

ลอยเลิศ : การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้งจากแปลงสวนยางพารา
กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนาใหม่ หมู่ที่ 4 ตำบลยางค้อม
อำเภอพิปูน จังหวัดนครศรีธรรมราช*

LOYLERD: PROCESSING OF FARMED CATFISH PRODUCTS FROM RUBBER PLANTATIONS
PLOTS WITH A CASE STUDY OF BAN THUNG NA MAI WOMEN'S AGRICULTURAL GROUP
OF VILLAGE NO. 4 IN YANG KHOM SUB-DISTRICT, PHIPUN DISTRICT,
NAKHON SI THAMMARAT PROVINCE

พิศรัตน์ แก้วไข

Pissarat kaewkai

จิตติมา ดำรงวัฒนะ

Jittima Damrongwattana

เดช แชน้ำแก้ว

Daycho Khaenamkhaew

อุดมศักดิ์ เดโชชัย

Udomsak Dechochai

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

Nakhon Si Thammarat Rajabhat University, Thailand

E-mail: jittima_dam@nstru.ac.th

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้งจากแปลงสวนยางพารา 2) เพื่อศึกษาสภาพปัญหาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้งจากแปลงสวนยางพารา 3) เพื่อศึกษาแนวทางการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้งจากแปลงสวนยางพารา กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนาใหม่ หมู่ที่ 4 ตำบลยางค้อม อำเภอพิปูน จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ ผลการวิจัยพบว่า 1) การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้งจากแปลงสวนยางพารา พบว่า 1.1) การคัดเลือกปลา พิจารณาจาก พันธุ์ปลา ช่วงอายุ และขนาดของปลา 1.2) การชำแหละปลา ทำปลาให้ตาย ตัดหัว ผ่าท้อง ควักไส้ออก และล้างทำความสะอาด 1.3) การหมัก น้ำเกลือ และน้ำตาลทราย 1.4) การนำไปตากแดด หลังจากที่นำปลาทูไปหมักเรียบร้อยแล้วให้นำไปตากแดด 1.5) บรรจุจำหน่าย ใช้กระดาษ ซึ่งเป็นวัสดุที่ใช้กันอย่างแพร่หลาย มีการป้องกันความชื้นอย่างเหมาะสม 2) สภาพปัญหาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้งจากแปลงสวนยางพารา พบว่า 2.1) ปัญหาในการเก็บรักษาปลาเน่าเสีย เนื่องจากล้างไม่สะอาด 2.2) ปัญหาด้านตลาดรองรับ ไม่มีความรู้ทางการตลาด และไม่มีช่องทางในการจำหน่ายสินค้า 2.3) ปัญหาเกี่ยวกับราคาของสินค้า การแข่งขันกันด้านราคา 2.4) ปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบ ขาดแคลนปลาในช่วงฤดูกล 3) แนวทางการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้งจากแปลงสวนยางพารา พบว่า 3.1) การอนุรักษ์ภูมิปัญญาการแปรรูปปลาทู 3.2) การพัฒนาการแปรรูปปลาทู 3.3) การถ่ายทอดภูมิปัญญาการแปรรูปปลาทู 3.4) การเผยแพร่แลกเปลี่ยนองค์ความรู้ในการแปรรูปปลาทู 3.5) การเสริมสร้างปราชญ์ท้องถิ่น และ 3.6) การส่งเสริมการตลาดออนไลน์

* Received 23 September 2022; Revised 27 November 2022; Accepted 29 December 2022

คำสำคัญ: การแปรรูป, ผลิตภัณฑ์ปลาตาก, ลอยเลิศ

Abstract

The objectives of this research article were 1) To study the processing of farmed catfish products from rubber plantation plots, 2) To study the problems in processing farmed catfish products from rubber plantation plots, 3) To study guidelines for promoting the processing of farmed catfish products from rubber plantations plots with a case study of Ban Thung Na Mai women's agricultural group of Village No. 4 in Yang Khom Sub-district, Phipun District, Nakhon Si Thammarat Province. The research of this research article used a qualitative research method. The results of the research found that 1) Processing catfish products from rubber plantation plots found 1.1) Fish selection by fish breed, age range, and fish size; 1.2) Fish dissection to cause the fish to die by cutting off the head, gutting the stomach, removing the guts, and cleaning; 1.3) Fermentation with salt water and sugar; 1.4) Sun drying the fish after the catfish has been fermented by letting it dry in the sun; 1.5) Packaging for sale using paper, which was a widely used material for proper moisture protection; 2) Conditions of problems in processing catfish products from rubber plantation plots found that 2.1) Problems in storing spoiled fish due to not being properly washed; 2.2) Problems in supporting the market caused by lack of knowledge in marketing and lack of channel for selling products; 2.3) Problems with product prices caused by price competition; 2.4) Raw material shortage problem caused by a shortage of fish during certain seasons. 3) Guidelines for promoting the processing of farmed catfish products from rubber plantations plots indicated 3.1) Conservation for wisdom of processing method for making fermented catfish, 3.2) Development of processing method for making fermented catfish, 3.3) Transfer of wisdom for processing method for making fermented catfish, 3.4) Dissemination and exchange of knowledge in processing method for making fermented catfish, 3.5) Strengthening of local scholars, and 3.6) Promotion of online marketing.

Keywords: Processing, Catfish Products, Loylerd

บทนำ

ปลาดุกร้ามีลักษณะคล้ายปลาเค็ม แต่มีรสชาติเฉพาะตัวที่แตกต่าง คือ มีรสเค็มปนหวาน และมีกลิ่นหมัก สีจะออกไปทางสีดำคล้ำ เมื่อนำไปทอด หรือย่าง ปลาดุกร้าจะมีกลิ่นหอมชวนกิน ยิ่งบีบมะนาว กินคู่กับเครื่องเคียง อย่างพริก หอมซอย จะยิ่งเพิ่มรสชาติของปลาดุกร้าให้อร่อยยิ่งขึ้น สำหรับกรรมวิธีการทำปลาดุกร้า แต่ละพื้นที่จะมีกระบวนการผลิตหลัก ๆ คล้ายกัน แต่จะแตกต่าง ในรายละเอียดของส่วนผสม รวมถึงสูตรของการผลิตที่เป็นสูตรใครสูตรมัน โดยขั้นตอนหลัก ๆ ในการทำปลาดุกร้า เริ่มจากการคัดปลาดุกสด ขนาดตัวเหมาะสมมาตัดหัว เอาเครื่องใน ใส้ และไขมันในช่องท้องออก ล้างให้สะอาด แล้วนำไปผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ตัวแห้งหมาด ๆ จากนั้นผสมเกลือน้ำตาลตามสัดส่วน คลุกตัวปลา และยัดไส้ท้องปลา แล้วนำไปหมักในโอง หรือภาชนะที่จัดเตรียมไว้ จากนั้นนำมาตากแดดให้แห้งประมาณ 2-3 วัน ขึ้นอยู่กับสภาพแดด แล้วจึงนำไปบริโภค หรือนำไปใส่บรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่ายต่อไป

