



รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ
 การพัฒนาชุมชน ก่อตั้งต้น และสังคมระดับชาติ ครั้งที่ 17
 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 1
 Community Social Development (CSD) สัมพันธ์
 หัวข้อ “คุณธรรมจริยธรรมกับการพัฒนาที่ยั่งยืน”

Proceeding

ระหว่างวันที่ 28 - 31 มกราคม 2561
 ณ อาคารหอประชุม 48 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิราลงกรณ์
 มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย อำเภอวังน้อย
 จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

จัดโดย
 หลักสูตรนิเทศศึกษา สาขาวิชาการพัฒนาสังคม คณะสังคมศาสตร์
 สถาบันวิจัยพุทธศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย
 สมาคมพัฒนาชุมชน ก่อตั้งต้น และสังคม
 วิทยาลัยพัฒนศาสตร์ ป๋วย อึ๊งภากรณ์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
 คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
 มูลนิธิมั่นพัฒนา
 และ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)

การศึกษาแนวทางการแก้ไขปัญหาพฤติกรรมการใช้ความรุนแรงของวัยรุ่นในเขตเทศบาลเมืองอุดรดิตต์ อำเภอเมือง จังหวัดอุดรดิตต์	134
<i>นิตากร จันทร์, ปริญฉัตร ใจชิน, นาวา วรตะวัน, วราภรณ์ กองแก้ว, โพลิน กิตติธนาสัย, เบญจวรรณ ทองภักดี, ภีร์วัฒน์ นนทะโชติ, นิชภา ไมราถบ</i>	
กระบวนการทำให้วัฒนธรรมกลายเป็นสินค้า กรณีศึกษาประเพณีบุญบั้งไฟล้าน	146
ตำนานม้าคำไหลตำบลบ้านธาตุ อำเภอเพ็ญ จังหวัดอุดรธานี	
<i>นายอนุสรณ์ รามฤทธิ</i>	
การมีส่วนร่วมของประชาชนต่อการดำเนินงานโครงการพัฒนาชุมชนตำบลพ้อมิ่ง	159
อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี	
<i>คอบรูลอานาวารี จิ</i>	
<i>ซุลฟิกอร์ มาโซ, กมลวรรณ คำใหญ่ลย์</i>	
การศึกษากลุ่มต้นชีวภาพ "ดินดี หมู่ 2" ตำบลตะเคียนเลื่อน	168
อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์	
<i>สุภาพรณี นิมพลับ และคณะ</i>	
ซารีกัดมาตี:การจัดการกองทุนสวัสดิการชุมชน บ้านละหาร หมู่ที่ 5 ตำบลละหาร อำเภอสายบุรี	177
จังหวัดปัตตานี	
<i>เมรี หนุ่มพองเด็น, โรสลีซา อับดุลเลาะ, อาอีซีห์ ตั้งสง่า, ฮายาตี คือระสวัสดิ์ ไหลภามารณ์ และจิริชยา เจียวก๊ก</i>	
ความคิดเห็นของชุมชนต่อพฤติกรรมของเด็กแว้น บริเวณอ่างเก็บน้ำพราว	186
บ้านกำเป็ดเพชร หมู่ 11 ตำบลเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเลย	
<i>ณัฐมล ศรีบุรินทร์ และคณะ</i>	
บทความปริญาตรี โปสเตอร์	
<hr/>	
การศึกษาศักยภาพการดำเนินงานเพื่อพัฒนากลุ่มปลูกผักปลอดสารพิษ	195
บ้านหนองบัวโน หมู่ที่ 4 ตำบลหนองบัว อำเภอนามน จังหวัดกาฬสินธุ์	
<i>อธิเบต ปัญญาใส</i>	
<i>อภิรดี ดอนอ่อนบัว</i>	
กระบวนการพัฒนาสื่อจากการศึกษาวิเคราะห์ชุมชนอย่างมีส่วนร่วม	200
<i>พิทยา ทรัพย์พงษ์</i>	
<i>นิตยา ปรุกระโทก</i>	

การมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนาโรงเรียนคุณธรรม กรณีศึกษาหมู่บ้านโคกสาม และหมู่บ้านแสงอร่าม ตำบลกุศหมากไฟ อำเภอหนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานี	206
<i>ภาณุเดช ทองไสย</i>	
<i>อภิรดี ดอนอ่อนบัว</i>	
แนวทางการพัฒนาการบริหารกองทุนสวัสดิการชุมชน ตำบลนิคมสงเคราะห์ อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี	214
<i>ชนกนันท์ ชมโนนสูง</i>	
<i>ธิตีพัทธ์ บุญปก</i>	
แนวทางการพัฒนาศักยภาพกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จักสานจากต้นกกบ้านหนองแขวง ตำบลหนองแขวง อำเภอสมเด็จ จังหวัดกาฬสินธุ์	221
<i>อาทิตย์ เลิศสงคราม</i>	
<i>นิตยา ปุระระโทก</i>	
แนวทางการเสริมสร้างรูปแบบการบริหารจัดการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ปลูกหม่อนเลี้ยงไหม อำเภอนามน จังหวัดกาฬสินธุ์	228
<i>วิจิตร พานตะสี</i>	
<i>อภิรดี ดอนอ่อนบัว</i>	
บทบาทการคว่ำขันในการเลี้ยงดูบุตร	233
<i>สุวิพร ศรีชู</i>	
<i>นิตยา ปุระระโทก</i>	
บทบาทสภาองค์กรชุมชนกับการพัฒนาชุมชนในตำบลวังทอง อำเภอนาวัง จังหวัดหนองบัวลำภู	241
<i>อรัญญา เมืองมุงคุณ</i>	
การดูแลสุขภาพของผู้สูงอายุในชมรมชวนชมของเทศบาลตำบลลานกระบือ อำเภอลานกระบือ จังหวัดกำแพงเพชร	248
<i>กนกกรดา ถาวร, จุฑามาศ คำโปธิ, ทีโลลักษณ์ อินทรศร, สมรักษ์ ชูแก้ว,</i>	
<i>สิริพร กันสุข, ชิดแดน เชื้อเมืองพาน, รัชนาท คุ่มทอง, อรรถพล ศรีขุนด่าน</i>	
<i>และ อีสราพร กล่อมกล้านุ่ม</i>	
แนวทางการจัดสวัสดิการชุมชนแบบบูรณาการ กรณีศึกษา หมู่ที่ 1 ต.นิคมทุ่งโพธิ์ทะเล อ.เมือง จ.กำแพงเพชร	267
<i>ภิญยุทธ พุ่มหว่าง, วัฒนา โสมา</i>	
กึ่งชาว : แนวทางส่งเสริมการเลี้ยงกุ้งเพื่ออาชีพ กรณีศึกษา เกษตรกรผู้เลี้ยงกึ่งชาว บ้านทุ่งป่าหนั่น หมู่ที่ 2 ตำบลลิพัง อำเภอปะเหลียน จังหวัดตรัง	277
<i>อานิษา หลงขาว</i>	

