

การเพิ่มศักยภาพกระบวนการผลิตกล้วยทอดกรอบ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านแปรรูปเพื่อหอม ตำบลหรรเทพ อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี

อ.จิระ ประสพธรรม สาขาวิชาบริหารธุรกิจ วิชาเอกการตลาด
ผศ.ดร.สุกัญญา พยุงสิน สาขาวิชาบริหารธุรกิจ วิชาเอกการตลาด
อ.ชวลิต ศุภศักดิ์ธำรง สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
วิชาเอกการบริหารทรัพยากรมนุษย์และองค์การ





บทนำ

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเผือกหอม ตำบลหรรเทพ อำเภอ บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี มีความประสงค์ในการที่จะเพิ่มผลผลิตภายในกลุ่มแม่บ้านฯ ให้มีผลผลิตที่มีความหลากหลายเพิ่มขึ้น แต่ยังคงรูปแบบกระบวนการผลิตที่คล้ายคลึงกับการทำเผือกหอมทอดกรอบซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ประจำกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรฯ และประจำตำบลหรรเทพ อำเภอ บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี แต่ด้วยตั้งแต่ต้นปี 2565 เกษตรกรผู้ปลูกเผือกหอม ประสบปัญหาเรื่องน้ำท่วมพื้นที่การทำนาเผือกทำให้เกษตรกรต้องเร่งเก็บหัวเผือกและขายในราคาที่สูง ทำให้กลุ่มแม่บ้านที่ทำการแปรรูปเผือกประสบปัญหาในด้านราคาต้นทุนที่เพิ่มขึ้นของวัตถุดิบ ทำให้ไม่สามารถผลิตเผือกหอมทอดกรอบได้โดยทางกลุ่มไม่มีนโยบายในการเพิ่มราคาของผลผลิตเผือกหอมสำเร็จรูป จึงทำให้ในระหว่างที่เผือกหอมมีราคาแพงจึงต้องหยุดการผลิตและทำให้ประสบปัญหากับกลุ่มสมาชิกคือการขาดรายได้ คณะผู้ดำเนินโครงการจึงได้ลงพื้นที่ในการเก็บข้อมูลและได้ทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้นจึงเกิดความร่วมมือในการที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ตัวใหม่เพิ่มขึ้นนอกเหนือจากเผือกหอมที่ทางกลุ่มฯ ต้องรอให้ราคาปรับลดลงจึงจะสามารถผลิตต่อไป ทางผู้ดำเนินโครงการได้สำรวจเห็นวัตถุดิบที่อยู่ในท้องถิ่น คือ กล้วยน้ำว่านพุ่มมะลิอ่อน ที่ชาวบ้านปลูกไว้รอบนาเผือก ซึ่งเป็นพืชที่ไม่ได้ทำประโยชน์จึงมีแนวคิดในการนำกล้วยน้ำว่านมาทำการแปรรูปให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิตใกล้เคียงกับการทำเผือกหอมของกลุ่ม จึงนำมาซึ่งการพัฒนาและการเพิ่มศักยภาพกระบวนการผลิตกล้วยทอดกรอบให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านแปรรูปเผือกหอม ตำบลหรรเทพ อำเภอ บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี ต่อไป

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านแปรรูปเผือกหอม ตำบลหรรเทพ อำเภอ บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี
2. การเพิ่มศักยภาพกระบวนการผลิตกล้วยทอดกรอบ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านแปรรูปเผือกหอม ตำบลหรรเทพ อำเภอ บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี
3. เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านแปรรูปเผือกหอม ตำบลหรรเทพ อำเภอ บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านแปรรูปเผือกหอม ตำบลหรรเทพ อำเภอ บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี

ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2565 - สิงหาคม 2566



วิธีการในการดำเนินการและผลที่เกิดจากดำเนินโครงการ

กิจกรรมที่ 1 พัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเผือกหอม ด้วยการวิจัยแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research : PAR) บทสรุปที่ได้จากการร่วมสนทนากลุ่ม ได้มาซึ่งสภาพปัญหา อุปสรรค และบริบทวัตถุดิบภายในชุมชนและความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านแปรรูปเผือกหอม แนวทางการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านแปรรูปเผือกหอม แนวทางการวิเคราะห์คุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการ เพิ่มนวัตกรรมกระบวนการผลิตกล้วยทอดกรอบ โดยกลุ่มฯ ได้ร่วมเรียนรู้ในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ คิดค้นสูตรผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้รสชาติที่ทางกลุ่มพึงพอใจ โดยอยู่ภายใต้มาตรฐานอาหารปลอดภัยตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์