สำหรับปลาดุกร้าของจังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นอาหารพื้นบ้านที่รู้จักกันดี โดยการนำปลาดุกร้ามาหมักกับเกลือ และน้ำตาล แล้วนำไปตากแดด เมื่อต้องการรับประทานนำมาทอดให้สุก แล้วบีบมะนาว

ชอยพริก และหัวหอมใส่ในปลาตุ๋น ทำให้มีกลิ่นหอมรับประทาน และรับประทานกับข้าวสวยทำให้มีรสชาติดีขึ้น ปัจจุบันมีกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรได้รวมกลุ่มกัน ผลิตปลาตุ๋นกันหลายกลุ่ม (ปารมี ชุมศรี, 2559)

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าปัจจุบันจะมีผู้ประกอบการทำปลาตุ๋นหลายกลุ่ม และทางราชการได้ส่งเสริมให้มีการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ แต่ยังไม่มียุทธศาสตร์รองรับผลิตภัณฑ์ปลาตุ๋นอย่างเพียงพอ อีกทั้งผู้ประกอบการธุรกิจปลาตุ๋นไม่มีความรู้ทางด้านการตลาด และไม่มีช่องทางในการจัดจำหน่ายเท่าที่ควร จึงทำให้มีอุปสรรคและมีผลกระทบต่อการค้าเนินธุรกิจปลาตุ๋นที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ดังนั้น จึงควรมีการสร้างรูปแบบ และช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาตุ๋น เพื่อให้ผู้ประกอบการธุรกิจสามารถดำเนินต่อไปได้ และมีโอกาสเจริญเติบโตทางธุรกิจ และสามารถสร้างรายได้มากขึ้น พร้อมทั้งสามารถขยายช่องทางการจัดจำหน่ายเพิ่มมากขึ้น ซึ่งผู้ประกอบการ ต้องมีการกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาด เพื่อบริหารจัดการช่องทางการจัดจำหน่ายให้สามารถนำสินค้า (Supply Chain) กระจายไปถึงมือผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จากสภาพการณ์ดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจ ศึกษาเรื่อง ลอยเลิศ : การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาตุ๋น เลี้ยงจากแปลงสวนยางพารา กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนาใหม่ หมู่ที่ 4 ตำบลยางค่อม อำเภอพิบูล จังหัดนครศรีธรรมราช เพื่อพัฒนาศักยภาพในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาตุ๋นเลี้ยงจากแปลงสวนยางพาราเพื่อส่งเสริมสินค้าชุมชน และเพื่อพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความเป็นเอกลักษณ์ มีความปลอดภัยในการบริโภค และมีศักยภาพในการเสริมสร้างรายได้ ส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนตามภูมิปัญญาของชาวบ้านให้มีความเข้มแข็งเพิ่มมากขึ้น ทำให้เกิดแนวทางในการพัฒนาศักยภาพคน และชุมชนต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาตุ๋นเลี้ยงจากแปลงสวนยางพารา กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนาใหม่ หมู่ที่ 4 ตำบลยางค่อม อำเภอพิบูล จังหัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อศึกษาสภาพปัญหาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาตุ๋นเลี้ยงจากแปลงสวนยางพารา กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนาใหม่ หมู่ที่ 4 ตำบลยางค่อม อำเภอพิบูล จังหัดนครศรีธรรมราช
3. เพื่อศึกษาแนวทางการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาตุ๋นเลี้ยงจากแปลงสวนยางพารา กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนาใหม่ หมู่ที่ 4 ตำบลยางค่อม อำเภอพิบูล จังหัดนครศรีธรรมราช

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ประชากร

1.1 กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนาใหม่ จำนวน 12 คน ได้แก่ นางไตรรัตน์ จันทประสิทธิ์ (ประธานกลุ่ม) นางวิริยญา ภิรมณ์ (รองประธาน) นางมณีเพ็ญ แก้วเจือ (ที่ปรึกษา) นางสาวรีย์ ปรีชา (เลขานุการ) นางอานวย ปรีชา (กรรมการ) นางกุหลาบ ระย้า (กรรมการ) นางจารีย์ แก้วเจือ (กรรมการ) นางสาวประภาศรี ศรีแสง (กรรมการ) นางสาวลี มากสมบูรณ์ (กรรมการ) นางรัชณี แก้วเจือ (กรรมการ) นางสาวดรณวรรณ ภิรมณ์ (กรรมการ) และนางสุชาดา ฐานการณ์ (กรรมการ)

1.2 กลุ่มผู้ให้ข้อมูลรอง คือ ผู้ที่ให้การส่งเสริมการสนับสนุนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนาใหม่ จำนวน 5 คน ได้แก่ นายพรสิทธิ์ จงจิต (ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 4 ตำบลยางค่อม) นางอัญชลี ศรีชุมพวง (ครู สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพิบูล) นายอนวัตร จำปาทอง (เกษตรอำเภอพิบูล) นายสุขสันต์ ทองระฆัง (เจ้าหน้าที่สาธารณสุข โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลยางค่อม) นายเอกอรรถ พุทธศรี (นักพัฒนาชุมชน องค์การบริหารส่วนตำบลพิบูล)

2. เครื่องมือรวบรวมข้อมูล

2.1 ผู้วิจัย นักวิจัยถือเป็นเครื่องมือสำคัญที่สุดในการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยจึงได้เตรียมตัวศึกษาทำความเข้าใจในแนวคิด และทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับเรื่องที่ศึกษา กำหนดวิธีการ และประเด็นที่สำคัญ เพื่อเป็นแนวทางในการรวบรวมข้อมูลอย่างรอบด้าน ตรงตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย

2.2 แบบบันทึกข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์

2.3 แบบสัมภาษณ์ ผู้วิจัยจะเป็นผู้สัมภาษณ์เองโดยตรง โดยจะมีการเตรียมแนวคำถามแบบครอบคลุมทุกรายละเอียดเกี่ยวกับแนวทางการตลาด ช่วงแรกของการสัมภาษณ์จะเป็นคำถามเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้ง หลังจากนั้นก็จะโยนคำถามเข้าหาประเด็นที่ต้องการ เพื่อที่จะได้ข้อมูลที่ครบถ้วนชัดเจน และมีความถูกต้องตรงตามความจริงทุกประการ

