

การจัดการผลิตภัณฑ์แปรรูปภายใต้ภูมิปัญญาท้องถิ่นกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
อำเภอเมืองกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์

Management Products Under the Local Wisdom of Community
Enterprises Groups, Mueang Kalasin District, Kalasin Province

เพ็ญศรี ภูวรกิจ สุกัญญา ดวงอุปมา และกรรณก ดลโสภณ*

*Pensiri Phuworakij, Sukanya Duanguppama and Konkanok Donsophon**

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ คณะบริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์ อ. เมืองกาฬสินธุ์ จ. กาฬสินธุ์ 46000

Department of Business Administration, Faculty of Administrative Science,

Kalasin University, Kalasin 46000, Thailand

*Corresponding author: Email: Konkanok.do@ksu.ac.th

(Received: December 13, 2023; Revise: January 23, 2024; Accepted: February 19, 2024)

Abstract: This mixed research approach explored the creation of products using local wisdom by the Community Enterprise Group in Mueang Kalasin district, Kalasin province.. Quantitative data were collected using questionnaires from eight community enterprise groups involving in fish product processing, totaling 205 members. Qualitative data were acquired through participatory practices, including in-depth interviews with 30 individuals from a community enterprise group. Additionally, a product acceptance survey involved 20 community members and 40 individuals outside the community. The results found that the creation of Leela Fried Fish cake was an innovation using Tong Krai fish and grated coconut to create fried fish cakes. Under the wisdom of fishing. Local ingredients were used to create nutritionally valuable products, aiming to generate income for the community. These offerings add value to Lam Pao Dam fish and Ban Sa-at Natom coconuts, fostering community unity. A cooperative operation leveraging local wisdom was established to create community products, shaping the community's identity and instilling an appreciation for local knowledge among the younger generation. This initiative also aimed for sustainable income generation for enterprise groups, targeting 5,000 baht per month, benefiting local communities and broader society.

Keywords: Management of Creative Products, Leela Fried Fish cake, Ban Sa-at Na Tom

บทคัดย่อ: งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ภายใต้ภูมิปัญญาท้องถิ่นกลุ่มวิสาหกิจชุมชน อำเภอเมืองกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ มีรูปแบบกระบวนการวิจัยแบบผสมผสาน โดยเก็บข้อมูลเชิงปริมาณจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา จำนวน 8 กลุ่ม จากจำนวนสมาชิกทั้งหมด 205 คน โดยใช้แบบสอบถาม และการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ จากกลุ่มตัวอย่าง 1 วิสาหกิจชุมชน จำนวน 30 คน โดยใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึก และกลุ่มตัวอย่างในการสำรวจการยอมรับผลิตภัณฑ์ จากคนในชุมชนจำนวน 20 คน และคนภายนอกชุมชน จำนวน 40 คน พบว่าการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ ทอดมันลีลา เป็นนวัตกรรมในการใช้ปลาตองกราย และมะพร้าวขูดในการทำทอดมันปลา ภายใต้ภูมิปัญญาการหาปลา มีการนำเอาวัตถุดิบท้องถิ่นมาใช้ และเพื่อสร้าง

รายได้ให้กับชุมชนผ่านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ส่วนใหญ่มีความพอใจในรสชาติและทิศทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับปลาเขื่อนลำปาว และ มะพร้าวบ้านสะอาดนาทม ชุมชนเกิดความสามัคคี มีการดำเนินการแบบมีส่วนร่วม สร้างสรรค์องค์ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างสรรค์เป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชนที่มีอัตลักษณ์ของชุมชน ทำให้คนรุ่นใหม่มองเห็นประโยชน์และความสำคัญของทรัพยากร ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถสร้างรายได้ประมาณ 5,000 บาท/เดือน ให้กับวิสาหกิจชุมชนต่อไป

