

การพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากใบเครือหมาน้อยในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน  
ปลูกและแปรรูปสมุนไพรตำบลเชียงบาน อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา  
**The Development of Food Innovative Products from The Krue Ma Noy  
Leaves in Community Enterprise Group Planting and  
Processing Herbs in Chiang Ban Subdistrict,  
Chiang Kham District, Phayao Province**

ทวีพงษ์ ภาวชลินทร์<sup>1</sup>

บุษกร วัฒนบุตร<sup>2</sup> และ สีนีนารถ สุขทนารักษ์<sup>3</sup>

มหาวิทยาลัยนอร์ทกรุงเทพ<sup>1,2</sup>

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์<sup>3</sup>

**Taweepong Pawachalotorn<sup>1</sup>**

**Bussakorn Watthanabut<sup>2</sup> and Sineenart Sukthanarak<sup>3</sup>**

North Bangkok University<sup>1,2</sup>

Valaya Alongkorn Rajabhat University Under the Royal Patronage<sup>3</sup>

Corresponding Author, E-mail: b\_taweepong@hotmail.com

\*\*\*\*\*

## บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากใบเครือหมาน้อย 2) นำนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากใบเครือหมาน้อยไปสู่การปฏิบัติในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลูกและแปรรูปสมุนไพรตำบลเชียงบาน อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยาและ 3) ประเมินผลการนำนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากใบเครือหมาน้อยไปสู่การปฏิบัติในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนรูปแบบการวิจัยเป็นการวิจัยและพัฒนาโดยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายคือสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ รวมทั้ง ผู้นำชุมชน, กลุ่มแม่บ้าน, อสม และ ตัวแทนจากสำนักงานพัฒนาชุมชน สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ การเก็บรวบรวมข้อมูลใช้การสัมภาษณ์เจาะลึก การสนทนากลุ่ม และการประชุมระดมความคิดเห็น วิธีการตรวจสอบข้อมูลโดยใช้เทคนิคสามเส้า การวิเคราะห์ข้อมูลใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการวิจัยพบว่า 1) ผลการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากเครือหมาน้อย ได้ 2 นวัตกรรม ได้แก่ (1) นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ และ(2) นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ 2) ผลการนำนวัตกรรมฯไปสู่การปฏิบัติ ได้ 1) นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย นวัตกรรมอาหารว่างคือ (1)คุกกี้หมาน้อย (2) ข้าวเกรียบหมาน้อย (3) รุ้นหมาน้อยกะทิสด และ (4)เจลลี่หมาน้อย นวัตกรรมเครื่องดื่มคือ (1) เจลลี่สตรอเบอร์รี่พร้อมดูด (2)เจลลี่กะทิสดพร้อมดูด และ (3) ชาหมาน้อยผสมใบเตย และนวัตกรรมอาหารคาวคือลาบหมาน้อย 2) นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ ได้จัดทำ

\* วันที่รับบทความ : 9 ธันวาคม 2567; วันที่แก้ไขบทความ 18 ธันวาคม 2567; วันที่ตอบรับบทความ : 21 ธันวาคม 2567

(1) ถูกล้างทำความสะอาด (2) ถูกล้างทำความสะอาด และ (3) ครอบ / ขวด 3) ผลการประเมินการนำนวัตกรรมไปสู่การปฏิบัติ พบว่า สมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจได้รับประโยชน์มาก สามารถนำไปจำหน่ายมีรายได้เข้ากลุ่ม มีความพึงพอใจได้ความรู้และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

**คำสำคัญ:** ใบเครือหมาน้อย; นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร

## Abstract

This research aims to (1) develop innovative food products from the leaves of "Krua Manoi" (2) implement these innovative food products within the community enterprise group for herbal planting and processing in Chiang Ban sub-district, Chiang Kham district, Phayao province, and (3) evaluate the implementation of these innovative food products within the community enterprise group. The research employs a research and development approach using qualitative methods. The target group includes members of the community enterprise, community leaders, women's groups, village health volunteers, and representatives from the Community Development Office and the Office of Agriculture and Cooperatives. Data collection methods include in-depth interviews, focus group discussions, and brainstorming sessions, with triangulation techniques used for data verification. Data analysis is conducted through content analysis.

The study results reveal that (1) the development of innovative food products from Krua Manoi resulted in two main innovations are product innovations and packaging innovations (2) product innovations, including various snacks such as Krua Manoi cookies, Krua Manoi rice crackers, Krua Manoi coconut jelly, and Krua Manoi jelly, as well as beverages like strawberry jelly drink, coconut jelly drink, and Krua Manoi pandan tea, and savory dishes like Krua Manoi larb, and packaging innovations including clear plastic bags, clear plastic boxes, and cans/bottles. (3) The implementation of these innovations demonstrated significant benefits for the community enterprise members, allowing them to produce marketable products, generate continuous income, and express high satisfaction from participating in the activities. Members gained culinary knowledge and utilized their free time effectively through the training sessions. The evaluation confirmed that the innovations significantly enhanced the community's economic and social well-being, fostering a sustainable model for future development.