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.1 ผู้วิจัยติดต่อขอสัมภาษณ์บุคคลที่เป็นผู้ผลิต และผู้ประกอบการส่งเสริมกลุ่มอาชีพ เพื่อธุรกิจชุมชน กรณีศึกษา: กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนาใหม่ ตำบลยางค้อม อำเภอพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช

3.2 เก็บข้อมูลภาคสนามโดยการสัมภาษณ์ สังเกต และถามประเด็นที่ครอบคลุมตามวัตถุประสงค์ของการศึกษารั้งนี้

3.3 ผู้วิจัยจะสัมภาษณ์ผู้ผลิต และผู้ประกอบการ โดยผู้วิจัยจะพูดคุยในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย โดยข้อมูลที่ได้อาจมีประโยชน์ต่อประชาชนรุ่นหลังเพื่อเป็นแนวทางการตลาดของการแปรรูปปลาตากแห้ง ทั้งนี้ผู้ให้สัมภาษณ์มีสิทธิที่จะไม่ตอบคำถาม และหยุดการสัมภาษณ์เมื่อใดก็ได้

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์เพื่อหาข้อเท็จจริงกับข้อมูลที่ได้รวบรวมมา โดยนำข้อมูลที่เป็นความจริงนั้นเพื่อนำไปทำรายงานสารนิพนธ์ เพื่อใช้ประโยชน์ในการศึกษาค้นคว้าข้อมูล

ผลการวิจัย

1. การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้งจากแปลงสวนยางพารา กรณีศึกษา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนาใหม่ หมู่ที่ 4 ตำบลยางค้อม อำเภอพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช

1.1 การคัดเลือกปลา พบว่า สำหรับปลาตากแห้งที่นำมาแปรรูป จะมีทั้งปลาตากแห้งที่คนในชุมชนเลี้ยงเอง และปลาตากแห้งที่รับซื้อจากภายนอก การคัดเลือกปลาที่นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้งจะพิจารณาจาก 3 องค์ประกอบหลัก ๆ ดังนี้ 1) พันธุ์ปลา 2) ช่วงอายุ 3) ขนาดของปลา สำหรับสายพันธุ์ปลา ควรเลือกเป็นปลาตากแห้งสายพันธุ์บิ๊กอาย เพราะปลาตากแห้งสายพันธุ์นี้มีรสชาติดี โดยให้ใช้ปลาที่มีอายุประมาณ 4 เดือน และที่สำคัญควรเป็นปลาที่ยังมีชีวิตอยู่ และมีน้ำหนักต่อตัวเฉลี่ยอยู่ที่ 3 - 4 ชีด

1.2 การชำแหละปลา พบว่า เริ่มจากนำปลาตากแห้งมาทำการน็อคปลาให้ตาย โดยนำปลามาใส่ในกะละมังแล้วใส่เกลือลงไป เมื่อใส่เกลือเสร็จแล้วให้ปิดฝาทิ้งไว้ประมาณ 20-30 นาที เพื่อให้ปลาตาย แล้วจึงทำการตัดหัว ผ่าท้อง ควักไส้ออกจนเกลี้ยง เมื่อเสร็จให้นำปลาไปล้างทำความสะอาดด้วยสารส้ม หรือจะใช้เป็นน้ำเปล่าก็ได้

1.3 การหมัก พบว่า การหมักปลาตากแห้งใช้วัตถุดิบหลักเพียงแค่ 3 อย่าง คือ ปลาตากแห้ง เกลือป่น และน้ำตาลทราย โดยเทคนิคการหมักปลาตากแห้งทำได้ง่ายเพียงแค่นำเกลือ และน้ำตาลทรายมาตำให้ละเอียดอัดใส่ในท้องปลา โดยอัดสลับกับน้ำตาลทราย หากต้องการให้ปลาตากแห้งมีความหวานก็ใส่น้ำตาลให้มากขึ้น แต่หากอยากให้ปลาตากแห้งมีรสเค็มก็ใส่เกลือเพิ่ม เมื่อเสร็จให้นำปลาตากแห้งวางเรียงซ้อนกันเป็นชั้น ๆ ในภาชนะที่เตรียมไว้ ปิดฝาให้แน่นหมักทิ้งไว้ 2 - 3 คืน

1.4 การนำไปตากแดด พบว่า หลังจากที้นำปลาตากแห้งไปหมักเรียบร้อยแล้วให้นำไปตากแดด โดยตากทิ้งไว้ประมาณ 3 - 4 แดด ทั้งนี้ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสภาพแดดนั้น ๆ ด้วย กระบวนการผลิต

ปลาตุกร้าโดยใช้วิธีการตากแดด จะต้องทำอย่างระมัดระวัง โดยจะต้องใช้แสงแดดที่ไม่ร้อนจัดจนเกินไป ควรใช้แดดอ่อนในช่วงเช้า เพราะความร้อนจากแดดอ่อนในตอนเช้าไม่ร้อนจะไม่ดูความชื้นออกจากตัวปลา และยังช่วยรักษาเนื้อ และหนังให้มีความสดใหม่ ไม่แข็ง น่านกิน

1.5 บรรจุจำหน่าย พบว่า ทางกลุ่มจะมองในเรื่องของคุณภาพ และการนำไปใช้งานเป็นหลัก ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับต้นทุนของทางกลุ่มด้วย ควรเป็นวัสดุที่มีความทนทานต่อการเก็บรักษา สามารถหาซื้อหรือสั่งผลิตได้ง่ายตามท้องตลาด และมีราคาที่ไม่สูงจนเกินไป โดยอาจจะใช้กระดาษ ซึ่งเป็นวัสดุที่ใช้กันอย่างแพร่หลาย มีการป้องกันความชื้นอย่างเหมาะสม โดยใช้กระดาษขาวชนิดหนา ทำให้บรรจุภัณฑ์มีโครงสร้างที่แข็งแรง เหมาะสำหรับการขนานไปเป็นของฝาก



ภาพที่ 1 แสดงการคัดเลือกปลา



ภาพที่ 2 ใส่เกลือเพื่อให้ปลาทาย



ภาพที่ 3 การทำปลาตุก



ภาพที่ 4 นำส่วนผสมใส่ในท้องปลา



ภาพที่ 5 การนำไปหมักในภาชนะ



ภาพที่ 6 นำปลาตุกไปตากแดด



ภาพที่ 7 ปลาตุกร้าที่แห้งแล้ว



ภาพที่ 8 การห่อปลาตุกร้า



ภาพที่ 9 บรรจุภัณฑ์ปลาตุกร้า

2. สภาพปัญหาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาตุกเลี้ยงจากแปลงสวนยางพารา กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนาใหม่ หมู่ที่ 4 ตำบลยางค้อม อำเภอฟิปปูน จังหวัดนครศรีธรรมราช

