

แนวทางส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบของเกษตรกรรายย่อย
บ้านหน้าเขา อำเภอเขาพนม จังหวัดกระบี่*

GUIDANCE FOR PROMOTE THE PROCESSING OF BANANA CHIPS
PRODUCTS TO IMPROVE CAREER IN THE COMMUNITY BY SMALL
FARMERS BANNAKHAO SUB-DISTRICT KHAOPHANOM
DISTRICT KRABI PROVINCE THAILAND

ศักดิ์ชาย เพ็ชรศรีทอง

Sakchay Phetsrithong

อุดมศักดิ์ เดโชชัย

Udomsak Dechochai

จิตติมา ดำรงวัฒนะ

Jittima Damrongwattana

เดโช แชน้ำแก้ว

Daycho Khaenamkaew

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

Nakhon Si ThammaratRajabhat University, Thailand

E-mail: jittima_dam@nstru.acth

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา: เกษตรกรรายย่อย บ้านหน้าเขา 2) ศึกษาสภาพปัญหาการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา: เกษตรกรรายย่อย บ้านหน้าเขา และ3) แนวทางส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา: เกษตรกรรายย่อย บ้านหน้าเขา วิจัยเชิงคุณภาพวิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสาร สัมภาษณ์เชิงลึก และสนทนากลุ่ม โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง เป็นตัวแทนผู้ที่เกี่ยวข้องกับแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ 1) ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ และ 2) ผู้ส่งเสริมผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ จำนวน 15 คน วิเคราะห์เชิงเนื้อหาและสรุปเป็นภาพรวมผลการวิจัยพบว่า 1) วิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบมี 4 ขั้นตอน ได้แก่ 1.1) การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ในการทำ เช่น มีด กะละมัง น้ำ เครื่องสไลด์ และกล้วย 1.2) ขั้นตอนการแปรรูป

* Received 6 May 2021; Revised 28 June 2021; Accepted 29 June 2021



นำกล้วยซึ่งหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ แห่ทิ้งไว้ในน้ำที่ละลายด้วยสารส้ม 1.3) การบรรจุภัณฑ์ ใส่ถุงและซีลอย่างดี และ 1.4) เตรียมจัดการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ 2) สภาพปัญหาการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบมี 4 ด้าน ได้แก่ 2.1) กล้วยที่ใช้แปรรูปไม่เพียงพอ 2.2) การระวังสิ่งปนเปื้อนที่อยู่ในอากาศ 2.3) บรรจุภัณฑ์ขาดความทันสมัย และ 2.4) การจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบมีการแข่งขันสูง และ 3) แนวทางส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ คือ 3.1) ด้านการปลูกกล้วยในชุมชน 3.2) ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ 3.3) ด้านบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและทันสมัย 3.4) ด้านการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบโดยตัวแทนจำหน่าย และ 3.5) ด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่สะอาดและน่าเชื่อถือ

คำสำคัญ: แนวทางส่งเสริมอาชีพ, แปรรูปผลิตภัณฑ์, กล้วยฉาบ, เกษตรกรรายย่อย

Abstract

The objectives of the research article were: 1) study banana chips product processing method for promote careers in the community, case study: small farmers at Ban Na Khao, 2) study problem of banana chips product processing method for promote careers in the community, case study: small farmers at Ban Na Khao, and 3) study guidance for promote the processing of banana chips products to improve careers in the community case study: small farmers at Ban Na Khao. The study was qualitative research by document data analyzing, deep interview and group discussion that was specific selecting sample. A group sample was select from people involved about banana chips product processing method that divided into 2 groups such as 1) banana chips producer, and 2) banana chips product promoter with number of 15 persons. The content analysis and generalization. The research found that: 1) There are 4 steps to process banana chips such as 1.1) preparation of materials and equipment for making for example, knives, basins, water, slicers and bananas, 1.2) banana chips processing, staring with slice the bananas into thin and soak it in water dissolved with alum, 1.3) packaging process, putting banana chips and wrapping bag, and 1.4) Prepare to manage the sale distribution of banana chips. 2) there are 4 problem of banana chips product processing method such as 2.1) it not enough of processed banana, 2.2) it must concern about contaminants in the air, 2.3) the packaging lacks of modernity, 2.4) it had high competition in the market of banana chips. and 3) The guidance for promote the processing of banana chips products including

3.1) banana cultivation in the community, 3.2) product processing, 3.3) suitable and modern packaging, 3.4) Distribution of banana chips by dealers, and 3.5) product standards of clean and reliable.

Keywords: Career Promotion Guidelines, Product Processing, Banana Chips, Small Farmer

บทนำ

ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี เป็นภาพฝันของแผนการพัฒนาประเทศที่จะกำหนดกรอบ และแนวทางการพัฒนาให้หน่วยงานของรัฐทุกภาคส่วนต้องทำตามเพื่อให้บรรลุวิสัยทัศน์ “ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศที่พัฒนาแล้ว ด้วยการพัฒนาตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง”หรือตามคติพจน์ “มั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” โดยมีระยะเวลาบังคับยาวนานถึง 20 ปี ตั้งแต่ปี 2560-2579 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน เพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ มีความพร้อมทางกาย ใจ สติปัญญา มีความเป็นสากล มีทักษะการคิดวิเคราะห์อย่างมีเหตุผล มีระเบียบวินัยเคารพกฎหมาย มีคุณธรรม จริยธรรม รู้คุณค่าความเป็นไทย มีครอบครัวที่มั่นคง (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ สำนักงานเลขาธิการของคณะกรรมการยุทธศาสตร์ชาติ, 2562) สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 - 2564) ยึดหลัก “ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” “การพัฒนาที่ยั่งยืน” และ “คนเป็นศูนย์กลางการพัฒนา” โดยมุ่งเน้นเกษตรเพื่อความยั่งยืน โดยการพัฒนาวัตถุดิบและกระบวนการผลิตให้มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ด้วยการใช้ทรัพยากรให้น้อยลง มุ่งเน้นนวัตกรรมพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตเพื่อการบริโภคที่ยั่งยืน (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2560) อีกทั้งนโยบายและยุทธศาสตร์การวิจัยของฉบับที่ 9 (พ.ศ. 2560 - 2564) มุ่งเน้นการเพิ่มผลผลิตการเกษตร พืชเศรษฐกิจที่ไม่ทำลายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม การเกษตรแบบปลอดภัย การพัฒนาพื้นที่แหล่งผลิตอาหารที่สำคัญของประเทศและโลก เช่น การพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปและอาหารครบวงจร โดยรัฐบาลได้มีการวางนโยบายและแผนงาน ด้านความมั่นคงอาหารเพื่อผลักดันให้ประเทศกลายเป็นศูนย์กลาง ด้านการผลิตอาหาร และครัวโลก (Economic New Team, 2020)

