

การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาหัวยุงครัวศูนย์จัดการชุมชนแม่ปะเหนือ
ตำบลแม่ปะ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก

The Development of Produce Bombay Duck Fish Chili Paste from Mae Pa Nuea
Community Management Center Kitchen Mae Pa Subdistrict Mae Sot District Tak Province

อังคณา ตาเสนา^{1*}, ธีรศิลป์ กันธา², ธนัษพร หาได้³ และมัลลิกา ทองเฒ่า⁴

Angkana Tasena^{1*}, Teerasin Kanta², Tanatporn Hadai³ and Manliga Thong-em⁴

^{1*,2,3,4} อาจารย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร แม่สอด

^{1*,2,3,4}Lecturer from Kamphaeng Phet Rajabhat University Maesot

*Corresponding Author Email: tasena.nuna@gmail.com

Received: 10 April 2024

Revised: 13 May 2024

Accepted: 15 May 2024

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาหัวยุง ครัวศูนย์จัดการชุมชนแม่ปะเหนือ ตำบลแม่ปะ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก เป็นการวิจัยแบบเชิงคุณภาพ มีเครื่องมือในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์ โดยมีกลุ่มเป้าหมาย คือ สมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาหัวยุง ครัวศูนย์จัดการชุมชนแม่ปะเหนือ ตำบลแม่ปะ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก จำนวน 6 คน แล้วนำข้อมูลที่ได้รับมาวิเคราะห์และเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องมาวิเคราะห์แบบเชิงเนื้อหา ผลการวิจัยพบว่า ศักยภาพของทางกลุ่มยังต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาหัวยุงซึ่งกลุ่มมีปัญหากระบวนการตัดปลาหัวยุง ที่ตัดขาดยาก เนื่องจากทางกลุ่มใช้กรรไกรในการตัด ด้วยลักษณะของปลาหัวยุงที่มีความเหนียว ทำให้ต้องใช้เวลาในการตัดหรือหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ยากและต้องใช้เวลานาน ทำให้สมาชิกกลุ่มเจ็บมือบริเวณที่ใช้จับกรรไกร ทางกลุ่มจึงมีความต้องการในการลดขั้นตอนกระบวนการผลิตขั้นตอนนี้ด้วยการสร้างเครื่องในการตัดปลาหัวยุง สำหรับการพัฒนาและออกแบบเครื่องตัดปลาหัวยุง การใช้เครื่องตัดปลาหัวยุง พบว่า ก่อนการใช้เครื่องตัดปลาหัวยุง ใช้แรงงานจำนวน 4 คน และใช้เวลาในการตัดปลาหัวยุง 2 ชั่วโมง ในการตัดปลาหัวยุง 1 กิโลกรัม เมื่อนำเครื่องตัดปลาหัวยุงไปทดสอบ พบว่า ใช้แรงงานเท่ากัน 4 คน แต่ใช้เวลาในการตัดลดลง โดยเวลาในการตัดปลาหัวยุง 1 ชั่วโมง ในการตัดปลาหัวยุง 2 กิโลกรัม สำหรับการพัฒนาช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาหัวยุง ครัวศูนย์จัดการชุมชนแม่ปะเหนือ ทางกลุ่มได้ให้ตัวแทนเป็นผู้ดำเนินการขาย และมีการรับคำสั่งซื้อตามออเดอร์ที่ได้รับ โดยส่วนใหญ่เน้นการโทรสั่งโดยตรงกับทางกลุ่ม

คำสำคัญ: การพัฒนา, ผลิตภัณฑ์, น้ำพริกปลาหัวยุง

Abstract

This research consists of purposes was to develop the product Bombay duck Fish Chili Paste, Hua Muang Pla Mae Pa Nuea Community Organizing Center Kitchen Mae Pa Subdistrict Mae Sot District Tak Province. This research is qualitative research The research tool was an interview form, with the target group being members of the Hua Muang Pla Chili Paste product group. Mae Pa Nuea Community Management Center Kitchen, Mae Pa Subdistrict, Mae Sot District, Tak Province, totaling 6 people The information gathered from interviews was then analyzed using content analysis. The results found that the potential of the group is still needed to develop the product Bombay duck fish chili paste, which the group has a problem with the process of cutting the Bombay duck fish that are difficult to cut off. Because the group uses scissors to cut. With the appearance

of a messy head Bombay duck fish that is tough. This makes it difficult and time consuming to cut or cut into small pieces. This caused group members to hurt their hands where they used to hold the scissors. The group therefore wanted to reduce the steps in this production process by creating a machine for cutting Bombay duck fish. For the development and design of a Bombay duck fish cutting machine. For the development and design of the Bombay duck fish cutting machine. Using the Bombay duck fish cutter before using the messy head fish cutter. It takes 4 workers and takes 2 hours to cut Bombay duck fish to cut 1 kilogram of Bombay duck fish. When the Bombay duck fish cutting machine was tested, it was found that it required the same amount of labor as 4 people, but it took less time to cut. The time for cutting Bombay duck fish is 1 hour to cut Bombay duck fish 2 kilograms. For the development of marketing channels for Bombay duck fish chili paste products, the Mae Pa Nuea Community Organizing Center Kitchen has hired representatives to handle the sales. and orders are received according to the orders received Most of them focus on calling and ordering directly with the group.