ผลที่ได้จากการวิจัยแบบมีส่วนร่วม จากการสัมภาษณ์และการลงพื้นที่พบว่าภายในชุมชนมีการกล้วยน้ำว่าเสริมตามคันทนาและบริเวณโดยรอบบ้าน และบริเวณแปลงโคกหนองนาโมเดลภายในชุมชน ตำบลหเรเทพ เพื่อบริโภคภายในครัวเรือนและการขาย ประกอบกับในช่วงที่เผือกหอมขาดตลาดเนื่องจากก้านน้ำท่วมและไม่อยู่ในฤดูกาลผลิต จึงทำให้กลุ่มขาดรายได้การขายเผือกทอดกรอบได้ในช่วงระยะเวลา 3-6 เดือน ในวงจรการผลิต จึงมีความต้องการจะเพิ่มผลิตภัณฑ์ใหม่ ที่ไม่ต้องมีการลงทุนมาก และใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ให้คุ้มค่าและเกิดประโยชน์สูงสุด และทำให้เกิดการประหยัดต้นทุนในการผลิต เช่น อุปกรณ์เครื่องมือต่างในการใช้ทอดเผือกหอม จึงมีความต้องการที่จะนำกล้วยน้ำว่าที่มีอยู่แปรรูปเป็นกล้วยทอดกรอบ ที่มีสูตรการทำผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีรสชาติตรงตามความต้องการของกลุ่มฯ และผู้บริโภคได้แก่ กล้วยทอดกรอบรสดั้งเดิมหวานน้อย และกล้วยทอดกรอบรสบาร์บีคิว รวมถึงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าของผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบให้แก่กลุ่มฯ



กิจกรรมที่ 2 การเพิ่มศักยภาพกระบวนการผลิตกล้วยทอดกรอบ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเผือกหอม โดยการประชุมร่วมกับกลุ่มเกษตรกร เพื่อเก็บข้อมูลและหาแนวทางในเพิ่มทักษะกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ ให้แก่กลุ่มฯ ดำเนินการเพิ่มทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ด้านกระบวนการผลิต ด้านการเก็บรักษา และดำเนินการทดสอบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปโดยให้กลุ่มแม่บ้านแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปเพื่อแก้ไขและปรับปรุงให้ตรงตามความต้องการ

ผลที่ได้จากการประชุมร่วมกับกลุ่ม ต้องการอบรมในการนำวิทยากรที่มีความรู้ความชำนาญ มาแนะนำและทำการอบรมเพื่อหาแนวทางในเพิ่มทักษะกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ ให้แก่กลุ่มฯ เป็นการเพิ่มทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ด้านกระบวนการผลิต ด้านการเก็บรักษา ดังนี้

- การจัดการอบรมด้านการผลิตจากวิทยากรผู้มีความรู้และประสบการณ์ จากกลุ่มแปรรูปกล้วยระหาน อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร เป็นแหล่งที่ปลูกกล้วยน้ำว้ามากที่สุด และมีประสบการณ์ในการแปรรูปกล้วยน้ำว้า มาถ่ายทอดองค์ความรู้โดยมีผลการถ่ายทอดความรู้ดังนี้

- การคัดเลือกสายพันธุ์กล้วยน้ำว้า พันธุ์มะลิอ่อน เนื่อกล้วยจะมีความละเอียดมากกว่าสายพันธุ์อื่น และเมื่อทอดแล้วเนื้อจะมีสีเหลืองทองที่น่ารับประทาน

- อายุกล้วยที่เหมาะสมแก่การนำมาเป็นวัตถุดิบใน ควรมีอายุไม่ต่ำกว่า 70 – 80 วัน นำมาพักคอยค้างคืนเพื่อแปรรูป 24 ชั่วโมง

- การเพิ่มทักษะในการลอกเปลือกกล้วยดิบ โดยการใช้ปลายช้อนแฉก ในการลอกที่เพิ่มความรวดเร็ว และไม่เพิ่มต้นทุน

- เมื่อลอกกล้วยเสร็จแล้วควรนำมาแช่น้ำเปล่าและทำความสะอาด โดยน้ำนั้นควรมีการแช่มะกรูดผ่าครึ่งลูก จำนวน 2 ลูกต่อน้ำ 15 ลิตร เพื่อไม่ให้กล้วยมีมีवाद้า

- ควรสไลด์กล้วยกลับไปมีดที่สไลด์กล้วยโดยเฉพาะเพราะสามารถปรับองศา ที่ทำให้กล้วยมีแผ่นบางได้มากที่สุด ไม่ควรใช้มีดลอกเปลือกผลไม้ในการสไลด์เพราะจะทำให้กล้วยมีขึ้นหนาและไม่สามารถปรับองศาได้

- การปรับอุณหภูมิไฟควรใช้ไฟกลาง ไม่ควรใช้ระดับไฟแรงเพราะจะทำให้กล้วยงอม่วนไม่เป็นแผ่นบางกรอบ