คำสำคัญ: การสร้างสรรค์การจัดการผลิตภัณฑ์ ทอดมันลีลา บ้านสะอาดนาทม

คำนำ

สภาพปัญหาของวิสาหกิจชุมชนในปัจจุบัน เนื่องจากแต่ละวิสาหกิจมีการผลิตสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่มีความคล้ายคลึงกันและมีความใกล้เคียงกันในด้านลักษณะของผลิตภัณฑ์ คุณภาพ ตลอดจนประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ ทำให้ผู้บริโภคไม่สามารถแยกความโดดเด่นของผลิตภัณฑ์แต่ละประเภทได้ เนื่องจากสามารถใช้ทดแทนกันได้ ตลอดจนการสร้างสรรคออกแบบและพัฒนาสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ให้มีความโดดเด่น คิดหาคำตอบแสวงหาการทดลองใหม่ ๆ ด้วยการค้นหาคำตอบด้วยตนเองของสมาชิกวิสาหกิจชุมชน และสามารถนำมาแก้ปัญหา นำแนวความคิดมาปรับปรุงให้ดีขึ้น มีความโดดเด่น กล้าคิด กล้าทำ กล้าออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ อยู่เสมอ (Manakij and Pasunon, 2020) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทรัพยากรด้านเกษตรของท้องถิ่นเป็นฐานในการพัฒนา สะท้อนอัตลักษณ์สินค้าหรือผลิตภัณฑ์ชุมชน สร้างจุดเด่นรวมทั้งสามารถใช้ทรัพยากรที่โดดเด่นของชุมชนมาต่อยอดสร้างแนวคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์แบบใหม่ได้ปรับเปลี่ยนวิธีการดำเนินการ ตลอดจนการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการผลิต ให้มีความเหมาะสม (Srinukoon and Maraphot, 2021) สร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ ความยืดหยุ่นช่วยให้ผู้ประกอบการนำนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ใหม่ และการทำงานร่วมกันช่วยให้สามารถแนะนำผลิตภัณฑ์ใหม่ในช่วงวิกฤตโควิด-19 ได้โดยมีการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรอย่างเต็มที่ (Sahi et al., 2023) เข้ากับหลักวิชาการความปลอดภัยทางด้านอาหารในกระบวนการผลิต โดยได้รับการสนับสนุนส่งเสริมความรู้จากภาครัฐ ผลักดันให้เกิด

มาตรการในการควบคุมคุณภาพการผลิตและความปลอดภัยในกระบวนการผลิต (Sukjuntra et al., 2020) ซึ่งเป็นการพัฒนาศักยภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในด้านองค์ความรู้ สร้างความเข้มแข็ง ทำให้เกิดการรวมกลุ่ม การกระจายรายได้สู่ชุมชน สามารถเพิ่มยอดขายได้ (Pantaruk and Cheablam, 2021) ตลอดจนการสร้างสรรคพัฒนาช่องทางการจำหน่าย การผลิตสื่อประชาสัมพันธ์สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเห็นความสำคัญของการทำการตลาดออนไลน์ ตลอดจนรูปแบบการบริหารจัดการและการจัดการระบบข้อมูลทางด้านบัญชี และการตรวจสอบ (Apibunyopas and Lakkkanawanit, 2020) จึงจะทำให้วิสาหกิจชุมชนประสบผลสำเร็จนั้นจะต้องมีการศึกษาบริบทและสภาพการณ์ของกลุ่มรวมถึงจุดอ่อน จุดแข็ง โอกาส และอุปสรรค รวมถึงสภาพปัญหาและศักยภาพที่แท้จริงของวิสาหกิจชุมชน เพื่อให้วิสาหกิจชุมชนมีความยั่งยืน (Duangsuppama, 2014)

จากที่ มาและความสำคัญดังกล่าว คณะผู้วิจัยจึงทำการศึกษาและสร้างนวัตกรรมแปรรูปผลิตภัณฑ์ภายใต้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นการกระตุ้นให้ชุมชนมีการนำเอาวัตถุดิบท้องถิ่นมาใช้อย่างเหมาะสม ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนให้มีศักยภาพสูงสุดภายใต้องค์ความรู้ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปปลั้วน้ำ (ปลาสาม) บ้านสะอาดนาทม เพื่อเป็นแนวทางการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ทอดมันปลาลีลา จากภูมิปัญญาและวัตถุดิบในชุมชน เกิดประโยชน์ต่อชุมชนสูงสุดต่อไป

อุปกรณ์และวิธีการ

การศึกษาในครั้งนี้เป็นการวิจัยดำเนินการโดยคัดเลือกจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา เพื่อให้ได้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่มีการบริหารจัดการที่มีความโดดเด่นในด้านความพร้อมและโครงสร้างการบริหารจัดการที่ชัดเจนและเป็นรูปธรรม มีผลิตภัณฑ์ที่ได้คุณภาพหรือผ่านการรับรองจากหน่วยงานภาครัฐ มีการสร้างรายได้ในชุมชนท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง โดยมีประเด็นการสำรวจพื้นที่และประเมินศักยภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ดำเนินการเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ที่มีพื้นที่บริเวณโดยรอบติดเขื่อนลำปาวและมีการนำปลาจากเขื่อนลำปาวมาทำการแปรรูป จำนวน 8 กลุ่ม โดยใช้แบบสอบถามในการเก็บข้อมูลแบบเจาะจงจากจำนวนประชากรที่สอบถาม จำนวน 205 คน จากกลุ่มที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา และมีพื้นที่ตั้งบริเวณโดยรอบเขื่อนลำปาว อำเภอเมืองกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ ที่มีการจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชน ภายใต้สำนักงานเกษตรจังหวัดกาฬสินธุ์ และการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ จากกลุ่มตัวอย่าง 1 กลุ่มวิสาหกิจชุมชน คือ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปสัตว์น้ำ (ปลาต้ม) บ้านสะอาดนาทม อำเภอเมืองกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ จำนวนสมาชิก 30 คน และกลุ่มตัวอย่างในการสำรวจการยอมรับผลิตภัณฑ์ จากคนในชุมชนจำนวน 20 คน และคนภายนอกชุมชน จำนวน 40 คน โดยใช้แบบสอบถามในการเก็บข้อมูลแบบบังเอิญ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการดำเนินการวิจัยประกอบไปด้วยแบบสอบถามจากจำนวนประชากรจำนวน 205 คน การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (participant observation) ตลอดจนการจัดประชุมวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (participatory action research) จากกลุ่มตัวอย่างสมาชิกวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแปรรูปสัตว์น้ำ (ปลาต้ม) บ้านสะอาดนา

