



รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

การจัดการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจาก
มันเทศสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ของชุมชนทับน้ำ อำเภอบางปะ
หัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

**Knowledge Management for Further Development of Food
Products from Sweet potatoes to the Community Standard of
Bann Tub-Nam, Bang Pahan, Phra Nakhon Si Ayutthaya**

โดย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์พาขวัญ ทองรักษ์และคณะ

กุมภาพันธ์ 2560

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

การจัดการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจาก
มันเทศสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ของชุมชนทับน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัด
พระนครศรีอยุธยา

The Knowledge Management Project for Further Development of Food Products from
Sweet Potatoes of the Community Standard Communities, Ban-Tubnum,
Bang Pahan district Ayutthaya

คณะผู้วิจัย

1. ผศ.พาขวัญ ทองรักษ์
2. ผศ.สุภาวดี รอดศิริ
3. อาจารย์วรรภา วงศ์แสงธรรม
4. อาจารย์วรรณ ชันธชัย
5. อาจารย์รุ่งทิพย์ ไทยสม

สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนส่งเสริมการวิจัยและมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ
(ความเห็นของรายงานนี้เป็นของผู้วิจัย สำนักงานกองทุนส่งเสริมการวิจัยและมหาวิทยาลัย
เทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ไม่จำเป็นต้องเห็นด้วยเสมอไป)

สัญญาเลขที่ : RDG59A0002/02

ชื่อโครงการ : การจัดการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจากมันเทศ
สู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ของชุมชนตำบล อำเภอบางปะหัน จังหวัด
พระนครศรีอยุธยา

The Knowledge Management Project for Further Development
of Food Products from Sweet Potatoes of the Community
Standard Communities, Ban-Tubnum, Bang Pahan district
Ayutthaya

หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พาขวัญ ทองรักษ์

หน่วยงานต้นสังกัด : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

หน่วยงานร่วมโครงการ : องค์การบริหารส่วนตำบลตำบล อำเภอบางปะหัน
จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ระยะเวลาดำเนินการ : 1 ปี (ตั้งแต่วันที่ 4 มีนาคม 2559 ถึงวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2560)

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการวิจัยเรื่อง การจัดการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจากมันเทศสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชนตำบลน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยาพบว่าเป็นการดำเนินงานวิจัยโดยการมีส่วนร่วมชุมชน ด้วยการนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยที่ได้รับจากงบประมาณสนับสนุนในปี พ.ศ.2558 จากโครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากมันเทศบ้านตำบลน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และนำองค์ความรู้เดิมที่มีอยู่แล้วในชุมชน ได้แก่ การปลูกมันเทศ มาพัฒนาต่อยอดสร้างสรรค์เป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชน และยกระดับการผลิต ได้แก่ ข้าวเกรียบมันเทศซึ่งออกแบบและสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์โดยสมาชิกกลุ่มแปรรูปมันเทศ โดยกลุ่มมีการรวมตัวกัน และตั้งเป้าหมายชัดเจนคือ การสร้างอาชีพเสริมเพิ่มรายได้จากการแปรรูปมันเทศให้กับสมาชิก และเพิ่มความมั่นคงทางอาชีพให้กับกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกมันเทศ

ในการดำเนินงานวิจัยเชิงพื้นที่ที่มีการประสานงานกับผู้บริหารท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง ทั้งในด้านจุดประสงค์ของการวิจัย เป้าหมายของงานวิจัยและการเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดขึ้นในอนาคต ซึ่งได้รับการอำนวยความสะดวกอย่างต่อเนื่องจนงานวิจัยสำเร็จได้ด้วยดี กระบวนการที่ใช้ในการวิจัย เพื่อให้งานวิจัยบรรลุวัตถุประสงค์ ประกอบด้วย การสร้างความเชื่อมั่นในคณะผู้วิจัยต่อชุมชน ทั้งต่อผู้บริหารท้องถิ่น ผู้นำชุมชน เจ้าหน้าที่ในท้องถิ่น เกษตรกรผู้ปลูกมันเทศ และสมาชิกกลุ่มแปรรูปมันเทศ การใช้เครื่องมือในการวิเคราะห์ปัญหาของกลุ่มอย่างเหมาะสม การวิเคราะห์ปัญหาและการหาวิธีการแก้ปัญหาาร่วมกันกับกลุ่มการศึกษาดูงานเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับกลุ่มอื่นๆ การประชุมฝึกอบรมต่อเนื่องเพื่อเพิ่มทักษะความรู้ ทั้งในด้านการตลาด การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ระบบบัญชีการเงิน ระบบการบริหารขององค์กรในกลุ่มแปรรูป การเชื่อมประสานความร่วมมือกับเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น การประสานความเข้าใจกับแหล่งเงินทุนในชุมชนเพื่อจัดสรรงบประมาณในการลงทุนของกลุ่มในด้านอาคารผลิต เครื่องมือ บรรจุภัณฑ์และเงินทุนหมุนเวียน การประสานกลุ่มวิทยากรที่มีความรู้ความสามารถและเข้าใจในบริบทของชุมชน และการสร้างแรงจูงใจในการรวมกลุ่ม การจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชน การหาช่องทางการตลาดให้สามารถจำหน่ายสินค้าได้อย่างต่อเนื่อง การสร้างความเชื่อมั่นในตัวสินค้า การประชาสัมพันธ์ การวางแผนการผลิต การควบคุมคุณภาพสินค้า และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย

การเริ่มดำเนินการวิจัย เริ่มจากการประเมินศักยภาพ จุดอ่อน จุดแข็งของกลุ่มแปรรูปมันเทศพบว่ากลุ่มแปรรูปมันเทศ มีจุดแข็งในด้านมีความมุ่งมั่นในการพัฒนาอาชีพเพื่อสร้างรายได้ มีสถานที่ที่เป็นของหน่วยงานราชการ ได้แก่ ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงสามารถใช้เป็นสถานที่ผลิตได้ มีโรงเรือนตากผลิตภัณฑ์ ขนาด 20x10 เมตร สามารถใช้ตากข้าวเกรียบด้วยแสงแดดได้ในปริมาณมาก มี

วัตถุดิบ ได้แก่มันเทศราคาถูก มีผู้บริหารท้องถิ่นยินดีให้การสนับสนุนกิจกรรมของกลุ่ม จุดอ่อนของกลุ่ม ประกอบด้วยไม่มีคณะกรรมการที่ชัดเจน ขาดความรู้ในการวางแผนการผลิต การบริหารจัดการด้านบัญชี การเงิน การตลาด ไม่มีสถานที่ผลิต ไม่มีเครื่องมือ อุปกรณ์ เงินทุนหมุนเวียน ขาดบรรจุกัญท์ที่เหมาะสม สวยงาม และสินค้าไม่มีเลขสารบบอาหารหรือ ออย. ไม่มีมาตรฐานใดๆรองรับ

ในการวิจัยเพื่อพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจากมันเทศ สู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนโดยมีนักวิจัยเป็นผู้ประสานความร่วมมือในชุมชน แหล่งทุน การตลาด และองค์ความรู้ เพื่อให้สามารถจัดการองค์ความรู้ในชุมชนนำมาเพิ่มมูลค่า และพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้

การดำเนินการวิจัยเริ่มจากการวิเคราะห์ปัญหาของกลุ่มแปรรูปมันเทศด้วยแผนภูมิเหตุและผล พบปัญหามีทั้งหมด 6 ด้าน ประกอบด้วย 1 สมาชิกกลุ่ม (man) ขาดความรู้ในการแปรรูป และการบริหารจัดการอย่างเป็นระบบ 2 ขาดสถานที่ เครื่องมืออุปกรณ์ในการดำเนินงาน 3 ขาดขั้นตอนการทำงานที่เป็นมาตรฐาน ปัญหาด้านที่ 4 ขาดความรู้ในการควบคุมคุณภาพสินค้า การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการตลาด 5 ไม่มีเงินทุนในการดำเนินงาน 6 ขาดขวัญ กำลังใจในการทำงาน คณะผู้วิจัย จึงดำเนินการเชื่อมโยงและประสานผู้เกี่ยวข้องเพื่อช่วยในการแก้ไขปัญหาทั้ง 6 ด้าน ด้วยการประชุมกับผู้บริหารท้องถิ่น และสมาชิกเพื่อสร้างความเข้าใจและการมีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาร่วมกัน และเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับคนในชุมชนถึงความตั้งใจของนักวิจัยที่จะช่วยแก้ปัญหาในชุมชน จากผลการดำเนินงานวิจัยแบบมีส่วนร่วมอย่างต่อเนื่อง จนปัจจุบัน กลุ่มได้รับงบประมาณจากกองทุนหมู่บ้าน เพื่อใช้จัดซื้อเครื่องมือ สร้างโรงงานแปรรูปอาหาร จัดพิมพ์กล่องบรรจุข้าวเกรียบ และใช้เป็นทุนหมุนเวียนในการดำเนินงาน มีโครงสร้างกรรมการดำเนินงานกลุ่มที่ชัดเจน ประกอบด้วย ประธาน รองประธาน บัญชี การเงิน ฝ่ายตลาด ฝ่ายจัดซื้อ ฝ่ายผลิต ฝ่ายพัสดุและฝ่ายควบคุมคุณภาพ มีกล่องบรรจุข้าวเกรียบมันเทศซึ่งมาจากการออกแบบด้วยการมีส่วนร่วมของสมาชิก และมีฉลากโภชนาการ ปัจจุบันกลุ่มแปรรูปข้าวเกรียบ ได้ผ่านการจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร ทับน้ำ บ้านม้า กับสำนักงานเกษตรจังหวัด และขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์โอท็อป กับสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอบางปะหัน เข้ารับการอบรมด้าน จีเอ็มพี ในโครงการอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ ของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เพื่อขอการรับรองสถานที่ผลิตอาหาร และขอเลขสารบบอาหาร ซึ่งคาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จ ภายในเดือนพฤษภาคม พ.ศ.2560 และกลุ่มได้วางแผนที่จะส่งส่งผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเข้ารับการคัดสรรสินค้าโอท็อปประจำปี ในปี พ.ศ. 2561 ซึ่งจัดโดยกรมพัฒนาชุมชน

ในการดำเนินการวิจัยสำเร็จลงได้ ด้วยความมุ่งมั่นของคณะผู้วิจัย และการได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากนายกองคการบริหารส่วนตำบลทับน้ำ การสนับสนุนทุนวิจัยจากสำนักกองทุนสนับสนุนการวิจัย และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ โครงการวิจัยประสบความสำเร็จในระยะเริ่มต้น สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับมันเทศที่ปลูกที่บ้านทับน้ำ อำเภอบางปะหัน สร้างรายได้ที่มั่นคง

ให้กับสมาชิกวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตผลเกษตรทับน้ำ บ้านม้า และเผยแพร่ชื่อเสียงของมันเทศบางปะหันให้เป็นที่รู้จัก มีผู้สนใจมาศึกษาดูงานมากขึ้น ซึ่งคาดว่าจะผลจากงานวิจัย จะช่วยสร้างค่านิยมในการบริโภคมันเทศไทยมากขึ้น อย่างไรก็ตามวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร ทับน้ำ บ้านม้า ยังต้องมีการพัฒนาด้านอื่นๆให้มีความเข้มแข็งเพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันเชิงธุรกิจ ให้สามารถขับเคลื่อนได้ด้วยตนเอง และเป็นธุรกิจของชุมชน ที่เติบโตได้อย่างมั่นคงในอนาคต ซึ่งคาดว่าจะดำเนินการวิจัยต่อเนื่องในปีต่อไป

บทคัดย่อ

โครงการวิจัยเรื่องการจัดการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจากมันเทศสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ของชุมชนทับน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยาเป็นการวิจัยเชิงพื้นที่ ที่ดำเนินการวิจัยแบบมีส่วนร่วมของกลุ่มเป้าหมาย ด้วยการวิเคราะห์ปัญหาด้วยแผนภูมิเหตุและผล และหาแนวทางออกด้วยการแก้ปัญหาร่วมกันในชุมชน ซึ่งในการดำเนินวิจัย พบว่าปัญหาในการดำเนินของกลุ่มประกอบด้วย ไม่มีโครงสร้างการบริหารงานบุคคล ขาดความเข้าใจในระบบการผลิต การควบคุมคุณภาพ ขาดแคลนเงินทุน เครื่องมือ และสถานที่แปรรูปอาหาร ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ บรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสม ไม่สวยงามขาดเอกลักษณ์ของสินค้า ไม่มีมาตรฐานใด ๆ รับรองผลิตภัณฑ์ กระบวนการวิจัยประกอบด้วย การประชุมสร้างความเข้าใจ การศึกษาดูงาน การวิเคราะห์สถานการณ์และปัญหา ดำเนินการแก้ปัญหาและปรับปรุงวิธีการแก้ปัญหาร่วมกับสมาชิก พบว่า การสร้างความเข้มแข็งของกลุ่ม ต้องมีการสร้างแรงจูงใจด้านผลประโยชน์ร่วมกันของสมาชิกด้วยการสร้างแรงจูงใจด้านรายได้ การประสานความเข้าใจในชุมชนระหว่างผู้บริหาร แหล่งงบประมาณ และสมาชิกกลุ่มแปรรูปข้าวเกรียบ การอบรมให้ความรู้ด้านการผลิต การควบคุมคุณภาพ การออกแบบตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ ให้ความรู้และคำปรึกษาด้านบัญชี การเงิน และด้านการตลาด ปัจจุบันกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร ทับน้ำ บ้านม้า ได้รับการจดทะเบียนเมื่อวันที่ 30 ธันวาคม 2559 ได้รับงบประมาณในการสร้างโรงงาน จัดซื้อเครื่องมือ บรรจุภัณฑ์ และทุนหมุนเวียน รวม 500,000.00 บาท จากกองทุนหมู่บ้านลำปำเพาหมู่ 2 และทำให้สมาชิก มีความรู้ ความเข้าใจในการบริหารการผลิต และปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการบริหารจัดการกลุ่มแปรรูปข้าวเกรียบ จนกลุ่มประสบความสำเร็จในระยะต้น สามารถผลิตสินค้าได้มาตรฐานในปริมาณมาก สินค้าเป็นที่รู้จัก มีกล่องบรรจุข้าวเกรียบสวยงามเป็นเอกลักษณ์ สินค้าได้รับความสนใจจากผู้บริโภค มียอดขายเพิ่มขึ้น และได้รับความสนใจจากผู้ประกอบการหลายราย ในการนำสินค้าไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์เพื่อการส่งออก

คำสำคัญ: ข้าวเกรียบมันเทศการจัดการองค์ความรู้ชุมชน การมีส่วนร่วม

Abstract

The knowledge management project for further development of food products from sweet potatoes of the community standard communities Ban-Tubnum Bang Pahan district Ayutthaya. This research focuses on the area and was carried out with the participation of the target group by providing knowledge with analyzed chart with causes and effects to further seek out the best solutions together. While researching, known problems were found such as no proper human resources management, lack of understanding in the production system, lack of quality control, insufficient funds and tools, lack of proper food processing area, inconsistency of product quality, improper packaging, unattractive and generic package design, and absence of quality warrant. Research methodology involves meeting for training and educating purposes, field trip, analyzing problems and brainstorming for solutions then proceed to persuade. The study finds that to strengthen the group must involve creating motivation through mutual benefits, creating mutual understanding between executives and funders and members, production training and educating, quality checking, packaging and logo designs, financial advise, and marketing advise. At the moment, The knowledge management project for further development of food products from sweet potatoes of the community standard Communities Ban-Tubnum Bang Pahan district Ayutthaya has been registered since 30 December 2016 and has received funds for necessary expenses such as building its own factory, tool supplies, packaging supplies, and circulating funds for 500,000 baht total from Lum-Pu-Thao Mhu2 funds. Thus, lead to further understanding and profession of production management and adjust its system and behavior to increase production effectiveness. The group was successful in the early stages so far and can produce product in large quantities with consistency quality. The packaging is unique and is well known. The product has gained a lot of attention from consumers leading to increased circulation and has caught many entrepreneurs' interest in further exportation.

Key word: sweet potato chips, knowledge management, community, involvement

สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	1
บทที่ 1 บทนำ	7
วัตถุประสงค์	11
เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	11
ระเบียบวิธีวิจัย	14
บทที่ 2 ผลการวิจัย	15
บทที่ 3 สรุปผลการวิจัย	59
บรรณานุกรม	60
ภาคผนวกที่ 1	63
ภาคผนวกที่ 2 การวิเคราะห์เป้าหมาย วัตถุประสงค์และกิจกรรม	67
ภาคผนวกที่ 3 ภาพกิจกรรม	71

บทที่ 1 บทนำ

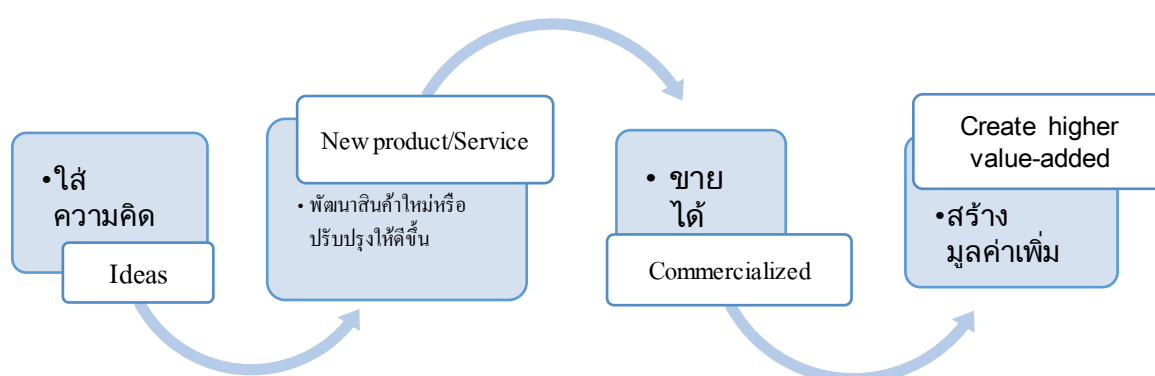
- สัญญาเลขที่ : RDG59A0002/10
- ชื่อโครงการ : การจัดการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจากมันเทศ
สู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ของชุมชนตำบล อำเภอบางปะหัน จังหวัด
พระนครศรีอยุธยา
- The knowledge management project for further development of food
products from sweet potatoes of the community standard communities
Ban-Tubnum Bang Pahan district Ayutthaya.
- หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พาขวัญ ทองรักษ์
- หน่วยงานต้นสังกัด : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ
- หน่วยงานร่วมโครงการ : องค์การบริหารส่วนตำบลตำบลตำบล อำเภอบางปะหัน
จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
- ระยะเวลาดำเนินการ : 1 ปี (ตั้งแต่วันที่ 4 มีนาคม 2559 ถึงวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2560)

1. บทนำ

การศึกษาการใช้ประโยชน์จากมันเทศ ของ Vandana และ Madhav (2012) พบว่า มันเทศสามารถใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วน โดยนำมาเป็นอาหารคน อาหารสัตว์ พืชพลังงาน และเป็นยารักษาโรคในกลุ่มยาพื้นบ้านของกลุ่มประเทศแอฟริกาใต้ โดยเปลือกและหัวมันเทศมีสารประกอบกลุ่มฟีนอลสูง ได้แก่ แอนโทไซยานินและ กรดฟีนอลิก เป็นแหล่งที่ดีของ ไวตามินเอ บี และ ซี มีธาตุเหล็ก แคลเซียม และฟอสฟอรัสสูง นอกจากนี้ ยังมีรายงานว่า มันเทศมีสรรพคุณในการป้องกันโรคเบาหวาน ช่วยสมานแผลสด แผลเปื่อย แผลพุพอง และต้านแบคทีเรีย ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน รักษาโรคลำไส้อักเสบ การรับประทานมันเทศต้มช่วยลดอาการปวดท้อง ส่วนใบนำไปบด ใช้ในการรักษาสิวโดยทำให้หัวสิวลุกรวดเร็ว การรายงานทางคลินิก ในการรักษาโรคเกี่ยวกับหลอดเลือด พบว่า ผู้ป่วยที่รับประทานมันเทศ ร้อยละ 97 เยื่อบุหัวใจจะคลายตัว