Keywords: Development, Produce, Bombay Duck Fish Chili Paste

บทนำ

ชุมชนบ้านแม่ปะเหนือ หมู่ที่ 1 ตำบลแม่ปะ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก เป็นหมู่บ้านที่อยู่ในการดูแลปกครองขององค์การบริหารส่วนตำบลแม่ปะ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก ประชาชนในตำบลแม่ปะอยู่ร่วมกันและมีการใช้ชีวิตอย่างเรียบง่ายตามแบบสังคมชาวชนบท โดยมีวัดเป็นศูนย์รวมจิตใจของประชาชน และส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทางการเกษตร ทำนา ทำไร่ ทำสวน และมีประเพณีวัฒนธรรมที่หลากหลาย เช่น ประเพณีเดือนสี่ข้าวหลาม ประเพณีไหว้ผีปู่ย่า นิเทศขอ (วันปีใหม่มะเขือ) ปอยส่างลอง หรือบวชลูกแก้ว ประเพณีตานก๋วยสลาก ประเพณีอุปถัมภ์ เป็นต้น ซึ่งการจัดประเพณีต่าง ๆ เหล่านี้ ส่วนใหญ่ชาวบ้านจะรวมกลุ่มกันทำอาหารไปเลี้ยงคนที่ไปร่วมงาน จึงทำให้กลุ่มแม่บ้านค่อนข้างมีทักษะในการทำน้ำพริก ทำอาหารโดยประยุกต์ทั้งอาหารไทยและอาหารพม่า ร่วมกันในงาน รวมไปถึงบริบทของพื้นที่บริเวณอำเภอแม่สอด มีพื้นที่ติดต่อกับประเทศพม่า จึงทำให้ชาวพม่านำสินค้า อาหารทะเลเข้ามาขายในประเทศไทย ซึ่งปลาหัวยุงเป็นปลาชนิดหนึ่งที่มีความนิยมของคนในพื้นที่อำเภอแม่สอด ที่นำมาแปรรูปเป็นอาหารไว้ใช้ในการรับประทานในครัวเรือน (องค์การบริหารส่วนตำบลแม่ปะ, 2567)

กลุ่มน้ำพริกปลาหัวยุง ตำบลแม่ปะเหนือ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก เป็นกลุ่มชุมชนที่ร่วมกันพัฒนาสูตรน้ำพริกปลาหัวยุง มาจากน้ำพริกกุ้ง โดยปลาหัวยุงนั้นมีขายตามท้องตลาดทั่วไปในพื้นที่อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก เนื่องจากเป็นปลาที่นำเข้ามาจากประเทศพม่า จึงเป็นที่รู้จักของชาวบ้านในพื้นที่ โดยส่วนใหญ่นิยมนำมาทอด รับประทานคู่กับน้ำพริก ผักต้ม เมื่อถึงวันานปลาหัวยุงจะเหนียวและทานยาก สมาชิกในกลุ่มจึงได้ลองนำปลาหัวยุงมาหั่นเป็นชิ้นและผสมกับ พริก กระเทียม หอมแดง ปรากฏว่ารับประทานง่าย และเมื่อลองให้คนในครอบครัวทาน จึงเป็นที่ชื่นชอบ จึงได้เริ่มทำขายตามร้านค้าทั่วไปในหมู่บ้าน และหลังจากนั้นทำไม่ไหวจึงได้เกิดการรวมกลุ่มกันเป็นสมาชิกซึ่งเป็นผู้สูงอายุที่อยู่บ้าน ไม่ได้ทำงาน จำนวน 6 คน รวมตัวกันผลิตน้ำพริก ณ ศูนย์จัดการชุมชนแม่ปะเหนือ โดยได้รับการสนับสนุนจากชุมชนเพื่อให้ผู้สูงอายุใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และรายได้เพิ่มขึ้น รวมทั้งมีการใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านในการผลิตสินค้าในท้องถิ่นเพื่อการจำหน่าย เพื่อยกระดับความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น น้ำพริกจึงเป็นอาหารประเภทหนึ่งที่ได้ผลิตออกมาจำหน่ายและน้ำพริกยังเป็นอาหารที่อยู่คู่กับชีวิตคนไทยมาตั้งแต่โบราณ (อนันธิตรา ดอนบรรเทา และคณะ, 2566, น.182)