ทม และการใช้คำถามลักษณะการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการกับกลุ่มตัวอย่างในการสำรวจการยอมรับผลิตภัณฑ์

การเก็บรวบรวมข้อมูล

จากการสำรวจสภาพพื้นที่ และการประเมินศักยภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ที่ผลิตสินค้าหรือบริการของกรมส่งเสริมการเกษตร โดยคัดเลือกจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา จำนวน 8 กลุ่ม พบว่า การดำเนินการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนส่วนใหญ่ขาดความพร้อมเพื่รองรับคุณภาพและขาดการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการกระบวนการผลิตเพื่อให้เกิดการสร้างสรรคผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพมาตรฐาน จากการประเมินศักยภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 8 กลุ่ม พบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนในอำเภอเมืองกาฬสินธุ์ ซึ่งคณะผู้วิจัยได้คัดเลือก กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปสัตว์น้ำ (ปลาต้ม) บ้านสะอาดนาทม อำเภอเมืองกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ เนื่องจากมีความพร้อมในด้านศักยภาพครบทุกด้าน เช่น การรวมกลุ่มเกิดจากความต้องการของสมาชิกมีการบริหารจัดการที่เข้มแข็ง ทุนทรัพยากรในชุมชนและทุนปัญญาของชุมชนในการจัดการผลิตภัณฑ์ ความมั่นคงในการดำเนินของกลุ่ม มีเงินทุนของตนเอง มีความพร้อมของบุคลากรและของวัตถุดิบ อีกทั้งมีความกระตือรือร้นในการพัฒนาสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ จึงเป็นกลุ่มตัวอย่างหลักในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นกลุ่มเป้าหมายหลักในการดำเนินการวิจัยในครั้งนี้ โดยการสัมภาษณ์เชิงลึก จัดประชุมกลุ่มสมาชิก และการสังเกตแบบมีส่วนร่วมจำนวน 30 คน ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการดำเนินการวิจัยต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติพื้นฐาน ในการแสดงค่าร้อยละและการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพในการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบการตรวจสอบข้อมูลสามเส้า (data triangulation) โดยทำการพิสูจน์ข้อมูล ที่ได้นั้น

ถูกต้องหรือไม่ วิธีการตรวจสอบของข้อมูลนั้น ซึ่งทำการตรวจสอบแหล่งที่มา 3 แหล่ง ได้แก่ เวลา สถานที่ และบุคคล โดยจะเป็นการวิเคราะห์ไปพร้อม ๆ กับการรวบรวมข้อมูล และทำงานย้อนกลับไประหว่างเก็บข้อมูลกับการวิเคราะห์ข้อมูล จนกระทั่งข้อมูลถึงจุดอิ่มตัว และถอดบทเรียนเพื่อนำไปสู่รูปแบบที่เหมาะสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนต่อไป

ผลการศึกษา

ผลการศึกษาแบ่งออกเป็น 4 ช่วงระยะเวลาในการศึกษา ซึ่งผลการศึกษาช่วงแรก คือการสำรวจข้อมูลกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยภาพรวมทั้งหมด 8 กลุ่ม ช่วงที่ 2 การประเมินศักยภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ช่วงที่ 3 กระบวนการจัดการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ และช่วงสุดท้ายการทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

ผลการศึกษาช่วงที่ 1 การสำรวจกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทั้งหมด ปรากฏผลการสำรวจวิสาหกิจชุมชนทั้งหมด พบว่า ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชน อำเภอเมืองกาฬสินธุ์ มีการก่อตั้งวิสาหกิจชุมชน ส่วนใหญ่เกิดจากการชักชวนของผู้นำ (ร้อยละ 75.61) รองลงมา เกิดจากความต้องการของคนในชุมชน (ร้อยละ 23.41) จำนวนสมาชิกวิสาหกิจชุมชนมากที่สุด 21-30 คน (ร้อยละ 82.93) รองลงมาคือ 11-20 คน (ร้อยละ 17.07) มีระยะเวลาในการดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจนับตั้งแต่ก่อตั้ง มากที่สุด 5-10 ปี (ร้อยละ 43.90) รองลงมาคือ 10 ปี ขึ้นไป (ร้อยละ 36.59) ที่มาของทุนในการประกอบวิสาหกิจชุมชน ส่วนใหญ่เป็นเงินทุนของสมาชิก (ร้อยละ 95.12) จำนวนเงินทุนเริ่มต้นของกลุ่ม ส่วนใหญ่ไม่เกิน 50,000 บาท (ร้อยละ 76.59) รองลงมาคือ 50,000 – 100,000 บาท (ร้อยละ 23.41)