**Keywords:** Krua Ma Noy leaves; food product innovation

## บทนำ

วิสาหกิจชุมชนเป็นการรวมตัวของคนในชุมชนเพื่อการจัดการทุนที่เป็นทรัพยากรธรรมชาติ ทุนความรู้ ภูมิปัญญา ทุนทางสังคมอย่างสร้างสรรค์เพื่อตอบสนองการพึ่งตนเองความเพียงพอของครอบครัวและชุมชน จึงเป็นการพัฒนาเศรษฐกิจของชาติที่ยั่งยืนเป็นแหล่งจ้างแรงงานของชุมชนที่สำคัญ ดังนั้นวิสาหกิจชุมชนจึงเป็นแรงขับเคลื่อนที่ลดปัญหาความยากจนระดับชาติและสร้างเสริมความเจริญเติบโตของเศรษฐกิจชาติ (คุชฎี นาคเรือง, 2560: 1) แต่อย่างไรก็ตามวิสาหกิจชุมชนส่วนใหญ่มีปัญหาในการดำเนินธุรกิจ การตลาด การสื่อสารการตลาดเป็นอย่างมาก ทำให้สินค้าที่ผลิตมีจำนวนมากแต่ขายไม่ได้ อาจมาจากเป็นวิสาหกิจชุมชนขนาดเล็กที่ยังต้องอาศัยการสื่อสารการตลาดในรูปแบบต่างๆ เพื่อโฆษณาสินค้าให้กับลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย หรืออาจมาจากปัญหาบรรจุภัณฑ์ที่ไม่โดดเด่นไม่ได้มาตรฐาน ไม่ทันสมัยทั้งที่สินค้ามีคุณภาพดี หรือบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ดึงดูดความสนใจลูกค้า หรือบางครั้งบรรจุภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายของคู่แข่งถ้าลูกค้าไม่เห็นความแตกต่างสินค้านั้นก็ไม่สามารถจำหน่ายได้เช่นกัน(อุษณีย์ มากประยูร, 2561: 1)

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลูกและแปรรูปสมุนไพรตำบลเชียงบาน อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา เกิดจากการรวมตัวของผู้ปลูกสมุนไพร จัดตั้งขึ้นอย่างเป็นทางการ ได้มีการรวมกลุ่มกัน มีสมาชิกในระยะเริ่มต้น 10 คนโดยมีรต.เนรมิต ใจกล้า เป็นประธานกลุ่มคนแรก โดยมีวัตถุประสงค์ของกลุ่มฯ เพื่อปลูกและแปรรูปสมุนไพร ในปัจจุบันยังไม่มีผลิตภัณฑ์ใดๆ จำหน่าย ปัญหาของกลุ่มคือขาดความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ในขณะที่ชุมชนมีการปลูกสมุนไพรเครือหมาน้อยจำนวนมากแต่ยังไม่มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเครือหมาน้อยนอกจากใช้ทำเป็นอาหารรับประทานอย่างเดียว จากการสัมภาษณ์ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลูกและแปรรูปสมุนไพรตำบลเชียงบานนั้น ได้ข้อมูลว่าในอดีตที่ผ่านมาเครือหมาน้อยเป็นสมุนไพรที่กลุ่มปลูกจำนวนมากปัจจุบันกลุ่มฯ ได้จดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน แต่ไม่มีการผลิตสินค้าใดๆ ที่สร้างรายได้ให้กลุ่ม ประธานกลุ่มฯ ได้นำใบเครือหมาน้อยมาแปรรูปเป็นอาหารรับประทานในชุมชน แต่สมาชิกมีความต้องการแปรรูปสมุนไพรจากใบเครือหมาน้อยให้เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เพื่อจำหน่าย ต้องการมีรายได้เพิ่ม โดยต้องการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในระดับชุมชนและนอกชุมชนแต่ในกลุ่มมีปัญหาขาดความรู้ในการแปรรูป ไม่สามารถแปรรูปได้จึงมีเพียงการทำอาหารเพื่อรับประทานในชุมชนเท่านั้น (สัมภาษณ์ รต.เนรมิต ใจกล้า, 17 กรกฎาคม 2565) ที่กล่าวมาทั้งหมดนี้จำเป็นต้องได้รับการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากใบเครือหมาน้อยในกลุ่มนี้ ซึ่งนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารนี้เป็นวิธีการที่ใช้จัดทำผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ๆ ที่ยังไม่เคยทำมาก่อนในกลุ่มนี้

นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเป็นแนวคิดในการพัฒนาอาหารใหม่ ๆ ที่มีคุณค่าทางอาหารและมีประโยชน์ต่อสุขภาพซึ่งอาจเป็นนวัตกรรมอาหารพร้อมทาน อาหารเฉพาะโรค อาหารสำหรับนักกีฬา หรือเฉพาะกลุ่มต่าง ๆ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ซึ่งภายในปีพ.ศ.2568 ประเทศไทยจะเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุโดยสมบูรณ์ ซึ่งจะทำให้ประเทศมีสัดส่วนผู้สูงอายุที่มีอายุมากกว่า 60 ปี สูงถึงร้อยละ 20 (ภัทรธิดา ผลงาม, 2565: 2) จึงต้องตระหนักและพัฒนาอาหารสำหรับคนกลุ่มนี้มากขึ้น เพราะวัยทำงานก็กำลังก้าวเข้าสู่กลุ่มผู้สูงอายุด้วยเช่นกัน

อาหารที่ผู้สูงอายุต้องการคือ อาหารที่ทำให้สุขภาพดี แข็งแรง เจ็บป่วยน้อยลง ลักษณะอาหารที่ต้องการคือ อาหารที่มีรสสัมผัสดี เคี้ยวง่าย กลืนง่าย และมีความอร่อย มีคุณค่าทางอาหารสูง เช่น ผลิตภัณฑ์พุดดิ้ง วุ้น หรือเจลลี่ เป็นต้น

จากที่กล่าวมาข้างต้นได้สะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญในการพัฒนานวัตกรรมอาหารจากไบโอรีโหมงาน้อยที่มีคุณค่าก่อให้เกิดประโยชน์ต่อกลุ่มเป้าหมายทุกเพศ ทุกวัยสามารถรับประทานได้โดยเฉพาะกลุ่มผู้สูงอายุซึ่งการพัฒนานวัตกรรมอาหารจากไบโอรีโหมงาน้อยนี้เป็นเรื่องใหม่ที่ต้องมีการศึกษา การวิจัย และพัฒนาผลิตภัณฑ์ในเชิงวิชาการ เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีประโยชน์ต่อมนุษยชาติเป็นอาหารเพื่อสุขภาพเป็นพื้นฐานในการพัฒนาทุนมนุษย์ของประเทศต่อไป

### วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากไบโอรีโหมงาน้อย
2. เพื่อนำนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากไบโอรีโหมงาน้อยไปสู่การปฏิบัติ
3. เพื่อประเมินผลการนำนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากไบโอรีโหมงาน้อยไปสู่การปฏิบัติ