2.1 ปัญหาในการเก็บรักษา พบว่า ปลาตุกร้ามีอายุการเก็บรักษาที่ไม่แน่นอน โดยสาเหตุของการเน่าเสียเกิดจากกระบวนการแปรรูปที่ไม่สะอาด หรือแม้แต่บรรจุภัณฑ์ที่ไม่สามารถเก็บกักน้ำทำให้เกิดการปนเปื้อนของแมลงวัน และแบคทีเรียที่เป็นต้นเหตุของการเน่าเสีย

2.2 ปัญหาด้านตลาดรองรับ พบว่า แม้ว่าหน่วยงานภาครัฐจะเข้ามามีส่วนช่วยในการส่งเสริมธุรกิจปลาตุกร้าแล้ว แต่เมื่อพิจารณาในแง่ของปริมาณการผลิตแล้ว พบว่า มีผลผลิตออกสู่ตลาดเยอะขึ้น ส่งผลให้

สินค้าล้นตลาดนั่นเอง และยังพบว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่ได้มีความรู้ทางการตลาด และไม่มีช่องทางในการจำหน่ายสินค้าเท่าที่ควร

2.3 ปัญหาเกี่ยวกับราคาของสินค้า พบว่า ปัจจุบันปลาดุกร้าซื้อขายกันง่ายขึ้น กลุ่มผู้ผลิตก็เยอะขึ้นตามไปด้วย เพื่อความอยู่รอด จึงต้องกำหนดราคาต่ำกว่า เพื่อดึงดูดให้คนมาสนใจ แต่เมื่อต้นทุนสูงขึ้น แต่ต้องจำหน่ายในราคาที่เท่าเดิม ทำให้ได้กำไรเพียงแค่เล็กน้อย ไม่คุ้มกับการผลิต ทำให้ผู้ประกอบการบางรายอาจถึงขั้นต้องหยุดกิจการลง เพราะสู้กับต้นทุนจากการผลิตไม่ไหว

2.4 ปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบ พบว่า เกิดได้จากหลายปัจจัย ทั้งจากสภาพภูมิอากาศที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างกะทันหัน การเลี้ยงปลาที่ไม่มีความรู้ อีกทั้งปัจจุบัน พบว่า ชุมชนเลี้ยงปลาไม่ต่อเนื่อง และปลาที่ได้ก็มีขนาดที่ไม่ได้มาตรฐาน จึงจำเป็นที่จะต้องหาซื้อจากภายนอก ปัญหาดังกล่าวส่งผลให้ไม่สามารถผลิตสินค้าได้ทัน



ภาพที่ 10 บรรจุภัณฑ์แบบเก่า



ภาพที่ 11 ปลาดุกที่ไม่ได้ขนาด



ภาพที่ 12 น้ำท่วมบ่อเลี้ยง
ปลาดุก

3. แนวทางการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาดุกเลี้ยงจากแปลงสวนยางพารา กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนาใหม่ หมู่ที่ 4 ตำบลยางค้อม อำเภอฟิปปูน จังหวัดนครศรีธรรมราช

3.1 การอนุรักษ์ภูมิปัญญาการแปรรูปปลาดุกร้า พบว่า การอนุรักษ์ทำได้โดยการจัดกิจกรรมฝึกอบรมอาชีพการทำปลาดุกร้า เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถต่อยอดจากวัตถุดิบที่มีอยู่แล้วในชุมชนสู่การสร้างรายได้ในครัวเรือน รวมทั้งผลักดันผลิตภัณฑ์ปลาดุกร้า ควบคู่ไปกับการท่องเที่ยว นอกจากจะช่วยสร้างงานแล้วยังจะเป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชนนั้น ๆ ได้อย่างยั่งยืนอีกด้วย

3.2 การพัฒนาการแปรรูปปลาดุกร้า พบว่า ผู้บริโภคให้ความสำคัญในเรื่องรสชาติเป็นสำคัญ ดังนั้น แล้วผู้ประกอบการควรให้ความสำคัญในเรื่องนี้ โดยจำเป็นที่จะต้องรับฟังคำติชม ของลูกค้ามาปรับปรุงและแก้ไข เพื่อที่จะให้ได้ในส่วนของคุณภาพที่ดี และมีคุณภาพ ทั้งนี้ก็ควรสำรวจตลาดอย่างสม่ำเสมอ เพราะการสำรวจความต้องการของผู้บริโภคจะเป็นประโยชน์ทั้งด้านรายได้ ฐานลูกค้า และภาพลักษณ์

3.3 การถ่ายทอดภูมิปัญญาการแปรรูปปลาดุกร้า พบว่า จัดให้มีการอบรมให้ความรู้ในการส่งเสริมอาชีพให้กับคนในชุมชน โดยเอากลุ่มคนที่มีความรู้ในเรื่องการแปรรูปปลาดุกร้าเข้ามาให้ความรู้กับคนในชุมชนโดยตรง ทั้งนี้ยังเป็นการแก้ไขปัญหาราคาปลาดุกต่ำ และปลาดุกในชุมชนที่เลี้ยงขายล้นตลาด

3.4 การเผยแพร่แลกเปลี่ยนองค์ความรู้ในการแปรรูปปลาดุกร้า พบว่า การส่งเสริมสนับสนุนการทำปลาดุกร้าให้เป็นที่รู้จักทั้งภายในและภายนอกจังหวัด รวมถึงมีการสนับสนุนในการใช้สื่อเผยแพร่ข้อมูลทางด้านอินเทอร์เน็ตให้เป็นที่รู้จักโดยทั่วกัน

3.5 การเสริมสร้างปราชญ์ท้องถิ่น พบว่า คือ ควรมีการจัดอบรมให้ความรู้ในการพัฒนาผู้ประกอบการ โดยควรจัดสรรบุคลากรผู้มีความรู้ในเรื่องธุรกิจปลาดุกร้า เพื่อเข้ามาให้ความรู้ในการพัฒนาสินค้าให้เป็นที่ยอมรับ ทั้งในด้านคุณภาพ และมาตรฐาน รวมไปถึงการแนะนำช่องทางการตลาด เพื่อให้สามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาดุกร้าได้มากขึ้น

3.6 การส่งเสริมการตลาดออนไลน์ พบว่า ทางกลุ่มมีการขายผลิตภัณฑ์ปลาตุกร้า และปลาตุกใส วนผ่านช่องทางไลน์ทางเฟซบุ๊กไลน์ ดึงดูด และขายในแอปพหอปบี้ ปัจจุบันมีการขายออนไลน์มากขึ้น เพราะ สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้มากกว่าการขายตามตลาด หรือขายเฉพาะที่กลุ่ม ทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น