แนวทางการพัฒนากลุ่มวิสาหกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา พบว่า มีตราผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและโดยเป็นการจ้างออกแบบโลโก้และสิ่งผลิตในแต่ละครั้ง มีการใช้เทคโนโลยีในการ

โฆษณาสินค้าและบริการในนามบุคคลผ่านแอปพลิเคชัน ได้แก่ Line, Facebook แต่ยังไม่มีการขายออนไลน์ภายใต้ชื่อกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เช่น Facebook, Line ในด้านการบริหารจัดการข้อมูลของวิสาหกิจชุมชนยังไม่มีระบบที่ฐานข้อมูลลูกค้าด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์ แต่มีการบันทึกลงในเอกสารสมุดบัญชีปกติ มีการขนส่งผลิตภัณฑ์ ทางไปรษณีย์ไทย และขนส่งเอกชน เช่น Kerry, Flash วิสาหกิจชุมชนได้รับการส่งเสริมจากภาครัฐเข้ามาให้ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ หลักการและคุณสมบัติในการรับรองระดับของผลิตภัณฑ์ และมหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์ เข้ามาให้ความรู้ เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา ภายใต้โครงการยุวชนอาสา มีการนำเสนอผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชน มีการนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด เช่น ปลาต้ม, ปลาแดดเดียว, หม่าไขปลา ไปจำหน่ายตามเทศกาลและจัดนิทรรศการตามงานต่าง ๆ มีการรักษาจัดการสภาพผลิตภัณฑ์ให้มีความสด สะอาด ปลอดภัย ขึ้นส่วนวัตถุดิบที่เหลือจากการแปรรูปจะนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ เช่น เกล็ดปลา นำไปทำเป็นปุ๋ยหมักหรือนำหมักชีวภาพ บางส่วนนำไปฝังกลบเพื่อไม่ให้ส่งกลิ่นเหม็นต่อชุมชน การเรียนรู้วิสาหกิจชุมชนพร้อมจะเรียนรู้และรับฟังความคิดเห็นต่าง ๆ จากหน่วยงานที่เข้ามาส่งเสริมผลิตภัณฑ์ภายในชุมชนการแปรรูปผลิตภัณฑ์รวมถึงรูปแบบบรรจุภัณฑ์แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายและเพิ่มช่องทางการเลือกให้กับผู้บริโภค โดยการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ให้เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนท้องถิ่น ควรส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีเพื่อการสื่อสารการขายสินค้าออนไลน์ผ่านแอปพลิเคชัน เช่น Line, Facebook เป็นต้น

ผลการศึกษาช่วงที่ 2

การประเมินศักยภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน คณะผู้วิจัยได้คัดเลือกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปสัตว์น้ำ (ปลาต้ม) บ้านสะอาดนาทม อำเภอเมืองกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ เนื่องจากมีความพร้อมในด้านศักยภาพครบทุกด้านและมีความ

กระตือรือร้นในการพัฒนาสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ จึงเป็นกลุ่มตัวอย่างหลักในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ เกณฑ์ในการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่าง คือ ด้านการบริหารจัดการกลุ่ม ด้านการจัดการผลิตภัณฑ์ ด้านความพร้อมของบุคลากร และด้านความพร้อมของวัตถุดิบ มีพื้นที่ติดบริเวณเขื่อนลำปาว มีผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ยอมรับและโดดเด่นเพียงแค่ “ปลาสาม” และปัญหาของกลุ่มคือ หากมีกลุ่มลูกค้าที่ต้องการเพิ่มทางเลือก ในกรณีที่ไม่ชอบรับประทาน “ปลาสาม” เนื่องจากมีรสชาติเปรี้ยว ทำให้ไม่มีผลิตภัณฑ์ที่ทดแทนได้ จึงเป็นกลุ่มเป้าหมายหลักและมีความพร้อมในการดำเนินการวิจัยในครั้งนี้

จากข้อมูลการดำเนินงานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปสัตว์น้ำ (ปลาสาม) บ้านสะอาดนาทม อำเภอกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ มีดังนี้

1) รูปแบบการดำเนินการกลุ่ม ผู้นำกลุ่มประกอบอาชีพเกษตรกรกรรม ทำนา ทำไร่ ทำสวน ในช่วงที่คนในชุมชนมีการจับปลา จากเขื่อนลำปาว เพื่อนำมาบริโภคในครัวเรือนมีปริมาณมากเกินความต้องการ เนื่องจากไม่มีวิธีการเก็บรักษาปลาสดให้คงอยู่ได้นาน ดังนั้นจึงนำปลามาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับ “ปลา” จึงมีการรวมกลุ่มจัดตั้งเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโดยมีสมาชิกที่เข้าร่วมกลุ่มจำนวน 30 คน ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาชุมชน สำนักงานเกษตรจังหวัดกาฬสินธุ์ และ OTOP นวัตกรรม จังหวัดกาฬสินธุ์

2) ผลิตภัณฑ์แปรรูปปลาของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน คือ ปลาสาม ซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการอาหาร มีรสชาติดีอร่อย หอมสดสะอาด ที่สำคัญผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนยังสามารถนำไปปรุงแต่งเป็นอาหารได้หลากหลายเมนู

3) ความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ วิสาหกิจชุมชน ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย และใช้เทคโนโลยีและอุปกรณ์ในกระบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น

4) จากการระดมความเห็นจากการประชุม เห็นควรเพิ่มสินค้าจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา ให้หลากหลายขึ้นและหาจุดเด่นที่เป็นอัตลักษณ์ของชุมชน จึงเลือกที่จะสร้างสรรค์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ ทอดมันลีลา ที่มีวัตถุดิบหลักคือปลา ตองกรายจากเขื่อนลำปาวและมะพร้าวบ้านสะอาดนาทม

ผลการศึกษาช่วงที่ 3

กระบวนการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์แปรรูปของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปสัตว์น้ำ (ปลาสาม) บ้านสะอาดนาทม อำเภอกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ ภายใต้ความร่วมมือร่วมของชุมชน จัดประชุม participatory action research เพื่อวิเคราะห์สภาพปัญหาและหาแนวทางแก้ไขปัญหา จากการวิเคราะห์สภาพปัญหาและหาแนวทางแก้ไข ปัญหา แนวทางการพัฒนาและการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ภายใต้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ในการหาแนวทางร่วมกัน กำหนดกรอบประเด็นการศึกษาผ่านการระดมความคิดเห็นจากสมาชิกวิสาหกิจชุมชน มีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้

1) แนวทางการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ ได้การจัดประชุมเพื่อปรึกษาหารือ ระดมความคิดเห็นในการสร้างสรรค์แปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่ มีจำนวนผู้เข้าร่วมประชุม ได้แก่ คณะผู้วิจัย ผู้นำชุมชน ชาวบ้าน สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนรวมจำนวน 30 คน ระหว่างวันที่ 1-2 ตุลาคม 2563 ณ ศาลากลางชุมชนบ้านสะอาดนาทม อำเภอกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ ประเด็นการพัฒนาสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ภายใต้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการสะท้อนความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนท้องถิ่น บ้านสะอาดนาทม ซึ่งต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่คือ **ทอดมันลีลา** มีวัตถุดิบหลัก คือ **ปลาทองกราย** ที่มีปริมาณมากบริเวณเขื่อนลำปาว ซึ่งมีเนื้อเนียนเหนียวนุ่ม รสชาติหวาน อร่อย เป็นแหล่งโปรตีนที่ดี มีวิตามิน และกรดไขมันโอเมก้า 3 ที่สำคัญต่อร่างกาย มีประโยชน์ต่อสุขภาพ และได้เพิ่มวัตถุดิบคือ **มะพร้าวขูด** ที่มีรสชาติหวาน หอม มีส่วนผสม

ของไขมันเพื่อให้เส้นใยอาหาร ให้พลังงาน เข้าไปในกระบวนการผลิต อีกทั้งมะพร้าวสะท้อนความเป็นชุมชนบ้านสะอาดนาทม คือ เนื้อมะพร้าวมีความสะอาด มีความบริสุทธิ์ ซึ่งตรงกับคำว่า “สะอาด” ตรงกับชื่อของบ้านสะอาดนาทม โดยมีผ่านการรับรองมติการประชุมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนและคนในชุมชนได้สูตรอาหารทอดมันปลาที่มีคุณภาพและรสชาติที่ดีจากการใช้ปลาต้องกรายและมะพร้าวขูด

2) การรวบรวมข้อมูลผลิตภัณฑ์แนวทางการพัฒนาตลอดจนวิธีการและกระบวนการวัตถุดิบในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ทำปฏิบัติทดลองทอดมันหลากหลายวิธีการที่แตกต่างกันเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างที่มีคุณภาพและความอร่อยและสมบูรณ์ที่สุด

3) การจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากประเด็นที่สำคัญของการเลือกใช้ทรัพยากรวัตถุดิบ ท้องถิ่นในการดำเนินการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ ภายใต้สิ่งที่มีอยู่เดิมเพิ่มเติมคือความแปลกใหม่และทันสมัยนั้น องค์ความรู้ที่สำคัญของชุมชนท้องถิ่นบ้านสะอาดนาทม คือ การหาปลา โดยอาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่นในการหาปลาเพื่อการดำรงชีวิตสร้างรายได้ให้กับครอบครัวทั้งนี้ชุมชนบ้านสะอาดนาทม มีพื้นที่เอื้ออำนวยในการหาปลาโดยมีพื้นที่ติดเขื่อนลำปาวซึ่งมีปริมาณปลาในเขื่อนจำนวนมากและมีการสร้างรายได้จากการขายปลาสด และปลาแปรรูป ซึ่งปลาต้องกรายเป็นปลาอีกชนิดหนึ่งที่ชาวบ้านนิยมนำมาแปรรูปจากองค์ความรู้ของชุมชนผสานกับความรู้ทักษะเดิมจากการแปรรูป “ปลาส้ม” และนำมาสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เรียกว่า “ทอดมันลิลา” ซึ่งมีวิธีการ

ผลิตแบบภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบดั้งเดิม และปรับปรุงสูตรอาหารที่มีการนำ **มะพร้าวขูด** มาเป็นส่วนประกอบได้เพิ่มรสชาติและความหอมอร่อยมากยิ่งขึ้น

4) การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อเป็นต้นแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ภายใต้แนวคิดภูมิปัญญาของชุมชน ซึ่งมีกระบวนการในการดำเนินการ ดังนี้ กระบวนการผลิต การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ของชุมชนเป็นสร้างความแตกต่าง และสร้างอรรถประโยชน์ต่อผู้ซื้อผลิตภัณฑ์สูงสุด คณะผู้วิจัยและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนทำการศึกษาผลประโยชน์และเอกสารแนวทางในการทำทอดมันปลา และได้ทดลองและปรับปรุงสูตรแบบดั้งเดิมและภูมิปัญญาในท้องถิ่นในการผลิตด้วยส่วนผสมของวัตถุดิบที่แตกต่างกันจนกระทั่งได้สูตรที่ลงตัวของการทำ **ทอดมันลิลา** จากภูมิปัญญาชาวบ้านและประสบการณ์ของสมาชิก ให้ได้รสชาติและความอร่อย มีคุณประโยชน์และความอร่อย ได้มีการใส่มะพร้าวแก่ขูด เป็นส่วนผสมเพิ่มรสชาติและเนื้อสัมผัส คุณค่าทางโภชนาการที่เพิ่มขึ้น เพื่อให้เกิดรสชาติที่มีความหอมและมันในเนื้อทอดมันลิลาสืบเนื่องจากทางวิสาหกิจชุมชนได้มองเห็นว่ามีมะพร้าวปลูกในชุมชน จึงง่ายต่อการหาและใช้วัตถุดิบ เป็นการส่งเสริมทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นตลอดจนการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ **ปลาต้องกราย** เขื่อนลำปาว และ **มะพร้าว** ที่มีในพื้นที่ชุมชนบ้านสะอาดนาทม จากสูตรแนวทางการพัฒนาทอดมันจะต้องมีการทดสอบความชอบของผลิตภัณฑ์ก่อนการวางจำหน่ายจริง มีขั้นตอนการผลิตส่วนประกอบ ปริมาณ และวิธีการทำทอดมันลิลา ดัง Table 1

Table 1. The Ingredients for producing Leela Fried Fish cake.

Component	Amount	How to make Leela Fried Fish cake.
1) Grated tong fish meat	1 Kg.	(1) The finely chop the fish meat, then pound the fish meat and mix it with curry paste.
(2) Chicken eggs	2 Eggs	
(3) yard long beans	2 Measuring	(2) Mix the fish and curry paste until it's sticky. Scoop into a basin, add eggs, yard long beans, Shredded
(4) Fish sauce	cups	
(5) Shredded kaffir lime leaves	3 Tablespoons	kaffir lime leaves, knead well, add fish sauce, Granulated sugar, and grated coconut. Taste until
(6) Granulated sugar	1 Measuring	
(7) Curry paste	cup	it's mellow.
(8) Grated mature coconut	1 Cup	
	1 Cup	(3) The fish meat mixed together and tasted, shaped and fried into round balls, then pressed flat.
		(4) Put a lot of vegetable oil in the pan. Use medium heat. When the oil is hot, add the Fried Fish cake. and fry for about 3-5 minutes. When golden and fragrant, use a wire rack to scoop the Fried Fish cake. out of the oil and set aside on a tray to drain the oil.

5) ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยการจัดประชุมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นแบบมีส่วนร่วมและคัดเลือกรูปแบบร่วมกัน เพื่อการสร้างการรับรู้และการจดจำแบรนด์ทางการตลาดซึ่งนำมาสู่การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชน สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้ร่วมกันในการออกแบบ

บรรจุภัณฑ์และโลโก้ เพื่อนำไปใช้กับผลิตภัณฑ์ทอดมันลีลาในการเสนอขายและการวางจำหน่ายในการออกบูธจำหน่ายผลิตภัณฑ์ โดยมีการจำหน่ายสินค้าของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่หลากหลาย ได้แก่ ปลาสาม ปลาแห้ง ปลาร้า โดยเฉพาะ ทอดมันลีลาเป็นต้น



Figure 1 The Logo and packaging design of the community enterprise group, logo with community history, packaging box, packaging box expected.

ผลการศึกษาช่วงที่ 4

การทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์
ใช้วิธีการแจกแบบสำรวจการยอมรับผลิตภัณฑ์ โดย
ใช้แบบสอบถาม โดยวิธีการเจาะจงกลุ่มตัวอย่าง
แบบบังเอิญสำรวจจากการสำรวจคนในชุมชน

จำนวน 20 คน และนักท่องเที่ยวหรือผู้บริโภคนอกชุมชน จำนวน 40 คน รวมจำนวน 60 คน
ที่มีความคิดเห็นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทอดมันลีลา
โดยแบ่งออกเป็นการทดสอบความพอดีของตัวอย่าง
ผลิตภัณฑ์ รายละเอียดดัง Table 2

Table 2. The direction of fit of product Leela Fried Fish cake.

