหรับการผลิตน้ำพริกไข่ปูในปริมาณมาก 3) ด้านบรรจุภัณฑ์ ได้แก่ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์น้ำพริกไข่ปู โดยคำนึงถึงความสะดวกในการขนส่งและการใช้งาน จัดหาแหล่งผลิตบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานและราคาเหมาะสม จัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ผลิตน้ำพริกไข่ปูในเรื่องการบรรจุภัณฑ์ที่ถูกต้องและได้มาตรฐาน และ 4) ด้านการจัดจำหน่าย ได้แก่ การสำรวจช่องทางการจัดจำหน่ายน้ำพริกไข่ปู ทั้งในและต่างประเทศ จัดหาตัวแทนจำหน่ายและกระจายสินค้าไปยังร้านค้าต่าง ๆ จัดทำการตลาดและประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้และความต้องการของผู้บริโภค และจัดกิจกรรมส่งเสริมการขายและสร้างเครือข่ายกับผู้ประกอบการรายอื่น ๆ

สรุปและข้อเสนอแนะ

การศึกษาวิจัยเรื่อง แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกไข่ปูเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนบ้านหน้าทับ หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภوتاศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้มีการกำหนดวัตถุประสงค์เพื่อที่จะศึกษาในการผลิตน้ำพริกไข่ปูสู่การพัฒนาอาชีพในชุมชน ซึ่งพบว่า การจะผลิตน้ำพริกไข่ปูออกมาให้ได้ดีนั้น จำเป็นจะต้องมีการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ที่สะอาด ปลอดภัย ถูกหลักอนามัย มีกระบวนการทำที่ได้ผลลัพธ์รสชาติ

อร่อย และพร้อมทั้งมีบรรจุภัณฑ์ที่สามารถเก็บรักษาสินค้าไว้ได้นานยิ่งขึ้น ผลิตภัณฑ์สวย ถูกใจผู้บริโภค ทำให้การจำหน่ายขยายกว้างไปไกลได้มากยิ่งขึ้น แต่ก็ยังพบปัญหาการผลิตน้ำพริกไขปูในชุมชนบ้านหน้าทับประสบปัญหาในหลายด้าน ได้แก่ ด้านวัตถุดิบและอุปกรณ์ วัตถุดิบมีราคาสูงและขาดตลาดในบางช่วง อุปกรณ์บางอย่างเก่าและไม่มีมาตรฐาน ด้านการผลิต อัตราส่วนส่วนผสมไม่คงที่ คุณภาพวัตถุดิบแตกต่างกัน การใช้ไฟที่แรงเกินไปทำให้ไหม้ ด้านบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์แบบขวดแก้วอาจแตกเสียหายได้ง่าย ด้านการจำหน่าย ขายไม่หมดขายได้ช้า เนื่องจากมีกลุ่มลูกค้าเฉพาะและราคาสูง เข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้ไม่ทั่วถึง โดยมีแนวทางส่งเสริมด้านการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ การรักษาเก็บวัตถุดิบโดยเฉพาะไขปูแบบแช่แข็งเพื่อใช้ได้ทุกฤดูกาล จัดเตรียมอุปกรณ์และสำรองบรรจุภัณฑ์พร้อมผลิตและบรรจุ มีการส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น พริกชี้หนู ด้านการผลิตน้ำพริกไขปูส่งเสริมกรรมวิธีผลิต ให้น้ำพริกเก็บได้นานโดยไม่ใช้วัตถุกันเสีย เคี้ยวน้ำพริกนานขึ้นหรือแช่แข็งเพื่อยืดอายุ หน่วยงานช่วยส่งเสริมกรรมวิธีผลิตให้ทันสมัย ปรับเปลี่ยนอุปกรณ์และขั้นตอนการผลิตที่ทันสมัย จัดห้องผลิตน้ำพริกที่สะอาดเป็นระบบปิด ด้านบรรจุภัณฑ์ พัฒนาบรรจุภัณฑ์แก้ปัญหาการรั่วซึมโดยใช้บรรจุภัณฑ์แบบขวดปิดสนิท ติดฉลากแสดงสถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุผลิตภัณฑ์ และส่วนผสมที่ชัดเจนบนบรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม ดึงดูดลูกค้า สะอาด ปลอดภัย มีเบอร์โทรติดต่อ เพื่อซื้อขายได้อย่างสะดวก บรรจุภัณฑ์มีขนาดที่หลากหลาย ด้านการจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกไขปู ส่งเสริมการจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์เพจเฟซบุ๊ก ไลน์ ผลิตให้ผู้จำหน่ายนำไปจำหน่ายเป็นผลิตภัณฑ์ของตนเอง สมัครตัวแทนจำหน่ายโดยการสต็อกสินค้า และไม่สต็อกสินค้า ทางกลุ่มมีการส่งสินค้าให้ลูกค้าเมื่อตัวแทนได้รับออเดอร์ ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมควรมีการส่งเสริมให้เกษตรกรในชุมชนปลูกพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตน้ำพริกไขปู เพื่อลดการพึ่งพาวัตถุดิบจากภายนอก ควรมีการจัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ผลิตในชุมชนเกี่ยวกับเทคนิคการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ การควบคุมคุณภาพ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ควรพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการเก็บรักษาและการขนส่งน้ำพริกไขปูเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและเพิ่มความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์ ขยายช่องทางการจำหน่ายน้ำพริกไขปูผ่านช่องทางออนไลน์และการร่วมงานกับผู้ประกอบการรายอื่น ๆ ในชุมชน เพื่อเพิ่มโอกาสในการเข้าถึงกลุ่มลูกค้าที่กว้างขึ้นและเพื่อให้สามารถผลิตและจำหน่ายน้ำพริกไขปูได้อย่างมีประสิทธิภาพและเป็นการสร้างอาชีพให้กับคนในชุมชน