น้ำพริกปลาหัวย่งของกลุ่มแม่บ้านแม่ปะเหนือ เกิดจากการรวมกลุ่มกันของผู้สูงอายุในการผลิตสินค้า ซึ่งเป็นการผลิตและจำหน่ายสินค้าตามออเดอร์ เนื่องจากเป็นสินค้าที่เก็บไว้นานไม่ได้ ครั้งแรกที่เริ่มทำการผลิต ทางกลุ่มได้บรรจุใส่ถุงพลาสติกแบบธรรมดา และใส่กระปุกใส่ที่มีฝาปิด ขายกระปุกละ 10 - 15 บาท แต่ปัญหาที่ทางกลุ่มพบต่อมา คือ น้ำพริกไม่กรอบและมีกลิ่นเหม็น และในกระบวนการผลิตใช้ปลาหัวย่งตัวใหญ่ ทำให้ตัดยากและทิ้งส่วนที่ไม่ได้ใช้เป็นจำนวนมาก ทำให้ต้นทุนเพิ่มขึ้น รายได้น้อยลง ทำให้สมาชิกบางคนออกจากกลุ่ม ทางผู้นำกลุ่มจึงได้ลองเปลี่ยนกรรไกรที่ใช้สำหรับตัด ก็ยังตัดยากอยู่ จึงเปลี่ยนเป็นปลาหัวย่งที่มีขนาดตัวเล็กลง ตัดง่ายขึ้นกว่าเดิมนิดหน่อย แต่ก็ยังตัดยากอยู่ ในส่วนที่ตัดทิ้งเหลือทิ้งน้อยลงหรือแทบจะไม่มีเหลือทิ้งจึงทำให้กลุ่มเริ่มมีกำไรเพิ่มมากขึ้น สำหรับการบริหารจัดการกลุ่ม ทางกลุ่มมีการแบ่งหน้าที่กันทำงานโดยมีผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน เป็นคนจัดซื้อวัตถุดิบให้กับทางกลุ่ม ส่วนสมาชิกที่เหลือมีหน้าที่ในการทำน้ำพริกปลาหัวย่ง และจะทำตามออเดอร์ ขึ้นต่ำ 10 ถุง (ถุงละ 50 บาท) ขึ้นไป ทางกลุ่มจะไม่ทำค้างไว้ เนื่องจากน้ำพริกจะไม่กรอบ และมีกลิ่นเหม็นอาจจะทำให้ลูกค้าไม่พอใจ รวมทั้งสมาชิกในกลุ่มทำน้ำพริกทำเป็นอาชีพเสริม ทำให้กระบวนการผลิตน้ำพริกยังไม่เป็นระบบ ทำให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกไปสู่ขั้นตอนการจัดระดับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ นั้นเป็นไปได้ยาก นอกจากนี้ กลุ่มยังมีปัญหาด้านการตลาดที่เข้าไม่ถึงผู้บริโภค การทำการตลาดยังจำกัดอยู่เพียงตลาดในชุมชนเท่านั้น จึงควรพัฒนาการทำการตลาดให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

ดังนั้น จากเหตุผลดังกล่าวคณะผู้วิจัยจึงได้เสนอโครงการการพัฒนาและเพิ่มขีดความสามารถชุมชนบ้านแม่ปะเหนือ เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาหัวย่งขึ้น เพื่อสนับสนุนกลุ่มผู้ผลิตน้ำพริกปลาหัวย่งครัวเรือนจัดการชุมชนแม่ปะเหนือ ให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาหัวย่ง ให้มีคุณภาพและมาตรฐานเพิ่มขึ้น พร้อมทั้งช่วยให้คำปรึกษาด้านการบริหารจัดการกลุ่ม การจัดสรรรายได้ของสมาชิกในกลุ่มจากกำไรในการขายผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาหัวย่ง รวมถึงการให้ความรู้ด้านการเงิน การประมาณการรายรับ-รายจ่าย และการตั้งราคาสินค้าที่เหมาะสมกับลักษณะของบรรจุภัณฑ์และกลุ่มลูกค้า เป็นต้น นอกจากนี้ ทางคณะผู้วิจัยได้ช่วยพัฒนารูปแบบของบรรจุภัณฑ์แบบใหม่ที่สามารถเก็บน้ำพริกไว้ได้นานยิ่งขึ้น และจัดหาตลาดที่สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าใหม่ ๆ อันจะเป็นการโฆษณาผลิตภัณฑ์ได้ในอีกทางหนึ่ง

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาหัวย่งครัวเรือนจัดการชุมชนแม่ปะเหนือ ตำบลแม่ปะ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก

การบทวนวรรณกรรม

การพัฒนาสินค้า เป็นกระบวนการที่ครอบคลุมทั้งหมดในการผลิตสินค้าจนการนำเสนอสินค้าสู่ตลาด การพัฒนาสินค้า เป็นการใช้โอกาสทางการตลาดที่มีอยู่สร้างสินค้าเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า ซึ่งสินค้าสามารถแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ 1) สินค้าที่เป็นรูปธรรม เป็นสินค้าที่สามารถจับต้องได้ เช่น เสื้อผ้า กระเป๋า รองเท้า เครื่องจักรสานต่าง ๆ เป็นต้น และ 2) สินค้านามธรรม คือ สินค้าที่ไม่สามารถจับต้องได้ หรือเป็นลักษณะของการบริการ ประสิทธิภาพ และความเชื่อต่าง ๆ เช่น การให้บริการความปลอดภัย โรงแรม ธนาคาร เป็นต้น (ทาริกา สระทองคำ, อนงค์ ไตรวัลย์ และอมร ณัฐสุวรรณ, 2565, น.244)

รูปแบบและแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ควรเริ่มต้นจากการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน/กลุ่มสมาชิก ร่วมกันศึกษา ค้นคว้า วิเคราะห์ และรวบรวมความคิด และมีการสำรวจความต้องการของผู้บริโภคเพื่อสังเคราะห์แนวคิดใหม่ ๆ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมทั้งส่งเสริมให้สมาชิกได้มีส่วนร่วมในการจัดทำแผนพัฒนาศักยภาพ การดำเนินงานของกลุ่ม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมถึงการแสดงความคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะ เพื่อให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพมากที่สุด มีความพร้อมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ หลังจากได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบนำไปทดสอบตลาดในกลุ่มตลาดเป้าหมาย ที่สามารถใช้เป็นตัวแทนกลุ่มตลาดทั้งหมดได้ เพื่อทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภค และตรงตามความต้องการของผู้บริโภค หากมีข้อปรับปรุงสามารถนำไปปรับปรุง แก้ไขได้ก่อนที่ออกสู่ตลาดจริง เมื่อผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด ผู้ประกอบการ/กลุ่มวิสาหกิจชุมชนต้องมีการวางแผนส่วน

ประสมทางการตลาด การสื่อสารทางการตลาด เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด สร้างรายได้ และเข้าถึงผู้บริโภคได้มากที่สุดและรวดเร็วที่สุดและควรกำหนดยุทธศาสตร์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ ควบคุมคุณภาพให้เป็นไปตามคุณสมบัติที่กำหนดไว้ สิ่งสำคัญ คือ บุคลากรสมาชิกในกลุ่มต้องมีการพัฒนาความรู้ ความเชี่ยวชาญในด้านต่าง ๆ อย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ สามารถแข่งขันในตลาดได้อย่างต่อเนื่อง (ทาริกา สระทองคำ, อนงค์ ไตรวัลย์ และอมร ณัฐสุวรรณ, 2565, น.249) ตลอดจน ยังสอดคล้องกับชุดฟังก์ชัน คงสันทียะ และชวล นาคใหม่ (2566) พบว่า วิสาหกิจชุมชนมีศักยภาพด้านกำลังการผลิต วิสัยทัศน์ผู้นำ และมีโอกาสด้านการสนับสนุนจากหน่วยงานรัฐ กระแสการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ และการขึ้นทะเบียนเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ส่วนจุดอ่อนและอุปสรรคคือการขาดความรู้และทักษะการแปรรูป คู่แข่งการตลาด และต้นทุนที่เพิ่มสูง ทำให้มีการจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ 3 ครั้ง ได้แก่ การให้ความรู้การแปรรูปกล้วยเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ และการแปรรูปขยะ การติดตามและประเมินผล พบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีการนำความรู้และทักษะไปใช้ประโยชน์และได้ผลลัพธ์ออกมา 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ไซเดอร์กล้วยสังคัม และน้ำหมักชีวภาพจากเปลือกกล้วย โดยอยู่ภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจ BCG ครอบคลุมหลักการ ได้แก่ เศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน และเศรษฐกิจสีเขียว อีกทั้งยังคำนึงถึงคนตาบอดและคนพิการ (2565) พบว่า ศักยภาพของกลุ่มข้าวเกรียบยังต้องมีการพัฒนาเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบมีมูลค่าเพิ่มและสร้างรายได้ให้แก่ผู้สูงอายุ ซึ่งใช้การวิเคราะห์จากทฤษฎีการตลาดทางสังคม ดังนี้ ด้านผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบควรเพิ่มรสชาติใหม่ตามกระแสนิยมปัจจุบันเพื่อสุขภาพ ส่วนกรรมวิธีการผลิตยังคงรักษาไว้เช่นเดิม และเน้นวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตสามารถหาวัตถุดิบได้ในท้องถิ่น ด้านราคา การตั้งราคาข้าวเกรียบมีราคาต่ำเกินไปซึ่งการตั้งราคาต่ำนั้นเป็นผลมาจากลักษณะของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ที่ผู้ผลิตไม่ได้เน้นเรื่องของการบรรจุหีบห่อ ด้านสถานที่ ส่วนใหญ่ผลิตและขายที่ร้านค้าของกลุ่ม มีเพียงคนในชุมชนเท่านั้นที่ทราบว่ามีข้าวเกรียบขายอยู่ ไม่มีการจัดทำป้ายนอกสถานที่ และด้านการส่งเสริมการตลาด ยังไม่มีการส่งเสริมการตลาดมีเพียงองค์การบริหารส่วนตำบลแม่ปะที่เข้ามาให้ความรู้เท่านั้น สำหรับการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าของกลุ่มผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบได้มีการพัฒนาตราสินค้าที่นำเอาเอกลักษณ์ของท้องถิ่นมาเป็นแนวทางออกแบบ โดยใช้บริบทของพื้นที่ซึ่ง พบว่า อัตลักษณ์ของพื้นที่จะให้ความสำคัญต่อชื่อเรียกของหมู่บ้าน คือ หมู่บ้านห้วยกะโหลก คำว่า “กะโหลก” จึงได้นำมาสร้างตราผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าของกลุ่มผลิตภัณฑ์

วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยแบบเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมีวิธีการดำเนินการวิจัย ดังนี้

1. **กลุ่มเป้าหมายในการวิจัย** ได้แก่ สมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาห้วย่ง ครัวศูนย์จัดการชุมชนแม่ปะเหนือ ตำบลแม่ปะ อำเภอมะนัง จังหวัดตาก จำนวน 6 คน โดยคัดเลือกจากสมาชิกกลุ่มทั้งหมดในการรวบรวมข้อมูลของกลุ่ม

2. **เครื่องมือในการวิจัย** ได้แก่ แบบสัมภาษณ์ (Interview) ประกอบด้วย 3 ตอน คือ ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ให้การสัมภาษณ์ ตอนที่ 2 ประเด็นข้อคำถามตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย และตอนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่น ๆ เพิ่มเติม มีลักษณะเป็นแบบปลายเปิด (Open Ended) อีกทั้ง ผู้วิจัยได้นำแบบสัมภาษณ์ไปให้ผู้เชี่ยวชาญช่วยตรวจสอบ กลั่นกรอง จำนวน 3 ท่าน ได้แก่ (1) ผู้เชี่ยวชาญด้านภาษา (2) ผู้เชี่ยวชาญด้านโครงสร้างข้อคำถาม และ (3) ผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อหาสาระสำคัญ ตลอดจน ผู้วิจัยได้นำแบบสัมภาษณ์ไปทดลอง (Try Out) สัมภาษณ์กับกลุ่มทดลองที่ไม่ใช่กลุ่มเป้าหมายจริง จำนวน 30 คน เพื่อหาข้อบกพร่อง ข้อแก้ไข ข้อเสนอแนะให้แบบสัมภาษณ์มีความถูกต้องและสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

3. **การเก็บรวบรวมข้อมูล** ได้แก่ การเก็บรวบรวมข้อมูลจาก 1) ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) คือ เป็นข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกกับกลุ่มเป้าหมาย และ 2) ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) คือ เป็นข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมเอกสารต่าง ๆ (Document Research) อาทิเช่น หนังสือ ตำรา เอกสารวิชาการ งานวิจัย และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

4. การวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยการจัดเก็บข้อมูลจากกลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาหัวยู่ เพื่อให้สามารถนำไปวิเคราะห์ มีการตรวจสอบข้อมูลที่ได้มาจากการเก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ คือ จากเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง และข้อมูลปฐมภูมิ คือ จากการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกผู้ให้ข้อมูลหลัก โดยใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) และการตีความ (Interpretive) ข้อมูลที่เป็นประเด็นของการศึกษาตามที่ระบุไว้ในวัตถุประสงค์ หลังจากนั้นจึงใช้การพรรณนาในการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังกล่าว หลังจากนั้นนำแนวทางที่กลุ่มต้องการพัฒนามาพัฒนาผลิตภัณฑ์การออกแบบเครื่องตัดปลาหัวยู่

ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาหัวยู่ ครัวศูนย์จัดการชุมชนแม่ปะเหนือ ตำบลแม่ปะ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก ผู้วิจัยสามารถจำแนกผลการวิจัยได้ ดังนี้

การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาหัวยู่ ครัวศูนย์จัดการชุมชนแม่ปะเหนือ ตำบลแม่ปะ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก

ผลการวิจัยพบว่า บริบทของกลุ่มของกลุ่มผลิตน้ำพริกปลาหัวยู่ กลุ่มแม่บ้านแม่ปะเหนือ เกิดจากการรวมกลุ่มกันของผู้สูงอายุในการผลิตสินค้า ซึ่งเป็นการผลิตและจำหน่ายสินค้าตามออเดอร์ เนื่องจากเป็นสินค้าที่เก็บไว้นานไม่ได้ รวมทั้งสมาชิกในกลุ่มทำน้ำพริกทำนั้นทำเป็นอาชีพเสริม โดยมีนางสาวอำพัน ผดออ่อนอายุเป็นหัวหน้ากลุ่มแม่บ้านน้ำพริกปลาหัวยู่ ครัวศูนย์จัดการชุมชนแม่ปะเหนือ ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการจัดตั้งกลุ่มเพื่อให้คนในชุมชนและผู้สูงอายุมีงานทำหรือมีรายได้จากทำน้ำพริกปลาหัวยู่ขาย สำหรับการวิเคราะห์ปัญหาของทางกลุ่ม พบว่า ทางกลุ่มมีปัญหากระบวนการตัดปลาหัวยู่ ที่ตัดขาดยาก เนื่องจากทางกลุ่มใช้กรรไกรในการตัด ด้วยลักษณะของปลาหัวยู่ที่มีความเหนียว ทำให้ต้องใช้เวลาในการตัดหรือหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ยากหรือต้องใช้เวลานาน ทำให้ทางกลุ่มค่อนข้างที่จะเสียเวลาในขั้นตอนนี้ ซึ่งเมื่อทางกลุ่มผู้วิจัยได้ลงพื้นที่ และทดลองตัดปลาหัวยู่ พบว่า ขั้นนี้ใช้เวลาค่อนข้างนาน และการใช้กรรไกรตัดเป็นเวลานาน ทำให้สมาชิกกลุ่มเจ็บมือบริเวณที่ใช้จับกรรไกร ทางกลุ่มจึงมีความต้องการในการลดขั้นตอนกระบวนการผลิตขั้นตอนนี้ ด้วยการสร้างเครื่องในการตัดปลาหัวยู่ นอกจากนี้ ทางกลุ่มยังไม่ได้รับมาตรฐานในการจดทะเบียน ซึ่งต่อมาทางกลุ่มได้มีการจดทะเบียนรับรองมาตรฐานสินค้า OTOP และได้มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ด้วยปรับเปลี่ยนและออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์มากยิ่งขึ้น แสดงตามกลุ่มภาพ ดังนี้