Attribute	Direction of fit of product samples				
	Too weak (percentage)	Slightly too soft (percentage)	Just right (percentage)	Slightly too dark (percentage)	Too dark (percentage)
Appearance	-	3.30	88.30	8.40	-
Color	-	10.00	73.30	11.70	5.00
Smell	-	3.30	75.00	16.70	5.00
Taste	-	-	73.40	23.30	3.30
Toughness	-	-	75.00	23.30	1.70
Overall product liking	-	5.53	76.82	13.90	3.75

จาก Table 2 ทิศทางความพอดีของตัวอย่างผลิตภัณฑ์ พบว่า ส่วนใหญ่มีความพอดีทั้งในด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ความชื้นหนืด และมีความชอบผลิตภัณฑ์โดยรวม

ข้อเสนอแนะสำหรับการปรับปรุงและพัฒนา ส่วนใหญ่ขอรับประทานทอดมัน ผลิตภัณฑ์ทอดมันลีลาวาทจำหน่ายสนใจซื้อ และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ต้องการซื้อ เป็นลักษณะถุงพลาสติกปิดผนึก/กล่อง

วิจารณ์

การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ภายใต้ภูมิปัญญาท้องถิ่น วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปสัตว์น้ำ (ปลาส้ม) บ้านสะอาดนาทม อำเภอมืองกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ ได้ดำเนินการแบบมีส่วนร่วมของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนและคนในชุมชนตลอดจนคณะผู้วิจัย ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลง สามารถสรุปออกเป็น 4 ประเด็น ดังนี้

ประเด็นที่ 1) การสำรวจกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา มีการใช้เทคโนโลยีในการโฆษณาและจัดการข้อมูลลูกค้า เช่น Line, Facebook และยังเน้นการส่งเสริมการขายออนไลน์ มีการนำผลิตภัณฑ์เสนอขายตลาดและนิทรรศการต่าง ๆ พร้อมรักษาคุณภาพสินค้าและการใช้ประโยชน์จากชิ้นส่วนที่เหลือของวัตถุดิบในการนำไปใช้ในวิธีการต่าง ๆ และยังส่งเสริมการเรียนรู้และรับฟังความคิดเห็นเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่โดยการใช้เทคโนโลยีสื่อสารและการขายสินค้าออนไลน์ผ่านแอปพลิเคชันช่วยสร้างรายได้ให้กับวิสาหกิจชุมชนได้มากยิ่งขึ้น สอดคล้องกับงานวิจัยของ Orzola and Szopik-Decpzyńska (2023) กล่าวว่า การใช้เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์สามารถช่วยร้านค้าอีคอมเมิร์ซปรับปรุงการสื่อสารกับลูกค้า เพิ่มการแปลงยอดขาย การบริการลูกค้า และสร้างความภักดี

ประเด็นที่ 2) การประเมินศักยภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน มีการจัดทำนายผลิตภัณฑ์ที่สร้างสรรค์สามารถเพิ่มช่องทางการตลาด มีกำหนด

ราคาขายส่งและขายปลีก โดยคำนึงถึงความต้องการซื้อของผู้บริโภค รวมทั้งความสามารถในการผลิตของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ต้องสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันที่เป็นผ่านออนไลน์ สร้างผลิตภัณฑ์ที่สามารถบ่งชี้ถึงอัตลักษณ์ของชุมชน สอดคล้องกับงานวิจัยของ Khamboonruang (2023) กล่าวว่า การดำเนินงานในลักษณะเชิงวัฒนธรรมและสังคมท้องถิ่นกับวิสาหกิจชุมชนไม่มุ่งแสวงหาผลกำไรเกินไป ส่งเสริมอาชีพแก่สมาชิกในชุมชนมีรายได้เสริม ที่สำคัญเป็นอีกผลิตภัณฑ์ที่สร้างรายได้ รวมถึงการออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ และยกระดับผลิตภัณฑ์เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันสามารถสร้างรายได้ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้อย่างยั่งยืนต่อไป

ประเด็นที่ 3) กระบวนการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์แปรรูป เกิดการพัฒนากระบวนการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากผลิตภัณฑ์เดิมให้มีมาตรฐานและมีการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความหลากหลายและตรงกับความต้องการของผู้บริโภค คือ ทอดมันปลาสด ที่ปรับและพัฒนาสูตรดั้งเดิมโดยการเพิ่มมะพร้าวชุบทำให้การผสมผสานระหว่างเนื้อปลาต้องกรายที่หวาน เหนียวนุ่ม กับมะพร้าวชุบที่สด หอม หวาน ที่ลงตัวระหว่างรสชาติเนื้อสัมผัส และคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Phugan *et al.* (2023) กล่าวว่า ความต้องการที่สำคัญคือการพัฒนาความรู้และทักษะในการแปรรูป และการเผชิญหน้ากับความแข่งขันทางตลาดถือเป็นความท้าทายของวิสาหกิจชุมชน โดยให้ความสำคัญกับองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น อาศัยวัตถุดิบหลักภายในชุมชน และคำนึงถึงหลักโภชนาการทางด้านอาหาร ทั้งนี้ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในการผลิตผลิตภัณฑ์ให้มีมาตรฐานความสะอาด การประกอบอาหารต้องใช้วัสดุอุปกรณ์ที่สะอาด ผู้ประกอบอาหารควรรักษาความสะอาดใส่ถุงมืออนามัย และหน้ากากอนามัยป้องกันเชื้อโรคในขณะที่ยังดำเนินการผลิตและการแปรรูป ตลอดจนชุมชนได้ตระหนักถึงการต่อยอดและพัฒนา