### ระเบียบวิธีวิจัย

รูปแบบการวิจัยเป็นการวิจัยและพัฒนา (Research and Development: R&D) โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ ได้แก่ การสัมภาษณ์เจาะลึก การสนทนากลุ่มและการประชุมระดมความคิดเห็น

#### กลุ่มเป้าหมาย

1) กลุ่มเป้าหมายที่ใช้สัมภาษณ์เจาะลึก เพื่อสัมภาษณ์เกี่ยวกับสภาพที่เป็นอยู่และสภาพปัญหาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากไบโอรีโหมงาน้อย ประกอบด้วย ประธานกลุ่มและสมาชิก รวมทั้งสิ้น 17 คน (Saaty, 1970: 9-26)

2) กลุ่มเป้าหมายที่ใช้สนทนากลุ่มเกี่ยวกับความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากไบโอรีโหมงาน้อย คือ สมาชิก จำนวน 10 คน (Morgan, D. L., 1998: 60-63) โดยการคัดเลือกแบบเจาะจงสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่มีความสามารถในการทำอาหาร

3) กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการประชุมระดมความคิดเห็นคือประธานกลุ่มและสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลูกและแปรรูปสมุนไพรตำบลเชียงบาน ผู้นำชุมชน, กลุ่มแม่บ้าน, อสม. รวมทั้งภาคีที่เกี่ยวข้องทั้งหมด รวมทั้งสิ้น 30 คน (อรพินท์ สฟโชคชัย, 2557: 133-160)

4) กลุ่มเป้าหมายที่ลงมือปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากไบโอรีโหมงาน้อยที่ได้พัฒนาขึ้น ประกอบด้วยประธานกลุ่มและสมาชิกในกลุ่ม รวมทั้งสิ้น 15 คน (Delbecq, et al, 1975: 32)

5) กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการประเมินผลผลิต(OutputsและOutcomes)ที่ได้พัฒนาขึ้น ประกอบด้วย ผู้บริโภค ประธานและสมาชิก รวมทั้งสิ้น 17 คน (Saaty ,1970: 9-26)

**เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย** เป็นเครื่องมือเชิงคุณภาพ ประกอบด้วย ดังนี้

1. **ประเด็นสัมภาษณ์เจาะลึก** เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับสภาพที่เป็นอยู่ และสภาพปัญหาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากใบเครือหมาน้อย

2. **ประเด็นการสนทนากลุ่ม** เพื่อใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากใบเครือหมาน้อยตามความต้องการของผู้บริโภค

3. **ประเด็นประชุมระดมความคิดเห็น** เพื่อรวบรวมความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากใบเครือหมาน้อย ว่าควรมีนวัตกรรมอะไรบ้าง พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ อะไรบ้าง อย่างไร

**การเก็บรวบรวมข้อมูล** ดำเนินการตามขั้นตอนของการวิจัยและพัฒนา (R&D) ดังนี้

**ระยะที่ 1** ศึกษาสภาพที่เป็นอยู่ และสภาพปัญหา ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากใบเครือหมาน้อย โดยวิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก ประธานและสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลูกและแปรรูปสมุนไพรตำบลเชียงบาน และใช้การสังเกตแบบไม่เป็นทางการ สังเกตการณ์ทำงานของสมาชิกในกลุ่มเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากใบเครือหมาน้อย

**ระยะที่ 2** สนทนากลุ่มกับตัวแทนจากผู้บริโภคและสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลูกสมุนไพรเชียงบาน จำนวน 10 คนเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากใบเครือหมาน้อย ทำการประชุมระดมความคิดเห็น กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย ประธานกลุ่มและสมาชิกในกลุ่ม, ผู้นำชุมชน, กลุ่มแม่บ้าน, อสม, ปราชญ์ชาวบ้าน, กลุ่มสมุนไพรในจังหวัดพะเยา รวมทั้งภาคีที่เกี่ยวข้องทั้งหมด รวมทั้งสิ้น 30 คน เพื่อรวบรวมความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์จากใบเครือหมาน้อย ว่าควรพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อะไรบ้าง อย่างไร และประชุมคณะทำงานเพื่อกำหนดกิจกรรมให้สอดคล้องกับผลที่ได้จากการระดมความคิดเห็น

**ระยะที่ 3** นำนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากใบเครือหมาน้อยไปสู่การปฏิบัติ โดยมีขั้นตอนคือ จัดทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ที่ศูนย์เรียนรู้พัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร สถาบันนวัตกรรมและถ่ายทอดเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยพะเยา โดยนักวิชาการด้านวิทยาการอาหาร จัดการอบรม สาธิต วิธีการผลิต รวมทั้งการทำบรรจุภัณฑ์ ให้แก่กลุ่มสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลูกและแปรรูปสมุนไพรตำบลเชียงบาน การลงมือปฏิบัติจริง การจัดทำผลิตภัณฑ์ การทำบรรจุภัณฑ์ โดยสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลูกและแปรรูปสมุนไพรตำบลเชียงบาน มาร่วมจัดทำผลิตภัณฑ์ต่างๆ ณ ที่ทำการกลุ่ม การทดสอบผลิตภัณฑ์ใหม่ (Product Testing) กับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย โดยศึกษาความคิดเห็นของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่มีต่อผลิตภัณฑ์ในด้านรูปร่าง สี กลิ่น ลักษณะ รสชาติ เนื้อสัมผัส ฯลฯ โดยการสัมภาษณ์อย่างไม่เป็นทางการ และการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ ตามความคิดเห็นของผู้บริโภค

**ระยะที่ 4.** ภายหลังจากที่ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ในระยะที่3 แล้ว ดำเนินการต่อ โดยการนำผลิตภัณฑ์อาหารจากไบโอรีโหมาน้อยที่ปรับปรุงแล้ว ส่งจำหน่ายในตลาดชุมชนจังหวัดพะเยาและนอกรัฐพะเยา เป็นเวลา 4 เดือนเพื่อรวบรวมรายได้ที่เกิดจากการขายผลิตภัณฑ์และประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมและผู้บริโภคผลิตภัณฑ์