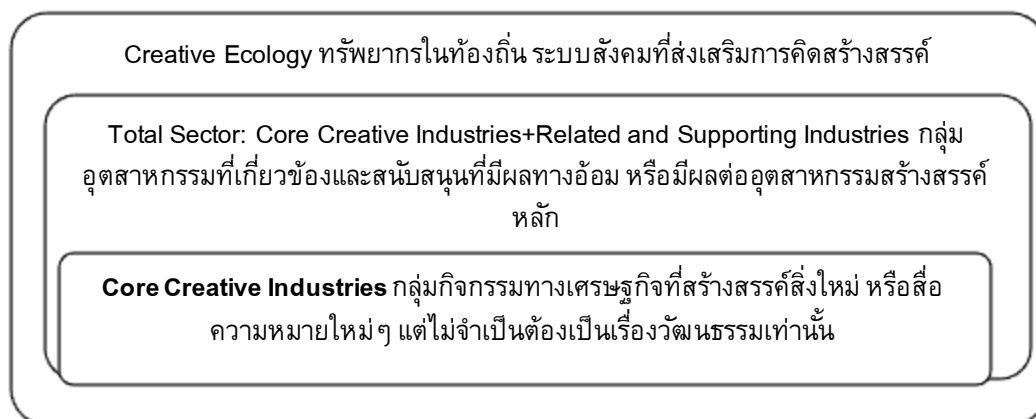
จากผลงานวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมันเทศที่ปลูกในชุมชนทับน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ของพาขวัญ และคณะ (2559) พบว่ามันเทศสีม่วงเข้มของบ้านทับน้ำ อำเภอบางปะหัน มีสารให้สีม่วงแอนโทไซยานินสูง และมันเทศสีเหลืองส้ม มีสารให้สีส้มคือเบต้าแคโรทีนสูง นอกจากนี้ มันเทศสีม่วงเข้มและสีส้ม ยังมีสารกลุ่มฟีนอลิก และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระสูงอีกด้วย จากคุณค่าทางอาหารของมันเทศ นำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากมันเทศ 2 ชนิดผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ข้าวเกรียบมันเทศ และมัพฟินจากพันธุ์มันไซสีเหลืองส้มและมันเทศพันธุ์กะปิแท้สีม่วงเข้ม การเผยแพร่เทคโนโลยีการผลิตสู่ชุมชน ได้รับความสนใจที่จะพัฒนาเป็นอาชีพเสริม และเป็นผลิตภัณฑ์หลักของกลุ่มของกลุ่มสมาชิกมูลนิธิเพื่อนพึ่ง (ภา) บ้านทับน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ในการผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย จำเป็นต้องมีระบบการรวมกันเป็นกลุ่มเพื่อสร้างความเข้มแข็งในชุมชน และขอรับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ในการผลิตอาหารบรรจุในภาชนะปิดสนิทจำหน่าย สถานที่ผลิต ต้องได้รับการตรวจรับรองตามมาตรฐาน GMP ขอเลขสารบบอาหาร และอาหารควรได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ขั้นต่ำ ซึ่งชุมชนสามารถผลิตได้ และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ในการรวมกลุ่มเพื่อสร้างสรรค์สินค้าและบริการ ความยั่งยืนในการสร้างสินค้าและบริการ ควรอยู่บนพื้นฐานของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ซึ่งอยู่บนพื้นฐานของการใช้องค์ความรู้ความคิดสร้างสรรค์ และทรัพยากรปัญญาของคนในชุมชน มาผสมผสานผลิตสินค้าและบริการเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ โดยสามารถอธิบายแนวความคิดได้ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 แนวความคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์

โดยองค์ประกอบของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ประกอบด้วย กลุ่มกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่สร้างสรรค์สิ่งใหม่ หรือสื่อความหมายใหม่ๆ แต่ไม่จำเป็นต้องเป็นเรื่องวัฒนธรรมเท่านั้น(Core Creative Industries) กลุ่มอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องและสนับสนุนที่มีผลทางอ้อม หรือมีผลต่ออุตสาหกรรมสร้างสรรค์หลัก(Total Sector) และทรัพยากรในท้องถิ่นกับระบบสังคมที่ส่งเสริมการคิดสร้างสรรค์ (Creative Ecology) ดังแสดงได้ดังภาพที่ 2 ดังนี้

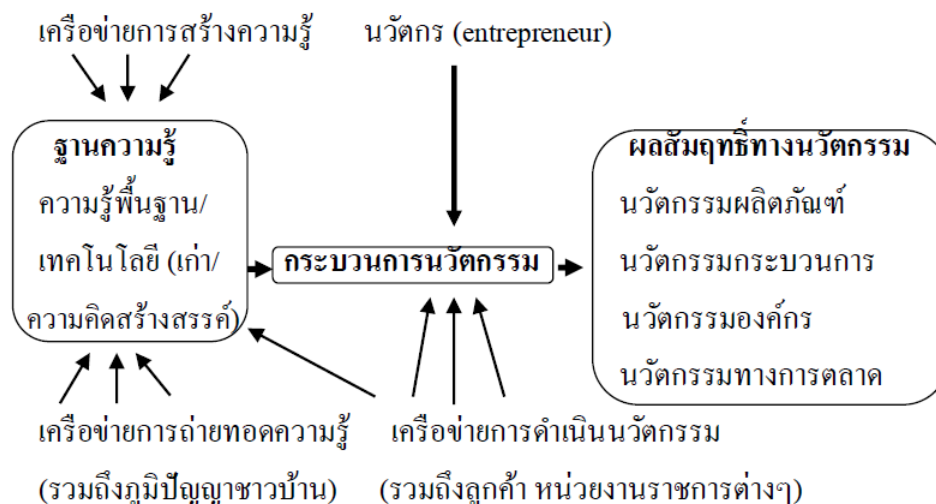


ภาพที่ 2 องค์ประกอบของเศรษฐกิจสร้างสรรค์

ที่มา: อาคม เต็มพิทยาไพสิฐ, สัมภาษณ์ 28 มีนาคม 2554

สรุปได้ว่าแนวคิด “เศรษฐกิจสร้างสรรค์” เป็นการเพิ่มคุณค่าของสินค้าและบริการเพื่อยกระดับสู่การผลิตและการให้บริการบนฐานความรู้และที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมโดยใช้องค์ความรู้และนวัตกรรมผนวกกับจุดแข็งในด้านความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติ วัฒนธรรมและวิถีชีวิตความเป็นไทย จนกระทั่งเกิดเป็นทรัพย์สินทางปัญญา เชื่อมโยงไปสู่การสร้างคุณค่าทางสังคม โดยใช้ทุนทางสังคมและทุนทางปัญญา ร่วมกับการใช้ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศเป็นเครื่องมือในการพัฒนาการสร้างรายได้เปรียบเทียบในการแข่งขันทางเศรษฐกิจของประเทศอย่างยั่งยืนโดยเฉพาะวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในการเป็นผู้ขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์การบริหารจัดการนวัตกรรมและการจ้างงานและยังนำไปสู่การเป็น “องค์กรสร้างสรรค์” โดยภาคธุรกิจที่ประสบความสำเร็จในแนวคิดการขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์ จำเป็นต้องมีทักษะ ทั้งเชิงของการมีความคิดสร้างสรรค์ในการผลิตสินค้าที่มีเอกลักษณ์และมีทักษะเชิงธุรกิจเพื่อนำองค์กรไปสู่การเป็นองค์กรสร้างสรรค์ ซึ่งวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดเล็กล้วนมีความสามารถในการผลิตคิดค้นงานนวัตกรรมใหม่ๆ ได้ดีแต่มีขีดความสามารถในการนำงานนวัตกรรมนั้นๆ ออกสู่ตลาดยากตัวอย่างเช่นภาคธุรกิจที่มีความเชี่ยวชาญในการสร้างสรรค์หรือมีภูมิปัญญาดั้งเดิมอยู่แล้วอาจต้องพึ่งพาภาคธุรกิจที่เชี่ยวชาญด้านการตลาดในการทำหน้าที่จัดจำหน่ายสินค้าหรือภาคธุรกิจที่มีความเชี่ยวชาญด้านตลาดอาจมอบหมายให้มหาวิทยาลัยเป็นผู้คิดค้นผลิตงานวิจัยหรือผู้ที่เป็นศิลปิน หรือผู้สร้างสรรค์อาจจะต้องสร้างพันธมิตรกับภาคธุรกิจในการหาทางเชื่อมโยงงานประดิษฐ์สร้างสรรค์ของตนให้เป็นที่ยอมรับและนำไปขายออกสู่ตลาดเป็นต้น โดยทั้งหมดนี้จึงเชื่อมโยงไปสู่การพัฒนา โครงสร้างพื้นฐานที่สำคัญอีกประการหนึ่งในการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ก็คือ “โครงสร้างพื้นฐานทางทรัพยากรมนุษย์” (Human Infrastructure) ที่จำต้องมีศักยภาพในการสร้างความผสมผสานทางความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมต่าง ๆ ไปสู่จุดมุ่งหมาย ซึ่งนั่นก็คือการพัฒนา

สังคมฐานความรู้ (Knowledge-Based Society) ในการเพิ่มทักษะและความรู้ของประชากรในประเทศดัง
ภาพที่ 3 นั้นเอง



ภาพที่ 3 ความสัมพันธ์ระหว่างฐานความรู้ เครือข่ายการสร้างความรู้และผลสัมฤทธิ์ทางนวัตกรรม

ดังนั้นเพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษา วิเคราะห์และพัฒนาจนกระทั่งสามารถนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์ได้อย่างเป็นรูปธรรม จนกระทั่งเกิดเป็นองค์ความรู้คู่กับชุมชน จึงมีความจำเป็นต้องดำเนินการศึกษา “การวางรากฐานการจัดการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์จากมันเทศอย่างเป็นระบบโดยอาศัยแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ภายใต้บริบทสังคมแห่งการเรียนรู้ของชุมชนตำบลน้ำอ่ามบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา” เพื่อให้เกิดการสร้างมูลค่า จนกระทั่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพสูง เกิดผลสัมฤทธิ์ในการตอบสนองนโยบายเศรษฐกิจแบบพอเพียงแก่ชุมชน ตลอดจนสามารถสร้างความแตกต่างให้โดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์ นำเทคโนโลยีมาใช้ในการตรวจสอบ วิเคราะห์และสร้างความเป็นมาตรฐาน อีกทั้งค้นหาจุดเด่นของผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างภาพพจน์ให้เกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์ประจำชุมชน ตลอดจนการพัฒนาทักษะความเชี่ยวชาญให้กับบุคลากรในการผลิตสินค้าให้มีมาตรฐานผ่านการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนซึ่งจะส่งผลให้ชุมชนสามารถมีรายได้ได้อย่างยั่งยืน สอดคล้องกับนโยบายของประเทศในการสร้างเศรษฐกิจพอเพียงแก่ชุมชน

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อวิเคราะห์ปัญหาและสาเหตุในการบริหารจัดการกลุ่มของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตรพื้นบ้าน บ้านม้า อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
2. เพื่อพัฒนาระบบบริหารจัดการกลุ่มของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตรพื้นบ้าน บ้านม้า อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ให้มีความเข้มแข็งในการบริหารจัดการอย่างเป็นระบบให้คณะกรรมการ สามารถบริหารจัดการในเชิงธุรกิจได้
3. เพื่อศึกษาคุณค่าทางโภชนาการ ในผลิตภัณฑ์มันเทศ เพื่อสร้างเอกลักษณ์และจุดเด่นให้กับผลิตภัณฑ์
4. เพื่อออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์โดยการมีส่วนร่วมของสมาชิก
5. การยกระดับผลิตภัณฑ์อาหารจากมันเทศสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

3. เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

มันเทศ (sweet potato) ชื่อวิทยาศาสตร์ *Ipomoea batatas* เป็นพืชหัวใต้ดินเถาเลื้อยราบไปบนพื้นดิน ปลูกเป็นพืชไร่ มีเนื้อสีหลายสีตามสายพันธุ์ เช่น สีขาว สีเหลือง สีม่วง มันเทศ ใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วน เช่น เถา ใบ หัว นิยมนำมารับประทานโดย ต้ม หรือ เผา ทำเป็นอาหารคาวหวาน ส่วนผสมของอาหารสำหรับเด็ก ใช้เป็นอาหารสัตว์ เป็นต้น

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

มันเทศ เป็นพืชอายุยืน ไม่มีเนื้อไม้ รากแตกตามข้อและมีรากที่ขยายใหญ่เพื่อสะสมอาหาร มีรูปร่าง ขนาด จำนวนและสีของหัวต่างกัน ตั้งแต่สีขาว สีเหลือง สีส้ม สีม่วง ใบเดี่ยว ไม่มีหูใบ มีต่อมน้ำหวานสองต่อมตรงข้อใบ ก้านใบด้านบนเป็นร่องลึก กลีบดอกกรวยสีขาวหรือสีม่วงแดง กลีบดอกในส่วนที่เป็นหลอดมีสีม่วง รังไข่ล้อมรอบด้วยต่อมน้ำหวานสีส้มเป็นพู ยอดเกสรตัวเมียมี 2 พู สีขาวหรือสีม่วงอ่อน ผลเป็นแบบแคบซูล มันเทศที่หัวมีสีม่วงบางครั้งเรียกมันต่อเผือก

คุณค่าทางโภชนาการและการใช้ประโยชน์

มันเทศเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีความสำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งต่อประเทศในแถบร้อนทางเอเชีย แอฟริกา และอเมริกาใต้ ประเทศจีนผลิตมันเทศได้ถึง 90% ของผลผลิตมวลรวมทั้งโลก มันเทศเป็นพืชที่แก้ปัญหาด้านทุกโภชนาการของประชากร มันเทศเป็นแหล่งให้พลังงาน เป็นแหล่งของสารพฤกษเคมีที่มีคุณค่าทางโภชนาการ (Ann et al, 2010) นอกจากนี้ยังมีความสำคัญต่อสุขภาพคือมีสารอาหารในปริมาณที่สูง และมีคุณสมบัติในการต้านการเกิดมะเร็งและโรคหลอดเลือดหัวใจ (Teowet al, 2007) หลายๆสายพันธุ์ของมันเทศเป็นแหล่งที่ดีของวิตามิน C B2 B6 และ E รวมทั้งเยื่อใยอาหาร แร่ธาตุ โพแทสเซียม ทองแดง แมงกานีส และเหล็ก และมีไขมันและคลอเรสเตอรอลต่ำ มันเทศเป็นพืชที่มีความสำคัญเป็นอันดับ 7 ของโลก ในแง่ของผลผลิตมวลรวมของโลก ในประเทศที่กำลังพัฒนามันเทศ

จัดเป็นพืชลำดับที่ 5 ที่เป็นแหล่งพลังงานในอาหารมนุษย์ (Mohan, 2011) มันเทศมีหลากหลายสายพันธุ์ พันธุ์เนื้อสีขาว สีเหลือง สีม่วง สีส้ม ดังนั้นจึงมีความหลากหลายในสารอาหารที่เป็นองค์ประกอบอยู่ ส่วนประกอบอื่นของมันเทศ เช่น ใบ ซึ่งใบมันเทศมีผลผลิตที่สามารถเก็บเกี่ยวได้ในปริมาณที่มากกว่าผักใบเขียวชนิดอื่นๆ ซึ่ง Hongnan Sun *et al* (2014) ได้รายงานไว้ในแง่ของคุณภาพทางโภชนาการใบมันเทศเป็นแหล่งที่ดีของโปรตีน เยื่อใย และแร่ธาตุ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง K Ca P Mg Fe Mn และ Cu และมี polyphenol เป็นสารต้านอนุมูลอิสระที่สำคัญ นอกจากนี้แป้งมันเทศก็ใช้กันอย่างกว้างขวางในอุตสาหกรรมอาหาร โดยเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์แปรรูปต่างๆ เช่น เป็นส่วนผสมในอาหารว่าง (snack) บะหมี่ เส้นก๋วยเตี๋ยว ซุป ลูกกวาด และขนมปัง (Cho and Yoo, 2010) การดัดแปรแป้งด้วยวิธีทางเคมี เช่น acid –thinned starch ช่วยให้สามารถนำแป้งไปประยุกต์ใช้กับผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณของแข็งสูงๆ สามารถเกิดเจลได้เร็ว ความหนืดลดลง เพิ่มการละลายได้มากขึ้น และลดการเกิด syneresis (Whistler and Daniel, 1990) แป้งดัดแปรด้วยวิธีนี้สามารถนำแป้งไปใช้ประโยชน์ได้อย่างแพร่หลายทั้งในอุตสาหกรรมสิ่งทอ และอุตสาหกรรมอาหาร

USDA Nutrient Database ได้รายงานผลการวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารของมันเทศดิบ 100 กรัม พบว่า ให้พลังงาน 86 กิโลแคลอรี น้ำตาล 4.2 กรัม แป้ง 12.7 กรัม ไขมัน 0.1 กรัม โปรตีน 1.6 กรัม นอกจากนี้ ยังมีวิตามินเอ (89%) 709 μg บีตา-แคโรทีน (79%) 8509 μg ไทอามีน (บี1) (7%) 0.078 mg ไรโบเฟลวิน (บี2) (5%) 0.061 mg ไนอาซิน (บี3) (4%) 0.557 mg กรดแพนโทเทนิค (บี5) (16%) 0.8 mg วิตามินบี6 (16%) 0.209 mg โฟเลต (บี 9) (3%) 11 μg วิตามินซี (3%) 2.4 mg วิตามินอี (2%) 0.26 mg แร่ธาตุในมันเทศที่พบได้แก่ แคลเซียม (3%) 30 mg เหล็ก (5%) 0.61 mg แมกนีเซียม (7%) 25 mg แมงกานีส (12%) 0.258 mg ฟอสฟอรัส (7%) 47 mg โพแทสเซียม (7%) 337 mg โซเดียม (4%) 55 mg และ สังกะสี (3%) 0.3 mg (USDA Nutrient Database <http://ndb.nal.usda.gov/>)

พาขวัญ และคณะ (2559) รายงานผลการวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารของมันเทศดิบ 100 กรัมที่ปลูกที่บ้านทับน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า มันเทศมีความชื้นระหว่างร้อยละ 72 ถึง 63 โปรตีนร้อยละ 0.85-1.83 ไขมัน ร้อยละ 0.21 – 0.85 เส้นใยร้อยละ 0.85- 1.5 คาร์โบไฮเดรตร้อยละ 18-32.9 โดย มันเทศพันธุ์กะปิแท้จากบางปะหัน เนื้อสีม่วงเข้ม มีปริมาณโปรตีนสูงสุดรองลงมาได้แก่ มันเทศพันธุ์กระต่ายเนื้อสีขาว มันเทศพันธุ์เนื้อเหลืองเปลือกสีม่วงจากห้างแมคโคร มันเทศพันธุ์ไข่กะปิจากอุบลราชธานี เนื้อสีม่วงอ่อน มันเทศพันธุ์ไข่ จากบางปะหัน มันเทศพันธุ์กะปิเข้มจากเวียดนาม และมันเทศพันธุ์กะปิอ่อนการวิเคราะห์ปริมาณฟลาโวนอยด์ แอนโทไซยานิน และเบต้าแคโรทีนในมันเทศดิบพบว่า ปริมาณฟลาโวนอยด์พบว่ามันเทศ มันเทศกะปิเข้มเวียดนามนั้นมีปริมาณฟลาโวนอยด์สูงที่สุดมีค่าเท่ากับ 2,660 mg/100 g รองลงมาได้แก่ มันเทศพันธุ์กะปิแท้ (บางปะหัน) กะปิเทียม (บางปะหัน) มันไข่กะปิ (อุบล) มันเวียดนามหวานเหลือง (แมคโคร) และพันธุ์ปากช่อง (บางปะหัน) โดยมีค่าเท่ากับ 2,660, 2,400, 1,956, 1,649 1,547 1,400 1,116 mg/100 g ปริมาณแอนโทไซยานินพบว่ามันเทศกะปิเข้มเวียดนามมีปริมาณแอนโทไซยานินสูงที่สุดมีค่าเท่ากับ 970 mg/100g รองลงมาได้แก่ พันธุ์กะปิแท้ พันธุ์กะปิเทียม ไข่กะปิ (อุบล) ไข่ (บางปะหัน) มันเวียดนามหวานเหลือง (แมคโคร) กระต่าย (บางปะหัน) มีค่าเท่ากับ 890, 485, 362, 153, 57 และ 0 mg/100g ตามลำดับงานวิจัย

ที่สอดคล้องได้แก่ Ersus และ Yurdagel (2007) ได้ศึกษาสภาวะในการสกัดแอนโทไซยานินจากแครอทสีม่วงพบว่า มีปริมาณแอนโทไซยานินปริมาณ 856mg/100 g ปริมาณเบต้าแคโรทีน พบว่า มีในเทศสายพันธุ์ ไซ (บางปะหัน) มีปริมาณเบต้าแคโรทีน สูงสุด มีค่าเท่ากับ 1,508 mg/100 g รองลงมาได้แก่ ไซกะปิ (อุบล) กะปิเทียม (บางปะหัน) กะปิแท้ (บางปะหัน) มันหวานเหลือง กระต่าย กะปิเข้ม ซึ่งมีค่าเท่ากับ 1,290, 451, 400, 389, 245 และ 234mg/100g