3.7 การส่งเสริมการเลี้ยงทดแทน พบว่า ในช่วงที่ปลาขาดไม่ต่อเนื่อง ควรมีการวางแผนการเลี้ยง ปลาตุกให้ต่อเนื่อง ไม่ขาดช่วง เพื่อให้สามารถจับปลาตุกได้ตลอดทั้งปี ส่งเสริมให้ชาวบ้านที่มีพื้นที่ว่าง ในสวนยางพารา หรือในสวนอื่น ๆ มาเลี้ยงปลาตุก เพื่อส่งขายให้กับกลุ่ม เพื่อเป็นรายได้เสริมอีกทางหนึ่งแก่ชาวบ้าน



ภาพที่ 13 การอบรม



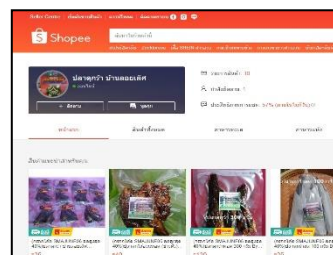
ภาพที่ 14 บรรจุภัณฑ์ที่ พัฒนาแล้ว



ภาพที่ 15 การถ่ายคลิวิดีโอ ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชวมงคลศรีวิชัย



ภาพที่ 16 การถ่ายภาพปลา ตุกร้าเพื่อประชาสัมพันธ์



ภาพที่ 17 ร้านค้าของปลาตุกร้า บ้านลอยเลิศบนซ้อปบี้



ภาพที่ 18 การขายออนไลน์ ผ่านซ้อปบี้

อภิปรายผล

1. การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาตุกเลี้ยงจากแปลงสวนยางพารา กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนาใหม่ หมู่ที่ 4 ตำบลยางค้อม อำเภอฟิปปน จังหวัดนครศรีธรรมราช

การคัดเลือกปลา พบว่า สำหรับปลาตุกที่นำมาแปรรูป จะมีทั้งปลาตุกพื้นบ้านที่คนในชุมชนเลี้ยงเอง และ ปลาตุกที่รับซื้อจากภายนอก การคัดเลือกปลาที่นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ปลาตุกร้าจะพิจารณาจาก 3 องค์ประกอบ หลัก ๆ ดังนี้ 1) พันธุ์ปลา 2) ช่วงอายุ 3) ขนาดของปลา เป็นปลาตุกสายพันธุ์บักอูย เพราะมีรสชาติดี โดยให้ใช้ปลาที่มี อายุประมาณ 4 เดือน และเป็นปลาที่ยังมีชีวิตอยู่ และมีน้ำหนักต่อตัวเฉลี่ยอยู่ที่ 3 - 4 ชีด ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษา ของ เทคโนโลยีชาวบ้าน เรื่อง ปลาตุกร้า 2 รส ปลอดสาร ผลิตภัณฑ์โอท็อป ท่าเตียน อร่อยเด็ดเป็นเอกลักษณ์ได้ กล่าวว่ สำหรับปลาตุกที่นำมาแปรรูปจะมีทั้งปลาตุกพื้นบ้านที่เลี้ยงเอง และปลาตุกบักอูย โดยบางส่วนจะสั่งซื้อจาก ตำบลข้างเคียง ก่อนอื่นต้องคัดเลือกปลาตุกที่มีน้ำหนักต่อตัวเฉลี่ยประมาณ 3 - 4 ชีด การชำแหละปลา พบว่า เริ่ม จากนำปลาตุกมาทำการน็อคปลาให้ตาย โดยนำปลามาใส่ในกะละมังแล้วใส่เกลือลงไป เมื่อใส่เกลือเสร็จแล้วให้ปิดฝา ทิ้งไว้ประมาณ 20 - 30 นาที เพื่อให้ปลาตาย แล้วจึงทำการตัดหัว ผ่าท้อง ควักไส้ออกจนเกลี้ยง เมื่อเสร็จให้นำปลาไป ล้างทำความสะอาดด้วยสารส้ม หรือจะใช้เป็นน้ำเปล่าก็ได้ (เทคโนโลยีชาวบ้าน, 2566) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ รักบ้านเกิด เรื่อง วิธีการทำปลาตุกร้า ได้กล่าวว่า ผสมเกลือปน และน้ำตาลเข้าด้วยกัน ตามสัดส่วนที่เหมาะสม นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ท้องปลา จากนั้นนำปลาไปหมักในอ่างมั่งกรปิดฝาให้มิดชิด ทิ้งไว้ 2 คืนการนำไปตากแดด พบว่า

หลังจากที่นำปลาดุกไปหมักเรียบร้อยแล้วให้นำไปตากแดด โดยตากทิ้งไว้ประมาณ 3 - 4 แดด ขึ้นอยู่กับสภาพแดด ด้วยกระบวนการผลิตปลาดุกร้าโดยใช้วิธีการตากแดด จะต้องทำอย่างระมัดระวัง โดยจะต้องใช้แสงแดดที่ไม่ร้อนจัด จนเกินไป ควรใช้แดดอ่อนในช่วงเช้า เพราะความร้อนจากแดดอ่อนในตอนเช้าไม่ร้อนจะไม่ดูความชื้นออกจากตัวปลา และยังช่วยรักษาเนื้อ และหนังให้มีความสดใหม่ ไม่แข็ง (รักบ้านเกิด, 2566) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ เทคโนโลยีชาวบ้าน เรื่อง ปลาดุกร้า 2 รส ปลอดสาร ผลิตภัณฑ์โอท็อป ท่าเตียน อร่อยเด็ดเป็นเอกลักษณ์ ได้กล่าวว่า หลังจากที่ยกหมักทิ้งไว้จนครบ 3 วันแล้วให้นำขึ้นมาตากในโรงเรือนเพื่อป้องกันแมลงวัน และนก ประมาณ 3 - 4 แดด แล้วบรรจุจำหน่าย ทางกลุ่มจะมองในเรื่องของคุณภาพ และการนำไปใช้งาน เป็นหลัก ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับต้นทุนของทางกลุ่มด้วย ควรเป็นวัสดุที่มีความทนทานต่อการเก็บรักษา สามารถหาซื้อ หรือสั่งผลิตได้ง่ายตามท้องตลาด และมีราคาที่ไม่สูงจนเกินไป โดยอาจจะใช้กระดาด ซึ่งเป็นวัสดุที่ใช้กันอย่างแพร่หลาย มีการป้องกันความชื้นอย่างเหมาะสม โดยใช้กระดาดขาวชนิดหนา ทำให้บรรจุภัณฑ์มีโครงสร้างที่แข็งแรง เหมาะสำหรับการขนนำไปเป็นของฝาก (เทคโนโลยีชาวบ้าน, 2566) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ พนิดา รัตนสุภา และคณะ เรื่อง แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาดุกร้า ในเขตจังหวัดนครศรีธรรมราช ได้กล่าวว่า ผู้บริโภคให้ความสำคัญด้านบรรจุภัณฑ์ที่โดดเด่น ได้รับมาตรฐานอาหาร และยา (พนิดา รัตนสุภา และคณะ, 2560)

2. สภาพปัญหาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาดุกเลี้ยงจากแปลงสวนยางพารา กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนาใหม่ หมู่ที่ 4 ตำบลยางค่อม อำเภอพิบูล จังหวัดนครศรีธรรมราช

ปัญหาในการเก็บรักษา พบว่า ปลาดุกร้ามีอายุการเก็บรักษาที่ไม่แน่นอน โดยสาเหตุของการเน่าเสียเกิดจากกระบวนการแปรรูปที่ไม่สะอาด หรือแม้แต่บรรจุภัณฑ์ที่ไม่สามารถเก็บกักทำให้เกิดการปนเปื้อนของแมลงวัน และแบคทีเรียที่เป็นต้นเหตุของการเน่าเสีย ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ อมรรรัตน์ ถนอมแก้ว เรื่อง การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ปลาดุกร้าระหว่างการเก็บรักษาในอุณหภูมิต่ำ ได้กล่าวว่า ปลาดุกร้ามีอายุการเก็บรักษาไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับกระบวนการผลิต และกรรมวิธีในการเก็บรักษา แต่โดยทั่วไปแล้วสามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำได้ประมาณ 1 เดือน สาเหตุของการสูญเสียของปลาดุกร้ามาจากหลายปัจจัย เช่น หากกระบวนการแปรรูปไม่สะอาดจะทำให้เกิดหนอนเนื่องจากการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ต่าง ๆ ปัญหาด้านตลาดรองรับ พบว่า แม้ว่าหน่วยงานภาครัฐจะเข้ามามีส่วนช่วยในการส่งเสริมธุรกิจปลาดุกร้าแล้ว แต่เมื่อพิจารณาในแง่ของปริมาณการผลิตแล้ว พบว่า มีผลผลิตออกสู่ตลาดเยอะขึ้น ส่งผลให้สินค้าล้นตลาด และยังพบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่ได้มีความรู้ทางด้านการตลาด และไม่มีช่องทางในการจำหน่ายสินค้าเท่าที่ควร (อมรรรัตน์ ถนอมแก้ว, 2550) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ กษพร อภิชาติโรจนกุล เรื่อง การศึกษาความเป็นไปได้ของธุรกิจแปรรูปปลาดุก ปลาดุกหวาน ได้กล่าวว่า คนส่วนมากไม่ค่อยรู้ราคา เพราะปลาสตร้าราคาถูกแต่ถ้าแปรรูปแล้วราคาจะสูงขึ้นซึ่งอาจมีคู่แข่งในเรื่องของราคา ปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบ พบว่า เกิดได้จากหลายปัจจัย ทั้งจากสภาพภูมิอากาศที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างกะทันหัน การเลี้ยงปลาที่ไม่มีความรู้ อีกทั้งปัจจุบันพบว่าชุมชนเลี้ยงปลาไม่ต่อเนื่อง และปลาที่ได้ก็มีขนาดที่ไม่ได้มาตรฐาน จึงจำเป็นที่จะต้องหาซื้อจากภายนอก ปัญหาดังกล่าวส่งผลให้ไม่สามารถผลิตสินค้าได้ทัน (กษพร อภิชาติโรจนกุล, 2564) พบว่าสอดคล้องกับการศึกษาของ คมชัดลึก เรื่อง ปลาดุกร้าจากบ้านท่าเตียน ฝีมือชาวบ้าน อร่อยระดับ 5 ดาว ได้กล่าวว่า ปัจจุบันปลาดุกในพื้นที่ไม่เพียงพอที่จะนำมาผลิตปลาดุกร้าของกลุ่มได้ (คมชัดลึก, 2566)

3. แนวทางการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาดุกเลี้ยงจากแปลงสวนยางพารา กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนาใหม่ หมู่ที่ 4 ตำบลยางค่อม อำเภอพิบูล จังหวัดนครศรีธรรมราช

การอนุรักษ์ภูมิปัญญาการแปรรูปปลาดุกร้า พบว่า การอนุรักษ์ทำได้โดยการจัดกิจกรรมฝึกอบรมอาชีพการทำปลาดุกร้า เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถต่อยอดจากวัตถุดิบ ที่มีอยู่แล้วในชุมชนสู่การสร้างรายได้ในครัวเรือน รวมทั้งผลักดันผลิตภัณฑ์ปลาดุกร้า ควบคู่ไปกับการท่องเที่ยว ช่วยสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับชุมชนนั้น ๆ ได้อย่างยั่งยืนอีกด้วย ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ พนิดา รัตนสุภา และคณะ ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาดุกร้าในเขตจังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันที่ยั่งยืน พบว่า