- เมื่อทอดได้ที่แล้ว ควรมีการพรมน้ำเกลือลงไปในขณะที่ทอด ประมาณ 30 มิลลิตร

- นำกล้วยขึ้นจากการทอดควรมีการสลัดน้ำมัน ไม่ให้น้ำมันตกค้างเป็นจำนวนมาก

- และนำกล้วยเข้าภายในห้องบรรจุ ไม่มีลมพัด อุณหภูมิกล้วยควรเย็นปกติจำทำการบรรจุถุง ไม่ควรบรรจุในช่วงมีอุณหภูมิร้อน

กิจกรรมที่ 3 เพิ่มช่องทางการตลาดให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเผือกหอม โดยการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ตราผลิตภัณฑ์ชุมชน และช่องทางการจัดจำหน่ายผ่านระบบออนไลน์ ดำเนินการทดสอบประสิทธิภาพการทำงาน แก้ไข/ปรับปรุง ตามความต้องการของชุมชนท้องถิ่นหรือผู้ใช้ประโยชน์

ผลจากการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ตราผลิตภัณฑ์ชุมชน และช่องทางการจัดจำหน่ายผ่านระบบออนไลน์ มีดังนี้

1. มีตราสินค้า ภายใต้แบรนด์คุณยาย ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเผือกหอม
2. ทำฉลากพร้อมตราสินค้าแสดงส่วนประกอบที่สำคัญ แสดงราคา วันเดือน ปี ที่ผลิต และการหมักอายุ แสดงหมายเลขที่ได้รับรองมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารและยา (อย)
3. การคัดเลือกบรรจุภัณฑ์ เป็นถุงซิปล็อค กระดาษคราฟสีน้ำตาล ที่ป้องกันการอาหารจากการสัมผัสภายนอกได้ดี

ผลของการเพิ่มทักษะช่องทางการจัดจำหน่ายผ่านระบบออนไลน์

1. เพิ่มการสอนเทคนิคการถ่ายภาพผลิตภัณฑ์ลงช่องทางออนไลน์
2. เทคนิคการสร้างคอนเทนต์ต่างๆในการโพสขายสินค้าผ่านเพจของทางกลุ่มฯ ให้มีความต่อเนื่อง





ผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัด

1. นักศึกษาระดับปริญญาตรีที่มีความรู้ความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ จำนวน 15 คน
2. การนำองค์ความรู้ไปต่อยอดในการยกระดับและเพิ่มความหลากหลายผลิตภัณฑ์จากผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านแปรรูปเผือกหอม
3. มีตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ตลาดออนไลน์ และพัฒนาสมรรถนะโดยการใช้นวัตกรรมการผลิต เป็นไปตามตัวชี้วัด

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น

ด้านนโยบาย ยกระดับศักยภาพการผลิตผลิตภัณฑ์จากกล้วยทอดกรอบเพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชน สร้างความมั่นคงในอาชีพอย่างยั่งยืน

ด้านเศรษฐกิจ ชุมชนมีองค์ความรู้และเทคโนโลยีเพื่อการยกระดับศักยภาพการผลิตกล้วยทอดกรอบ เป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชน

ด้านสังคม ชุมชนมีส่วนร่วมในการดำเนินโครงการตามนโยบายของรัฐบาล

ด้านวิชาการ นักศึกษาได้รับการพัฒนาทักษะด้านการตลาดและบริการวิชาการสู่ชุมชน

ผลกระทบที่เกิดขึ้น

ด้านเศรษฐกิจ การยกระดับศักยภาพการผลิตผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ เป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชน

ด้านสังคม ส่งเสริมให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเผือกหอม ตำบลหรรเทพ อำเภอ บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี ที่เข้าร่วมโครงการมีรายได้และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

ด้านสิ่งแวดล้อม ส่งเสริมให้ชุมชนปลูกกล้วยแบบไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม

การนำไปใช้ประโยชน์

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเผือกหอม ตำบลหรรเทพ อำเภอ บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี ได้รับประโยชน์จากการเพิ่มทักษะในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ภายในชุมชนให้มีความหลากหลายเพิ่มขึ้นจากการเผยแพร่และถ่ายทอดความรู้ความเข้าใจแก่สมาชิกกลุ่มเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าและโอกาสในการสร้างความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ประจำชุมชน จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทำให้เกิดการเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการผลิต และการลดต้นทุนการผลิต การนำวัตถุดิบภายในชุมชนมาเป็นส่วนประกอบหลัก ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ยังเป็นการสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มในเชิงพาณิชย์ได้ทันทีและผู้มีส่วนได้เสียที่มีบทบาทในการผลักดันต่อยอดผลิตภัณฑ์ของกลุ่มให้เป็นที่ยอมรับต่อผู้บริโภค

ข้อเสนอแนะ

ควรมีการเสริมทักษะในด้านการขาย และเทคโนโลยีในการผลิตที่ให้ทันต่อความต้องการของผู้บริโภคที่มีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นในอนาคต