ปัจจุบัน มีการนำมันเทศมาบริโภคเป็นอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น เนื่องจากสารให้สีในมันเทศ ที่เข้มข้น มีฤทธิ์เป็นสารต้านอนุมูลอิสระ สารให้สีในมันเทศ เช่น สีส้ม สีเหลือง ประกอบด้วย Carotenoids และ Bioflavonoids ช่วยต้านอนุมูลอิสระ ลดความเสี่ยงในการเกิดมะเร็ง เสริมภูมิคุ้มกันของร่างกาย ช่วยในการมองเห็น และบำรุงหัวใจ นอกจากนี้มันเทศที่มีสีม่วงเข้ม มีสารให้สีชื่อ anthocyanin สูง จะมีสารต้านมะเร็งในปริมาณสูงมากกว่ามันเทศที่มีสีอ่อน นอกจากนี้มันเทศยังมีวิตามินซีในปริมาณสูง ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันของร่างกายอีกด้วย การศึกษาชนิดและปริมาณสารสกัดในมันเทศเนื้อสีขาวและสีม่วงของ Anthoney *et. al* (2014) พบว่า มีสารประกอบฟีนอลิก แทนนิน ซาโปนิน ฟลาโวนอยด์ เทอร์ปีนอยด์ ไกลโคไซด์ อัลคาลอยด์ และ สเตอรอยด์ ในปริมาณสูง โดยจะไม่พบสเตอรอยด์ในมันเทศเนื้อสีขาว จากผลการวิจัยดังกล่าว จึงให้มันเทศ เป็นที่นิยมบริโภคอย่างกว้างขวางในประเทศต่าง ๆ เช่น ประเทศเคนยา และประเทศในกลุ่มแอฟริกาใต้ บริโภคมันเทศเป็นอาหารหลัก ซึ่งจะช่วยลดอาการขาดวิตามิน เอ ที่รุนแรงได้ในผู้ป่วย ด้วยการบริโภค มันเทศสีม่วง ในขณะเดียวกันประเทศเหล่านี้ ก็ได้ส่งออกมันเทศสีขาวเป็นสินค้าหลัก มีรายงานว่า สารให้สีในมันเทศ ช่วยต้านการกลายพันธุ์ ช่วยจับอนุมูลอิสระ ลดความเสี่ยงในการเกิดโรคเบาหวาน ลดการหลุดร่วงของเส้นผม และลดผลข้างเคียงจากการบำบัดด้วยเคมี

การศึกษาการใช้ประโยชน์จากมันเทศ ของ Vandana และ Madhav (2012) พบว่า มันเทศสามารถใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วน โดยนำมาเป็นอาหารคน อาหารสัตว์ พืชพลังงาน และเป็นยารักษาโรคในกลุ่มยาพื้นบ้านของกลุ่มประเทศแอฟริกาใต้ โดยเปลือกและหัวมันเทศมีสารประกอบกลุ่มฟีนอลสูง ได้แก่ แอนโทไซยานินและ กรดฟีนอลิก เป็นแหล่งที่ดีของ วิตามินเอ บี และ ซี มีธาตุเหล็ก แคลเซียม และฟอสฟอรัสสูง นอกจากนี้ ยังมีรายงานว่า มันเทศมีสรรพคุณในการป้องกันโรคเบาหวาน ช่วยสมานแผล สด แผลเปื่อย แผลพุพอง และต้านแบคทีเรีย ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน รักษาโรคลำไส้อักเสบ การรับประทานมันเทศต้ม ช่วยลดอาการปวดท้อง ส่วนใบนำไปอบ ใช้ในการรักษาสิวโดยทำให้หัวสิวลุกรวด การรายงานทางคลินิก ในการรักษาโรคเกี่ยวกับหลอดเลือด พบว่า ผู้ป่วยที่รับประทานมันเทศ ร้อยละ 97 เยื่อหัวใจจะคลายตัว

ในการนำมันเทศมารับประทานเป็นอาหาร สามารถนำไปแปรรูปได้หลากหลาย เช่น แปรรูปเป็นเครื่องดื่ม ชูบ ขนมขบเคี้ยว อาหารเด็กอ่อน ใช้ผลิตแอลกอฮอล์ ไอศกรีม ขนมอบ หรือขึ้นรูปใหม่เป็นขนมขบเคี้ยว อาหารแช่เย็นและอาหารคาวหวาน ในประเทศอเมริกาใช้ ใช้สกัดจากมันเทศสีม่วงผสมกับน้ำมะนาว ใช้ในการย้อมสีผ้า ในศิลปะงานเซรามิกของโมเซ พบภาพวาดต้นมันเทศ มีใบสวยงาม สีเข้ม ประดับในสวน

ใบมันเทศ เป็นแหล่งวิตามินที่ดี ได้แก่ วิตามินบี 6 โทอามีน ไโรโบฟลาวิน, วิตามินซี วิตามินดี โดยจะพบสูงในช่วงใบอ่อน

(http://www.naturalnews.com/048466_sweet_potato_leaves_nutrition.htm)

4. ระเบียบวิธีวิจัย

1. สสำรวจสภาพปัญหาในการตั้งกลุ่มในชุมชน และองค์ความรู้ในชุมชน โดยการสัมภาษณ์ ประกอบแบบสอบถาม วิเคราะห์ปัญหาและสาเหตุในการบริหารจัดการกลุ่ม ในชุมชนทับน้ำ บ้านม้า อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา วิเคราะห์ปัญหาโดยแผนภูมิแก๊งปลา ศึกษาแนวทางในการแก้ปัญหาด้วยการอภิปรายกลุ่ม และวางแผนในการแก้ปัญหา โดยใช้หลัก PDCA cycle

2. การพัฒนาศักยภาพในการแข่งขัน โดยการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และสร้างระบบบริหารจัดการกลุ่ม โดยการศึกษา ดูงาน ประชุมสรุป และให้สมาชิกอภิปรายกลุ่ม เลือกตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน ตามความเหมาะสมของหน้าที่

3. การวิเคราะห์ช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์

4. วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของข้าวเกรียบมันเทศ โดยการส่งวิเคราะห์ ที่สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เพื่อนำข้อมูลมาระบุบนกล่องบรรจุภัณฑ์

5. การออกแบบฉลากข้าวเกรียบมันเทศโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนบน

6. การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มีกระบวนการดังนี้

- 1) ถ่ายทอดเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการทำข้าวเกรียบมันเทศ
- 2) การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์
- 3) การจัดทำมาตรฐาน GMP
- 4) ประสานงานกับแหล่งเงินทุนและผู้นำท้องถิ่น ในการจัดหาหาสถานที่ในการผลิต เครื่องมือข้าวเกรียบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการผลิตข้าวเกรียบ บรรจุภัณฑ์ และเงินทุนหมุนเวียนในการผลิตข้าวเกรียบ

7. การศึกษาแนวทางการขึ้นทะเบียนมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนข้าวเกรียบ โดยการประสานงานเจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชนในอำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

8. การสรุป ประเมินผล และรายงานผลการวิจัย

บทที่ 2 ผลการวิจัย (Outputs)

2.1 สสำรวจสภาพปัญหาในการตั้งกลุ่มในชุมชน และองค์ความรู้ในชุมชน โดยการสัมภาษณ์ ประกอบแบบสอบถาม

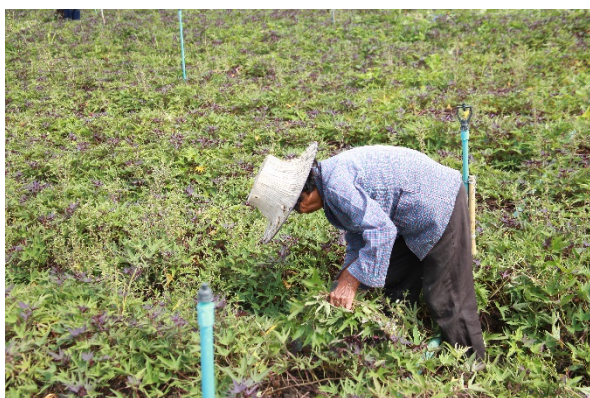
จากการสำรวจสภาพปัญหาในการตั้งกลุ่มในชุมชนที่มาก่อนการรวมกลุ่มแปรรูปมันเทศ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการบริหารจัดการกลุ่ม โดยการใช้แบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์ผู้ที่ต้องการเป็นสมาชิกกลุ่มแปรรูปมันเทศ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามร้อยละ 91.47 เป็นหญิง อายุเฉลี่ย 53-59 ปี ร้อยละ 52.38 อายุ 60 ปีขึ้นไป ร้อยละ 47.61 ส่วนใหญ่อาศัยรับจ้าง ร้อยละ 33 อาชีพแม่บ้าน ร้อยละ 33.33 อาชีพเกษตรกร ร้อยละ 14 อาชีพค้าขาย ร้อยละ 14 และไม่มีอาชีพ ร้อยละ 9.5 มีรายได้น้อยกว่า 5000 บาท ต่อเดือน ร้อยละ 47.61 มีรายได้ระหว่าง 5,000 -10,000 บาท ร้อยละ 42.85 ไม่มีรายได้ ร้อยละ 9.52 ผู้ตอบแบบสอบถามร้อยละ 90.47 เป็นสมาชิกศูนย์เพื่อนพึ่ง (ภา) ยามยากสภาเกษตรกรไทย ในจำนวนนี้เป็นสมาชิกกลุ่มเกษตรกรร้อยละ 28.5 เป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้าน ร้อยละ 28.5 เป็นสมาชิกกลุ่มออมทรัพย์ ร้อยละ 23.80 โดยสมาชิกร้อยละ 90.47 รู้จักแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ร้อยละ 95.23 รู้จักภูมิปัญญาหรือองค์ความรู้ในชุมชน ซึ่งองค์ความรู้ในชุมชนบ้านทับน้ำ ได้แก่ การจักสานเครื่องใช้ เช่น ตะกร้า ตะแกรง กระด้ง กระจาด การทำออบ ซึ่งมีผู้ที่ยังคงมีความชำนาญเหลือน้อยมาก องค์ความรู้ในการทำอัฐ ทำนาข้าว ปลุกมันเทศ องค์ความรู้ทางด้านอาหาร ได้แก่ การทำขนมหวาน ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ฝอยทอง ขนมห่มอแกง กับข้าว เช่น แกงบอน แกงขี้เหล็ก การเกษตร เช่น การเลี้ยงไก่ไข่ การปลูกผัก การเลี้ยงปลา การทำข้าวเกรียบ เป็นต้น ที่มาขององค์ความรู้ส่วนใหญ่ตกทอดมาจากพ่อแม่ เช่น การจักสาน การทำออบ การทำอัฐ การปลุกมันเทศ การทำอาหารหวาน ส่วนองค์ความรู้ที่เรียนรู้จากบุคคลภายนอก ได้แก่ การเลี้ยงไก่ไข่ การเลี้ยงปลา การทำข้าวเกรียบ



ภาพที่ 4 และ 5 ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำออบของคนในชุมชน บ้านทับน้ำ อ. บางปะหัน



ภาพที่ 6 การสำรวจองค์ความรู้การทำงานจากผู้สูงอายุ ที่มีความเชี่ยวชาญในการทำรังอบ



ภาพที่ 7-10 การปลูกมันเทศ เป็นองค์ความรู้อาชีพที่สืบทอดมาประมาณ 40 ปี



ภาพที่ 11-12 องค์ความรู้ในการสร้างบ้านเรือนไทย ที่เหมาะกับสภาพอากาศร้อน ชื้นในประเทศไทย
บ้านเรือนไทย บางปะหัน



ภาพที่ 13-15 องค์ความรู้ในการปลูกผักปลอดสารพิษ เลี้ยงปลา และการทำการเกษตรผสมผสาน ใน
ศูนย์เพื่อนพึ่ง(ภา) ยามยากบ้านทับน้ำ



ภาพที่ 16-17 องค์ความรู้ในการปลูกกล้วย และการทำนาข้าว

2.2 การสำรวจปัญหาในการรวมกลุ่มอาชีพในชุมชน

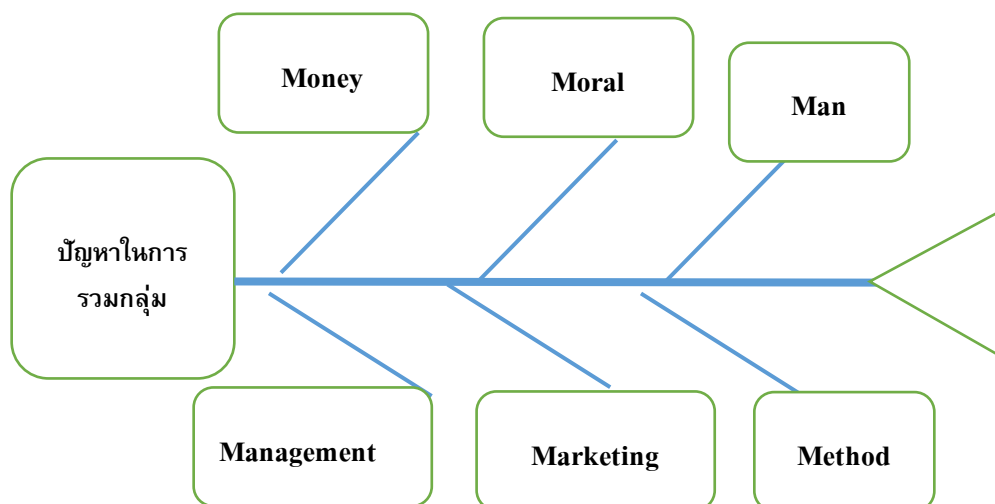
ในการสำรวจปัญหาในการรวมกลุ่มอาชีพในชุมชนบ้านทับน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยใช้แบบสอบถาม (แสดงในภาคผนวกที่ 1) ประกอบการสัมภาษณ์สมาชิกกลุ่มแปรรูปมันเทศ จำนวน 25 คน พบว่า ในพื้นที่บ้านทับน้ำได้มีการรวมกลุ่มกันเมื่อดำเนินกิจกรรมต่างๆ มาก่อน เช่น กลุ่มทำกระเป๋ากุ้ง กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มเกษตร กลุ่มออมทรัพย์ กลุ่มเพื่อนพ้อง (ภา)ฯ และพบปัญหาในการดำเนินกิจกรรมกลุ่ม โดยจำแนกเป็นความรุนแรงของปัญหา 5 ระดับ (1 หมายถึงระดับความรุนแรงของปัญหาน้อยที่สุด 5 หมายถึง ระดับความรุนแรงของปัญหามากที่สุด) ดังนี้

1. ปัญหาด้านความเข้มแข็งของคณะกรรมการความรุนแรงของปัญหาในระดับ 3 ร้อยละ 52.38 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 4 ร้อยละ 19 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 1 ร้อยละ 19
2. ปัญหาด้านการบริหารงานของกรรมการไม่โปร่งใสของคณะกรรมการ ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 3 ร้อยละ 62.5 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 1 ร้อยละ 38.09 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 2 ร้อยละ 28.51
3. ความไม่ชัดเจนในวัตถุประสงค์ของกลุ่มความรุนแรงของปัญหาในระดับ 3 ร้อยละ 57.14 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 1 ร้อยละ 19.04 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 5 ร้อยละ 9.52 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 4 ร้อยละ 4.76
4. ความไม่ยุติธรรมในการจัดสรรผลประโยชน์ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 1 ร้อยละ 66.67 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 3 ร้อยละ 19.04 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 5 ร้อยละ 9.52 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 4 ร้อยละ 4.76
5. ความไม่ชัดเจนในการทำบัญชี
ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 1 ร้อยละ 61.90 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 2 ร้อยละ 23.80 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 3 ร้อยละ 9.52
ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 4 ร้อยละ 23.80 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 5 ร้อยละ 38.09

6. ขาดแคลนเงินทุนในการดำเนินกิจกรรม
ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 5 ร้อยละ 38.09 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 4 ร้อยละ 23.80 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 3 ร้อยละ 9.52 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 1 ร้อยละ 28.57
7. ขาดการสนับสนุนด้านการตลาดจากหน่วยงานภาครัฐ
ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 5 ร้อยละ 38.09 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 4 ร้อยละ 38.09 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 3 ร้อยละ 14.28 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 1 ร้อยละ 9.52
8. ขาดสถานที่ในการดำเนินกิจกรรมกลุ่ม
ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 3 ร้อยละ 28.57 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 4 ร้อยละ 9.52 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 1 ร้อยละ 61.50
9. สมาชิกขาดความรู้ในการทำกิจกรรม
ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 5 ร้อยละ 38.09 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 4 ร้อยละ 38.09 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 3 ร้อยละ 28.57 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 1 ร้อยละ 42.85 ความรุนแรงของปัญหาในระดับ 3 ร้อยละ 38.09

2.2 การวิเคราะห์ปัญหาในการบริหารจัดการกลุ่มโดยแผนภูมิเหตุและผล (Cause and Effect)

2.2.1 การวิเคราะห์ปัญหา ด้วยแผนภูมิเหตุและผล



ภาพที่ 18 การวิเคราะห์ปัญหา ด้วยแผนภูมิเหตุและผล

จากการวิเคราะห์ปัญหาด้วยแผนภูมิแกงปลา พบปัญหาหลักในการรวมกลุ่มกิจกรรมของสมาชิก ประกอบด้วย ขาดแคลนเงินทุนในการดำเนินกิจกรรม ขาดการสนับสนุนทางด้านการตลาดจากภาครัฐ ขาดความรู้ในการดำเนินงานกลุ่ม และความไม่ชัดเจนของวัตถุประสงค์ในการตั้งกลุ่ม ปัจจัยเหล่านี้ มีส่วนสำคัญที่ทำให้กลุ่มไม่เข้มแข็ง ในการประชุมเพื่อดำเนินการป้องกันปัญหาที่อาจจะเกิดในการจัดตั้งกลุ่มแปรรูปมันเทศ มีดังนี้

ตารางที่ 2 การวิเคราะห์ปัญหา สาเหตุ วิธีการแก้ปัญหา และผลการดำเนินงานในการแก้ปัญหากลุ่มของกลุ่มแปรรูปมันเทศบ้านทับน้ำ

ลำดับ	สาเหตุ	สาเหตุ	วิธีการแก้ปัญหา	ผลการดำเนินงาน
1	M1:Money	ขาดแคลนเงินทุนในการดำเนินงานของกลุ่มได้แก่ เงินทุนในการก่อสร้าง โรงเรือน จัดซื้อเครื่องมือ อุปกรณ์ และทุนหมุนเวียน 1.ไม่มีคณะกรรมการดำเนินงานที่ชัดเจน 2.การขัดแย้งการเมืองท้องถิ่น เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องไม่เข้มแข็ง ไม่เข้าใจ 3. ปัญหาหนี้สินของกลุ่มย่อยต่างๆ ที่ไม่สามารถชำระหนี้ได้ ทำให้ขาดความเชื่อมั่นในการให้เงินลงทุน 4.ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ต้องเป็นผู้ลงนามในเอกสารการกู้เงิน ไม่ประสงค์จะลงนามเนื่องจาก ยังมรภาระหนี้สินของสมาชิกกลุ่มอื่นๆ ค้างชำระอยู่จำนวนมาก 5. การสื่อสารที่คลาดเคลื่อน	1 สร้างความเข้าใจ ขวัญและกำลังใจในกลุ่มแปรรูปฯ จนสมาชิกได้ระดมเงินลงทุนมาก่อน คนละ 100 บาท และเพิ่มทุนอีกภายหลังคนละ 100 บาท แต่ไม่เพียงพอต่อการดำเนินงาน จึงต้องหาแหล่งเงินทุนใหม่ ประสานความเข้าใจกับผู้นำชุมชน 2 ประสานงาน ทำความเข้าใจกับนายก อบต. สร้างความเชื่อมั่นให้กับชุมชน และหน่วยงานท้องถิ่น เพื่อหาแนวทางในการสนับสนุนงบประมาณ 3. ประสานงาน และทำความเข้าใจ ระหว่างกลุ่ม ที่มีความขัดแย้งกัน ได้แก่ คณะกรรมการกองทุนหมู่บ้าน 2 ลำปำเฒ่า เจ้าของแหล่งเงิน กรรมการกลุ่มแปรรูปมันเทศ เจ้าหน้าที่ อบต. และนายก อบต. โดยการเชิญประชุม แสดงให้เห็นถึงขั้นตอนการดำเนินงาน ผลประโยชน์ที่ชุมชนจะได้รับในอนาคต	1.นายก อบต. ทับน้ำรับทราบปัญหา และได้เชื่อมโยงงบประมาณกองทุนหมู่บ้าน เพื่อใช้ในการจัดซื้อเครื่องมือ อุปกรณ์และโรงเรือน เพื่อใช้ในการดำเนินงาน งบประมาณ 500,000 บาท 2. กรรมการกองทุนหมู่บ้านเกิดความไม่มั่นใจในการดำเนินงานของกลุ่มแปรรูปมันเทศ และระเบียบปฏิบัติในการใช้งบประมาณ เนื่องจากสถานที่ในการก่อสร้างอาคารโรงงาน และการใช้อุปกรณ์ ตั้งอยู่หมู่ 4 แต่งบประมาณ กองทุนหมู่บ้านเป็นของหมู่ 2 การประชุม ทำให้เกิดความชัดเจนในการปฏิบัติ และคณะกรรมการกองทุนหมู่บ้าน ยินดีให้กลุ่มแปรรูป ใช้งบประมาณในการจัดสร้างโรงงานแปรรูป จัดซื้อเครื่องมือ ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ โรงเรือน โดยบันทึกเป็นข้อตกลงระหว่างคณะกรรมการกองทุนหมู่บ้าน 2 และคณะกรรมการกลุ่มแปรรูปมันเทศ