การยกระดับเศรษฐกิจฐานราก โดยมุ่งเน้นให้คนภายในชุมชนเกิดการพัฒนาอาชีพขึ้นจากสิ่งที่มีอยู่เป็นทุนเดิม เป็นภูมิปัญญาที่สามารถนำมาพัฒนาต่อยอดการเรียนรู้ไปสู่การสร้างอาชีพที่พึ่งพาตนเองได้อย่างแท้จริง ถือเป็นยุทธศาสตร์การลดความเหลื่อมล้ำในสังคม ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ.2560-2564) เพื่อวิถิตนเป็นที่พึ่งแห่งตนและสร้างชุมชนที่เข้มแข็งให้เกิดขึ้นได้อย่างแท้จริงกรมการพัฒนาชุมชน เป็นหน่วยงานหลัก

รับผิดชอบบูรณาการไปสู่การปฏิบัติ โดยมุ่งเน้นการยกระดับเศรษฐกิจฐานราก นั่นคือ “สร้างรายได้” ที่ต้องทำให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น โดยการสร้างอาชีพจากวิถีท้องถิ่น จึงเป็นที่มาของ “สัมมาชีพชุมชน” ซึ่งกำหนดแผนการสร้างสัมมาชีพชุมชนบนหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงโดยการดำเนินงานของกรมการพัฒนาชุมชน ได้นำไปสู่แผนการปฏิบัติงานในพื้นที่ ที่เน้นการยกระดับความเป็นอยู่ให้ครัวเรือนมีรายได้เพิ่มขึ้น ด้วยการน้อมนำหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงในการเสริมสร้างสัมมาชีพชุมชนอันเป็นการสนองต่อหลักการสัมมาชีพชุมชนที่มุ่งเน้นไปที่ความสุจริตในการประกอบอาชีพ การไม่เบียดเบียนทั้งต่อตนเองและสังคม รวมถึงสิ่งแวดล้อม โดยอาศัยกระบวนการที่ซึ่งให้ชาวบ้านที่เป็นปราชญ์ชาวบ้าน สอนชาวบ้านในสิ่งที่ถนัดและที่สนใจในการฝึกอาชีพใหม่ ๆ จากการต่อยอดภูมิปัญญาในท้องถิ่น โดยสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด เป็นผู้ประสานงานและมีทีมสนับสนุนการขับเคลื่อนสัมมาชีพระดับอำเภอ ซึ่งสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเป็นที่เลี้ยงทำให้หมู่บ้านที่ได้รับการสนับสนุนมีอาชีพ มีผลิตภัณฑ์ชุมชนสามารถก้าวไปสู่สินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) เพื่อก่อให้เกิดรายได้เสริมสร้างเศรษฐกิจฐานรากให้เข้มแข็งต่อไป โดยกรมการพัฒนาชุมชนได้ตั้งเป้าหมายการสร้างอาชีพครัวเรือน จำนวน 23,589 หมู่บ้าน 471,780 ครัวเรือน (มูลนิธิพัฒนาคนพิการไทย, 2563)

ปัจจุบันกล้วยจึงเป็นพืชที่มีบทบาทสำคัญในชีวิตประจำวันของคนทั่วไป อาจกล่าวได้ว่ากล้วยเป็นผลไม้ที่ใช้รับประทานในวันหนึ่ง ๆ มากกว่าผลไม้ชนิดอื่น ๆ ในโลก เนื่องจากสามารถใช้ประโยชน์ได้เกือบทุกส่วนของลำต้น ใบใช้ห่อของได้ ลำต้นใช้เลี้ยงสัตว์ได้ และผลก็รับประทานได้ ซึ่งกล้วยเป็นพืชที่มีคุณค่าทางอาหารสูง มีราคาถูกและหาซื้อได้ง่าย ปลูกได้ง่ายและให้ผลเร็ว จึงเป็นที่นิยมปลูกกันทั่วไป และทำรายได้ให้กับประเทศปีละหลายล้านบาท ในอนาคตคาดว่ากล้วยจะมีแนวโน้มที่จะเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญอีกชนิดหนึ่งของประเทศ (สุพรรณาลักษณ์ มานันท์, 2552) กล้วยเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีการคัดเลือกพันธุ์ปรับปรุงพันธุ์ดูแลรักษาเพื่อให้ได้ผลผลิตที่สอดคล้องกับการใช้ประโยชน์ ทั้งการรับประทานผลผลิตยังนำมาแปรรูปเป็นอาหารคาว หวาน และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น กล้วยตาก กล้วยฉาบ กล้วยทอด กล้วยอบเนย เป็นต้น ใบตองใช้ทำกระทงใส่อาหาร ห่อผลไม้ทำให้ผิวสวยและป้องกันการทำลายของแมลง ก้านใบ กาบกล้วยแห้งทำ เป็นเชือก กาบใบสดใช้สำหรับการแทงประกอบเมรุ หัวปลีใช้รับประทานแทนผักสด สำหรับคุณค่าทางอาหารแล้ว กล้วยเป็นพืชที่อุดมสมบูรณ์ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส และวิตามินเอ และได้มีการพัฒนาการผลิตกล้วยเชิงอุตสาหกรรม แปรรูปกล้วยมากขึ้น เช่น แบ่งจากกล้วย ไวน์จากกล้วย เครื่องใช้สอย เห็นได้ว่า ประโยชน์ของกล้วยมีมากมายและปลูกได้ง่ายเป็นพืชหลัก พืชแซม หรือพืชหลังบ้านเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกร เพื่อให้กล้วยได้เป็นทั้งพืชชีวิตและพืชเศรษฐกิจคู่กับคนไทยมานาน (นิภาพร พวงแก้วและจूरิรัตน์ หม่องน่าน, 2558) กล้วยสามารถบริโภคสดและแปรรูปได้ซึ่งนิยมรับประทานกันมาจนถึงปัจจุบัน การแปรรูปกล้วยถือเป็นภูมิปัญญาคนไทยมาช้านานและยัง

เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับพืชผลทางการเกษตร โดยเฉพาะเกษตรกรที่มีการปลูกกล้วยเป็นจำนวนมาก เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับกล้วยในยามที่ผลผลิตออกมามาก อีกทั้งเป็นการสร้างอาชีพใหม่หรือต่อยอดอาชีพเดิมที่มีอยู่แล้วให้มีความมั่นคงต่อไป บ้านหน้าเขา หมู่ที่ 3 ตำบลหน้าเขา อำเภอเขาพนม จังหวัดกระบี่ มีการส่งเสริมการผลิตการแปรรูปการผลิตภัณฑ์จากกล้วยเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของเกษตรกร เนื่องจากปัจจุบันเกิดสถานการณ์ราคาผลผลิตตกต่ำ ชาวบ้านหาช่องทางเพิ่มรายได้ให้แก่ตนเอง และครอบครัวโดยมีการปลูกพืชชนิดต่าง ๆ เช่น กล้วยน้ำหว่า กล้วยไข่ และกล้วยหิน นอกจากนี้ ยังมีการรวมกลุ่มเพื่อหาวิธีการเพาะปลูกกล้วย และเมื่อได้รับผลผลิตจากการเพาะปลูกจึงนำไปแปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบของบ้านหน้าเขา หมู่ที่ 3 ตำบลหน้าเขา อำเภอเขาพนม จังหวัดกระบี่ จะเห็นได้ว่า การเรียนรู้ผ่านทักษะอาชีพสามารถสร้างอาชีพในชุมชน และสร้างรายได้จากการเพิ่มมูลค่าให้กับทรัพยากรที่เป็นทุนดั้งเดิมของชุมชน รวมถึงพัฒนาให้ความเป็นอยู่และคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนดีขึ้นแล้ว และช่วยกระชับความสัมพันธ์ภายในครอบครัว จากความสำคัญดังกล่าวผู้วิจัยจึงมีความสนใจศึกษาเรื่อง แนวทางส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบของเกษตรกรรายย่อยบ้านหน้าเขา อำเภอเขาพนม จังหวัดกระบี่ เพื่อส่งเสริมการเพาะปลูกกล้วยเป็นการสร้างรายได้และยกระดับสินค้าเป็นสินค้าชุมชน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา: เกษตรกรรายย่อย
2. เพื่อศึกษาสภาพปัญหาการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา: เกษตรกรรายย่อย บ้านหน้าเขา
3. แนวทางส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ เพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา: เกษตรกรรายย่อย บ้านหน้าเขา

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่องแนวทางส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบของเกษตรกรรายย่อยบ้านหน้าเขา อำเภอเขาพนม จังหวัดกระบี่ ใช้วิธีการวิจัยเชิงโดยสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตการวิจัย ดังต่อไปนี้

1. ด้านขอบเขต

1.1 ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) โดยคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive selection) ซึ่งเป็นตัวแทนผู้ที่เกี่ยวข้องกับแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ 1) ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ และ 2) ผู้ส่งเสริมผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ

จำนวน 15 คนซึ่งทั้งหมดเป็นผู้เชี่ยวชาญที่เป็นบุคคลมีความรู้ ความเข้าใจ และมีประสบการณ์โดยตรงเกี่ยวกับแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ มาแล้วไม่ต่ำกว่า 3 ปี

1.2 ด้านเนื้อหา ได้แก่ ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ และอินเทอร์เน็ต บทความ ตำรา หรือบทความตามเว็บไซต์

2. ด้านเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ โดยเชิงคุณภาพใช้แบบสัมภาษณ์ซึ่งให้ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ จำนวน 5 ท่าน ตรวจสอบความถูกต้องและครอบคลุมเนื้อหา แล้วนำไปหาค่าความเที่ยงตรงโดยการหาค่าดัชนีความสอดคล้อง IOC ได้เท่ากับ 0.50 – 1.00 (บุญชม ศรีสะอาด, 2556) นำไปทดลองใช้กับกลุ่มอื่นที่ไม่ใช่ตัวอย่าง จำนวน 30 คนเพื่อหาค่าความเชื่อมั่นสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach, L. J, 1990) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.96 และจัดทำแบบสัมภาษณ์ฉบับสมบูรณ์ แบ่งเป็น 3 ตอน คือ 1) ศึกษาข้อมูลพื้นฐาน 2) วิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ และ 3) สภาพปัญหาแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบและนำบทสนทนาที่ได้มาวิเคราะห์แนวทางการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ

3. ด้านการเก็บข้อมูล คือ แบ่งวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลออกเป็น 3 ระยะ ได้แก่ ระยะที่ 1 การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน ระยะที่ 2 ศึกษาวิธีการและสภาพปัญหาการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ และระยะที่ 3 แนวทางการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบใช้การสนทนากลุ่ม

4. ด้านการวิเคราะห์ข้อมูล คือ โดยการใช้ข้อมูลเอกสาร (Content Analysis) และเทคนิคการวิเคราะห์ถ้อยคำด้วยการลดทอนข้อมูลแบบตีความสร้างข้อสรุปจัดหมวดหมู่และสรุปประเด็น

ผลการวิจัย

การศึกษาวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา: เกษตรกรรายย่อย พบว่า ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ มีดังนี้

1. ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ พบว่า กระบวนการผลิตตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบในการผลิต เพื่อความรวดเร็วและทันต่อความต้องการของผู้บริโภค โดยวัตถุดิบที่ต้องเตรียม คือ กล้วยที่เป็นวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการแปรรูป และน้ำมันเพื่อใช้ในการทอด ในการแปรรูปกล้วยฉาบชุมชนใช้กระบวนการแบบมีส่วนร่วมในการลงมือลงไม้ช่วยกัน แบ่งหน้าที่ ซึ่งจะทำการแปรรูปกล้วยฉาบมีประสิทธิภาพมากขึ้น ลดการสูญเสียทรัพยากรและประหยัดเวลาการทำงาน

2. ขั้นตอนการแปรรูปกล้วยฉาบ พบว่า การแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบมีกระบวนการการแปรรูปจากกล้วยดิบโดยการนำกล้วยมาทอดให้สุก นอกจากเป็นการนำกล้วยมาใช้ในการประกอบอาหารแล้ว ยังมีการมาแปรรูปและถนอมอาหารเพื่อเก็บบริโภคได้นาน ได้แก่ กล้วยตาก กล้วยกวน กล้วยฉาบ และอื่น ๆ จึงทำให้เกิดธุรกิจที่เกี่ยวกับกล้วยขึ้นอีกมากมาย

และมีการปรุงรสชาติต่าง ๆ เพื่อนำมาต่อยอด หรือสามารถนำผลิตภัณฑ์มาจำหน่าย การแปรรูปอยู่ในลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่เป็นธรรมชาติและรักษาสุขภาพ เนื่องจากวัตถุดิบใช้ในการแปรรูปเป็นผลไม้ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ทำให้คนหันมาบริโภค และนิยมนำมาผลไม้แปรรูปในรูปแบบของขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ

3. ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ พบว่า การกำหนดลักษณะรูปร่าง รูปทรงขนาดปริมาตร และอัตราส่วนของปริมาณของวัสดุที่จะนำมาผลิต ประกอบกับภาชนะที่ใช้บรรจุมีเหมาะสมกับการใช้สอย โดยบรรจุภัณฑ์ที่ใช้สำหรับใส่ผลิตภัณฑ์ต้องมีลักษณะที่พอดี และเหมาะสมกับลักษณะของผลิตภัณฑ์ ซึ่งบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมต้องเป็นบรรจุภัณฑ์ที่กันอากาศเข้าได้เป็นอย่างดี และรูปแบบที่โดดเด่น มีลวดลายสวยงาม ตลอดจนไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคโดยบรรจุภัณฑ์ต้องแสดงให้เห็นถึงตัวผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ และราคาของสินค้าต้องเหมาะสมกับตัวสินค้าด้วย

4. ขั้นตอนการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ พบว่า กล้วยฉาบที่แปรรูปเสร็จแล้วนำบรรจุภัณฑ์ลงถุง โดยแบ่งเป็นถุง ราคาขายถุงละ 10 บาท และใช้การฝากขายตามร้านค้าในชุมชนโดยมีการแบ่งกำไรในอัตรา 80/20 % เช่น ขายได้ 100 บาท ร้านค้าได้กำไร 20 บาท ผู้ผลิตได้กำไร 80 บาท ซึ่งสอดคล้องกับผู้ผลิตผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ, สัมภาษณ์ข้อมูลเมื่อวันที่ 9 เมษายน 2564 ที่ว่า

“ควรมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงามน่าสนใจเพื่อดึงดูดผู้บริโภค และมีลวดลายที่เหมาะสมกับรูปแบบของผลิตภัณฑ์ และทันต่อสถานการณ์ในปัจจุบัน” (ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ, 2564)

“วัสดุและอุปกรณ์ในการผลิตต้องมีคุณภาพผ่านมาตรฐานการผลิต เนื่องจากวัสดุและอุปกรณ์ทุกอย่างมีความสำคัญหมด ทำให้การแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบได้มาตรฐานความสะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค” (ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ, 2564) และ

“ในขั้นตอนการผลิตควรนำเทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการผลิต เพื่อให้ทันต่อความต้องการของผู้บริโภค และเน้นด้านความปลอดภัยของผู้ผลิต ผู้บริโภค รวมถึงการสร้างสรรคผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เช่น ลักษณะของรูปแบบกล้วยที่หั่นฉาบ อาจกลมหรือเป็นเส้น รสชาติที่เดิมแต่งให้เหมาะสมกับแต่ละช่วงวัย เพื่อสร้างทางเลือกให้กับผู้บริโภคและรายได้ที่เพิ่มขึ้น” (ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ, 2564)

การศึกษาสภาพปัญหาการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน
กรณีศึกษา: เกษตรกรรายย่อย บ้านหน้าเขา พบว่า ปัญหาในการแปรรูป มี 4 ด้าน ได้แก่

1. ด้านการเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ พบว่า เมื่อผู้ผลิตใช้วัตถุดิบและ
อุปกรณ์ที่ไม่ได้คุณภาพส่งผลทำให้เกิดสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เพราะก่อนที่จะ
แปรรูปผลิตภัณฑ์ควรมีการตรวจสอบความเรียบร้อยของวัตถุดิบและอุปกรณ์ ให้พร้อมใช้ มี
ความสะอาด และปลอดภัยเหมาะสมที่จะนำมาใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ หากอุปกรณ์มีการ
ชำรุดหรือผุพัง ควรมีการเปลี่ยนใหม่ทันที เพราะอาจส่งผลให้เกิดอันตรายแก่ผู้ผลิตและผู้
บริโภค ทำให้เสี่ยงต่อการเป็นโรคได้เพราะอุปกรณ์ที่ไม่ได้คุณภาพ

2. ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ พบว่า ส่วนใหญ่จะมีความเกี่ยวข้องกับ
กับราคาของวัตถุดิบที่นำมาแปรรูป เช่น ราคากล้วย หรือราคาวัตถุดิบอื่น ๆ ที่มีราคาไม่แน่นอน
หรือการถูกกดราคาจากโรงงานอุตสาหกรรม เพราะลูกค้าส่วนใหญ่ของเกษตรกรคือ โรงงาน
อุตสาหกรรมเป็นหลักเกษตรกรต้องยอมรับกับราคาที่ทางโรงงานอุตสาหกรรมให้ แม้ราคา
อาจจะต่ำก็ตาม