ด้านศักยภาพผลิตภัณฑ์ ผู้บริโภคต้องการผลิตภัณฑ์ปลาตุ๋น และเลือกบรรจุภัณฑ์แบบถุง ดังนั้น ควรพัฒนา และให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านองค์ประกอบผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เพื่อกระตุ้นให้เกิดการตลาดใจซื้อผลิตภัณฑ์ปลาตุ๋น ร้าเพิ่มสูงขึ้น การถ่ายทอดภูมิปัญญาการแปรรูปปลาตุ๋น พบว่า จัดให้มีการอบรมให้ความรู้ในการส่งเสริมอาชีพ ให้กับคนในชุมชน โดยเอากลุ่มคนที่มีความรู้ในเรื่องการแปรรูปปลาตุ๋นเข้ามาให้ความรู้กับคนในชุมชนโดยตรง ทั้งนี้ ยังเป็นการแก้ไขปัญหาปลาตกต่ำ และปลาตุ๋นในชุมชน ที่เลี้ยงขายล้นตลาด (พนิดา รัตนสุภา และคณะ, 2560) สอดคล้องกับงานวิจัยของ ปริฉัตร มัทมิต และคณะ ศึกษาเรื่อง ภูมิปัญญาในการแปรรูปปลาเปรี้ยวเพื่อส่งเสริมสินค้า ชุมชน กรณีศึกษา: กลุ่มอาชีพปลาเปรี้ยว หมู่ที่ 3 บ้านห้วยหมก ตำบลท่าจั่ว อำเภอมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ผลการศึกษา พบว่า การเสริมสร้างปราชญ์ท้องถิ่น เป็นการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่มีตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษให้มาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการดำเนินชีวิต และเป็นที่ยอมรับ โดยสามารถสร้างรายได้ ให้เกิดกับภายในชุมชน และเป็นภูมิปัญญามา ตั้งแต่เกิดที่นำมาใช้ในการเกิดประโยชน์ในการดำเนินชีวิต เพื่อให้ประสบความสำเร็จ รักษาภูมิปัญญาในการทำปลาเปรี้ยว และเอาความรู้ไปถ่ายทอดให้เกิดความรู้อีกด้วย การส่งเสริมการตลาดออนไลน์ พบว่า ทางกลุ่มมีการขายผลิตภัณฑ์ ปลาตุ๋น และปลาตุ๋นใสวนผ่านช่องทางไลน์ทางเฟซบุ๊ก ไลน์ ตึกตอก และขายในแอปพอปปี ปัจจุบันมีการขาย ออนไลน์มากขึ้น เพราะสามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้มากกว่าการขายตามตลาด หรือขายเฉพาะที่กลุ่ม ทำให้มีรายได้ เพิ่มขึ้น (ปริฉัตร มัทมิต และคณะ, 2558) สอดคล้องกับงานวิจัยของ พงศศักดิ์ ทองสุข ได้ศึกษาเรื่อง แนวทางการแปรรูปสละของชุมชนบ้านโปน หมู่ที่ 4 ตำบลอินทรี อำเภอยะหริ่ง จังหวัดนราธิวาส ผลการวิจัย พบว่า แนวทางการพัฒนาการแปรรูปด้านการตลาด หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรจัดการอบรมความรู้ด้านการขายสินค้าบน อินเทอร์เน็ต และวิธีการสร้าง เว็บไซต์ให้กับผู้ประกอบการ การส่งเสริมการเลี้ยงทดแทน พบว่า ในช่วงที่ปลาขาดไม่ ต่อเนื่อง ควรมีการวางแผนการเลี้ยงปลาตุ๋นให้ต่อเนื่อง ไม่ขาดช่วง เพื่อให้สามารถจับปลาตุ๋นได้ตลอดทั้งปี ส่งเสริมให้ ชาวบ้านที่มีพื้นที่ว่างในสวนยางพารา หรือในสวนอื่น ๆ มาเลี้ยงปลาตุ๋น เพื่อส่งขายให้กับกลุ่ม เพื่อเป็นรายได้เสริมอีก ทางหนึ่งแก่ชาวบ้าน (พงศศักดิ์ ทองสุข, 2561) สอดคล้องกับงานวิจัยของ ลานา วงศ์ไชยยา ได้ศึกษาเรื่อง น้ำพริกไข่ปู: แนวทางส่งเสริมการผลิตน้ำพริกไข่ปูสู่การพัฒนาอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านหน้าทับ หมู่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภอยะหริ่ง จังหวัดนราธิวาส ผลการวิจัยพบว่า แนวทางส่งเสริมการผลิตน้ำพริกไข่ปูสู่การพัฒนาอาชีพใน ชุมชน มีแนวทางส่งเสริมด้านการจัดเตรียมวัตถุดิบ เพื่อใช้ได้ทุกฤดูกาล (ลานา วงศ์ไชยยา, 2565)

องค์ความรู้ใหม่



ภาพที่ 19 แนวทางการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาตุ๋นเลี้ยงจากแปลงสวนยางพารา

สรุปและข้อเสนอแนะ

การวิจัยการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้งของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านทุ่งนาใหม่ ตำบลยางค้อม อำเภอฟิปปูน จังหวัดนครศรีธรรมราช การคัดเลือกปลา การชำแหละ และการหมัก มีขั้นตอนที่สอดคล้องกับงานวิจัยอื่น ๆ ปัญหาหลัก ได้แก่ การเก็บรักษา ตลาดรองรับ ราคาสินค้า และการขาดแคลนวัตถุดิบ แนวทางส่งเสริมหลัก ได้แก่ การอนุรักษ์ภูมิปัญญา การพัฒนาการแปรรูป การถ่ายทอดความรู้ การเผยแพร่ แลกเปลี่ยนความรู้ และการตลาดออนไลน์ 1) ข้อเสนอแนะเพื่อกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนาใหม่ 1.1) กลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้ง ควรมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค และผลักดันให้เป็นสินค้า OTOP 1.2) กลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้ง ควรเพิ่มช่องทางในการสื่อสารกับผู้บริโภค เช่น การจัดทำข้อมูลผ่านระบบอินเทอร์เน็ต เช่น Facebook เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถติดต่อสอบถามและสั่งซื้อได้อย่างรวดเร็ว 1.3) กลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้ง ควรมีการพัฒนาแบบบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด สวยงาม น่ารับประทาน และมีอายุการเก็บรักษาที่เหมาะสม และสะดวกในการจัดจำหน่าย และขนส่ง 1.4) กลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้ง ควรมีการออกบูธ เพื่อประชาสัมพันธ์หรือแนะนำสินค้าอย่างสม่ำเสมอ เพื่อสร้างการจดจำที่ดี และความน่าเชื่อถือให้กับผู้บริโภค 2) ข้อเสนอแนะเพื่อชุมชน 2.1) ผู้นำควรมีส่วนในการช่วยส่งเสริม และสนับสนุนในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน โดยให้คนในชุมชนมีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาพื้นฐานทางเศรษฐกิจของชุมชน ส่งเสริม และสนับสนุนให้คนในชุมชนเห็นคุณค่าสิ่งที่มีอยู่ในชุมชน 2.2) ควรมีการนำเทคโนโลยีเข้ามาประยุกต์ใช้ในชุมชน เช่น การใช้เครื่องบรรจุถุงปลาตากแห้งเป็นการซีลแบบสุญญากาศ 2.3) ควรส่งเสริมให้ปลาตากแห้งเป็นการที่ยอมรับทั่วโลก โดยผลักดันให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติ เดินทางไปสัมผัสและลิ้มลองรสชาติที่แปลกใหม่และมีเอกลักษณ์ นอกจากจะช่วยสร้างงานแล้ว ยังจะเป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชนนั้น ๆ ได้อย่างยั่งยืนอีกด้วย 3) ข้อเสนอแนะเพื่อหน่วยงานภาครัฐและเอกชน 3.1) องค์การบริหารส่วนตำบลฟิปปูน ควรเข้ามาให้ความรู้กับผู้ประกอบการธุรกิจปลาตากแห้งในเรื่องการพัฒนาสินค้าให้มีคุณภาพ และได้มาตรฐาน รวมไปถึงการแนะนำช่องทางการตลาด เพื่อให้สามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้งได้มากขึ้น 3.2) องค์การบริหารส่วนตำบลฟิปปูน ควรเป็นสื่อกลางในการจัดให้มีการอบรมให้ความรู้ในการส่งเสริมอาชีพให้กับคนในชุมชน โดยเอากลุ่มคนที่มีความรู้ในเรื่องการแปรรูปปลาตากแห้งเข้ามาให้ความรู้กับคนในชุมชนโดยตรง 3.3) ทุกภาคส่วนควรเข้ามาสนับสนุนการทำปลาตากแห้งให้เป็นที่ยอมรับ ทั้งภายในและภายนอกจังหวัด รวมถึงมีการสนับสนุนในการใช้สื่อเผยแพร่ข้อมูลทางด้านอินเทอร์เน็ตให้เป็นที่ยอมรับโดยทั่วกัน และจัดจำหน่ายสินค้าภายในตลาด หรือออกบูธเพื่อประชาสัมพันธ์ หรือแนะนำสินค้ากับผู้บริโภคอย่างสม่ำเสมอ เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้บริโภค 4) ข้อเสนอแนะเพื่องานวิจัยในครั้งต่อไป 4.1) ควรมีการศึกษา แนวทางส่งเสริมการตลาดผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้งจากแปลงสวนยางพารา กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนาใหม่ หมู่ที่ 4 ตำบลยางค้อม อำเภอฟิปปูน จังหวัดนครศรีธรรมราช 4.2) ควรมีการศึกษา การพัฒนากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้งจากแปลงสวนยางพารา กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนาใหม่ หมู่ที่ 4 ตำบลยางค้อม อำเภอฟิปปูน จังหวัดนครศรีธรรมราช 4.3) ควรมีการศึกษา การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้ง จากแปลงสวนยางพารา กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนาใหม่ หมู่ที่ 4 ตำบลยางค้อม อำเภอฟิปปูน จังหวัดนครศรีธรรมราช