ตารางที่ 2 การวิเคราะห์ปัญหา สาเหตุ วิธีการแก้ปัญหา และผลการดำเนินงานในการแก้ปัญหาการรวมกลุ่ม ของกลุ่มแปรรูปมันเทศบ้านทับน้ำ (ต่อ)

ลำดับ	สาเหตุ	สาเหตุ	วิธีการแก้ปัญหา	ผลการดำเนินงาน
2	Man พนักงาน	1 ขาดความรู้ในการแปรรูปอาหาร 2 ขาดความรู้ในการดำเนินงานกลุ่ม 3. ไม่เข้าใจบทบาทหน้าที่ของตนเอง 4. ไม่เสียสละ เพื่อส่วนรวม 5. ขาดความรู้สึกร่วมกัน 6. ยากจน ต้องการมีรายได้ 7. ขาดความรู้ทางการตลาด 8. ขาดความรู้ด้านหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร 9. ขาดข่าวสาร ข้อมูลที่เป็นข้อเท็จจริง	1 ทีมวิจัย ดำเนินการจัดตั้งกลุ่ม มีวัตถุประสงค์เป้าหมายชัดเจน มีคณะกรรมการดำเนินงาน จัดหาแหล่งทุน แหล่งเรียนรู้ เพื่อศึกษาเรียนรู้ระบบการทำงานของกลุ่มอื่น เป็นสร้างแรงจูงใจ ขวัญ กำลังใจในการทำงานโดยการลงชุมชนบ่อยขึ้น 2 มีการประชุมเพื่อให้สมาชิกมีส่วนร่วมในการกำหนดแนวทางการทำงานของกลุ่ม 3 จัดอบรมให้ความรู้ด้านการตลาด วิทยาการ: อาจารย์อภิชา นิเวศน์ 4. จัดให้สมาชิกกลุ่ม 5 คน เข้าอบรมโครงการอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ จัดโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา หลักสูตร 3 วัน วิทยาการ คณาจารย์จากสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มทร.สุวรรณภูมิ 5. จัดอบรมให้ความรู้ด้านการการบัญชี วิทยาการ: ผศ. ภัทรพงศ์ เจริญกิจจารุก	สมาชิกกลุ่ม มีความเข้าใจในเป้าหมาย วัตถุประสงค์ และบทบาทหน้าที่ของตนเอง สามารถตัดสินใจ วางแผนการผลิต การตลาดได้ในเบื้องต้น มีคณะกรรมการที่ชัดเจน และทราบบทบาทหน้าที่ของตนเอง สมาชิก มีความเข้าใจในการวางแผน การตลาดมากขึ้น สมาชิกมีความเข้าใจในหลักการ GMP มากขึ้น จัดอบรมให้ความรู้ด้านการการบัญชี วิทยาการ: ผศ. ภัทรพงศ์ เจริญกิจจารุก คณะพาณิชยศาสตร์และการจัดการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขต

ตารางที่ 2 การวิเคราะห์ปัญหา สาเหตุ วิธีการแก้ปัญหา และผลการดำเนินงานในการแก้ปัญหาการรวมกลุ่ม ของกลุ่มแปรรูปมันเทศบ้านทับน้ำ (ต่อ)

ลำดับ	สาเหตุ	สาเหตุ	วิธีการแก้ปัญหา	ผลการดำเนินงาน
3	Method	<p>1.ขาดความรู้ในการดำเนินงานกลุ่ม</p> <p>2. ไม่มีคณะกรรมการดำเนินงานที่ชัดเจน</p> <p>3 ขั้นตอนการแปรรูปข้าวเกรียบไม่ชัดเจน สมาชิกมีความเข้าใจที่คลาดเคลื่อน ทำให้เกิดความเสียหายต่อผลิตภัณฑ์ และขาดทุนในการดำเนินงาน</p>	<p>ทีมวิจัย ดำเนินการจัดตั้งกลุ่ม มีวัตถุประสงค์เป้าหมายชัดเจน มีคณะกรรมการดำเนินงาน จัดหาแหล่งทุน แหล่งเรียนรู้ เพื่อศึกษาเรียนรู้ระบบการทำงานของกลุ่มอื่น</p> <p>เป็นสร้างแรงจูงใจ ขวัญ กำลังใจในการทำงาน</p> <p>2 จัดอบรมให้ความรู้ เรื่องการผลิตและควบคุมคุณภาพข้าวเกรียบ</p> <p>วิทยากร โดย อ.วรรภา วงศ์แสงธรรม</p>	<p>กลุ่ม มีความเข้าใจในระบบการทำงานเป็นกลุ่ม บทบาทหน้าที่ของคณะกรรมการ มีความมั่นใจในทีมงาน มีแรงผลักดันในการขับเคลื่อนสมาชิกเพื่อให้ทำงานเป็นทีม</p> <p>สมาชิก มีความเข้าใจที่ตรงกัน ในขั้นตอนการปฏิบัติงาน</p> <p>เข้าใจบทบาทหน้าที่ของตนเองมากขึ้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์มีความสม่ำเสมอ มีของเสียลดลง</p> <p>สามารถวางแผนการผลิต และบริหารจัดการทีมงานได้ลงตัวมากขึ้น</p>

ตารางที่ 2 การวิเคราะห์ปัญหา สาเหตุ วิธีการแก้ปัญหา และผลการดำเนินงานในการแก้ปัญหาการรวมกลุ่ม ของกลุ่มแปรรูปมันเทศบ้านทับน้ำ (ต่อ)

ลำดับ	สาเหตุ	สาเหตุ	วิธีการแก้ปัญหา	ผลการดำเนินงาน
4	Management	<p>1.กรรมการขาดความรู้ในการบริหารจัดการธุรกิจ</p> <p>2.ระบบ กลไกของรัฐไม่ชัดเจน คณะกรรมการดำเนินงาน ขาดความรู้และประสบการณ์ในการบริหารจัดการกลุ่ม</p> <p>3 ไม่มีการกำหนดผลตอบแทนกลุ่ม ต่อสมาชิกที่ชัดเจน</p>	<p>อบรมให้ความรู้ ทักษะในการคิด การจัดการ โดยวิทยากรที่มีความรู้ ความสามารถ อย่างต่อเนื่อง อาทิ โครงการ start up มทร. สุวรรณภูมิ ปี 2559</p> <p>ร่างระเบียบโดยการมีส่วนร่วมของสมาชิก ในกำหนดข้อบังคับ ในการปฏิบัติงาน และการแบ่งผลประโยชน์ให้สมาชิก</p>	<p>กรรมการ มีความเข้าใจ ในระบบการจัดการกลุ่มมากขึ้น</p> <p>มีบรรยากาศในการทำงานดีขึ้น มีการแบ่งงานชัดเจน มีการบันทึกข้อมูลการผลิต อย่างเป็นระบบ</p>

ตารางที่ 2 การวิเคราะห์ปัญหา สาเหตุ วิธีการแก้ปัญหา และผลการดำเนินงานในการแก้ปัญหาการรวมกลุ่ม ของกลุ่มแปรรูปมันเทศบ้านทับน้ำ (ต่อ)

ลำดับ	สาเหตุ	สาเหตุ	วิธีการแก้ปัญหา	ผลการดำเนินงาน
5	Marketing	ขาดการสนับสนุนทางด้านการตลาดจาก	<p>สร้างเอกลักษณ์ผลิตภัณฑ์ ให้สมาชิกมองเห็นจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ และนำเสนอในงานนิทรรศการต่างๆ</p> <p>ประสานผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดเข้าร่วมทีมวิจัย เพื่อนำไปสู่ช่องทางการตลาดโดยเร็ว</p> <p>ศึกษาดูงานกลุ่มแปรรูปอาหาร เพื่อเชื่อมโยงแนวทางการตลาด ดูโดยงานที่บ้านทรงสเปน อ.บางบาล และศึกษาดูงาน ตลาดชุมชน วัดท่าการ้อง จ.นครศรีอยุธยา เดือนมิถุนายน 2559</p> <p>นำสมาชิกเปิดตัวสินค้าผลิตภัณฑ์จากมันเทศ ในงานมหกรรมงานวิจัย วันที่ 17-21 สิงหาคม 2559 ที่ ศูนย์การค้าเชลทรัลเวิลด์ กรุงเทพฯ ผลิตภัณฑ์ได้รับความสนใจมาก มีผู้เข้าชม เยี่ยมชม และซื้อสินค้ากลับ มีผู้มาติดต่อซื้อสินค้าไปจำหน่าย ทั้งในและต่างประเทศ</p>	<p>ผู้บริหารรู้จักผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบบ้านทับน้ำมากขึ้น ออกสื่อรายการโทรทัศน์ 3 รายการ</p> <p>ออกร้านงานแสดงสินค้า มหกรรมเกษตรและอาหารปลอดภัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 28 พฤษภาคม 2558</p> <p>จำหน่ายผลิตภัณฑ์ งานวันมันเทศ บ้านทับน้ำ 12 พฤษภาคม 2558</p> <p>สมาชิก ทราบบทบาทหน้าที่ของตนเอง มีกำลังใจในการดำเนินงานกลุ่ม</p> <p>มีช่องทางทางการตลาด ที่สามารถจัดการได้ด้วยตนเอง มีแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์</p> <p>สมาชิกมีความเชื่อมั่นในสินค้า มองเห็นโอกาสทางการตลาด มีขวัญและกำลังใจในการทำงาน มีความมุ่งมั่น มากขึ้น</p> <p>มีรายได้มาแบ่งในกลุ่ม สมาชิก มีความพึงพอใจ และตั้งใจทำงานมากขึ้น</p>

2.2.2 กระบวนการที่ใช้ในการแก้ปัญหา

กระบวนการที่ใช้ในการแก้ปัญหา ตามหลักการ Plan Do Check Action (PDCA cycle) ดังนี้

1) การค้นหาปัญหาที่แท้จริง

วิธีการ : การสร้างความรู้จัก คู่กันเคยกับชุมชน เพื่อสร้างความเชื่อมั่นและความไว้วางใจ ให้กับกลุ่มต่าง ๆ ด้วยการลงพื้นที่ เก็บข้อมูล ประชุมกับฝ่ายต่างๆที่เกี่ยวข้อง เข้าพบผู้บริหารในชุมชนการร่วมกิจกรรมท้องถิ่น เช่น งานบุญ ตลาดเกษตรเคลื่อนที่ การไปเยี่ยมในสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างขวัญ และกำลังใจ

2) วิเคราะห์หาปัญหาที่แท้จริง และความรุนแรงของปัญหา

วิธีการ: ประเมินผลกระทบ ของปัญหาหากไม่ดำเนินการแก้ไข จะส่งผลกระทบต่อความสัมพันธ์ของคนในชุมชนและความมั่นคงของกลุ่ม จำแนกเป็น

(1) ปัญหาร้ายแรง: ต้องแก้ไขเร่งด่วนหากละเลย จะทำให้เกิดความเสียหายต่อกลุ่ม เช่น ระบบบัญชีการเงิน งบประมาณ

(2) ปัญหาร้ายแรง: ต้องแก้ไขด้วยความละเอียดอ่อน และต้องใช้เวลา เช่นปัญหาเรื่องคน ความไม่เข้าใจในขั้นตอนการทำงาน แนวทางการแก้ไขปัญหา เป็นการทำความเข้าใจกับกลุ่มบุคคลที่มีส่วนได้ส่วนเสีย ซึ่งต้องประเมินสถานการณ์และผลที่จะเกิดขึ้นก่อนตัดสินใจดำเนินการ อาทิ ความไม่ลงตัวในการใช้งบประมาณในการก่อสร้างอาคารและจัดซื้อเครื่องมือแปรรูป ความไม่โปร่งใสในการจัดซื้อเครื่องมือ ซึ่งต้องเข้าพบผู้บริหารท้องถิ่น ให้เป็นผู้ประชุมชี้แจงทำความเข้าใจ และกำกับติดตามการทำงาน เนื่องจากนักวิจัย ไม่มีอำนาจในการสั่งการหรือตรวจสอบ

(3) ปัญหาไม่ร้ายแรง: ต้องแก้ไขเร่งด่วน อาทิ ความไม่สม่ำเสมอของผลิตภัณฑ์

(4) ปัญหาไม่ร้ายแรง: ต้องแก้ไขและใช้เวลานาน เช่น การสร้างความเชื่อมั่นของผู้นำกลุ่ม การสร้างภาวะผู้นำของกลุ่ม การสร้างจิตสำนึก ในบทบาทหน้าที่ของสมาชิกกลุ่ม

3) เลือกวิธีการแก้ไขปัญหาอย่างเหมาะสม :

วิธีการ :

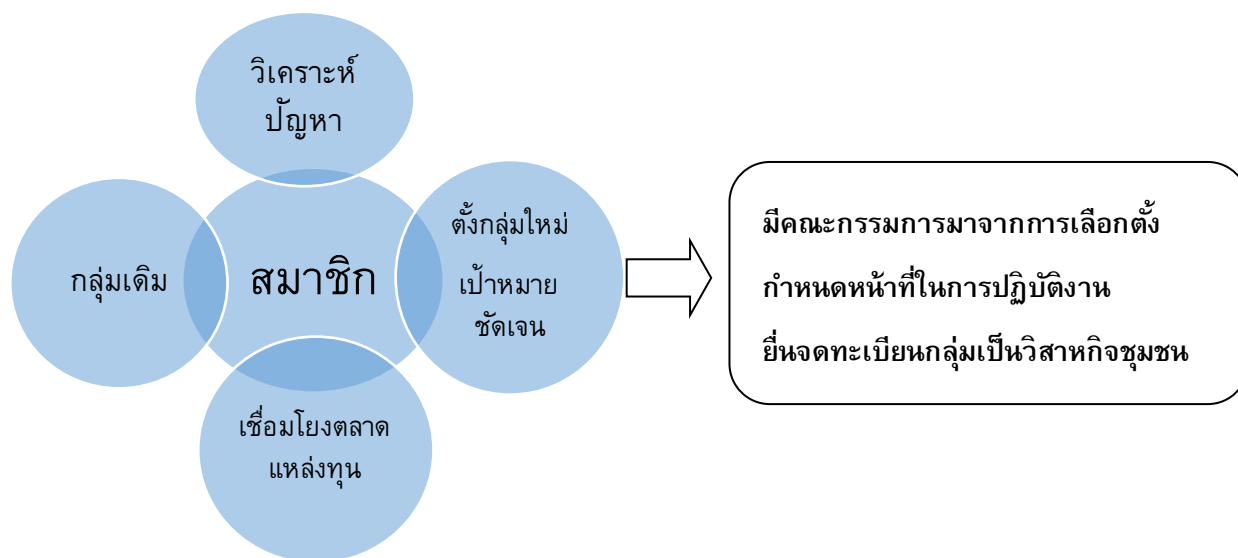
(1) แก้ปัญหาตามสถานการณ์ โดยปัญหาที่มีความละเอียดอ่อนมากที่สุด เป็นปัญหาที่เกิดจากตัวบุคคล ที่เกิดความไม่เข้าใจในระบบการทำงาน ความไม่ไว้วางใจในการเงิน ความไม่เข้าใจในบทบาทหน้าที่ของตนเอง และความเคยชินกับการเป็นผู้รับ มากกว่าเป็นผู้ให้

(2) แก้ไขตามบุคคล เลือกวิธีการแก้ปัญหาโดยใช้อำนาจหน้าที่ของผู้นำท้องถิ่น ในการเรียกประชุมชี้แจง ทำความเข้าใจ และเป็นแบบอย่างในการดำเนินกิจกรรม

4) ประเมินผลจากวิธีการเดิม และนำวิธีการมาปรับใช้แก้ปัญหาปรับปรุงวิธีการทำงาน ให้ดีขึ้น ในการแก้ปัญหา บางกรณี เป็นกรประเมินผลการแก้ปัญหาที่ได้ใช้มาแล้ว และนำมาปรับปรุง ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น อาทิ วิธีการถ่ายทอดความรู้ในการทำข้าวเกรียบ การทำความเข้าใจในการทำมาตรฐานผลิตภัณฑ์

2.2.3 กระบวนการจัดตั้งกลุ่มแปรรูปอาหารโดยชุมชนมีส่วนร่วม

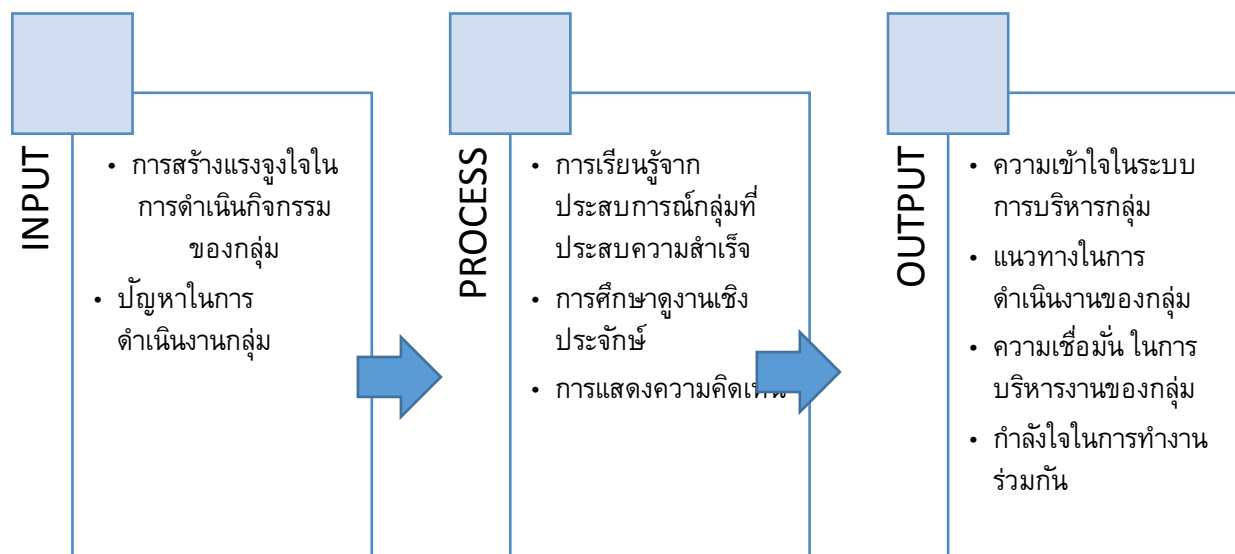
ในการวิจัยลงพื้นที่เพื่อประชุมทำความเข้าใจ และสร้างความเชื่อมั่นให้กับกลุ่ม โดยมีการประชุมในพื้นที่ เสานา และศึกษาดูงาน สรุปประเด็น โดยเน้นให้สมาชิกกลุ่มมีส่วนร่วมในการคิด วิเคราะห์ปัญหา เสนอแนะวิธีการ แก้ปัญหา และตัดสินใจเลือกวิธีการแก้ปัญหาาร่วมกัน มีกระบวนการดำเนินงาน ดังนี้



ภาพที่ 19 ความสัมพันธ์การเชื่อมโยงการจัดตั้งกลุ่มแปรรูปมันเทศแบบมีส่วนร่วม

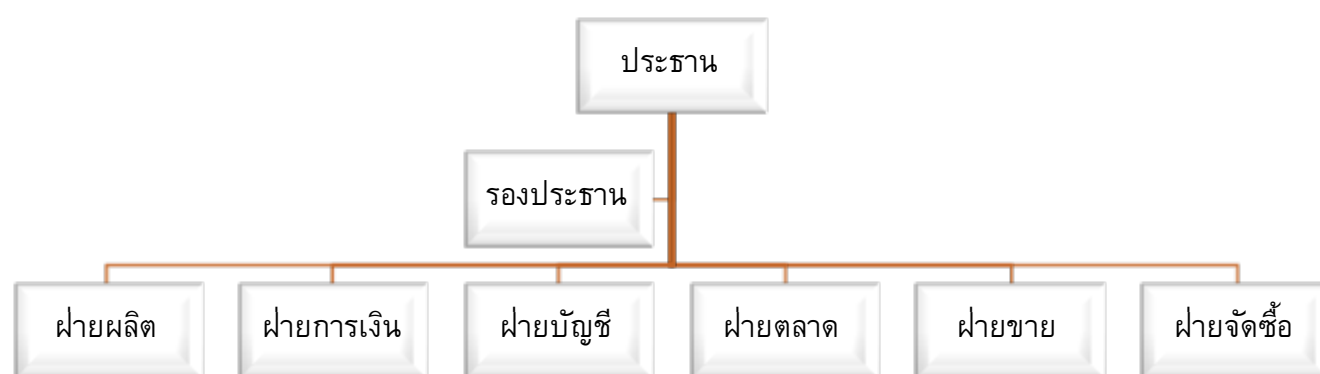
2.2.3.1 การเลือกตั้งกรรมการกลุ่มแปรรูปมันเทศ