3. ด้านการบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ พบว่า ผู้บริโภคในปัจจุบันมีการ
เลือกซื้อสินค้า จากการการเลือกซื้อบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม และมีความโดดเด่นเป็นอย่างมาก ทำ
ให้ผู้ผลิตต้องเอากำไรจากการขายมาลงทุนกับบรรจุภัณฑ์ส่งผลให้สูญเสียวรายได้ไปมาก เนื่องจาก
ในปัจจุบันมีการแข่งขันค่อนข้างมากในตลาด ทำให้ผู้ผลิตต้องหาจุดเด่นและเอกลักษณ์เป็น
ของตนเอง เพราะผู้บริโภคส่วนใหญ่จะเห็นได้จากตัวบรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงาม ทันสมัย สด
ตา และสะอาดเป็นหลัก

4. ด้านการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ พบว่า การจำหน่ายมีคู่แข่งทาง
การตลาดในธุรกิจการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยเป็นจำนวนมาก ทำให้ต้องมีการสร้างความแตกต่าง
และความแปลกใหม่ของผู้ผลิต ทั้งนี้ควรเพิ่มช่องทางให้ผู้บริโภคเลือกซื้อสินค้าได้เพิ่มมากขึ้นทำ
ให้มีต้นทุนในการผลิตสูง เพราะผู้ผลิตเน้นสร้างความแตกต่างมากจนลืมคำนึงถึงความต้องการ
ของผู้บริโภค ส่งผลกระทบต่อผลกำไรในการขายอาจได้ในปริมาณน้อย นอกจากนี้ ผู้ผลิตบาง
รายยังมีความคิดที่ล้าหลังใช้ตัวบรรจุภัณฑ์ที่ไม่มีความน่าสนใจ ไม่มีคุณภาพ และใช้วัตถุดิบที่ไม่
ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ทำให้ผู้บริโภคไม่เลือกซื้อสินค้า ซึ่งสอดคล้องกับผู้ผลิตผลิตภัณฑ์กล้วย
ฉาบ, สัมภาษณ์ข้อมูลเมื่อวันที่ 9 เมษายน 2564ที่ว่า “ชุมชนควรพัฒนาสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์
ของหมู่บ้านเพื่อยกระดับสินค้า และผลักดันสินค้าให้เป็นสินค้าโอท็อปของชุมชน”

“อุปกรณ์ในการผลิตต้องมีคุณภาพผ่านมาตรฐานการผลิต และวัตถุดิบที่ใช้ผลิตสินค้า
ต้องสะอาด ได้มาตรฐาน ปลอดภัย และคงคุณภาพของผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ” (ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์
กล้วยฉาบ, 2564) และ

“ควรเพิ่มช่องทางให้ผู้บริโภค เปิดโอกาสในการเลือกซื้อสินค้าเพิ่มมากขึ้น โดยการนำเทคโนโลยีมาใช้เป็นช่องทางในการสื่อสาร เช่น เฟซบุ๊ก ไลน์ เป็นต้น และควรสร้างบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยและทนต่อการใช้งาน อาจอยู่ในรูปแบบกล่อง กระจ่าง วัสดุอาจทำด้วยพลาสติก ทนต่อแรงกระแทก และสิ่งที่สำคัญคือ การสร้างแบรนด์ให้คนรู้จัก” (ผู้ส่งเสริมผลิตผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ, 2564)

แนวทางส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ เพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชนกรณีศึกษา: เกษตรกรรายย่อย บ้านหน้าเขา พบว่า มีแนวทางส่งเสริม ดังนี้

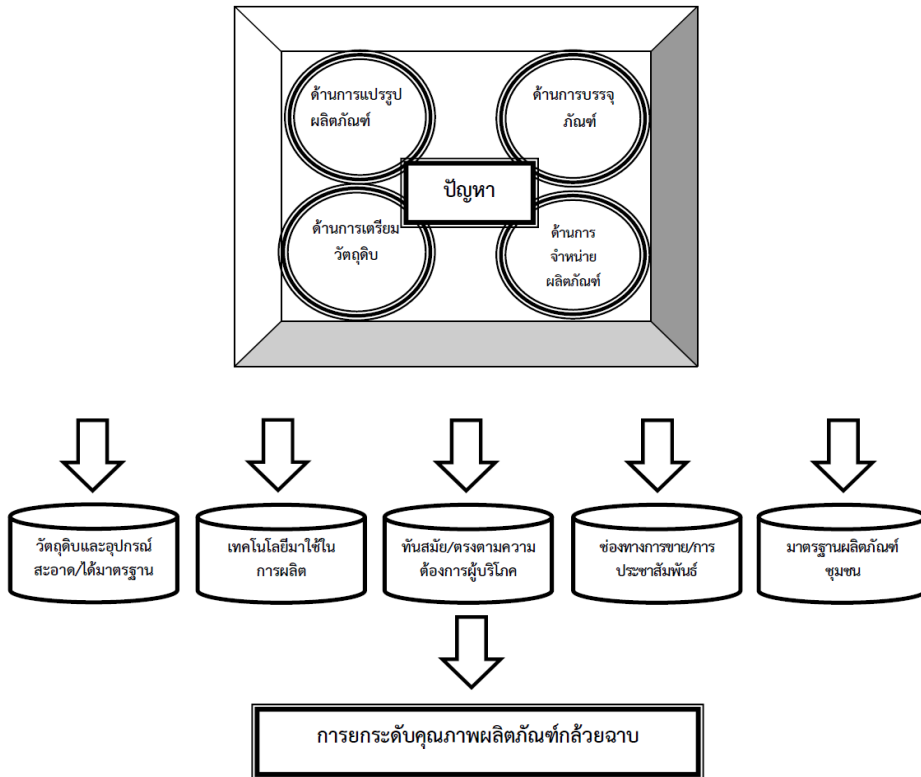
1. ส่งเสริมด้านการเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ พบว่า วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่นำมาใช้ในการผลิต สถานที่ใช้ในการผลิต ต้องมีการปรับให้มีความเหมาะสมและพร้อมสะดวกต่อการปฏิบัติงาน และวัตถุดิบที่ใช้ผลิตสินค้าต้องมีความสะอาดและปลอดภัย รักษาระดับคุณภาพอย่างต่อเนื่อง หรือวัตถุดิบทุกอย่างต้องให้ได้มาตรฐานปลอดภัยต่อผู้บริโภคอยู่เสมอ