กิตติกรรมประกาศ

การศึกษาเรื่อง ลอยเลิศ: การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้งจากแปลงสวนยางพารา กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งนาใหม่ หมู่ที่ 4 ตำบลยางค้อม อำเภอฟิปปูน จังหวัดนครศรีธรรมราช สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี เพราะได้รับความช่วยเหลือแนะนำจากผู้มีพระคุณหลายฝ่าย ขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตติมา ดำรงวัฒนะ ประธานที่ปรึกษาสารนิพนธ์ ที่ได้กรุณาให้คำปรึกษาให้ข้อเสนอแนะ ตลอดจนให้การช่วยเหลือตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ รวมทั้งให้ความรู้ชี้แนะแนวทางอันเป็นผลให้สารนิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ขอขอบพระคุณผู้ช่วย

ศาสตราจารย์ ดร.เดโช แชน้ำแก้ว และอาจารย์ ดร. อุดมศักดิ์ เดโชชัย กรรมการสอบสารนิพนธ์ ที่ได้แนะนำช่วยเหลือเพิ่มเติม ทำให้สารนิพนธ์ฉบับนี้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น นอกจากนี้ผู้วิจัยขอขอบพระคุณผู้ที่ให้ข้อมูลทุกท่านที่ได้กรุณาตอบแบบสัมภาษณ์ และข้อเสนอแนะอื่น ๆ จนทำให้สารนิพนธ์นี้สำเร็จ คุณความดี และประโยชน์อันพึงมีของสารนิพนธ์ฉบับนี้ ขอมอบแด่บิดามารดา และญาติพี่น้องในครอบครัวอันเป็นที่รักยิ่ง รวมทั้งขอขอบพระคุณเพื่อน ๆ ทุกคนที่ได้ให้ความช่วยเหลือให้คำปรึกษา และเป็นกำลังใจที่ดีแก่ผู้วิจัยเสมอมา จนทำให้สารนิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จ ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

เอกสารอ้างอิง

- กชพร อภิชาติโรจนกุล. (2564). การศึกษาความเป็นไปได้ของธุรกิจแปรรูปปลาตุก ปลาตุกหวาน. ใน การประชุมนำเสนอผลงานวิจัยบัณฑิตศึกษาระดับชาติ ครั้งที่ 16. บัณฑิตวิทยาลัย:มหาวิทยาลัยรังสิต.
- คมชัดลึก. (2566). ปลาตุกร้าจากบ้านท่าเตียน ฝีมือชาวบ้านอร่อยระดับ 5 ดาว. เรียกใช้เมื่อ 25 ธันวาคม 2564 จาก <https://www.komchadluek.net/kom-lifestyle/65805>
- เทคโนโลยีชาวบ้าน. (2566). ปลาตุกร้า 2 รส ปลอดสาร ผลิตภัณฑ์โอท็อป ท่าเตียน เมืองคอน. เรียกใช้เมื่อ 16 ธันวาคม 2564 จาก https://www.technologychaoban.com/fisherytechnology/article_34767
- ปริฉัตร มัทมิม และคณะ. (2558). ภูมิปัญญาในการแปรรูปปลาเปรี้ยวเพื่อส่งเสริมสินค้าชุมชน กรณีศึกษา: กลุ่มอาชีพปลาเปรี้ยว หมู่ที่ 3 บ้านห้วยหมก ตำบลท่าจั่ว อำเภอมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช. วารสารมหาจุฬานาครธรรมศน์, 2(1), 38-39.
- ปารมี ชุมศรี. (2559). การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะขามเสริมปลาตุกร้า. วารสารสมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี, 5(2), 48-55.
- พงศภัค ทองสุข. (2561). แนวทางการแปรรูปสละของชุมชนบ้านโปน หมู่ที่ 4 ตำบลอินคีรี อำเภอยะหริ่ง จังหวัดนครศรีธรรมราช. ใน สารนิพนธ์ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช.
- พนิดา รัตนสุภา และคณะ. (2560). แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาตุกร้าในเขตจังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันที่ยั่งยืน. วารสารวิทยาการจัดการ, 33(2), 19-20.
- รักบ้านเกิด. (2566). วิธีการทำปลาตุกร้า. เรียกใช้เมื่อ 18 ธันวาคม 2564 จาก <https://www.rakbankerd.com/agriculture/page.php?id=801&s=tblanimal>
- ลานา วงศ์ไชยยา. (2565). น้ำพริกไข่ปู:แนวทางส่งเสริมการผลิตน้ำพริกไข่ปูสู่การพัฒนาอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านหน้าทับ หมู่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภอยะหริ่ง จังหวัดนครศรีธรรมราช. ใน สารนิพนธ์ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช.
- อมรรัตน์ ถนอมแก้ว. (2550). การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ปลาตุกร้าระหว่างการเก็บรักษา ในอุณหภูมิห้อง. วารสารสภาวิจัยแห่งชาติของประเทศไทย (วิทยาศาสตร์), 41(2), 27-41.