ในการจัดโครงสร้างการบริหารจัดการกลุ่ม ได้นำสมาชิกไปศึกษาดูงานกลุ่มแปรรูปกล้วย บ้านไทรน้อย อ. บางบาล จ.พระนครศรีอยุธยา ในวันที่ 11 สิงหาคม 2559 เพื่อศึกษาเรียนรู้ถึงกระบวนการบริหารงานของกลุ่ม จากนั้น จึงให้สมาชิกดำเนินการเลือกตั้งคณะกรรมการ โดยพิจารณาความเหมาะสมในด้านความรู้ ความสามารถในการสื่อสาร ระหว่างสมาชิก ความทันสมัยในการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี การเลือกตั้งโดยการเสนอชื่อของสมาชิก และยกมือออก เสียงเลือกตั้ง โครงการในการบริหารงาน ได้แนวคิดมาจากกลุ่มแปรรูปกล้วยบ้านไทรน้อย กระบวนการที่ใช้ในการสร้าง องค์กรของกลุ่มแปรรูปมันเทศ แสดงในภาพที่ 27



ภาพที่ 20 กระบวนการในการสร้างองค์กรของกลุ่มแปรรูปมันเทศ

ในการจัดตั้งกลุ่มแปรรูปมันเทศ มีโครงสร้างในองค์กร ประกอบด้วย ประธาน รองประธาน ฝ่ายผลิต ฝ่ายการเงิน ฝ่ายบัญชี ฝ่ายตลาด ฝ่ายขาย และฝ่ายจัดซื้อ โดยมีสมาชิกกลุ่มที่จัดสรรตามหน้าที่และความถนัดความเชี่ยวชาญจากการได้ทดลองดำเนินการกลุ่มมาในระยะเริ่มต้นมาแล้ว ดังแสดงในภาพที่ 28 ดังนี้



ภาพที่ 21 โครงสร้างการองค์กร กลุ่มแปรรูปมันเทศ บ้านทับน้ำ

รายชื่อคณะกรรมการและสมาชิก กลุ่มแปรรูปมันเทศ บ้านทับน้ำศูนย์สาธิตเศรษฐกิจพอเพียง บ้านทับน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เริ่ม 8 มีนาคม 2559

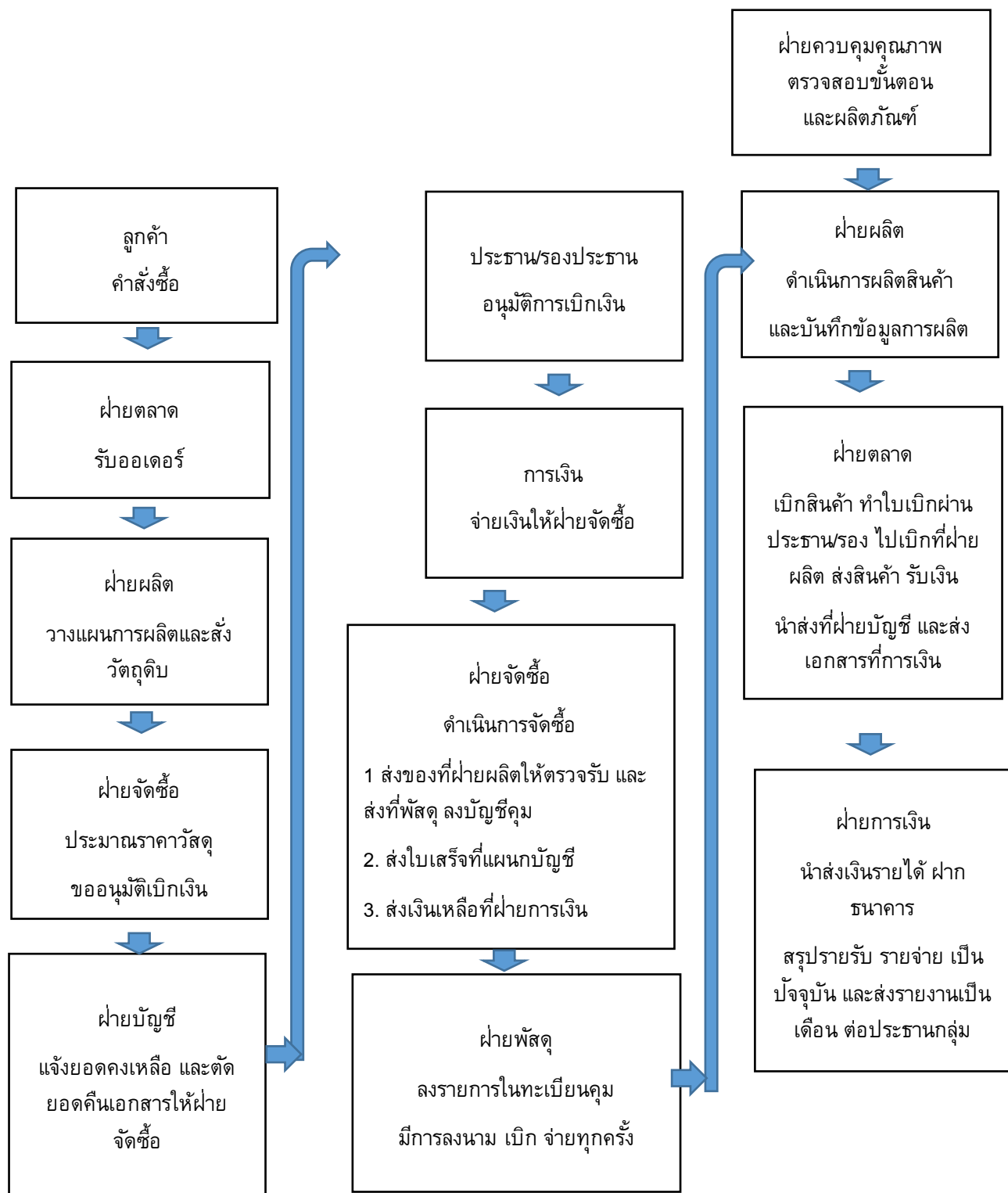
- 1 นางเถาว์ลัย มาศจรัส ประธานกลุ่ม
- 2 นางยุพิน ทรัพย์เอนก รองประธาน
- 3 นางอมรา ทรัพย์สิน เลขานุการ
- 4 นางสาว พูลสวัสดิ์ ปฏิคม
- 5 นางสมสมัย นิลขัน เกรียงไกร
- 6 นายโอภาส มุ่งแซกกลาง ที่ปรึกษา
- 7 นางประเทือง บุญปกครอง กรรมการ
- 8 นางอรุณ บำรุงจิตต์ กรรมการ
- 9 นางไฉน พูลสวัสดิ์ กรรมการ
- 10 นางมณี บัวศรี กรรมการ
- 11 นางลำพึง สารเมฆ สมาชิก
- 12 นางสมจิตร พระทองคำ สมาชิก
- 13 นางสุพิน สีเหลือง สมาชิก
- 14 นางละมัย ป้อมลอย สมาชิก
- 15 นางกฤษณา บุญเสริม สมาชิก
- 16 นายทวี เฉลิมบุตร สมาชิก
- 17 นายประจวบ ทรัพย์สิน สมาชิก
- 18 นายสุเมธ สาลีชน สมาชิก
- 19 นางยม สาลีชน สมาชิก
- 20 นางมนัส แสงประไพ สมาชิก
- 21 นางสิริมา โคตรมณี สมาชิก
- 22 นางบุญเรือน ญาณอรุณ สมาชิก
- 23 นางสุณี เมฆฉาย สมาชิก
- 24 นางสนอง มณีนิล สมาชิก
- 25 นางสม ป้องกันภัย สมาชิก
- 26 นายไฉตรง ทองศรี สมาชิก

2.2.3.2 การกำหนดแผนผังขั้นตอนการทำงาน และหน้าที่ของคณะกรรมการ

การกำหนดแผนผังขั้นตอนการทำงานของแผนกต่างๆ ด้วยการเชิญวิทยากรมาบรรยายเรื่องระบบบัญชี บทบาทหน้าที่ของการของการทำงานกลุ่ม จากนั้นประชุมกลุ่มย่อย และสร้างความรู้สึกร่วม ในการแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสม การเสนอข้อสมาชิกในการทำงานแผนกต่างๆอย่างเหมาะสมจากนั้นทำการเชื่อมโยงให้เห็นขั้นตอนการทำงานของแต่ละแผนกงานเพื่อวางแผนงานในการผลิตข้าวเกรียบมันเทศ ให้มีการทำงานอย่างเป็นระบบ พบว่า สมาชิก มีความเข้าใจในบทบาทหน้าที่ของตนเอง และการส่งต่องานแต่ละแผนก โดยมีนักวิจัยเป็นผู้ให้ความรู้และที่ปรึกษา

ขั้นตอนการดำเนินงานในการวางแผนการผลิต ฝ่ายต่างๆ มีดังนี้

1. ฝ่ายตลาด รับคำสั่งซื้อสินค้าจากลูกค้าทำสัญญาซื้อขาย ประสานงานเรื่องรายละเอียดสินค้า อาทิ ขนาด ราคา บรรจุภัณฑ์ จำนวนสินค้า วันส่งมอบสินค้า จุดส่งสินค้า จากนั้นส่งจำนวนสินค้าให้ฝ่ายผลิต วางแผนการผลิต
2. ฝ่ายผลิต: ; วางแผนการผลิตสินค้า กำหนดปริมาณวัตถุดิบที่จะต้องซื้อ และสั่งซื้อวัตถุดิบ ส่งรายการวัตถุดิบไปยังฝ่ายจัดซื้อ
3. ฝ่ายจัดซื้อ: ประมาณราคาวัสดุและขออนุมัติเบิกเงินส่งไปขออนุมัติเบิกเงินไปยังประธานกลุ่ม
4. ประธานกลุ่ม : ตรวจสอบยอดเงินกับฝ่ายบัญชี ก่อนพิจารณาอนุมัติเงิน ให้ส่งจ่ายเงินเพื่อการซื้อวัสดุให้ฝ่ายการเงินเป็นผู้เบิก จ่าย
5. ฝ่ายการเงิน : เบิกและจ่ายเงิน ตามที่ประธานอนุมัติ
6. ฝ่ายจัดซื้อ : ดำเนินการดังนี้
 - 6.1 จัดซื้อให้ตรงกับจำนวนและรายละเอียดที่ฝ่ายผลิตต้องการ และทันเวลา
 - 6.2 ส่งของที่ฝ่ายผลิตให้ตรวจรับ และส่งที่พัสดุ ลงบัญชีคุม
 - 6.3 ส่งใบเสร็จที่แผนกบัญชี
 - 6.4 ส่งเงินเหลือที่ฝ่ายการเงิน
7. ฝ่ายพัสดุ ลงรายการในทะเบียนคุมวัสดุ และมีการลงนาม ในการเบิก จ่ายวัสดุ ทุกครั้ง
8. ฝ่ายผลิต: ดำเนินการผลิตสินค้าและบันทึกจำนวนสินค้าที่ผลิต
9. ฝ่ายควบคุมคุณภาพ: ตรวจสอบขั้นตอนและผลิตภัณท์ตรวจสอบสินค้า น้ำหนัก บรรจุภัณฑ์ ก่อนส่งมอบลูกค้า
10. ฝ่ายตลาด: ทำการเบิกสินค้าผ่านประธานอนุมัติ จากนั้นไปเบิกที่ฝ่ายพัสดุ



ภาพที่ 22 ผังการบริหารงาน ของกลุ่มแปรรูปมันเทศบ้านทับน้ำ

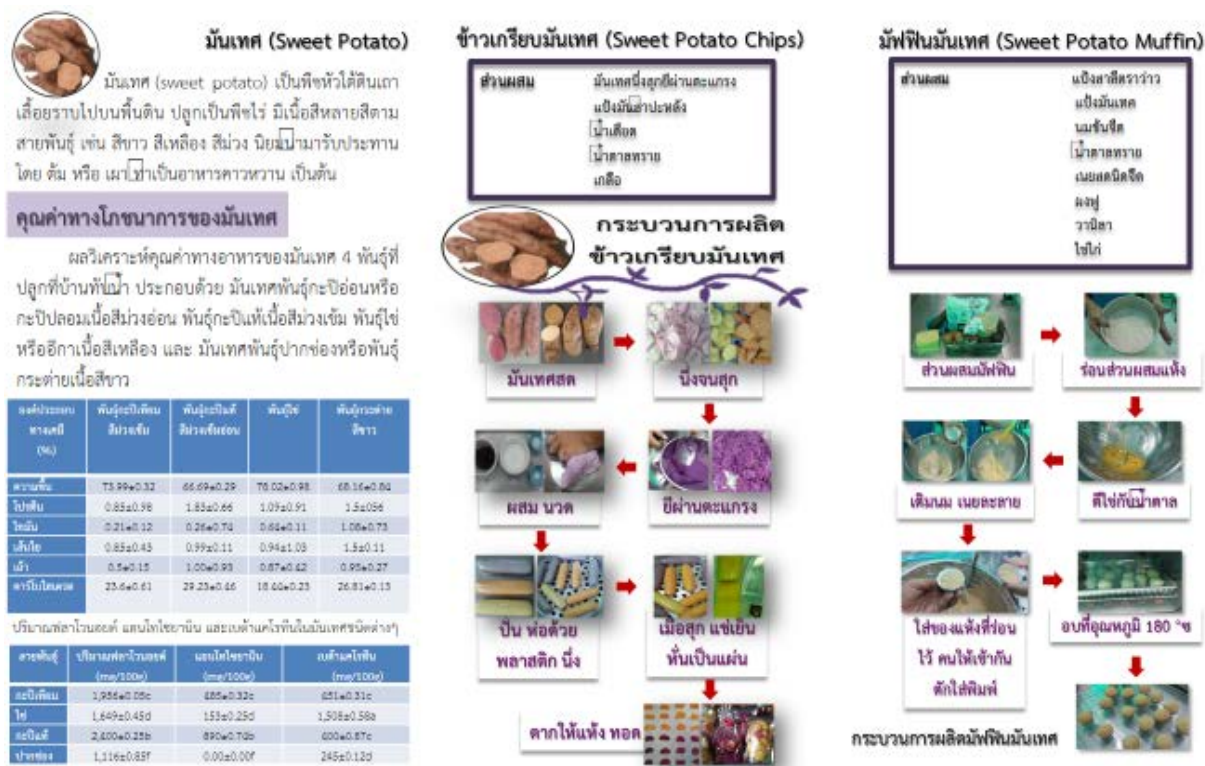
2.2.3.3 การให้ความรู้การทำข้าวเกรียบมันเทศ คุณค่าทางอาหารจากมันเทศ และประโยชน์ของมันเทศ

การให้ความรู้คุณค่าทางอาหารจากมันเทศ และประโยชน์ของมันเทศเชิงสุขภาพโดยชุมชนมีส่วนร่วมโดยการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการและจัดทำสื่อการเรียนรู้ สรุปล และประเมินผลก่อนและหลังการเรียนรู้

1) การทำเอกสารเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ด้านประโยชน์ของมันเทศและการแปรรูปมันเทศ ให้สมาชิกและแจกในงานนิทรรศการต่างๆ ดังนี้



ภาพที่ 23 แผ่นพับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ด้านประโยชน์ของมันเทศและการแปรรูปมันเทศแผ่นที่ 1



ภาพที่ 24 แผ่นพับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ด้านประโยชน์ของมันเทศและการแปรรูปมันเทศแผ่นที่ 2

2) จัดอบรมให้ความรู้ แก่สมาชิก

การจัดอบรมให้ความรู้เรื่องมันเทศและการแปรรูปแก่สมาชิกกลุ่มแปรรูปมันเทศ เนื้อหาประกอบด้วยคุณค่าทางอาหารของมันเทศ และขั้นตอนการทำข้าวเกรียบมันเทศ โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์พาขวัญ ทองรักษ์ และอาจารย์วรรภา วงศ์แสงธรรม เนื้อหามีดังนี้

2.1) ความสำคัญของมันเทศ

มันเทศเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีความสำคัญอันดับ 7 ของโลก โดยเฉพาะอย่างยิ่งต่อประเทศในแถบร้อนทางเอเชีย แอฟริกา และอเมริกาใต้ มันเทศ (sweet potato) ชื่อวิทยาศาสตร์ *Ipomoea batatas* เป็นพืชหัวใต้ดินเถาเลื้อยราบไปบนพื้นดิน ปลูกเป็นพืชไร่ มีเนื้อสีหลายสีตามสายพันธุ์ เช่น สีขาว สีเหลือง สีม่วง มันเทศ ใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วน เช่น เถา ใบ หัว นิยมนำมารับประทานโดย ต้ม หรือ เผา ทำเป็นอาหารคาวหวาน ส่วนผสมของอาหารสำหรับเด็กใช้เป็นอาหารสัตว์

2.2) ประโยชน์ของมันเทศ



ภาพที่ 25 ข้อมูลเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ด้านประโยชน์ของมันเทศให้กับสมาชิกกลุ่มแปรรูปมันเทศ

ความนิยมในการบริโภคมันเทศ

ปัจจุบัน เริ่มนิยมบริโภคเป็นอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น เนื่องจาก

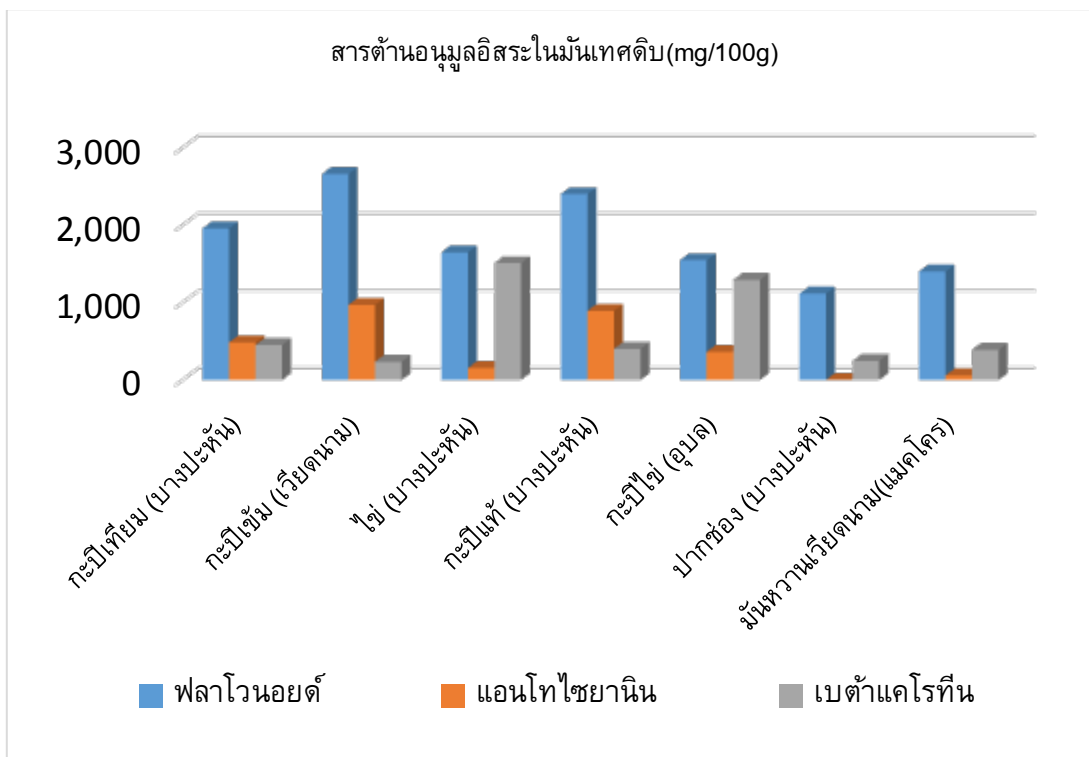
สารให้สีในมันเทศที่เข้มข้น มีฤทธิ์เป็นสารต้านอนุมูลอิสระ

สารให้สีส้ม สีเหลือง ประกอบด้วยแอนโทไซยานิน และ ไบโอฟลาโวนอยด์ (Carotenoids และ Bioflavonoids) ช่วยต้านอนุมูลอิสระ ลดความเสี่ยงในการเกิดมะเร็ง เสริมภูมิคุ้มกันของร่างกาย ช่วยในการมองเห็น และบำรุงหัวใจ