2. ส่งเสริมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ พบว่า ควรมีการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบในการพัฒนารสชาติที่หลากหลาย นำรับประทาน และสามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค ตลอดจนการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการผลิต เพื่อความรวดเร็วและทันต่อความต้องการของผู้บริโภค

3. ส่งเสริมด้านบรรจุภัณฑ์ พบว่า ควรสร้างหรือพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยตรงตามความต้องการของผู้บริโภค เพราะบรรจุภัณฑ์เป็นอีกปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกซื้อสินค้า ดังนั้น ถ้าใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีความสะอาดตา มีลวดลายจะทำให้สามารถยกระดับเพิ่มมูลค่าราคาของผลิตภัณฑ์ได้

4. ส่งเสริมด้านการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ พบว่า การจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ ควรมีช่องทางการขายที่หลากหลาย และการประชาสัมพันธ์ที่เพิ่มมากยิ่งขึ้น หรือการหาวิธีการขายที่หลากหลาย เช่น ขายออนไลน์ การโฆษณาตามสื่อต่าง ๆ

5. ส่งเสริมด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน พบว่า การสร้างผลิตภัณฑ์สินค้าภายในชุมชนเพื่อพัฒนาสินค้าให้เป็นเอกลักษณ์ของหมู่บ้าน และส่งเสริมอาชีพให้คนในชุมชนเพิ่มรายได้มากขึ้น รวมถึงการเข้าร่วมโครงการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช) ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรมวิชาการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ) เพื่อมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสามารถยกระดับสินค้าภายในชุมชนให้มีความปลอดภัย สะอาดและน่าเชื่อถือ และเป็นสินค้าส่งออกของชุมชน ผู้วิจัยสามารถสรุปแนวทางการส่งเสริม ได้ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 แนวทางส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ เพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน
กรณีศึกษา: เกษตรกรรายย่อย บ้านหน้าเขา

อภิปรายผล

จากการศึกษาวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา: เกษตรกรรายย่อย พบว่า ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ ได้แก่ ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ เป็นการเตรียมวัตถุดิบในการผลิต เพื่อความรวดเร็วและทันต่อความต้องการของผู้บริโภค และลดการสูญเสียทรัพยากรและประหยัดเวลาการทำงาน ขั้นตอนการแปรรูปมีกระบวนการการแปรรูปจากกล้วยดิบโดยการนำกล้วยมาทอดให้สุก เป็นการนำกล้วยมาถนอมอาหารเพื่อเก็บบริโภคได้นาน และควรมีการปรุงรสชาติต่าง ๆ เพื่อนำมาต่อยอดหรือสามารถนำผลิตภัณฑ์มาจำหน่ายในรูปแบบของขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ การกำหนดลักษณะรูปร่าง รูปทรงขนาดปริมาตร และอัตราส่วนของปริมาณของวัสดุที่จะนำมาผลิต ประกอบกับภาชนะที่ใช้บรรจุมีเหมาะสมกับการใช้สอย โดยบรรจุภัณฑ์ที่ใช้สำหรับใส่ผลิตภัณฑ์ต้องมีลักษณะที่พอดี และเหมาะสมกับลักษณะของผลิตภัณฑ์ และ



ขั้นตอนการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ กล้วยฉาบที่แปรรูปเสร็จแล้วนำบรรจุภัณฑ์ลงถุง โดยแบ่งเป็นถุง ราคาขายถุงละ 10 บาท และใช้การฝากขายตามร้านค้าในชุมชน เห็นด้วยกับศุภรดา แสนยาโต ในประเด็นการแปรรูปจากการแปรรูปกล้วย โดยสามารถแปรรูปกล้วยน้ำว่าได้หลากหลายประเภท เช่น กล้วยเบรกแตก กล้วยน้ำว่าเพิ่มฉาบไส้มะขาม กล้วยฉาบสมุนไพร กล้วยตากสมุนไพร สามารถเสริมสร้างรายได้ในระดับครอบครัวและชุมชน เกิดการพึ่งพากัน มีความสามัคคีในชุมชน และชุมชนมีความเข้มแข็งเกิดการรวมกลุ่ม เพื่อสร้างเครือข่ายสมาชิกกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์สู่ชุมชนใกล้เคียง และได้ข้อเสนอแนะ คือ ควรมีการส่งเสริมให้ความรู้ความเข้าใจกับกลุ่มสตรีแม่บ้านตลอดจนผู้สนใจในชุมชน ด้านการผลิต การแปรรูป และการตลาด อย่างต่อเนื่อง (ศุภรดา แสนยาโต, 2562)

จากการศึกษาสภาพปัญหาการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชนกรณีศึกษา: เกษตรกรรายย่อย บ้านหน้าเขา ในด้านการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ไม่ได้คุณภาพส่งผลทำให้เกิดสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ควรมีการเปลี่ยนใหม่ทันทีเพราะอาจส่งผลให้เกิดอันตรายแก่ผู้ผลิตและผู้บริโภค ทำให้เสี่ยงต่อการเป็นโรคได้เพราะอุปกรณ์ที่ไม่ได้คุณภาพ ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ส่วนใหญ่จะมีความเกี่ยวข้องกับราคาของวัตถุดิบที่นำมาแปรรูป เช่น ราคากล้วย หรือราคาวัตถุดิบอื่น ๆ ที่มีราคาไม่แน่นอน ด้านการบรรจุภัณฑ์ เนื่องจากในปัจจุบันมีการแข่งขันค่อนข้างมากในตลาด ทำให้ผู้ผลิตต้องหาจุดเด่นและเอกลักษณ์เป็นของตนเอง เพราะผู้บริโภคส่วนใหญ่จะเห็นได้จากตัวบรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงาม ทันสมัย สดุดตา และสะอาดเป็นหลัก ด้านการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ การจำหน่ายมีคู่แข่งทางการตลาดในธุรกิจการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยเป็นจำนวนมาก ทำให้ต้องมีการสร้างความแตกต่างและความแปลกใหม่ของผู้ผลิต ควรเพิ่มช่องทางให้ผู้บริโภคเลือกซื้อสินค้าได้เพิ่มขึ้น เห็นด้วยกับวัชรินทร์ นาคสุวรรณ ที่กล่าวถึงสภาพปัญหาในการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง ได้แก่ 1) ผลิตไม่เพียงพอกับความต้องการของตลาด การเพิ่มผลผลิตเป็นสิ่งที่คุณคนต้องพยายามทำให้การผลิตดำเนินไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพราะทรัพยากรต่าง ๆ สามารถขาดแคลนหรือลดน้อยลง กลุ่มแปรรูปต้องพยายามหาวิธีการเพิ่มผลผลิตในทุกวิถีทางเพื่อที่จะใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดในการที่จะทำให้การผลิตสินค้าเพียงพอกับความต้องการของลูกค้า โดยพยายามให้เกิดการสูญเสียน้อยที่สุด หรือไม่มีการสูญเสียใด ๆ เลย ในกระบวนการผลิต ซึ่งก็จะเป็นการประหยัดทรัพยากรที่มีให้ใช้ได้อย่างคุ้มค่า 2) กล้วยแปรรูปล้นตลาด สามารถนำผล ปลูก และหยวกกล้วย มาทำอาหารทั้งควาและหวานได้ เช่น กล้วยเชื่อม ขนมกล้วย ข้าวต้มมัด แกงเลี้ยงหัวปลี ยำหัวปลี ทอดมันหัวปลี แกงหยวกกล้วย เป็นต้น การแปรรูปกล้วยสามารถช่วยเก็บรักษาผลผลิตไว้ได้นานขึ้น รวมถึงช่วยสร้างผลิตภัณฑ์รูปแบบ ใหม่ที่มีคุณภาพ และเป็นที่ต้องการของตลาดส่งผลให้สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทาง การเกษตรอีกด้วย และ 3) คนรุ่นใหม่มีไม่ค่อยสนใจในการสืบทอดภูมิ



ปัญญา ควรปรับปรุงรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านให้เป็นระบบ โดยให้มีสาระในการถ่ายทอดที่ครอบคลุม ทั้งการอนุรักษ์ การใช้ประโยชน์และการแปรรูปทั้งเพื่อเป็นอาหารเป็นยา ผู้ถ่ายทอดหลักควร เป็นปราชญ์ โดยมีนักวิชาการเสริมและสนับสนุนโดยผู้นำชุมชนและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ควรมีกระบวนการถ่ายทอดทั้งการให้ความรู้ การสร้างเจตคติ และการฝึกทักษะ (วัชรินทร์ นาคสุวรรณ, 2563)

จากการศึกษาแนวทางส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ เพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษา: เกษตรกรรายย่อย บ้านหน้าเขา วัตถุประสงค์และอุปกรณ์ที่นำมาใช้ในการผลิต สถานที่ใช้ในการผลิต ต้องมีการปรับให้มีความเหมาะสมและพร้อมสะดวก เอื้อต่อการปฏิบัติงาน และวัตถุประสงค์ทุกอย่างต้องให้ได้มาตรฐานปลอดภัยต่อผู้บริโภคอยู่เสมอ ควรมีการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบโดยการพัฒนารสชาติที่หลากหลาย และสามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค รวมทั้งการใช้เทคโนโลยีมาช่วยในการผลิต ควรสร้างหรือพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยตรงตามความต้องการของผู้บริโภคทำให้สามารถยกระดับเพิ่มมูลค่าราคาของผลิตภัณฑ์ได้ ในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบควรมีช่องทางการขายที่หลากหลาย และการประชาสัมพันธ์ที่เพิ่มขึ้น และ การพัฒนาสินค้าให้เป็นเอกลักษณ์ของหมู่บ้าน และส่งเสริมอาชีพให้คนในชุมชนเพิ่มรายได้มากขึ้น เห็นด้วยกับสมบูรณ์ สุ่นสวัสดิ์ กล่าวถึงแนวทางส่งเสริมการผลิตกล้วยน้ำว่าเพื่อแปรรูป ด้านการผลิตกล้วยน้ำว่า ควรส่งเสริมให้ปลูกกล้วยน้ำว่าสายพันธุ์ที่ได้ผลผลิตที่ดีเหมาะสมกับการแปรรูป ควรส่งเสริมให้ดูแลผลผลิตและการเก็บเกี่ยวให้มีคุณภาพที่ดีสำหรับการแปรรูป ด้านการแปรรูปกล้วยน้ำว่าควรส่งเสริมในการแปรรูปให้มีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ มีคุณภาพ และรสชาติที่ได้มาตรฐาน ตรงตามกลุ่มเป้าหมาย และมีการส่งเสริมการทำหีบห่อบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงาม เก็บรักษาและยืดอายุผลิตภัณฑ์ให้เก็บได้นาน ทนทาน และทันสมัย -และด้านการตลาดของสินค้าแปรรูปจากกล้วยน้ำว่า ควรส่งเสริมให้มีการวิเคราะห์ข้อมูลผู้บริโภคทั้งลูกค้าเดิมและลูกค้าใหม่ วิเคราะห์คู่แข่ง และส่งเสริมกลยุทธ์การขายในช่องทางใหม่ ๆ เช่น จัดอบรมการตลาดออนไลน์ เป็นต้น ทั้งนี้ควรมีกลยุทธ์ในการถ่ายทอดความรู้ และวิจัยและพัฒนาเพื่อการส่งเสริมให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และกลุ่มเกษตรกร นำไปปรับใช้ให้เกิดการพัฒนาผลผลิตให้มีคุณภาพและเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยสามารถนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ จะทำให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น รวมถึงสามารถเป็นผู้ที่ถ่ายทอดความรู้ให้แก่เพื่อนเกษตรกรด้วยกันเองอีกด้วย (สมบูรณ์ สุ่นสวัสดิ์, 2560)