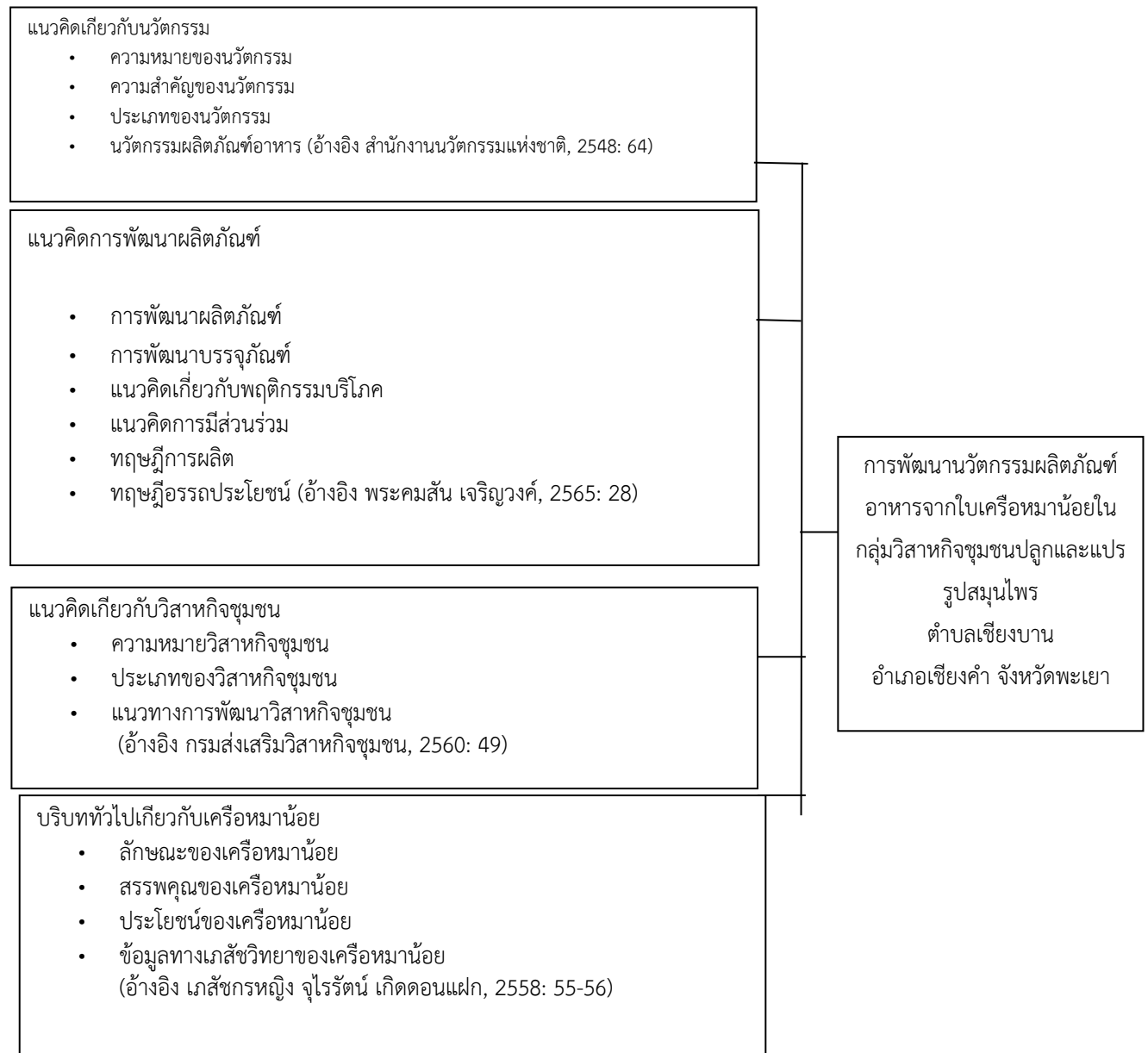
#### **การตรวจสอบข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูล**

วิธีการตรวจสอบข้อมูลเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยได้ใช้วิธีการตรวจสอบข้อมูลโดยใช้เทคนิคสามเส้า (Triangulation) ซึ่งเป็นการตรวจสอบข้อมูลโดยการพิจารณาถึงเวลา สถานที่ และบุคคล ถ้าหากมีการเปลี่ยนแปลงเกี่ยวกับเวลา สถานที่ และบุคคลผู้ให้ข้อมูลแล้ว ข้อมูลที่ได้จะเหมือนเดิมหรือไม่อย่างไร เช่น ถามเกี่ยวกับความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากไบโอรีโหมาน้อยจะถามตั้งแต่สามคนขึ้นไป ถ้าได้คำตอบไม่ตรงกันจะถามซ้ำอีกจนกว่าจะได้คำตอบตรงกัน

วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis) โดยผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ในเบื้องต้นไปพร้อม ๆ กับการเก็บข้อมูล โดยในแต่ละครั้งที่ทำการเก็บข้อมูลจะบันทึกข้อมูลอย่างละเอียดแล้วนำมาจัดเป็นหมวดหมู่ แยกประเภท และวิเคราะห์ข้อมูลตามแนวคิดเพื่อหาข้อสรุปแล้วจึงนำเสนอรายงานผลการวิจัยแบบบรรยาย

## กรอบแนวคิดในการวิจัย

ในการศึกษาครั้งนี้ได้พัฒนารอบแนวคิดโดยการประยุกต์จากทฤษฎีและแนวคิดต่างๆ สรุปรเป็นกรอบแนวคิดในการวิจัย



แผนภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

## ผลการวิจัย

### 1. ผลการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากเครือหมาน้อยในจังหวัดพะเยา

ผลจากการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากเครือหมาน้อย พบว่านวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ผลการระดมความเห็นได้เสนอให้จัดทำดังนี้ 1) นวัตกรรมอาหารว่าง ผลจากการประชุมได้อาหารว่างดังนี้ (1) ข้าวเกรียบหมาน้อย (2) ลูกก็หมาน้อย (3) วุ้นหมาน้อย / วุ้นหมาน้อยกะทิสด (4) เจลลี่หมาน้อย (5) ฟรุ๊ตสลัด หมาน้อย ผสมเนยกล้วย (6) ขนมอบกรอบแฉ่งและผสมสาหร่าย (7) วุ้นกรอบ ส่วน นวัตกรรมเครื่องดื่ม ผลการระดมความเห็นได้เสนอให้จัดทำเครื่องดื่มดังนี้ (1) น้ำหมาน้อยผสมใบเตย (2) ชาหมาน้อย (3) เจลลี่พร้อมดื่ม และ (4) เม็ดฟู่พร้อมดื่ม และ นวัตกรรมอาหารคาว ผลการระดมความเห็นได้เสนอให้จัดทำอาหารคาวดังนี้ (1) ลาบหมาน้อย และ (2) น้ำพริกหนุ่มหมาน้อย 2) นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ ที่ประชุมได้เสนอให้จัดทำบรรจุภัณฑ์ดังนี้ (1) ถุงพลาสติกใสใส่อาหารว่างประเภทข้าวเกรียบและลูกก็ (2) กล่องพลาสติกใสที่ราคาไม่แพง และ (3) กระป๋อง / ขวด สำหรับจัดทำเป็นของฝาก ของขวัญ

### 2. ผลการวิพากษ์และพิจารณาเลือกนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร

หลังจากได้พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากใบเครือหมาน้อย ทั้ง 2 นวัตกรรม คือนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ และนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ ได้นำนวัตกรรมนี้สู่การวิพากษ์เพื่อพิจารณาเลือกอาหารและเครื่องดื่มที่สามารถดำเนินการได้ตามศักยภาพและความพร้อมของกลุ่มฯ ผลจากการพิจารณาเลือกอาหารและเครื่องดื่มที่กลุ่มต้องการดำเนินการ มีดังนี้ 1) นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ทางกลุ่มสามารถทำได้ มี 3 ชนิด คือ 1.1) นวัตกรรมอาหารว่าง ได้พิจารณาเลือกดังนี้ (1) ลูกก็หมาน้อย (2) ข้าวเกรียบหมาน้อย (3) วุ้นหมาน้อยกะทิสด และ (4) เจลลี่หมาน้อย ส่วน 1.2) นวัตกรรมเครื่องดื่ม ได้พิจารณาเลือกดังนี้ (1) เจลลี่สตรอเบอร์รี่พร้อมดูด (2) เจลลี่กะทิสดพร้อมดูด และ (3) ชาหมาน้อยผสมใบเตย และ 1.3) นวัตกรรมอาหารคาว ได้พิจารณาเลือกลาบหมาน้อย และ 2) นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ ได้พิจารณาเลือกดังนี้ (1) ถุงพลาสติกใสใส่อาหารว่างประเภทข้าวเกรียบและลูกก็ (2) กล่องพลาสติกใสที่ราคาไม่แพง และ (3) กระป๋อง / ขวด สำหรับจัดทำเป็นของฝาก ของขวัญ หลังจากที่ได้พัฒนานวัตกรรมทั้ง 2 แล้ว ในที่ประชุมมีมติให้ดำเนินโครงการได้โดยเริ่มตั้งแต่ 1 มกราคม 2567 ถึง วันที่ 30 เมษายน 2567 เป็นเวลา 4 เดือน

### 3. ผลการนำนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากใบเครือหมาน้อยไปสู่การปฏิบัติ

ในส่วนนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการโดยการลงมือปฏิบัติจริง (Action learning) ได้ดำเนินการดังนี้ 1) นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย 1.1) นวัตกรรมอาหารว่าง ได้จัดทำ 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ (1) ลูกก็หมาน้อย (2) ข้าวเกรียบหมาน้อย (3) วุ้นหมาน้อยกะทิสด และ (4) เจลลี่หมาน้อย 1.2) นวัตกรรมเครื่องดื่ม ได้จัดทำ 3 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ (1) เจลลี่สตรอเบอร์รี่พร้อมดูด (2) เจลลี่กะทิสดพร้อมดูด และ (3) ชาหมาน้อยผสมใบเตย และ 1.3) นวัตกรรมอาหารคาว ได้จัดทำลาบหมาน้อย และ 2) นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ ได้จัดทำ (1) ถุงพลาสติกใสใส่อาหารว่างประเภทข้าวเกรียบและลูกก็ (2) กล่องพลาสติกใสที่ราคาไม่แพง และ (3) กระป๋อง / ขวด



สำหรับจัดทำเป็นของฝากของขวัญ หลังจากที่ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์แล้วมีการทดสอบผลิตภัณฑ์ (Product Testing) โดยผู้ทดสอบเป็นสมาชิกในกลุ่ม และผู้บริโภคในชุมชนพบว่าทุกผลิตภัณฑ์ รสชาติ รูปร่าง เนื้อสัมผัส มีความเหมาะสมตามความต้องการของผู้บริโภคไม่ต้องปรับปรุงแก้ไข จึงนำไปจำหน่ายต่อไป

#### 4. ผลการประเมินการนำนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจาก ใบเครือหมาน้อยไปสู่การปฏิบัติ

หลังจากที่ได้ำนำนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจาก เครือหมาน้อยไปสู่การปฏิบัติ เป็นเวลา 4 เดือน ได้ประเมินประโยชน์ที่ได้รับและความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมด้วยการสัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมาย ประกอบด้วย ประธานและสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯที่เข้าร่วมกิจกรรม รวมทั้งประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคหลังจากได้รับประทานผลิตภัณฑ์ที่ได้พัฒนาขึ้น พบว่าอาหารว่าง ข้าวเกรียบ ลูกก๊ี้ เจลลี่ ฯลฯ นั้น สมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจฯได้รับประโยชน์มากจากการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำไปจำหน่าย มีรายได้เข้ากลุ่มอย่างต่อเนื่อง และมีความพึงพอใจที่ได้เข้าร่วมกิจกรรมได้ความรู้และสนุก ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ในการเข้ารับการอบรมทำผลิตภัณฑ์ หลังจากนั้นได้นำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการสร้างรายได้ให้ชุมชนและได้ความรู้ที่ได้ไปใช้งานได้อย่างมาก สมาชิกที่เข้าร่วมกิจกรรมและผู้บริโภคต่างมีความเห็นว่ามีเหมาะสมกับประเภทของอาหารที่ใส่และเหมาะสมกับราคาขายที่ขายในราคา 10บาทสำหรับข้าวเกรียบ และราคา 20บาทสำหรับเจลลี่ วุ้นกะทิ ซึ่งราคานี้ไม่สามารถใช้บรรจุภัณฑ์ที่ราคาสูงเพราะไม่คุ้มทุน นอกจากนั้นได้ผลลัพธ์จากรายได้ที่เกิดขึ้นจากการขายผลิตภัณฑ์พบว่ามียาได้เกิดขึ้นในเดือนแรก มกราคม 2567เป็นจำนวน 600 บาท เนื่องจากเป็นระยะเริ่มต้นกำลังการผลิตต่ำและเพิ่มอย่างต่อเนื่องเป็น 3,100 4,200 และ 4,500บาท ในเดือนกุมภาพันธ์ มีนาคมและเมษายน ตามลำดับ

### อภิปรายผลการวิจัย

#### 1. ผลการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากเครือหมาน้อยในจังหวัดพะเยา

ผลการศึกษา ได้ 2 นวัตกรรม ประกอบด้วย 1) นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ มี 3 ชนิด คือ นวัตกรรมอาหารว่าง มีดังนี้ (1)ลูกก๊ี้หมาน้อย (2) ข้าวเกรียบหมาน้อย (3)วุ้นหมาน้อยกะทิสด และ(4)เจลลี่หมาน้อย ส่วนนวัตกรรมเครื่องดื่ม มีดังนี้(1) เจลลี่สตอเบอรี่พร้อมดูด (2)เจลลี่กะทิสดพร้อมดูด และ(3) ชาหมาน้อยผสมใบเตย และนวัตกรรมอาหารคาวคือลาบหมาน้อย 2) นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ มีดังนี้(1) ถูพลาสติกใส่อาหารว่าง ประเภทข้าวเกรียบและลูกก๊ี้ (2) กล่องพลาสติกใส่ที่ราคาไม่แพง และ(3) กระป๋อง / ขวด สำหรับจัดทำเป็นของฝาก ของขวัญ ที่เป็นเช่นนี้เนื่องจาก ผลิตภัณฑ์ที่ได้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆในกลุ่มยังไม่เคยทำ แต่ต้องการทำ เพราะมีวัตถุดิบคือใบเครือหมาน้อยในท้องถิ่นมาก ในปัจจุบันได้ส่งเสริมการปลูกมากขึ้นโดยเฉพาะทางกลุ่มได้จัดทำสวนสมุนไพรปลูกต้นเครือหมาน้อย ผลการศึกษารั้้นนี้สอดคล้องกับแนวคิดของ ศศิเพ็ญ พวงสายใจ และคณะ (2562: 1-25) ที่กล่าวว่า ธุรกิจที่มีศักยภาพที่ดีนั้นจะทำผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้วัตถุดิบและแรงงานภายในท้องถิ่น และเช่นเดียวกับผลงานวิจัยของ ศักดิ์ชาย สิกขา และคณะ (2564: 235-246) ได้พัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์

ชุมชน จังหวัดกาฬสินธุ์ พบว่าการพัฒนานวัตกรรมการผลิตภัณธ์ชุมชน มี 4 รูปแบบ คือ 1)นวัตกรรมด้านเครื่องทุ่นแรงสนับสนุนการผลิต 2)นวัตกรรมด้านการผลิต 3)นวัตกรรมด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม และของใช้ และสุดท้ายคือ 4)นวัตกรรมด้านการออกแบบ ซึ่งมีผลการประเมินจากวิพากย์ผลิตภัณฑ์ โดยผู้ทรงคุณวุฒิด้านการตลาด/ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์

## 2. ผลการนำนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากใบเครือหมาน้อยไปสู่การปฏิบัติ

ผลการศึกษาพบว่าในกลุ่มได้ดำเนินการดังนี้ 1) นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย นวัตกรรมอาหารว่าง ได้จัดทำ (1) คุกกี้หวาน้อย (2) ข้าวเกรียบหวาน้อย (3) วุ้นหวาน้อยกะทิสด และ (4) เจลลี่หวาน้อย ส่วนนวัตกรรมเครื่องดื่ม ได้จัดทำ (1) เจลลี่สตอเบอร์รี่พร้อมดуд (2) เจลลี่กะทิสดพร้อมดุด และ (3) ชาหวาน้อยผสมใบเตย และนวัตกรรมอาหารคาวได้จัดทำลาบหวาน้อย 2) นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ ได้จัดทำ (1) ถุงพลาสติกใส่ใส่อาหารว่างประเภทข้าวเกรียบและคุกกี้ (2) กล่องพลาสติกใส่ที่ราคาไม่แพง และ (3) กระจ่บ่บ่ / ขวด สำหรับจัดทำเป็นของฝากของขวัญ และได้ทดสอบผลิตภัณฑ์ (Product Testing) โดยผู้ทดสอบเป็นสมาชิกในกลุ่มและผู้บริโภคในชุมชนพบว่าทุกผลิตภัณฑ์ รสชาติ รูปร่าง เนื้อสัมผัส มีความเหมาะสมตามความต้องการของผู้บริโภคไม่ต้องปรับปรุงแก้ไข จึงนำไปจำหน่ายต่อไปที่เป็นเช่นนี้เนื่องจาก ผลิตภัณฑ์