สารให้สีม่วงเข้มในมันเทศชื่อ แอนโทไซยานินสูง (Anthocyanin) จะมีสารต้านมะเร็งในปริมาณสูงมากกว่ามันเทศที่มีสีอ่อน

การบริโภคมันเทศ นำมาแปรรูปเป็นเครื่องดื่ม ชูบ ขนมขบเคี้ยว อาหารเด็กอ่อน ใช้ผลิตแอลกอฮอล์ ไอศกรีม ขนมอบ หรือขึ้นรูปใหม่เป็นขนมขบเคี้ยว อาหารเช้าขนมและอาหารคาวหวาน

2.3) ชนิดและปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระในมันเทศดิบ



ภาพที่ 26 ปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระในมันเทศดิบ(mg/100g)

2.4) สูตรและขั้นตอนในการผลิตข้าวเกรียบ

การทำข้าวเกรียบมันเทศ

อาจารย์วรรภา วงศ์แสงธรรม

ส่วนผสม

- | | | |
|--------------------|-----|------|
| 1) มันเทศหนึ่งสุก | 300 | กรัม |
| 2) แป้งมันสำปะหลัง | 500 | กรัม |
| 3) น้ำตาลทราย | 20 | กรัม |
| 4) เกลือป่น | 5 | กรัม |
| 5) น้ำเดือดจัด | 200 | กรัม |

วิธีทำ

- 1) มันเทศ หนึ่งสุก ยีผ่านตะแกรงจนละเอียด
- 2) ผสมแป้งมัน เกลือ น้ำตาลให้เข้ากัน
- 3) เติมน้ำเดือดจัด นวดจนแป้งเหนียวเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่ติดมือ
- 4) นวดแป้งและมันเทศให้เข้ากัน จนเนื้อเนียน

- 5) ปั่นเป็นท่อน นึ่งบนลังถึงในน้ำเดือดจัด นานประมาณ 50 นาทีแป้งจะสุก ทดสอบโดย ใช้มีดตัดท่อนแป้ง หากแป้งในแสดงว่าสุกแล้ว
- 6) พักแป้งให้เย็น นำไปแช่เย็นจนแป้งแข็ง นำมาหั่นเป็นแผ่น บาง
- 7) ตากแดดให้แห้ง เก็บในภาชนะที่แห้ง
- 8) ทอดในน้ำมันร้อน บรรจุถุงปิดสนิท

ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบ



ภาพที่ 27 แสดงขั้นตอนการทำข้าวเกรียบ ตัดไว้ในห้องผลิต โรงงานแปรรูปข้าวเกรียบ

2.4) การควบคุมการผลิตข้าวเกรียบ

ในการผลิตพบปัญหาที่มีของเสียจำนวนมาก ทำให้เกิดการขาดทุน เนื่องจากสมาชิก ขาดความเข้าใจ ในการควบคุมคุณภาพ จึงได้จัดอบรมให้ความรู้เรื่องการควบคุมคุณภาพการผลิตข้าวเกรียบ โดยอาจารย์วรภา วงศ์ แสงธรรม พบว่า มีของเสียลดลง ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพมาตรฐาน มีความสม่ำเสมอมากขึ้น

ผลการดำเนินงาน

ในการจัดอบรมการควบคุมคุณภาพการผลิตข้าวเกรียบ พบว่า สมาชิก มีความเข้าใจในการควบคุม ขั้นตอนการผลิต ให้เป็นไปตามคำแนะนำของวิทยากร เนื่องจาก สมาชิกพบปัญหาการขาดทุน จากของเสีย ที่เกิดจากการไม่ควบคุมขั้นตอนการผลิตให้คงที่ ซึ่งจะพบตั้งแต่ขั้นตอนการึ่ง ที่ึ่งไม่สุก การหันหนาเกินไป และการตากแห้งในวันที่ไม่มีแดด หลังการอบรม พบของเสียลดลง ผลิตภัณฑ์มีความสม่ำเสมอ และสวยงามน่ารับประทาน

2.3. การวิเคราะห์ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ โดยชุมชนมีส่วนร่วม

การวิจัยเรื่องการจัดการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจากมันเทศสู่มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชน ของชุมชนทับน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ได้ทำการศึกษาถึงแนวทางการส่งเสริม และพัฒนาช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ตามความคิดเห็นของสมาชิกกลุ่มแปรรูปมันเทศรวมทั้งการสร้างขีดความสามารถด้านช่องทางการจำหน่าย โดยการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง และกระบวนการวิจัยการปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม (Participatory action research: PAR) ได้แก่ (1) การลงพื้นที่สังเกตบริบทของชุมชนสำรวจสภาพพื้นที่ ทรัพยากรในท้องถิ่น ทรัพยากรทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น (2) สนทนากลุ่มย่อย (Focus Group) กลุ่มผู้นำและ แกนนำชุมชน มีการบันทึกข้อมูลภาคสนามซึ่งเป็นการจดบันทึกสิ่งที่พบเห็นแล้วนำมาวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการ ตรวจสอบบันทึกภาคสนามด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ตรวจสอบผลการดำเนินงานเป็นระยะร่วม ประชุมกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ได้มาซึ่งความต้องการร่วมกัน นำมาจัดทำรูปแบบของการทำ การค้าขององค์กรธุรกิจ (Business Model Canvas) โดยสมาชิกมีส่วนร่วมและเกิดความตระหนักในความเป็นเจ้าของ (Ownership) ร่วมกันอย่างยั่งยืน แสดงความเป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกความเป็นลักษณะเฉพาะขององค์กรธุรกิจโดย นักวิจัยร่วมออกแบบและวางแผนร่วมกัน เน้นการกระตุ้น ส่งเสริมและพัฒนาทรัพยากรคน ชุมชนองค์กรและเครือข่าย ฟังความคิดเห็น แลกเปลี่ยนเรียนรู้พูดคุยปรึกษา จนกระทั่งเกิดผลลัพธ์ที่เป็นรูปธรรม ดังนี้

เมื่อดำเนินการจัดทำรูปแบบของการทำการค้า ตลอดจนเทคนิคต่าง ๆ ให้สามารถนำความรู้ไปพัฒนาตัวเอง สร้างสรรค์เศรษฐกิจชุมชน โดยชุมชนมีส่วนร่วมและตระหนักในทิศทางเดียวกัน จึงดำเนินการร่วมกันวางแผนขั้นตอนการเตรียมความพร้อมวิสาหกิจชุมชนเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์เพื่อพร้อมในการออกสู่ตลาด ก่อนนำไปตรวจสอบกับกลุ่มตลาดเป้าหมาย ก่อนนำไปต่อยอดสร้างสรรค์เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนด้วยการร่วมกันวิพากษ์ทั้งคนในชุมชน บุคคลภายนอกชุมชน ผู้เชี่ยวชาญและสถานศึกษาให้สมาชิกที่เข้าร่วมกิจกรรมเห็นคุณค่าของการเรียนรู้และเห็นประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มวิสาหกิจจัดทำร่วมกัน ดังนี้:-

1. จัดทำระบบบัญชีการเงิน (Financial Accounting) เพื่อให้เกิดทิศทางในการวางแผนและการบริหารจัดการทางด้านรายรับและรายจ่ายที่เป็นระบบชัดเจนเพิ่มเติม อ.รุ่ง

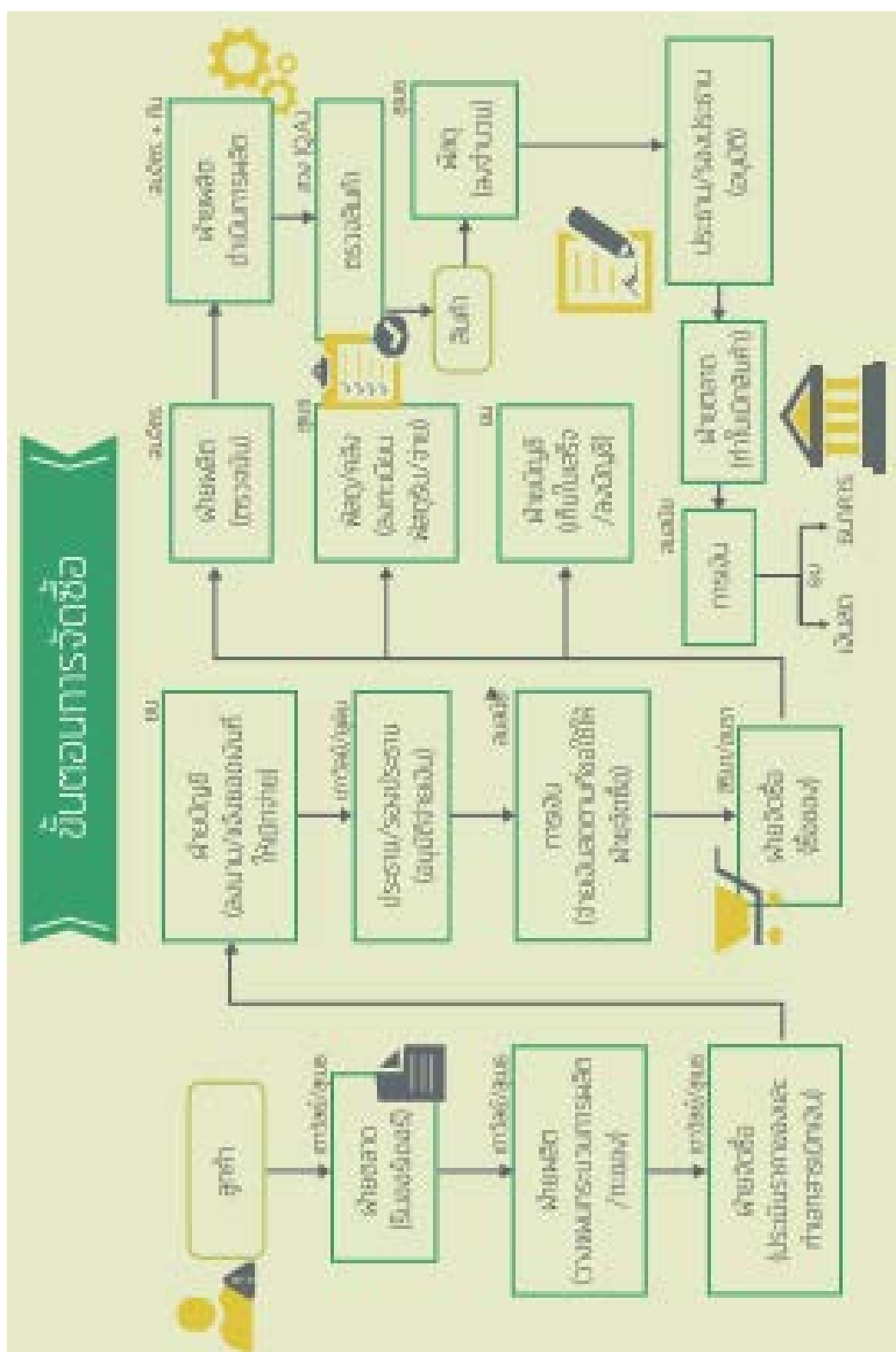
2. ศึกษาตลาดเป้าหมายและจัดทำกำจัดการจัดการทางการตลาด (Marketing Management) ที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนให้เป็นที่รู้จักและยอมรับ ทั้งทางด้านรูปลักษณะผลิตภัณฑ์ หรือการสื่อสารทางการตลาด เป็นต้นซึ่งในเบื้องต้น 3 เดือนแรก ในช่วงทดลองตลาด พบว่าสมาชิกกลุ่มนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายโดยแนะนำกับคนที่รู้จัก อีกทั้งนำไปออกบูทในงานเทศกาลต่างๆและมีการผลิตตามคำสั่งซื้อซึ่งเป็นของหน่วยงานที่เข้ามาส่งเสริมกิจกรรมภายในชุมชน ผลตอบรับภายหลังการซื้อ พบว่าด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ ร้อยละ 90.00 ลูกค้าที่เคยซื้อไปใช้ทั้งลูกค้าที่เป็นคนในชุมชนและลูกค้าภายนอกมีการกลับมาและสั่งซื้อซ้ำ จึงได้ดำเนินการวางแผนการจัดจำหน่ายตามรูปแบบของการทำการค้าโดยความเห็นของชุมชน และนักวิจัยนำไปสำรวจตลาดในครั้งถัดไปเพื่อนำมาวิเคราะห์เพิ่มเติม

3. วางแผนการจัดการเชิงปฏิบัติการ(Operation Management) ทั้งด้านวิธีการผลิต การวางแผนการผลิต และกำลังการผลิต ซึ่งพบว่าสมาชิกกลุ่มส่วนใหญ่เป็นแม่บ้าน และประกอบอาชีพอื่นอยู่แล้ว จึงอาศัยการนัดหมายวันเวลาที่สะดวก มารวมกลุ่มเพื่อช่วยกันทำผลิตภัณฑ์ปริมาณที่ผลิตขึ้นอยู่กับการทำเพื่อใช้เอง จำหน่ายหรือตามคำสั่งซื้อ

โดยการสร้างเครือข่ายการเรียนรู้ร่วมกันไม่มีจุดมุ่งหมายให้ทุกคนที่เข้าร่วมอบรมจะต้องผลิตผลิตภัณฑ์เป็นทุกคน หากแต่ให้สมาชิกที่เข้าร่วมกิจกรรมเห็นคุณค่าของการเรียนรู้และเห็นประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มวิสาหกิจร่วมกันจัดทำขึ้น เกิดการรวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับบริบทและศักยภาพการพัฒนาผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นตามความคิดเห็นของชุมชนและสามารถเป็นกระบอกเสียง บอกต่อถึงแหล่งผลิตของชุมชนและเป็นการช่วยกันโฆษณาทางอ้อมเพื่อต่อยอดการพัฒนาอาชีพในชุมชนไม่เพียงแต่ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้จากการจำหน่ายแล้ว ได้รู้รูปแบบการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนตามแนวคิดหลักเศรษฐกิจพอเพียง สร้างขีดความสามารถด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนและถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่ชุมชนเพื่อเพิ่มความหลากหลายและสร้างผลิตภัณฑ์มูลค่าสูงและใช้วัตถุดิบภายในท้องถิ่นโดยการบูรณาการความร่วมมือระหว่างองค์กรภาครัฐและชุมชน อีกทั้ง ผู้วิจัยพบว่า ความรู้ที่ได้ถ่ายทอดให้กับชุมชนไม่ได้หยุดนิ่งอยู่กับที่ เมื่อมีองค์กรอื่นเห็นความสำคัญของการขยายความรู้ มีการให้สมาชิกในกลุ่มฯถ่ายทอดความรู้ให้กับคนอื่นเกิดการแบ่งปัน เอื้อเฟื้อ ชุมชนสามารถพัฒนาตัวเองตามวิถีภูมิปัญญาท้องถิ่นสร้างสรรค์ความคิดใหม่ๆ ผลิตผลิตภัณฑ์อื่นๆ เพื่อขยายความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ให้กับกลุ่มวิสาหกิจนำไปสู่ชุมชนแห่งความพอเพียงและชุมชนเข้มแข็งต่อไป



ภาพที่ 29 แสดงผังการทำงานในการจัดองค์กร ของกลุ่มแปรรูปมันเทศ



ภาพที่ 30 ขั้นตอนการจัดซื้อวัตถุดิบ



ภาพที่ 31 โครงสร้างการบริหารงานกลุ่มแปรรูปมันเทศแบบมีส่วนร่วม

สมุดบัญชีรายรับ
 วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตผลเกษตรตำบลน้ำ-บ้านม้า
 อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
 ประจำปี..... พ.ศ.
 หน้าที่.....

วันที่	รายการ	จำนวนเงิน		ผู้รับเงิน	รับทราบ	หมายเหตุ

หมายเหตุ:- ผู้ถือสมุดบัญชีรายรับลงชื่อทุกครั้งที่มีการรับเงินในช่อง “ผู้รับเงิน” และส่งสมุดนี้ให้ประธานหรือรองประธานกลุ่มเซ็นรับทราบ
 ในช่อง “รับทราบ” ทุกครั้งที่มีการรับเงิน

สมุดบัญชีรายจ่าย
 วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตผลเกษตรตำบลน้ำ-บ้านม้า
 อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
 หน้าที่.....

วันที่	รายการ	จำนวนเงิน		ผู้จ่ายเงิน	รับทราบ	หมายเหตุ

หมายเหตุ:- ผู้ถือสมุดบัญชีรายจ่ายลงชื่อทุกครั้งที่มีการจ่ายเงินในช่อง “ผู้จ่ายเงิน” และส่งสมุดนี้ให้ประธานหรือรองประธานกลุ่มเซ็นรับทราบในช่อง “รับทราบ” ทุกครั้งที่มีการจ่ายเงิน

สมุดบัญชีรับ-เบิกจ่ายพัสดุ/ครุภัณฑ์
วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตผลเกษตรที่บ้านม้า
อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ชื่อพัสดุ/ครุภัณฑ์ หน่วยนับ สถานที่จัดเก็บ/สถานที่ตั้ง หน้าที่

วัน/เดือน/ปี	รายการรับ		รายการเบิกจ่าย		คงเหลือ	รับทราบ	หมายเหตุ
	จำนวน	ลงชื่อผู้รับ	จำนวน	ลงชื่อผู้เบิกจ่าย			

- หมายเหตุ:- 1. สมุดบัญชีรับ-เบิกจ่ายพัสดุ/ครุภัณฑ์ให้ลงรายการละ 1 แผ่น แยกรายการพัสดุ/ครุภัณฑ์ หากมีการเคลื่อนย้ายสถานที่จัดเก็บหรือสถานที่ตั้งให้ระบุในช่องหมายเหตุว่าย้ายไปตั้ง ณ สถานที่ใด
2. ผู้ถือสมุดบัญชีรับ-เบิกจ่ายพัสดุ/ครุภัณฑ์ลงรายการรับทุกครั้งที่มีการรับพัสดุ/ครุภัณฑ์ในช่อง “รายการรับ” จำนวน และลงชื่อผู้รับพัสดุ/ครุภัณฑ์ทุกครั้ง และส่งสมุดนี้ให้ประธานหรือรองประธานกลุ่มเซ็นรับทราบในช่อง “รับทราบ” ทุกครั้งที่มีการรับพัสดุ/ครุภัณฑ์
3. เมื่อมีผู้มาขอเบิกจ่ายพัสดุ/ครุภัณฑ์ ผู้ถือสมุดบัญชีรับ-เบิกจ่ายพัสดุ/ครุภัณฑ์ จะต้องลงรายการเบิกจ่ายในช่อง “รายการเบิกจ่าย” จำนวน และให้ผู้ขอเบิกจ่ายลงชื่อผู้เบิกจ่ายพัสดุ/ครุภัณฑ์ทุกครั้ง และส่งสมุดนี้ให้ประธานหรือรองประธานกลุ่มเซ็นรับทราบในช่อง “รับทราบ” ทุกครั้งที่มีการเบิกจ่ายพัสดุ/ครุภัณฑ์

สมุดบัญชีรายงานการผลิต
วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตผลเกษตรตำบลน้ำ-บ้านม้า
อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
ประจำเดือน พ.ศ.