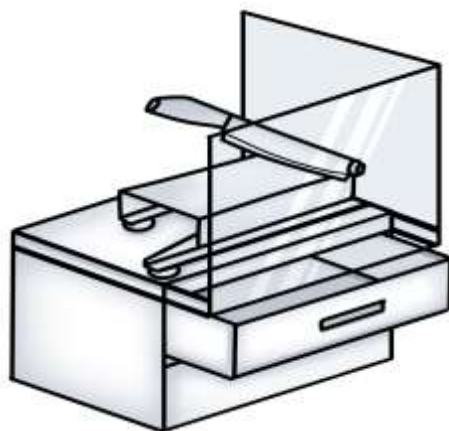


ภาพที่ 1 การลงพื้นที่เพื่อสัมภาษณ์ความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาหัวยู่ ครั้งที่ 1 (ที่มา: อังคณา ตาเสนา, 2567)



ภาพที่ 2 การลงพื้นที่เพื่อสัมภาษณ์ความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาหัวยู่ ครั้งที่ 2 (ที่มา: อังคณา ตาเสนา, 2567)

จากการสัมภาษณ์ทางคณะวิจัยจึงได้ทำการค้นคว้า เพื่อพัฒนาและออกแบบเครื่องตัดปลาหัวยู่ ซึ่งได้โมเดลเครื่องตัดปลาหัวยู่ ดังภาพต่อไปนี้



ภาพที่ 3 โมเดลเครื่องตัดปลาหัวยู่ (ที่มา: อังคณา ตาเสนา, 2567)



ภาพที่ 4 เครื่องตัดปลาหัวยู่ (ที่มา: อังคณา ตาเสนา, 2567)

จากภาพที่ 3 และ 4 จึงได้มีการออกแบบและสร้างเครื่องตัดปลาห้วย่ง แล้วนำไปทดสอบในการตัดปลาห้วย่ง โดยผลการทดสอบก่อนและหลัง การใช้เครื่องตัดปลาห้วย่ง พบว่า ก่อนการใช้เครื่องตัดปลาห้วย่ง ใช้แรงงานจำนวน 4 คน และใช้เวลาในการตัดปลาห้วย่ง 2 ชั่วโมง ในการตัดปลาห้วย่ง 1 กิโลกรัม เมื่อนำเครื่องตัดปลาห้วย่งไปทดสอบ พบว่า ใช้แรงงานเท่ากัน 4 คน แต่ใช้เวลาในการตัดลดลง โดยเวลาในการตัดปลาห้วย่ง 1 ชั่วโมง ในการตัดปลาห้วย่ง 2 กิโลกรัม



ภาพที่ 5 การทดสอบเครื่องตัดปลาห้วย่ง (ที่มา: อังคณา ตาเสนา, 2567)



ภาพที่ 6 การส่งมอบเครื่องตัดปลาห้วย่ง (ที่มา: อังคณา ตาเสนา, 2567)

สรุปผลการวิจัย

การวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาห้วย่งครัวศูนย์จัดการชุมชนแม่ปะเหนือตำบลแม่ปะ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก ผู้วิจัยสามารถสรุปผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ได้ ดังนี้

เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาห้วย่ง ครัวศูนย์จัดการชุมชนแม่ปะเหนือ ตำบลแม่ปะ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก พบว่า ทางกลุ่มมีปัญหากระบวนการตัดปลาห้วย่ง ที่ตัดขาดยาก เนื่องจากทางกลุ่มใช้กรรไกรในการตัด ด้วยลักษณะของปลาห้วย่งที่มีความเหนียว ทำให้ต้องใช้เวลาในการตัดหรือหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ยากหรือต้องใช้เวลานาน ทำให้ทางกลุ่มค่อนข้างที่จะเสียเวลาในขั้นตอนนี้ ซึ่งเมื่อทางกลุ่มผู้วิจัยได้ลงพื้นที่ และทดลองตัดปลาห้วย่ง พบว่า ขั้นนี้ใช้เวลาค่อนข้างนาน และการใช้กรรไกรตัดเป็นเวลานาน ทำให้สมาชิกกลุ่มเจ็บมือบริเวณที่ใช้จับกรรไกร ทางกลุ่มจึงมีความต้องการในการลดขั้นตอนกระบวนการผลิตขั้นตอนนี้ ด้วยการสร้างเครื่องในการตัดปลาห้วย่ง นอกจากนี้ ทางกลุ่มยังไม่ได้รับมาตรฐานในการจดทะเบียน ซึ่งต่อมาทางกลุ่มได้มีการจดทะเบียนรับรองมาตรฐานสินค้า OTOP และได้มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ด้วยปรับเปลี่ยนและออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับ

ผลิตภัณฑ์มากยิ่งขึ้น ตลอดจน เพื่อพัฒนาและออกแบบเครื่องตัดปลาห้วยง ซึ่งได้โมเดลเครื่องตัดปลาห้วยง และได้มีการออกแบบและสร้างเครื่องตัดปลาห้วยง แล้วนำไปทดสอบในการตัดปลาห้วยง โดยผลการทดสอบก่อนและหลัง การใช้เครื่องตัดปลาห้วยงพบว่า ก่อนการใช้เครื่องตัดปลาห้วยง ใช้แรงงานจำนวน 4 คน และใช้เวลาในการตัดปลาห้วยง 2 ชั่วโมง ในการตัดปลาห้วยง 1 กิโลกรัม เมื่อนำเครื่องตัดปลาห้วยงไปทดสอบ พบว่า ใช้แรงงานเท่ากัน 4 คน แต่ใช้เวลาในการตัดลดลง โดยเวลาในการตัดปลาห้วยง 1 ชั่วโมง ในการตัดปลาห้วยง 2 กิโลกรัม

การอภิปรายผล

การวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาห้วยง ครีวศูนย์จัดการชุมชนแม่ปะเหนือ ตำบลแม่ปะ อำเภอมะสอ จังหวัดตาก ผู้วิจัยสามารถอภิปรายผลการวิจัยได้ ดังนี้

การลงพื้นที่เพื่อทำการวิเคราะห์ข้อมูลและสำรวจความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาห้วยง จากการสัมภาษณ์ตัวแทนสมาชิกของกลุ่มผลิตน้ำพริกปลาห้วยง พบว่า บริบทของกลุ่มของกลุ่มผลิตน้ำพริกปลาห้วยง กลุ่มแม่บ้านแม่ปะเหนือ เกิดจากการรวมกลุ่มกันของผู้สูงอายุในการผลิตสินค้า รวมทั้งสมาชิกในกลุ่มทำน้ำพริกทำนั้นทำเป็นอาชีพเสริม โดยมีนางสาวอำพัน ผัดอ่อนอายุเป็นหัวหน้ากลุ่มแม่บ้านน้ำพริกปลาห้วยง ครีวศูนย์จัดการชุมชนแม่ปะเหนือ ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการจัดตั้งกลุ่มเพื่อให้คนในชุมชนและผู้สูงอายุมีงานทำหรือมีรายได้จากทำน้ำพริกปลาห้วยงขายโดยได้รับการสนับสนุนจาก อบต.แม่ปะ สอดคล้องกับ อังคณา ตาเสนา และคณะ (2565, น.27) และสอดคล้องกับชุดิพงศ์ คงสันติเยะ และชวล นาคใหม่ (2566, น.138-139) ที่พบว่าทางกลุ่มวิสาหกิจแปรรูปกล้วยมีความสามารถในการผลิตได้ทั้งปี ประกอบกับผู้นำกลุ่มที่มีความเข้มแข็งในการพัฒนาสินค้า และมีการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐในพื้นที่ เช่นอบต.นาวังทำให้มีงบประมาณในการสนับสนุนกิจกรรมกลุ่ม

สำหรับปัญหากระบวนการตัดปลาห้วยงของทางกลุ่ม เนื่องจากทางกลุ่มใช้กรรไกรในการตัด ด้วยลักษณะของปลาห้วยงที่มีความเหนียว ทำให้ต้องใช้เวลาในการตัดหรือหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ยากหรือต้องใช้เวลานาน ทำให้ทางกลุ่มค่อนข้างที่จะเสียเวลาในขั้นตอนนี้ ซึ่งเมื่อทางกลุ่มผู้วิจัยได้ลงพื้นที่ และทดลองตัดปลาห้วยง พบว่า ขั้นนี้ใช้เวลาค่อนข้างนาน และการใช้กรรไกรตัดเป็นเวลานาน ทำให้สมาชิกกลุ่มเจ็บมือบริเวณที่ใช้จับกรรไกร ทางกลุ่มจึงมีความต้องการในการลดขั้นตอนกระบวนการผลิตขั้นตอนนี้ด้วยการสร้างเครื่องในการตัดปลาห้วยง ซึ่งสอดคล้องกับอังคณา ตาเสนา และคณะ (2565, น.28) และพาขวัญ ทองรักษ์ และคณะ (2560, น.246) ที่ได้มีการวิเคราะห์ปัญหาและความต้องการของชุมชนโดยใช้สัมภาษณ์วิเคราะห์ปัญหาและสาเหตุโดยสมาชิกมีส่วนร่วมในการวิเคราะห์ปัญหาและร่วมกันการวางแผนในการแก้ไขปัญหาและพัฒนาผลิตภัณฑ์