สรุป/ข้อเสนอแนะ

ด้านวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบมี 4 ขั้นตอน ได้แก่ 1) การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ในการทำ เช่น มีด กะละมัง น้ำ เครื่องสไลด์ และกล้วย 2) ขั้นตอนการแปรรูปนำกล้วย

ซึ่งหันเป็นชั้นบาง ๆ แซ่ทิ้งไว้ในน้ำที่ละลายด้วยสารส้ม 3) การบรรจุภัณฑ์ ใส่ถุงและซีนอย่างดี และ 4) เตรียมจัดการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ ด้านสภาพปัญหาการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบมี 4 ด้าน ได้แก่ 1) กล้วยที่ใช้แปรรูปไม่เพียงพอ 2) การระวางสิ่งปนเปื้อนที่อยู่ในอากาศ 3) บรรจุภัณฑ์ขาดความทันสมัย และ 4) การจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบมีการแข่งขันสูง ด้านแนวทางส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ คือ 1) ด้านการปลูกกล้วยในชุมชน 2) ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ 3) ด้านบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและทันสมัย 4) ด้านการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบโดยตัวแทนจำหน่าย และ 5) ด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่สะอาดและน่าเชื่อถือ ข้อเสนอแนะต่อผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ คือ ควรมีการเพิ่มช่องทางการจำหน่ายและพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยมากยิ่งขึ้น ข้อเสนอแนะต่อชุมชน คือ ควรส่งเสริมให้คนในชุมชนมีการพัฒนารูปแบบการแปรรูปกล้วยฉาบรสชาติใหม่ และส่งเสริมผลไม้ไทยที่สามารถนำมาแปรรูปสร้างอาชีพและเกิดเป็นรายได้ ให้คนในชุมชน ข้อเสนอแนะต่อภาครัฐ คือ หน่วยงานภาครัฐควรให้การสนับสนุนในการพัฒนาแปรรูปกล้วยฉาบ และจัดตั้งสหกรณ์การแปรรูปเพื่อเป็นกองทุนกู้ยืมและให้คำปรึกษา และข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป คือ ควรศึกษาเรื่อง ส่งเสริมการจำหน่าย เพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน และการพัฒนากล้วยฉาบให้เป็นสินค้า OTOP

กิตติกรรมประกาศ

การศึกษาเรื่อง แนวทางส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบของเกษตรกรรายย่อยบ้านหน้าเขา อำเภอเขาพนม จังหวัดกระบี่ สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ขอขอบพระคุณ อาจารย์ อุดมศักดิ์ เตโชชัย อาจารย์ ดร.จิตติมา ดำรงวัฒนะ และอาจารย์ ดร.เตโช เขาน้ำแก้ว ที่ได้แนะนำให้สารนิพนธ์ฉบับนี้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- นิภาพร พวงแก้วและจุรีรัตน์ หม่องน่าน. (2558). สร้างอาชีพ เรื่องกล้วย กล้วย. กรุงเทพมหานคร: สำนักบริหารงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชนและสมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2556). วิธีการทางสถิติสำหรับการวิจัย เล่ม 2. กรุงเทพมหานคร: สุวีริยาการพิมพ์.
- ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ. (9 เมษายน 2564). แนวทางส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบของเกษตรกรรายย่อยบ้านหน้าเขา อำเภอเขาพนม จังหวัดกระบี่. (ศักดิ์ชาย เพ็ชรศรีทอง, ผู้สัมภาษณ์)

- ผู้ส่งเสริมผลิตผลผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ. (9 เมษายน 2564). แนวทางส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตผลกล้วยฉาบของเกษตรกรรายย่อยบ้านหน้าเขา อำเภอเขาพนม จังหวัดกระบี่. (ศักดิ์ชาย เพ็ชรศรีทอง, ผู้สัมภาษณ์)
- มูลนิธิพัฒนาคนพิการไทย. (2563). เทคโนโลยีชาวบ้านออนไลน์. เรียกใช้เมื่อ 19 กันยายน 2563 จาก <http://www.tddf.or.th/business/detail.php?contentid=0084&postid=0015390¤tpage>
- วัชรินทร์ นาคสุวรรณ. (2563). แนวทางส่งเสริมการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งกรณีศึกษา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี หมู่ 2 ตำบลบ้านเกาะ อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช. *Journal of Social Science and Cultural*, 4(1), 11-22.
- ศุภรดา แสนยาโต. (2562). การเสริมสร้างอาชีพแปรรูปกล้วยน้ำว้าโดยใช้ภูมิปัญญาเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตคนในชุมชนท้องถิ่น ตำบลนาฝาย จังหวัดชัยภูมิ. *วารสารสังคมศาสตร์ นิติรัฐศาสตร์*, 3(1), 85-95.
- สมบูรณ์ สุ่นสวัสดิ์. (2560). การส่งเสริมการผลิตและแปรรูปกล้วยน้ำว้าของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเยาวยชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาธิตา อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี. ใน *วิทยานิพนธ์เกษตรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรและสหกรณ์. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.*
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2560). *แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564).* กรุงเทพมหานคร: สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ.
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ สำนักงานเลขานุการของคณะกรรมการยุทธศาสตร์ชาติ. (2562). *ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561 – 2580).* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: สำนักงานเลขานุการของคณะกรรมการยุทธศาสตร์ชาติ สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ.
- สุพรรณลักษณ์ มานันท์. (2552). *ธุรกิจการแปรรูปกล้วยน้ำว้าในอำเภอสังขม จังหวัดหนองคาย.* ใน *วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยขอนแก่น.*
- Cronbach, L. J. (1990). *Essentials of psychological testing (5th ed.).* New York: Harper Collins Publishers.
- Economic New Team. (2020). *Knowledge and research management for SME entrepreneurs in healthy food marking.* Retrieved November 14, 2020, from http://www.prachachat.net/new_detail.phpnemsid=1460346239