ชื่อผลิตภัณฑ์ขนาดบรรจุ กรัม
 หน้าที่

วัน/ เดือน/ปี	รายการผลิต		รายการเบิก ผลิตภัณฑ์		คงเหลือ	รับทราบ	หมายเหตุ
	จำนวน (ถุง)	ลงชื่อ ผู้ผลิต	จำนวน (ถุง)	ลงชื่อผู้ เบิก			

- หมายเหตุ:- 1. สมุดบัญชีรายงานการผลิตให้ลงรายการผลิตภัณฑ์ และขนาดบรรจุต่างๆ ชนิดละ 1 แผ่น
2. ผู้ถือสมุดบัญชีรายงานการผลิต ให้ลงรายงานการผลิตทุกครั้งในช่อง “รายการรับ” จำนวน (ถุง) และลงชื่อผู้ผลิตทุกครั้ง และส่งสมุดนี้ให้ประธานหรือรองประธานกลุ่มเซ็นรับทราบในช่อง “รับทราบ” ทุกครั้งที่มีการผลิต
3. เมื่อมีผู้มาขอเบิกผลิตภัณฑ์ไปจำหน่าย ผู้ถือสมุดบัญชีรายงานการผลิต จะต้องลงรายการเบิกผลิตภัณฑ์ในช่อง “รายการเบิกผลิตภัณฑ์” จำนวน (ถุง) และให้ผู้ขอเบิกผลิตภัณฑ์ลงชื่อผู้เบิกทุกครั้ง และส่งสมุดนี้ให้ประธานหรือรองประธานกลุ่มเซ็นรับทราบในช่อง “รับทราบ” ทุกครั้งที่มีการเบิกผลิตภัณฑ์

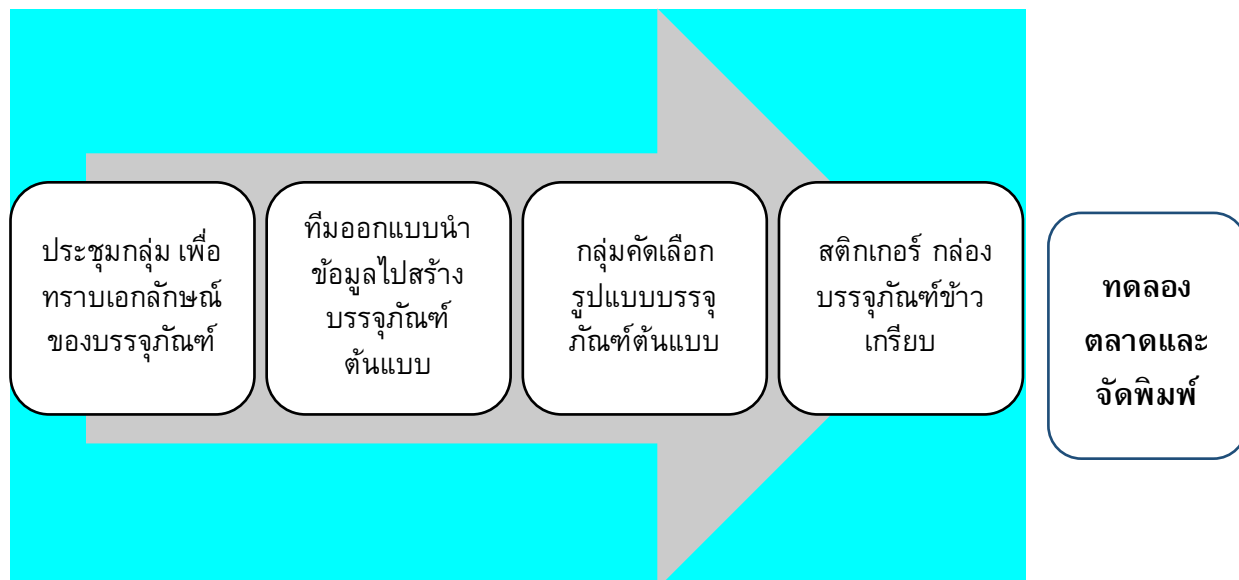
2.4 การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ข้าวเกรียบมันเทศ

ดำเนินการสุ่มตัวอย่างข้าวเกรียบ ซึ่งบรรจุในซองพลาสติก ขนาด 15 กรัม จำนวน 20 ซอง นำส่งสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการข้าวเกรียบ เพื่อนำผลการวิเคราะห์ มากำหนดเป็นข้อมูลฉลากโภชนาการ บนกล่องข้าวเกรียบ ผลการวิเคราะห์ มีดังนี้

Serving size : 1 bag (15 g)		
Serving (s) per bag : 6		
Amount per serving		
Total energy 80 kcal (Energy from fat 40 kcal)		
	Percent Thai RDI *	
Total fat 45 g	7%	
Saturated fat 2 g	10 %	
Cholesterol 0 mg	0 %	
Protein 0 g		
Total carbohydrate 9.5 g	3 %	
Dietary fiber less than 1 g	2 %	
Sugar 1 g		
Sodium 60 mg	2.5 %	
	Percent Thai RDI *	
Vitamin A 0 %	0 %	Vitamin B1 less than 2 %
Vitamin B2 0 %	0 %	Calcium less than 2 %
Iron less than	2 %	
Percent Thai Recommended Daily Intake for population over 6 Years of age are base on A 2,000 kcal diet		
Energy needs vary by individuals. If your activities require energy of 2,000 kcal per day, your daily diet should provide the following nutrients		
Total fat	less than	65 g
Saturated fat	less than	20 g
Cholesterol	less than	300 mg
Total carbohydrate		300 g
Dietary fiber		25 g
Sodium	less than	2,400 mg
Energy (kcal) per gram : Fat = 9 , Protein = 4 Carbohydrate =4		

2.5 การออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์โดยการมีส่วนร่วมของสมาชิก

โดยในเบื้องต้นได้ดำเนินการประชุมร่วมกับสมาชิกกลุ่ม และจัดทำออกมาเป็นบรรจุภัณฑ์ต้นแบบตามหลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์ หลังจากนั้นจึงนำไปออกแบบเป็นต้นแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อนำไปสำรวจตลาด และนำไปวิพากษ์กับทางกลุ่มสมาชิก (Focus Group) เพื่อนำมาพัฒนาอีกครั้งหนึ่ง ดังภาพ



ภาพที่ 32 ลำดับขั้นของพัฒนาการด้านฉลากและบรรจุภัณฑ์



ภาพที่ 33 พัฒนาการด้านฉลากและบรรจุภัณฑ์



ภาพที่ 34 ลำดับขั้นของพัฒนาการด้านฉลากและบรรจุภัณฑ์



ภาพที่ 35 แบบถุงบรรจุภัณฑ์ข้าวเกรียบ



ภาพที่ 36 กล้องบรรจุภัณฑ์ต้นแบบใส่ข้าวเกรียบปัจจุบัน



ภาพที่ 38 กล้องบรรจุภัณฑ์ใส่ข้าวเกรียบปัจจุบัน การออกแบบเมื่อนำกล้อง 2 ใบ มาประกอบกัน จะได้เป็นรูปอบ เต็ม 1 ใบ ซึ่งเป็นกลยุทธ์ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ที่กระตุ้นการซื้อของลูกค้า

2.6. การยกระดับผลิตภัณฑ์สู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

1) การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ในการผลิตสินค้าประเภทอาหาร บรรจุในภาชนะปิดสนิท เพื่อการจำหน่ายในระดับอุตสาหกรรม สมาชิกกลุ่มแปรรูปข้าวเกรียบจำเป็นต้องได้รับการอบรมให้ความรู้ ในการเป็นผู้ผลิตอาหารที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน และผ่านการรับรองจากหน่วยงานของรัฐที่เชื่อถือได้ ลำดับขั้นของการอบรมให้ความรู้สมาชิกกลุ่มแปรรูปข้าวเกรียบ มีดังนี้

1) จัดอบรมให้ความรู้ในการผลิตข้าวเกรียบให้ได้มาตรฐาน

วิทยากร: อาจารย์ยรรรภา วงศ์แสงธรรม ผศ.พาขวัญ ทองรักษ์

กระบวนการจัดอบรม: บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบความเข้าใจ ยกตัวอย่างประสบการณ์

ในการผลิต ที่มีของเสียจำนวนมาก วิเคราะห์ปัญหาสาเหตุร่วมกัน พบว่า สมาชิกไม่เข้าใจใน

กระบวนการผลิตอย่างชัดเจน บางคน แรงผลิตโดยไม่ใส่ใจคุณภาพ มีปัญหาเรื่องการควบคุมเวลาในการ
นี้ การแช่เย็น และการรอเวลาในการตากแดด

การประเมินผลการอบรม :หลังการอบรม สมาชิก มีความเข้าใจมากขึ้น มีของเสียจากการ
ผลิตลดลง

2) การดำเนินการผลิตต้นแบบประมาณ

ในการผลิตปริมาณมาก จำเป็นต้องผลิตให้ได้ในปริมาณมาก และผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ

สม่ำเสมอ ในการเริ่มต้นผลิตแบบเดิม กลุ่มไม่มีสถานที่ผลิตที่เป็นของกลุ่ม ซึ่งเดิมใช้สถานที่ครัวของ
ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก และไม่มีเครื่องมือช่วยผลิต การผลิตเดิมใช้แรงงานคนในการปอกเปลือกมันเทศ หั่น
หนึ่ง นวด และตากแดด ซึ่งแรงงานส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ ข้าวเกรียบขาดความสม่ำเสมอ ขนาดของชิ้นมี
ความหนา บางไม่เท่ากันมีของเสียจำนวนมาก ผู้วิจัย จึงประเมินสถานการณ์ในชุมชน และประสาน
ความเข้าใจกับแหล่งเงินทุนในชุมชน ซึ่งเป็นเงินกู้จากกองทุนหมู่บ้าน หมู่ 2 ลำปำเฒ่า บ้านทับน้ำ ในการ
มีโรงงานแปรรูปอาหารในชุมชนและจัดซื้อเครื่องมือ อุปกรณ์ในการแปรรูปข้าวเกรียบ รวมทั้ง
งบประมาณ ในการจัดพิมพ์กล่องแปรรูปข้าวเกรียบ

3) ส่งสมาชิกเข้าอบรม โครงการพัฒนาผู้ประกอบการรุ่นใหม่ (start up ปี 2559)

กลุ่มแปรรูปข้าวเกรียบ ส่งสมาชิกเข้าอบรม จำนวน 2 คน ประกอบด้วยนางเถาว์วัลย์ มาศ

จรัส และรองประธานกลุ่ม ความรู้ที่ได้รับ มีประโยชน์ในการพัฒนากลุ่ม อาทิ กลยุทธ์ทางการตลาด การ
จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ซึ่งกลุ่ม ผ่านการคัดเลือกจากคณะกรรมการ เข้าสู่รอบที่ 3

5) จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ การจัดทำ GMP ในสถานที่ผลิตอาหาร

ตารางที่ 3 รายการครุภัณฑ์และวัสดุ โรงเรือนกลุ่มแปรรูปข้าวเกรียบวิสาหกิจชุมชนบ้านทับน้ำ

ลำดับ	รายการ	จำนวน	หน่วย	ราคา ต่อหน่วย	รวม
1	เครื่องหั่นข้าวเกรียบชนิดใช้ไฟฟ้า	1	เครื่อง	21,000.00	21,000.00
2	เครื่องสไลด์น้ำมันชนิดใช้ไฟฟ้า	1	เครื่อง	10,000.00	10,000.00
3	เครื่องนวดแป้งชนิดใช้ไฟฟ้า	1	เครื่อง	10,500.00	10,500.00
4	ชุดเตาแก๊สหัวเร่ง	1	ชุด	4,200.00	4,200.00
5	เครื่องซีลถุงพลาสติก	1	ชุด	43,000.00	43,000.00
6	เตาทองม้วนชนิดใช้ไฟฟ้า	1	เตา	5,200.00	5,200.00
7	โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส	2	ตัว	10,000.00	20,000.00
8	อ่างล้างมือสแตนเลส	2	ชุด	6,000.00	12,000.00
9	ชุดอุปกรณ์สแตนเลส	1	ชุด	10,000.00	10,000.00
10	ตู้เก็บวัตถุดิบ	2	ตู้	6,000.00	12,000.00
11	ชั้นวางของ	2	ชุด	4,000.00	8,000.00
12	พัดลมติดผนัง	2	ตัว	1,300.00	2,600.00
13	ตู้กระจกแสดงสินค้า	1	ตู้	4,500.00	4,500.00
14	กล่องข้าวเกรียบ และสติกเกอร์	10,000	ใบ	5.00	50,000.00
15	วัสดุสิ้นเปลือง	1	ชุด	40,000.00	40,000.00
16	โรงเรือนแปรรูปผลิตผลการเกษตร พร้อมเดินระบบไฟฟ้าและน้ำ	1	หลัง	237,000.00	247,000.00
	รวม				500,000.00



ภาพที่ 39 โรงงานแปรรูปข้าวเกรียบ งบประมาณกองทุนหมู่บ้านลำปู่เฒ่า

ในการเริ่มงานวิจัยเดือนมีนาคม 2559 ได้มีการส่งเสริมกลุ่มแปรรูปข้าวเกรียบ จดทะเบียนเป็นกลุ่มเพื่อส่งคัดสรรผลิตภัณฑ์ชุมชนในอนาคต ซึ่งเดิมเป็นสมาชิกกลุ่มเพื่อเพื่อนพึ่ง(ภา) ด้วยการอำนวยความสะดวกของเจ้าหน้าที่ฝ่ายเกษตร ขององค์การบริหารส่วนตำบลทับน้ำ ประสานกับสำนักงานเกษตรอำเภอบางปะหัน และสำนักงานเกษตรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ทำให้สามารถจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนสำเร็จ ในวันที่ 30 ธันวาคม พ.ศ.2559

ในเดือนพฤศจิกายน 2559 พัฒนาชุมชนอำเภอบางปะหัน ได้เชิญกลุ่มเข้าประชุม โดยมีนายอำเภอบางปะหันเป็นกรรมการ เพื่อคัดสรรสินค้าในอำเภอบางปะหัน เข้าสู่กระบวนการขึ้นทะเบียนเป็นสินค้าโอท็อปของอำเภอ ซึ่งข้าวเกรียบมันเทศ ผ่านการพิจารณาคัดเลือกเบื้องต้นให้เป็นสินค้าโอท็อปของอำเภอบางปะหัน และได้ขึ้นทะเบียนสินค้าโอท็อปจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน 2559 จากนั้น เป็นการดำเนินการพัฒนาสถานที่ผลิต ให้ผ่านเกณฑ์ของ Primary GMP ซึ่งจัดอบรมเชิงปฏิบัติการในวันที่ 3-5 กุมภาพันธ์ 2560 ที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ จากนั้นดำเนินการตรวจสอบสถานที่ผลิต และปรับปรุงสถานที่ผลิต ขอรับการตรวจรับรองจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และขอเลขสารบบอาหาร ซึ่งประกอบด้วยเลข 13 หลัก มีขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนการขอรับเลขสารบบอาหาร

(1) การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร

ยื่นคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร
(ยื่นแบบ อ.๑)

ได้รับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร
(ได้รับแบบ อ.๒ ได้รับเลข 8 หลัก)

นำเลข 8 หลัก ไปประกอบ
ยื่นเพื่อขอเลขสารบบอาหาร

ขั้นตอนการขอรับเลขสารบบอาหาร

(๒) การยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑอาหาร

๒.๑ ข้อมูลชุดแรก เป็นข้อมูล
สถานที่ จำนวน 8 หลัก ใช้ อ.๒
๒.๒ ข้อมูลชุดหลัง เป็นข้อมูล
ผลิตภัณฑ์ จำนวน ๕ หลัก ใช้
แบบ สป. ๕ (พร้อมหลักฐานที่
กำหนด)

เป็นขั้นตอนการยื่นขอรับ
เลขสารบบอาหาร ภายหลัง
การ ได้รับเลขประจำสถานที่
เรียบร้อยแล้ว

ได้รับเลขสารบบอาหาร เลข ๑๓ หลัก

เอกสารประกอบ ในการยื่นคำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร

- 1) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร จำนวน ๒ ชุด
- 2) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน ๒ ชุด
- 3) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน จำนวน ๒ ชุด
- 4) สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
- 5) สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัดฤๅษะสงฆ์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- 6) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- 7) สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์

- 8) หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์

10. การขึ้นทะเบียนมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

มีการประชุมกำหนดเป้าหมายของกลุ่ม ในการส่งข้าวเกรียบมันเทศเข้าคัดสรรผลิตภัณฑ์ ในงานหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ใน ปี 2562 ดังนั้น จึงต้องเตรียมผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ ให้มีคุณภาพ ได้รับเลขทะเบียนตำรับอาหาร

ขั้นตอน การยื่นขอมาตรฐานรับรองผลิตภัณฑ์ชุมชน

ผู้ที่สมควรยื่นขอมาตรฐาน

1. กลุ่มผู้ผลิตชุมชน กลุ่มอาชีพ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มเกษตรกร ฯลฯ
2. ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ รายเดี่ยว

หลักฐานประกอบการยื่นขอมาตรฐาน

1. สำเนาหนังสือรับรองกลุ่ม
2. สำเนาบัตรประชาชน/สำเนาทะเบียนบ้าน ของประธานกลุ่ม หรือของเจ้าของ
3. สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์กรณีเป็น SMEs
4. สำเนารายชื่อสมาชิกกลุ่ม(ถ้ามี)
5. สำเนาบันทนาการประชุมกลุ่ม(ถ้ามี)

สถานที่ติดต่อในการยื่นขอมาตรฐาน

1. ผลิตภัณฑ์ ประเภทอาหาร/เครื่องดื่ม/สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร ยื่นต่อ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

2. ผลิตภัณฑ์ประเภทผ้าและเครื่องแต่งกาย/ของใช้ ของตกแต่งและของที่ระลึก ยื่นต่อ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด

มาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP

1. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ได้ อธิบายเรื่องการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน ไว้ว่าหมายถึง การให้การรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ ชุมชนของผู้ผลิตในชุมชนที่เกิดการรวมกลุ่ม กันประกอบ กิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่งทั้งที่จดทะเบียนอย่างเป็นทางการหรือไม่ มีการจดทะเบียน หรือชุมชนในโครงการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ที่ผ่านการ คัดเลือกจากจังหวัด และ/หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตามมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สำนักงาน มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมได้ประกาศ ไว้แล้ว ทั้งนี้ ผู้ยื่นคำขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ก็คือ ผู้ ที่อยู่ในชุมชน คุณสมบัติเป็นผู้ผลิตจากโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการคัดเลือกจาก

คณะกรรมการอำนวยการ หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์แห่งชาติ (กอ.นตผ.) หรือเป็นกลุ่มหรือสมาชิกของกลุ่มเกษตรกร กลุ่มสหกรณ์ หรือกลุ่มอื่น ๆ ตามกฎหมายวิสาหกิจ ชุมชน เช่น กลุ่มอาชีพ กลุ่มอาชีพก้าวหน้า กลุ่มธรรมชาติ เป็นต้น ขั้นตอนการขอรับรอง มผช. ยื่นคำขอต่อสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด หรือ จังหวัด พร้อมหลักฐานและเอกสารต่าง ๆ ตามแบบที่สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกำหนด สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมจะนัดหมายการตรวจสอบสถานที่ผลิตเก็บ ตัวอย่างส่ง ทดสอบ หรือทดสอบ ณ สถานที่ผลิต และประเมินผลว่าเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือไม่ไปรับรองผลิตภัณฑ์ มีอายุ 3 ปี นับตั้งแต่วันที่ระบุไว้ในใบรับรอง และจะมีการตรวจติดตามผล อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง หากผลิตภัณฑ์ยังไม่เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน 2 ครั้งติดต่อกัน จะถูกยกเลิก ใบรับรอง ทั้งนี้ผู้รับใบรับรองไม่ต้องชำระค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบตัวอย่าง ผลิตภัณฑ์ชุมชน ค่าตัวอย่าง ผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เก็บมาจากสถานที่จำหน่าย และค่านำส่งตัวอย่าง กรณีที่ไม่ได้รับความสะดวกสามารถโทร แจ้งต่อผู้อำนวยการสำนักบริหารมาตรฐาน 3 ได้ที่หมายเลข 02-202-3435 หรือ 02-245-6181