การพัฒนาและออกแบบเครื่องตัดปลาห้วยง ได้มีการออกแบบและสร้างเครื่องตัดปลาห้วยง และได้ไปทดลองในการตัดปลาห้วยง ผลปรากฏว่า สมาชิกกลุ่มทั้ง 6 คน มีความพึงพอใจต่อเครื่องตัดเป็นอย่างมาก โดยสามารถทำให้กลุ่มสามารถลดเวลาในการทำน้ำพริกปลาห้วยงได้ และการเจ็บมือจากการใช้กรรไกรตัดลดลง เนื่องจากใช้เครื่องตัดแทน สอดคล้องกับสกล นันทศรีวิวัฒน์ (2561, น.39) ที่ได้ออกแบบเครื่องเครื่องตัดวุ้นน้ำมะพร้าวที่ทำจากเหล็กโรสนิมหรือสแตนเลส เพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชนผู้ประกอบการ และรวมไปถึงการสร้างเครื่องกดอัด เพื่อบีบไล่เอาส่วนของน้ำที่เป็นกรดและมีกลิ่นฉุนในชั้นวุ้นออกไปก่อนที่จะนำไปใช้เพื่อแปรรูปเป็นอาหารคาว หวาน ซึ่งเป็นการลดแรงงานคนและลดระยะเวลาในการผลิต

ข้อค้นพบ หรือองค์ความรู้ใหม่

การวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาห้วยง ครีวศูนย์จัดการชุมชนแม่ปะเหนือ ตำบลแม่ปะ อำเภอมะสอ จังหวัดตาก ค้นพบองค์ความรู้ใหม่ คือ การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาห้วยง เป็นความต้องการของกลุ่มอย่างแท้จริง เนื่องจากสมาชิกส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุทำให้การใช้กรรไกรตัดเป็นระยะเวลานาน อาจส่งผลต่อสุขภาพของทุกคนได้ ดังนั้นการพัฒนาเครื่องตัดปลาห้วยงจึงเป็นสิ่งที่ช่วยลดปัญหาด้านระยะเวลาการผลิตและปัญหาสุขภาพได้

ข้อเสนอแนะการวิจัย

1. ข้อเสนอแนะในการนำไปใช้

ควรส่งเสริมให้เกิดการถ่ายทอดเทคโนโลยีและแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ไปยังกลุ่มอาชีพหรือวิสาหกิจชุมชนอื่น ๆ ทั้งในและนอกพื้นที่ โดยการจัดตั้งเป็นศูนย์การเรียนรู้ชุมชนด้านอาชีพ การจัดเวทีเสวนาแลกเปลี่ยน และการจัดตลาดนัดผลิตภัณฑ์กลุ่มอาชีพ/กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และควรมีการศึกษาในประเด็นการถ่ายทอดเทคโนโลยีและการใช้เครื่องตัดปลาหัวยุงเพื่อนำไปพัฒนาต่อไปในอนาคต

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ภาครัฐและเอกชนควรส่งเสริมและสนับสนุนงบประมาณแก่กลุ่มผู้ผลิต เพื่อให้ผู้สูงอายุใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

2.2. ควรมีการสนับสนุนให้มีการศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าหรือการบริการของชุมชนในผลิตภัณฑ์อื่น ๆ เพิ่มเติมที่เกิดจากการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาของท้องถิ่นเอง

เอกสารอ้างอิง

ชุดิพงศ์ คงสันเทียะ และชฎา นาคใหม่. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจ BCG: กรณีวิสาหกิจชุมชนแปรรูปกล้วย ตำบลนาจิว อำเภอสว่าง จังหวัดหนองคาย. *วารสารมนุษยศาสตร์สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น*, 40(1), 130-151.

ทาริกา สระทองคำ, อนุช ไต้วัลย์ และอมร ฤงสูรธรณ. (2565). รูปแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ตอบสนองความต้องการลูกค้าในยุคอนาคต. *วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเวสเทิร์น มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 8(1), 239-250.

สกล นันทศรีวิวัฒน์ (2561). การพัฒนาเครื่องตัดและกดอัดกึ่งอัตโนมัติเพื่อประยุกต์ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์วุ้นน้ำมะพร้าว. *วารสารวิชาการคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี*, 13(1), 37-44.

อนันธิตรา ดอนบรรเทา และคณะ. (2566). การพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านท่าช้าง ตำบลคลองน้ำไหล อำเภอกลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (สทมส.)*, 29(1), 180-190.

อังคณา ตาเสนาและคณะ. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบของกลุ่มผู้สูงอายุ บ้านห้วยกะโหลก ตำบลแม่ปะ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก. *วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 10(1), 18-32.

องค์การบริหารส่วนตำบลแม่ปะ. (2567). *สภาพสังคม*. สืบค้นเมื่อ 20 เมษายน 2567, จาก

<https://www.maepalocal.go.th/social>.