เอกสารอ้างอิง

- กรองแก้ว อยู่สุข และพิมพา ศรายุทธ. (2532). ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจ. กรุงเทพมหานคร: ประยูรวงศ์.
- จตุพร คงทอง และคณะ. (2561). แผนกลยุทธ์เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์เครื่องแกงชุมชน: กรณีศึกษา วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกงบ้านนาขุน. วารสารนาคบุตรปริทรรศน์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช, 10(ฉบับพิเศษ), 36-47.
- จินต์จุฑา ไชยศรีษะ. (2559). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาทุกสำเร็จรูปแบบผง. ใน วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- พิชิต สุขเจริญพงศ์. (2554). การจัดการวิศวกรรมการผลิต. กรุงเทพมหานคร: ซีเอ็ดบุ๊คเซ็นเตอร์.
- วิทยาลัยภูมิปัญญาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ. (2556). รายงานการศึกษาเพื่อดำเนินการยกระดับ และสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ภายใต้กิจกรรมพัฒนาขีดความสามารถของชุมชนในการอนุรักษ์ และใช้ประโยชน์จากทรัพยากรชีวภาพอย่างยั่งยืนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านลำในใต้ อำเภอศรีนครินทร์ จังหวัดพัทลุง. พัทลุง: วิทยาลัยภูมิปัญญาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- ศักดิ์ชาย เพ็ชรศรีทอง และคณะ. (2563). กลยุทธ์ฉบับบ้านหน้าเขา: แนวทางการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ เพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา เกษตรกรรายย่อย บ้านหน้าเขา หมู่ที่ 3 ตำบลหน้าเขา อำเภอลำพูน จังหวัดกระบี่. ใน สารนิพนธ์ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช.

- ศิริขวัญ หวันจิ. (2562). จันดีพริกแกง: แนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน กรณีศึกษา: ผู้ผลิตน้ำพริกแกงรายย่อยชุมชนตลาดคลองจันดี ตำบลจันดี อำเภอดง จังหวัดนครศรีธรรมราช. ใน สารนิพนธ์ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช.
- ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหาร. (2555). การทำความสะอาดวัตถุดิบก่อนการแปรรูปอาหาร. เรียกใช้เมื่อ 15 กุมภาพันธ์ 2565 จาก <https://shorturl.asia/qTjkl>
- สถาบันพัฒนาองค์กรกรค์ชุมชน. (2563). เศรษฐกิจฐานราก. เรียกใช้เมื่อ 25 พฤษภาคม 2565 จาก https://web.codi.or.th/development_project/20201125-20029/
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. (2556). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ของ น้ำพริกแกง (มผช.129/2556). กรุงเทพมหานคร: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวง อุตสาหกรรม.
- อรณพ ทศนอุดม และคณะ. (2552). การปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริก. วารสารมหาวิทยาลัยนเรศวร, 17(2), 136-144.
- MGRONLINE เอ็มจีอาร์ออนไลน์. (2565). น้ำพริกจากบ้านนาสุ่มหานคร เสิร์ฟวัฒนธรรมท้องถิ่นสู่ภูมิปัญญาร่วมสมัย. เรียกใช้เมื่อ 26 ธันวาคม 2566 จาก <https://mgronline.com/onlinesection/detail/9650000066980>