ผลิตภัณฑ์ภายใต้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการอนุรักษ์ทรัพยากร และทักษะทางด้านการประมงของชุมชนในการประกอบอาชีพ

ประเด็นที่ 4) การยอมรับผลิตภัณฑ์ การทดสอบความยอมรับของผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่มีความพอดีในด้านลักษณะที่ปรากฏ เช่น สี กลิ่น รสชาติ ความชื้นหนืด และมีความชอบโดยรวม ส่วนใหญ่มีความพอใจในผลิตภัณฑ์ และมีข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงรูปแบบการบรรจุภัณฑ์และสภาพผลิตภัณฑ์ที่ต้องการซื้อ สอดคล้องกับงานวิจัยของ Hellali and Korai (2023) กล่าวว่า การยอมรับได้รับอิทธิพลอย่างมากจากการรับรู้ถึงประโยชน์ และทัศนคติต่อผลิตภัณฑ์

สรุป

การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ภายใต้ภูมิปัญญาท้องถิ่น วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปสัตว์น้ำ (ปลาสาม)บ้านสะอาดนาทม อำเภอมืองกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ ทำให้เกิดผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลง เสริมสร้างมูลค่าและโอกาสในตลาด ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับปลาเขื่อนลำปาวและมะพร้าวเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนและสร้างความสัมพันธ์และความรักในชุมชนแสวงหาช่องทางการจำหน่ายใหม่ๆ เช่นการขายออนไลน์ ทำให้เกิดความภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่นและการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน และความสำคัญของการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและพัฒนาอาชีพทางการเกษตร ทั้งยังส่งเสริมการสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างองค์กรภาครัฐ สถาบันการศึกษา และชุมชนเพื่อให้ชุมชนมีความเข้มแข็งและยั่งยืน

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณ สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) และมหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์ ที่ให้การสนับสนุนส่งเสริมในการดำเนินการวิจัยครั้งนี้

เอกสารอ้างอิง

- Apibunyopas, J. and P. Lakkkanawanit. 2020. Business potential development of trading village of Khaw Khunkha Chawan Khunatham Community Enterprise, Yasothon province. Area Based Development Research Journal 12(2): 101-118. (in Thai)
- Duanguppama, S. 2014. The development of good management practices of the community enterprises in Kalasin province. Journal of Community Development and Life Quality 2(2): 133-139. (in Thai)
- Hellali, W. and B. Korai. 2023. The impact of innovation level and emotional response on upcycled food acceptance. Food Quality and Preference 107(10): 104849. (in Canada)
- Khamboonruang, S. 2023. Potential development of community enterprises for improvement of hill tribe embroidery products Kamphaeng Phet province. Phikun Journal 21(1): 151-168. (in Thai)
- Manakij, A. and P. Pasunon. 2020. Classification of creative behaviors for product design and development of One Tambon, One Product (OTOP) entrepreneurs in Samut Songkhram province. Social Sciences Research and Academic Journal 15(2): 15-28. (in Thai)
- Pantaruk, S. and O. Cheablam. 2021. Development of community enterprises and networks for health

tourism in Khanom district, Nakhon Si Thammarat province. Area Based Development Research Journal 13(1): 1-15. (in Thai)

Phugan, P., P. Pramai, S. Inket and A. Chodnakarin. 2023. Development of vegetable crisps. Academic Journal of Uttaradit Rajabhat University, 18(1): 55-67. (in Thai)

Sahi, G. K., P. Modi and S. Mantok. 2023. New product innovations in times of crisis: How did women entrepreneurs survive the COVID-19 crisis?. Industrial Marketing Management 111: 19-29. (in India)

Srinukoon, K. and K. Maraphot. 2021. Agricultural product development for

agricultural tourism Ban Khlong Khuean community, Chachoengsao province. Area Based Development Research Journal 13(1): 31-43. (in Thai)

Sukjuntra, J. , K. Kanpairo, S. Srisuk and K. Na-Nakorn. 2020. Development of small halal food processing enterprises in three southern border provinces to enhance food safety. Area Based Development Research Journal 12(6): 469-485. (in Thai)

Orzoł, M., and K. Szopik-Depczyńska. 2023. ChatGPT as an innovative tool for increasing sales in online stores. Procedia Computer Science 225 : 3450-3459. (in Poland)