ดังกล่าวข้างต้นเป็นความต้องการของผู้บริโภคและในกลุ่มมีศักยภาพที่สามารถทำได้ ไม่ยากเกินความสามารถของสมาชิก ใช้อุปกรณ์ง่ายๆ วิธีการทำไม่ยุ่งยากซับซ้อน ดังนั้นทางกลุ่มสามารถทำได้ จึงทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ ผลการศึกษาครั้งนี้สอดคล้องกับแนวคิดของ ชาญชัย อาจินสมาจาร (2560: 16) กล่าวว่า ผลิตภัณฑ์ที่ดีคือคุณภาพสำเร็จของตลาดผลิตภัณฑ์เป็นตัวแทนของความคาดหวังของผู้บริโภค และผลการศึกษาสอดคล้องกับงานวิจัยของตรีชฎา อุทัยดา (2560: 117) ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์วุ้นครีมมาน้อยเพื่อสุขภาพระหว่างผลิตภัณฑ์ชาน้ำดอกอัญชันและน้ำใบเตยพบว่าผู้ทดสอบยอมรับในชาผงวุ้นครีมมาน้อยในด้านกลิ่นของชา วุ้นที่ใช้ น้ำใบเตยแต่ชอบลักษณะด้านสีของชาของวุ้นที่ใช้จากดอกอัญชันการยอมรับรวมในชาผงวุ้นครีมมาน้อยในน้ำดอกอัญชันและน้ำใบเตยไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยยะสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.5

ส่วนนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ได้จัดทำ (1) ถุงพลาสติกใส่ใส่อาหารว่างประเภทข้าวเกรียบและคุกกี้ (2) กล่องพลาสติกใส่ที่ราคาไม่แพง และ (3) กระป๋อง / ขวด สำหรับจัดทำเป็นของฝากของขวัญ ทั้งนี้เนื่องจาก นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ครั้งนี้เป็นกล่องใส่ ถุงพลาสติกใสๆ เพื่อให้เห็นลักษณะและสีของผลิตภัณฑ์ เหมาะสมกับ ลักษณะของผลิตภัณฑ์และมีราคาไม่แพง ง่ายสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้ครั้งเดียว ไม่ใช้ซ้ำ ซึ่งสอดคล้องกับ แนวคิดของบรรจุภัณฑ์ในกลุ่มผลผลิตทางการเกษตร ผลผลิตสินค้าชุมชนชนิดอื่นๆ ด้านการออกแบบกราฟิกมีการ นำเสนอให้เป็นแบบเดียวกันและไปในแนวทางเดียวกันทั้งชุด (นเร ขอจิตต์เมตต์, 2560: 59) ผลการศึกษานี้ เช่นเดียวกับผลการศึกษาของกัลยรัตน์ พินิจจันทร์และคณะ (2563: 67-81) พบว่าในส่วนของบรรจุภัณฑ์น้ำพริก ใช้รูปแบบของกระปุกใสเพื่อให้เห็นลักษณะและสีของผลิตภัณฑ์ทำให้ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อของลูกค้า

### 3. ผลการประเมินการนำนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจาก เครื่องหมายน้อยไปสู่การปฏิบัติ

ผลการประเมินการนำนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ไปสู่การปฏิบัติพบว่าอาหารว่างข้าวเกรียบ คุณก็ เจลลี่ นั้นสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจได้รับประโยชน์มากจากการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำไปจำหน่ายมีรายได้เข้ากลุ่มอย่างต่อเนื่อง และมีความพึงพอใจที่ได้เข้าร่วมกิจกรรมได้ความรู้และสนุกใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ในการเข้ารับการอบรมทำผลิตภัณฑ์ ได้มีส่วนร่วมในการลงมือปฏิบัติจัดทำผลิตภัณฑ์ซึ่งได้ความรู้ในการเปลี่ยนใบเครื่องหมายน้อยเป็นอาหารได้หลากหลาย ได้ประโยชน์อย่างยิ่งและได้ประสบการณ์อย่างมากทำให้มีความรู้ในการประกอบอาชีพ หลังจากนั้นได้นำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการสร้างรายได้ให้ชุมชนและได้ความรู้ที่ได้ไปใช้งานได้อย่างมาก เพื่อพัฒนาอาหารใหม่ๆในท้องถิ่น ส่วนผู้บริโภคนั้นมีความชอบในรสชาติของผลิตภัณฑ์ทั้งข้าวเกรียบและคุณก็ ทั้งนี้เพราะสมาชิกที่เข้าร่วมกิจกรรมทุกคนได้มีส่วนร่วมในกระบวนการผลิตในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การลงมือผลิต บรรจุหีบห่อ ติดสติ๊กเกอร์ จึงทำให้ทุกคนเกิดความภาคภูมิใจที่สามารถจัดทำได้ด้วยตัวเองตามความคาดหวังที่ได้เข้าร่วมกลุ่มผลการศึกษาครั้งนี้สอดคล้องกับแนวคิดของ

จารุวรรณ โมทะจิตและคณะ(2565: 57-66) กล่าวว่าผลิตภัณฑ์เยลลี่เครื่องหมายน้อย เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสำหรับอาหารว่างที่มีเนื้อเยลลี่ที่ได้จากใบเครื่องหมายน้อยมีสารที่ทำให้เกิดเจล ซึ่งมีเนื้อสัมผัสที่นุ่ม ไม่เหนียว และไม่เหลว และรับประทานง่าย มีรสหวานที่มาจากส่วนผสม ของน้ำตาล และสารปรุงแต่งกลิ่นรส

ผลการประเมินการนำนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ สมาชิกที่เข้าร่วมกิจกรรมและผู้บริโภคต่างมีความเห็นว่ามีความเหมาะสมกับประเภทของอาหารที่ใส่และเหมาะสมกับราคาขายในราคา 10 บาทสำหรับข้าวเกรียบ และราคา 20 บาทสำหรับเจลลี่วุ้นกะทิ ซึ่งราคานี้ไม่สามารถใช้บรรจุภัณฑ์ที่ราคาสูงเพราะไม่คุ้มทุน ที่เป็นเช่นนี้เนื่องจาก บรรจุภัณฑ์ที่ได้จัดทำครั้งนี้ทางกลุ่มสามารถจัดทำได้เอง ไม่มีกระบวนการที่ยุ่งยากในการจัดทำ อีกทั้งไม่ต้องใช้อุปกรณ์เครื่องมือหรือเทคโนโลยีขั้นสูงในการจัดทำ ทางกลุ่มจึงพอใจบรรจุภัณฑ์นี้มาก ผลการศึกษานี้สอดคล้องกับผลการศึกษาของอาทิตยา ลาวงค์และคณะ(2565: 23-33) ได้ศึกษาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจังหวัดบุรีรัมย์และทำการประเมินด้านบรรจุภัณฑ์ พบว่ามีระดับความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก แตกต่างจากผลการวิจัยของวสันต์ วรเจริญ และภัทรธิดา ผลงาม (2561: 56-68) การวิจัยและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชน พบว่า ทางกลุ่มต้องการบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามเพื่อเพิ่มมูลค่าและดึงดูดใจลูกค้า