บทที่ 3

สรุปผลการวิจัย

การจัดการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจากมันเทศ สู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ของชุมชนทับน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยาพบว่า องค์ความรู้ที่มีในชุมชน จำแนกเป็น 2 กลุ่ม คือ องค์ความรู้ที่ถ่ายทอดมาจากพ่อแม่ ญาติพี่น้อง ได้แก่ การจักสาน การทำออบ การทำอิฐ การปลูกมันเทศ การทำนา การปลูกผัก การทำอาหารไทย คาว หวาน และองค์ความรู้ที่ได้จากการการเรียนรู้จากบุคคลภายนอกชุมชน ได้แก่ การเลี้ยงปลา การเลี้ยงไก่ การทำข้าวเกรียบ ซึ่งองค์ความรู้ที่ยังมีการใช้ประโยชน์จนปัจจุบัน ได้แก่ การทำออบ การจักสาน การทำอิฐ การทำนา การแปรรูปอาหาร และสามารถนำพัฒนาต่อยอด เป็นอาชีพ สร้างรายได้ให้กับกลุ่มได้ เนื่องจากในการประเมินความสามารถของกลุ่ม มีจุดแข็งในด้านความมุ่งมั่น ในการพัฒนาอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ โดยมีนักวิจัยเป็นผู้ประสานความร่วมมือในชุมชน แหล่งทุน การตลาด และแหล่งความรู้ เพื่อให้สามารถจัดการองค์ความรู้ในชุมชน และเพิ่มมูลค่า พัฒนาผลิตภัณฑ์สู่มาตรฐานได้จากปัญหาของกลุ่มแปรรูปมันเทศ นำไปสู่การวิเคราะห์ปัญหาด้วยแผนภูมิแก๊งปลา พบปัญหามีทั้งหมด 6 ด้าน ประกอบด้วยด้านที่ 1 ขาดความรู้ในการแปรรูป และการบริหารจัดการ ปัญหาด้านที่ 2 ขาดเครื่องมืออุปกรณ์ในการดำเนินงาน ปัญหาข้อที่ 3 ขาดขั้นตอนการทำงานที่เป็นมาตรฐาน ปัญหาด้านที่ 4 ขาดความรู้ ไม่มีความรู้ด้านการตลาด บรรจุภัณฑ์ ปัญหาข้อที่ 5 ไม่มีเงินทุนในการดำเนินงาน ปัญหาข้อที่ 6 ขาดขวัญ กำลังใจในการทำงาน คุณผู้วิจัย จึงดำเนินการเชื่อมโยงและแก้ไขปัญหาดังกล่าวทั้ง 6 ด้าน ด้วยการประชุม สร้างความเข้าใจและการมีส่วนร่วม ในการแก้ปัญหา จนปัจจุบัน กลุ่มได้รับงบประมาณจากกองทุนหมู่บ้าน เพื่อจัดซื้อเครื่องมือ สร้างโรงงานแปรรูปอาหาร มีทุนหมุนเวียน มีโครงสร้างกรรมการดำเนินงานกลุ่ม ประกอบด้วย ประธาน รองประธาน บัญชี การเงิน ฝ่ายตลาด ฝ่ายจัดซื้อ ฝ่ายผลิต ฝ่ายพัสดุและฝ่ายควบคุมคุณภาพ มีกล่องบรรจุข้าวเกรียบและฉลากโภชนาการ ซึ่งมาจากการออกแบบด้วยการมีส่วนร่วมของสมาชิก ปัจจุบันกลุ่มแปรรูปข้าวเกรียบ ได้จดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร ทับน้ำ บ้านม้า และขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์โอท็อป กับสำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอบางปะหัน เข้ารับการอบรมด้าน จีเอ็มพี ในโครงการอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ ของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เพื่อขอการรับรองสถานที่ผลิตอาหาร จากนั้นจะดำเนินการขอเลขสารบบอาหาร 13 หลัก หรือ ออย. ซึ่งคาดว่าจะ จะดำเนินการแล้วเสร็จ ภายในเดือนพฤษภาคม 2560 จากนั้นจะส่งผลิตภัณฑ์เข้าคัดสรรคณิงานสุดยอดสินค้าโอท็อป ในปีต่อไป

บรรณานุกรม

- จุไรรัตน์ เกิดดอนแฝก. มปป. “มันฝรั่ง” หนังสือสมุนไพรลดไขมันในเลือด 140 ชนิด. หน้า 152.
- โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. “มันเทศ”. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: kanchanapisek.or.th/kp6/. สืบค้นวันที่ 24 พ.ค. 2014.
- บุษรินทร์ ยิ่งแจ่มศิริ, เบญจวรรณ ธรรมชนารักษ์ และ ไพโรจน์ หลวงพิทักษ์. 2550. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มข้าวโพดเสริมแคลเซียมสูงจากงา. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. ปีที่ 38 ฉบับที่ 6: 119-225.
- พาขวัญ ทองรักษ์ ทศพร นามโฮง, นัยวิท เฉลิมนนท์, เสน่ห์ บัวสนิท, วิจิตรา เหลียวตระกูล, วชิรญา เหลียวตระกูล, สุภาวดี รอดศิริ, วรรณภา วงศ์แสงธรรม, วรรณภา ชันธชัย, นิษฐกานต์ ประดิษฐ์ศรีกุล, สุภาพร พาเจริญ และ จันทรเพ็ญ บุตรใส. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากมันเทศที่ปลูกในชุมชนทับน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์.
- พรประภา ชุนถนอม, รวีพร ศรีสำราญและ อรุณฯ สีหามาลา. 2556. ผลของวิธีการอบแห้งต่อสมบัติของากาเม่า. RMUTP Research Journal Special Issue. The 5th Rajamangala University of Technology National Conference.
- ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรพิจิตรสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 2. เทคโนโลยีการผลิตมันเทศหลังนา. (ออนไลน์) สืบค้นได้จาก www.doa.go.th/oard2/images/stories/tube.doc สืบค้นวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2558
- ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรพิจิตร สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 2. “เทคโนโลยีการผลิตมันเทศหลังนา”. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: www.doa.go.th/oard2/images/stories/tube2.doc. สืบค้นวันที่ 24 พฤษภาคม 2014
- ศูนย์วิจัยปาล์มน้ำมันสุราษฎร์ธานี. 2559. วิชาการปาล์มน้ำมัน. [ออนไลน์]. สืบค้นจาก: <http://www.doa.go.th/palm/linkTechnical/usefulness.html> (วันที่สืบค้น 21 กุมภาพันธ์ 2559).
- สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. “มันเทศ”. ผักพื้นบ้าน ในประเทศไทย กรมส่งเสริมการเกษตร, [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: area-based.lpru.ac.th/veg/. สืบค้นวันที่ พฤษภาคม 2014
- สถาบันวิจัยและพัฒนาที่สูง (องค์กรมหาชน). “Sweet potato”. โครงการเผยแพร่ข้อมูลทรัพยากรชีวภาพและภูมิปัญญาท้องถิ่นบนพื้นที่สูง, อ้างอิงใน: หนังสืออาหารผลไม้แห่งประเทศไทย (เต็มสมิตินันท์). [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: eherb.hrui.or.th. สืบค้นวันที่ 24 พ.ค. 2014.

สวนพฤกษศาสตร์สาธิตไทย. “มันเทศ”. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: www.saiyathai.com. สืบค้นวันที่ 24 พ.ค. 2014.

สำนักงานโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี. “มันเทศ”. พืชให้แป้งหรือน้ำตาล, [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: www.rspg.or.th/plants_data/use/powder_sugar.htm. สืบค้นวันที่ 24 พฤษภาคม 2014

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.). “ทำอะไรเมื่อเหน็บกิน”. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: thaihealth.or.th. สืบค้นวันที่ 24 พฤษภาคม 2014

สมาคมเภสัชและอายุรเวชโบราณแห่งประเทศไทย. “มากินมันเทศกันประโยชน์มากมาย”. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: www.facebook.com/AyurvedicAssociationOfThailand/. สืบค้นวันที่ 24 พฤษภาคม 2014

อรุณศรีมี แสงศิลา, เมตตา เถาว์ชาลี และ ปรียาภรณ์ อิศรานวัณ. 2555. พฤติกรรมผู้บริโภคต่อเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพผลิตภัณฑ์นมจากธัญพืช: กรณีศึกษานักศึกษาและบุคลากรคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. วารสารครุศาสตร์อุตสาหกรรม ปีที่ 11 ฉบับที่ 2: 167-172.

AnthoneySwamy*, T. and Omwenga, J. 2014. Analysis of phytochemical composition of white and purple sweet potato (*Ipomoea batatas*[L.] Lam) root. **Indian Journal of Advances in Plant Research (IJAPR)**.Vol. 1(3): 19-22.

Ahn et al. 2010 Exogeneous sucrose utilization and starch biosynthesis among sweet potato cultivars. **Carbohydrate Research** 345, 55-60

Hiemori, M., Koh, E., and Mitchell, AE. Infl_uence of Cooking on Anthocyanins in Black Rice (*Oryza sativa* L. japonica `ar. SBR). 2009. **J. Agric. Food Chem**, Vol. 57, p. 1908-1914.

Hongnan Sun et al. 2014 Sweet potato (*Ipomoeabatatas* L.) leaves as nutritional and functional foods. **Food Chemistry** 156, 380-389

Mohan, C 2011 **Tropical tuber crops**. In H.P. Singh & V.A Parthasarathy (eds). Advances in Horticulture biotechnology. Molecular markers and marker assisted selection-vegetables, ornamentals and tuber crops (pp.187-230). India : Westville Publishing House, New Delhi

Teow, C.C., et al. 2007 Antioxidnatactivitie, phenolic and β -carotene contents of sweet potatoes genotypes with varying flesh colours. **Food Chemistry**.103, 829-838

Vandana panda and MadhavSonkamble. 2012. Phytochemical constituents and

Pharmacological activities of *Ipomoea batatas* L.(Lam)-A review.Int.J.Res.

Phytochem.Pharmaco., 2(1): 25-34: 2558

ภาคผนวกที่ 1

แบบสอบถาม

กลุ่มแปรรูปมันเทศ บ้านทับน้ำ บางปะหัน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำแนะนำ: กรุณาตอบแบบสอบถาม โดยใส่ ✓ ในตัวเลือก ที่ตรงกับคำตอบ และความคิดเห็นของท่าน มากที่สุด

1. เพศ

☐ ชาย

☐ หญิง

2. อายุ

☐ 18 – 24 ปี ☐ 25 – 31 ปี ☐ 32 – 38 ปี ☐ 39-45 ปี

☐ 46-52 ปี ☐ 53-59 ปี ☐ 60 ปี ปีขึ้นไป

3. อาชีพ

☐ รับจ้าง

☐ เกษตรกร

☐ นักเรียน/นักศึกษา

☐ ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ

☐ ค้าขาย

☐ ข้าราชการบำนาญ

☐ แม่บ้าน

☐ ไม่มีอาชีพ

☐ อื่นๆ ระบุ

4. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

☐ น้อยกว่า 5,000 บาท

☐ 5,000 – 10,000 บาท

☐ 10,001 – 20,000 บาท

☐ 20,001 – 30,000 บาท

☐ 30,001 – 40,000 บาท

☐ มากกว่า 40,000 บาท

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการเป็นสมาชิกกลุ่ม

1. ท่านเข้าร่วมเป็นสมาชิกกลุ่มต่างๆ ต่อไปนี้หรือไม่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

กลุ่ม	เป็นสมาชิก	ไม่เป็นสมาชิก	อายุการเป็นสมาชิก(ปี)	ลักษณะกิจกรรมกลุ่ม
กลุ่มเกษตรกร ระบุ.....				
กลุ่มแม่บ้าน ระบุ.....				
กลุ่มออมทรัพย์ ระบุ.....				
กลุ่มเพื่อนพ้อง (ภา)				
กลุ่มบริหารจัดการน้ำ				
กลุ่มออมทรัพย์				

2. ท่านรู้จักแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์หรือไม่

☐ ไม่รู้จัก ☐ รู้จัก ☐ ไม่แน่ใจ

กรณีรู้จักบอกกิจกรรมที่ได้เคยทำ

.....

3. ท่านรู้จักภูมิปัญญา หรือ องค์ความรู้ในชุมชนหรือไม่

☐ ไม่รู้จัก ☐ รู้จัก ☐ ไม่แน่ใจ

กรณีรู้จักบอกภูมิปัญญา หรือ องค์ความรู้ในชุมชนที่มี

ลำดับ	ชื่อภูมิปัญญา หรือ องค์ความรู้	ชื่อเจ้าของภูมิปัญญา หรือ องค์ความรู้	มีการนำไปใช้ ประโยชน์หรือไม่

บันทึกเจ้าหน้าที่ เกี่ยวกับการจัดการองค์ความรู้

.....

.....

ส่วนที่ 3 กรณีเป็นสมาชิกกลุ่มต่าง ๆ กรอกข้อมูลดังนี้

1. ในการเป็นสมาชิกกลุ่มต่างๆ ท่านพบปัญหาด้านใดบ้าง (ใส่ ✓ ในข้อที่ตรงกับเหตุผลของท่าน)

ข้อ	ปัญหา	ระดับความรุนแรง				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1	ความเข้มแข็งของคณะกรรมการ					
2	การบริหารงานของกรรมการไม่โปร่งใส					
3	ความไม่ชัดเจนในวัตถุประสงค์ของกลุ่ม					
4	ความไม่ยุติธรรมในการจัดสรรผลประโยชน์					
5	ความไม่ชัดเจนในการทำบัญชี					
6	ขาดแคลนเงินทุนในการดำเนินกิจกรรม					
7	ขาดการสนับสนุนด้านเงินทุนของหน่วยงานภาครัฐ					
8	ขาดสถานที่ในการดำเนินกิจกรรม					
9	ขาดการสนับสนุนด้านการตลาดจากหน่วยงานภาครัฐ					
10	สมาชิกขาดความรู้ในการทำกิจกรรม					
11	ความไม่ชัดเจนของสมาชิกในการเข้าร่วมกลุ่ม					
12	ความขัดแย้งในหมู่เครือญาติ					
13	ความไม่ต่อเนื่องของกิจกรรม					
14	ความไม่ต่อเนื่องของรายได้ในกลุ่ม					
15	อายุของสมาชิก					

2. หากมีการจัดตั้งกลุ่มแปรรูปมันเทศ ท่านจะเป็นสมาชิกหรือไม่

☐ ไม่เป็นสมาชิก

☐ เป็นสมาชิก

☐ ไม่แน่ใจ

3. เหตุผลในการเข้าเป็นสมาชิก ใส่ ✓ ในข้อที่ตรงกับเหตุผลของท่าน)

ข้อ	เหตุผล	ระดับความสำคัญ				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1	ความเข้มแข็งของคณะกรรมการ					
2	การบริหารงานของกรรมการโปร่งใส					
3	ความชัดเจนในวัตถุประสงค์ของกลุ่ม					
4	ความยุติธรรมในการจัดสรรผลประโยชน์					
5	ความชัดเจนในการทำบัญชี					
6	มีเงินทุนในการดำเนินกิจกรรม					
7	มีการสนับสนุนด้านเงินทุนของหน่วยงานภาครัฐ					
8	มีสถานที่ในการดำเนินกิจกรรม					
9	มีการสนับสนุนการตลาดจากหน่วยงานภาครัฐ					
10	สมาชิกมีความรู้ในการทำกิจกรรม					
11	ความชัดเจนของสมาชิกในการเข้าร่วมกลุ่ม					
12	ความสามัคคีของสมาชิก					
13	ความต่อเนื่องของกิจกรรม					
14	ความต่อเนื่องของรายได้					
15	มีที่ปรึกษาในการดำเนินกิจกรรม					
16	อื่นๆ ระบุ					

เป้าหมายสำคัญในการเป็นสมาชิกกลุ่มแปรรูปมันเทศ.....

.....

ภาคผนวกที่ 2

การวิเคราะห์เป้าหมาย วัตถุประสงค์และกิจกรรม

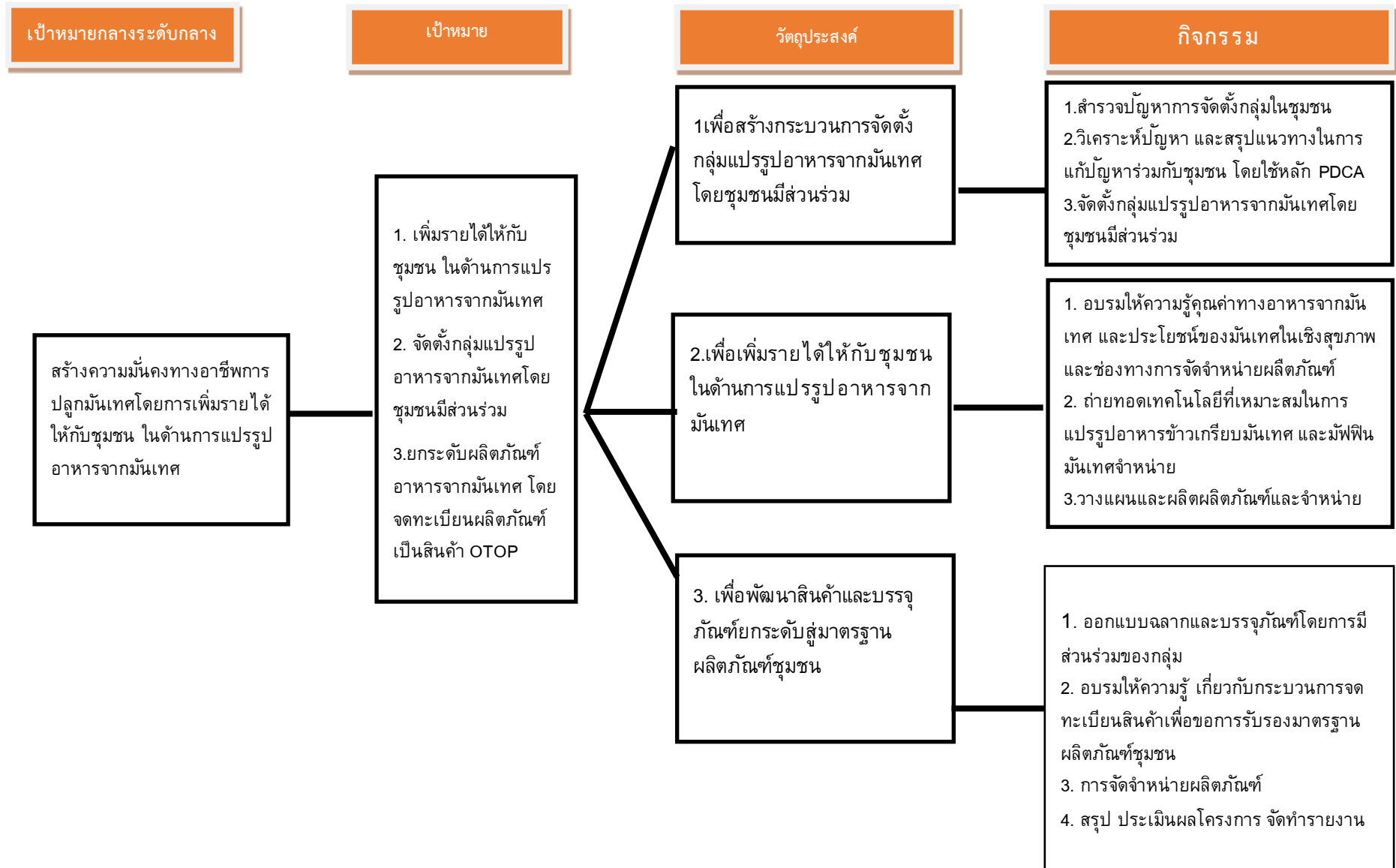
ในการดำเนินงานวิจัย

โครงการวิจัย การจัดการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหาร

จากมันเทศสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชนทับน้ำ

อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ชื่อโครงการ การจัดการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจากมันเทศสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชนทับน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา



ภาคผนวกที่ 3



ภาพผนวกที่ 1 ผู้ว่าราชการจังหวัด เข้าชมนิทรรศการผลิตภัณฑ์จากมันเทศ



ภาพผนวกที่ 2 พิธีเปิดงานวันมันเทศ ประจำปี 2559 โดยผู้ว่าราชการจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นประธาน และเข้าผลิตภัณฑ์จากมันเทศ ทอดข้าวเกรียบมันเทศ



ภาพผนวกที่ 3 สมาชิกออกร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ งานวันมันเทศ บ้านทับน้ำ 12 พฤษภาคม 2558 ประธานเปิดงาน ผู้ว่าราชการจังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยมีการสาธิตการทำข้าวเกรียบมันเทศ ผู้ว่าราชการจังหวัดได้ทดลองทอดข้าวเกรียบ นำเสนอโดยประธานกลุ่มแปรรูปมันเทศ นางเถาว์ลย์ มาศจรัส



ภาพผนวกที่ 4-6 เตรียมการถ่ายทำรายการโทรทัศน์ ช่อง 7



ภาพผนวกที่ 7 สมาชิกกลุ่มร่วมแสดงสินค้าในโครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการรุ่นใหม่



ภาคผนวกที่ 8-9 คณะศึกษาดูงานจากเทศบาลตำบลท่าจำปี อ.เมือง จ.พะเยา เข้าศึกษาดูงานที่ศูนย์สาริตศรัทธกิจพอเพียงเพื่อนพึ่ง(ภาฯ)ตำบลทับน้ำซึ่งมีท่านนายกฤตภพ ฉ่อยน้ำ นายก อบต.ทับน้ำให้การต้อนรับและเป็นการกระจายรายได้เข้าสู่ชุมชนโดยสมาชิกเพื่อนพึ่งภาได้จัดตั้งกลุ่มทำข้าวเกรียบแปรรูปจากมันเทศที่เกษตรกร ต.ทับน้ำ ต.บ้านม้าปลูกพร้อมทั้งจำหน่ายไข่เค็มที่ชาวบ้านเลี้ยงเปิดและกลุ่มนำมาแปรรูปซึ่งได้รับการสนับสนุนจาก อบต.ทับน้ำ และ มทร.สุวรรณภูมิ หันตราที่ดูแลและสอนการแปรรูป



ภาคผนวกที่ 10-12 สมาชิกกลุ่มแปรรูปมันเทศ เข้าอบรมเชิงปฏิบัติการ โครงการอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ ณ มทร.สุวรรณภูมิ วันที่ 3-5 กุมภาพันธ์ 2560



ภาคผนวกที่ 13-15 เข้าร่วมออกฐานในงานตลาดนัดวิถีเกษตร ปี 2560 ณ ตลาดน้ำคลองผดุงกรุงเกษมและมอบมันเทศผลผลิตทางการเกษตรตำบลทับน้ำ/บ้านม้าให้กับรัฐมนตรีกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วันที่ 9-18 มกราคม 2560