## ข้อเสนอแนะ

### 1. ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัยในครั้งนี้

1.1 จากผลการวิจัย พบว่านวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากใบเครือหมาน้อยที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลูกและแปรรูปสมุนไพร ตำบลเชียงบาน อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา สามารถผลิตได้นั้นเป็นนวัตกรรมที่ทางกลุ่มสามารถทำได้ง่าย ไม่ต้องอาศัยเทคโนโลยีขั้นสูงในการผลิต ดังนั้นควรส่งเสริมให้กลุ่ม มีการผลิตและจำหน่ายอย่างต่อเนื่องเพื่อหารายได้เข้ากลุ่มเป็นเงินทุนในการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อื่นที่อาจต้องใช้เทคโนโลยีสูงขึ้นในโอกาสต่อไป

1.2 จากผลการวิจัย พบว่าการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากใบเครือหมาน้อย มีขั้นตอนในการผลิตที่เป็นขั้นเป็นตอน ตามการจัดอบรมให้กับสมาชิก ดังนั้นควรจัดทำเอกสาร ตำรา คู่มือการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อคงรูปแบบและรสชาติของนวัตกรรมให้มีความถูกต้อง และสามารถจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญาของกลุ่มได้ในอนาคต

### 2. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในครั้งต่อไป

2.1 ควรมีการศึกษาต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากใบเครือหมาน้อยโดยการผสมกับสมุนไพรอื่นๆ ให้หลากหลายมากยิ่งขึ้น

2.2 ควรหาเทคโนโลยีเพิ่มเติมเพื่อพัฒนานวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ให้มีความน่าสนใจและดึงดูดผู้บริโภคได้มากขึ้น

## เอกสารอ้างอิง

- กัลยรัตน์ พินิจจันทร์ และคณะ. (2563). การพัฒนาศักยภาพกระบวนการผลิตและการตลาดของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาน้ำจืดบ้านตาพะเยา อำเภอฮารโต จังหวัดยะลา. *วารสารการบัญชีและการจัดการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม*. 12 (4), 67-81
- จารุวรรณ โมทะจิต และคณะ. (2565). การศึกษาความเข้มข้นของเครือหมาน้อยและความเหมาะสมของปริมาณน้ำตาลใน ผลิตภัณฑ์เยลลี่เครือหมาน้อยพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพ. *วารสารพัฒนารัฐกิจและอุตสาหกรรม*. 2 (3), 57-66.
- ชาญชัย อาจินสมาจาร. (2560). *ทฤษฎีการบริหารตามแนวคิดของปราชญ์ตะวันตก*. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ปัญญาชน.
- ตรีชฎา อุทัยดา. (2560). *การพัฒนาของวุ้นเครือหมาน้อยเพื่อสุขภาพ*. เพชรบูรณ์: มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.

- คุชฎี นาคเรือง. (2560). *ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อผลการดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชนจังหวัดยะลา*. ยะลา: มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.
- นเร ขอจิตต์เมตต์. (2550). *Packaging & Design เสกสรรปั้นแต่งบรรจุภัณฑ์*. กรุงเทพมหานคร: ฐานการพิมพ์ จำกัด.
- เนรมิต ใจกล้า, *สัมภาษณ์* 17 กรกฎาคม 2565.
- ภัทรธิรา ผลงาม. (2565). *การพัฒนาผู้สูงอายุ*. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยนอร์ทกรุงเทพ.
- วสันต์ วรเจริญและภัทรธิรา ผลงาม. (2561). การวิจัยและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชน ในกลุ่มทอเสื่อกกตำบลคำไผ่ อำเภอไทยเจริญ จังหวัดยโสธร. *วารสารสักทอง: วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*. 24 (ฉบับพิเศษ), 56-68.
- ศักดิ์ชาย สิกขาและคณะ. (2564). *การพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดกาฬสินธุ์*. มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- ศศิเพ็ญ พวงสายใจ และคณะ. (2562). การวิจัยแบบบูรณาการเพื่อพัฒนาศักยภาพการแข่งขันของธุรกิจชุมชนที่ผลิตสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ได้เผยแพร่ในเขตภาคเหนือ. *วารสารเศรษฐศาสตร์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่*. 15 (2), 1-25.
- อาทิตยา ลาวงค์ และคณะ. (2565). แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนตามอัตลักษณ์ท้องถิ่น เพื่อการแข่งขันของวิสาหกิจชุมชน ตำบลสวายจิก อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์. *วารสารสหวิทยาการจัดการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัย ราชภัฏบุรีรัมย์*. 5 (1), 23-33.
- อุษณีย์ มากประยูร. (2551). *สภาพและปัญหาการสื่อสารการตลาดของธุรกิจหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ในจังหวัดอุดรธานี*. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- อรพินท์ สฟโชคชัย. (2557). *คู่มือการจัดประชุมเพื่อระดมความคิดในการพัฒนาหมู่บ้าน การพัฒนาหมู่บ้านโดยพลังประชาชน*. กรุงเทพมหานคร: สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย.
- Delbecq, et al. (1975). *Group techniques for program planning: A Guide to Nominal Group and Delphi Processes*. Scott, Foresman Glenview.
- Morgan, D. L. (1998). *The focus group guidebook*. California: Sage Publications.
- Saaty, T. L. (1970). How to Make a Decision: The Analytic Hierarchy Process. *European Journal of Operational Research*. 48 (1), 9-26.