บ้านชั้นพริกไทยดำ : วิธีการปลูกพริกไทยดำเพื่อส่งเสริมอาชีพท้องถิ่น กรณีศึกษา ชุมชนบ้านชั้น หมู่ที่ 4 ตำบลกำแพงเขา อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช	285
<i>อุไรรัตน์ กังแฮ</i>	
เคยป่าหน้น : วิธีการจักสานผลิตภัณฑ์เคยป่าหน้น กรณีศึกษา กลุ่มวิสาหกิจชุมชน แม่บ้านเกษตรกรกรนาชุมเห็ดตะเสะ หมู่ที่ 2 ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง	295
<i>แพรวพลอย เพชรอินทร์</i>	
นิลแคคเตีย : แนวทางส่งเสริมการแปรรูปปลานิลแคคเตีย ชุมชนบ้านเนินหนองหงส์ หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช	303
<i>ภัทรา นวลพลับ</i>	
ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการใช้ประโยชน์จากต้นจาก หมู่ที่ 3 บ้านโนทร ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช	313
<i>เบญจวรรณ ผลสุย</i>	
ทับทิมสยาม : แนวทางส่งเสริมอาชีพการปลูกส้มโอทับทิมสยาม กรณีศึกษา เกษตรกรผู้ปลูกส้มโอทับทิมสยาม บ้านเป็ยะ หมู่ที่ 5 ตำบลคลองน้อย อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช	325
<i>อรสา พรหมมาศ</i>	
การจัดการขยะมูลฝอยในชุมชนบ้านโคกใหญ่ หมู่ที่ 2 ตำบลอิสาน อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์	339
<i>สวรรยา ศรีไชย, ปณิตตา พุ่มพวง</i>	
การจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุเทศบาลตำบลอิสาน อำเภอเมืองจังหวัดบุรีรัมย์	350
<i>เกรียงศักดิ์ อินทร์หอม, พงศนิษฐ์ มีชิ้นช่วง</i>	
การทำเกษตรทฤษฎีใหม่ของเกษตรกรในชุมชนบ้านจาน หมู่ที่ 7 ตำบลบ้านจาน เกอพุทธโสสง จังหวัดบุรีรัมย์	358
<i>ดวงพร แว่วไว, ประภาพรรณ ชัยโรสง</i>	
แนวทางการพัฒนาความเข้มแข็งกลุ่มเลี้ยงโคชุมชนบ้านแดงใหญ่ หมู่ 13 ตำบลพุทธโสสง อำเภอพุทธโสสง จังหวัดบุรีรัมย์	367
<i>มุกดาภรณ์ครุฑา, สุนิสา ขวัญเกตุ</i>	
การศึกษาพฤติกรรมการใช้เครือข่ายสังคมออนไลน์ของนักเรียนโรงเรียนกนกศิลป์พิทยาคม	374
<i>ตำบลชุมเห็ด อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์</i>	
<i>ปิยวิทย์ มุ่งดี, สุภาวัฒน์ ประประโคน</i>	
ความต้องการสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุในเขตเทศบาลตำบลสามแวง	382
<i>อำเภอหัวยราช จังหวัดบุรีรัมย์</i>	
<i>ชนิษฐา อะโรคา, วันวิสา ติรูบ</i>	

นิลแดดเดียว : แนวทางส่งเสริมการแปรรูปปลานิลแดดเดียว
ชุมชนบ้านเนินหนองหงส์ หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร
จังหวัดนครศรีธรรมราช^{*}

ภัทรา นวลลับ^{**}

จิตติมา คำรงวัฒนะ, อุตม์ศักดิ์ เดโชชัย, เดโช แซ่น้ำแก้ว^{***}

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาการแปรรูปปลานิลแดดเดียว เพื่อศึกษาปัญหาการแปรรูปปลานิลแดดเดียว และเพื่อศึกษาแนวทางส่งเสริมการแปรรูปปลานิลแดดเดียว ชุมชนบ้านเนินหนองหงส์ หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช ให้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ผลการศึกษาพบว่า

1. การแปรรูปปลานิลแดดเดียว ชุมชนบ้านเนินหนองหงส์ หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช ผลการศึกษาพบว่า มีขั้นตอนสำคัญดังนี้ 1) ขั้นตอนการคัดเลือกปลาตามขนาดและสัดส่วนที่ต้องการ 2) ขั้นตอนการแปรรูป การนำปลามาขอดเกล็ดแล้วนำไปผ่าหัวควักไส้ทำความสะอาดก่อนการนำไปผ่าเพื่อหมักเกลือ 3) ขั้นตอนการตากแห้งโดยการอาศัยพลังงานจากแสงอาทิตย์ที่มีอุณหภูมิความร้อนสูง 4) บรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา เพื่อการยืดอายุและการเก็บรักษาคุณภาพของอาหารให้คงอยู่จนกระทั่งบริโภคหมด

2. ปัญหาการแปรรูปปลานิลแดดเดียว ชุมชนบ้านเนินหนองหงส์ หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช ผลการศึกษาพบว่า มีปัญหาข้อควรระวัง ได้แก่ ปัญหาด้านการผลิต เพราะต้องเลือกช่วงเวลาการแปรรูปปลาแดดเดียวที่เหมาะสม เช่น ช่วงที่มีแสงแดดจัด ปัญหาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น การเก็บรักษาไม่ให้เกิดความชื้น ปัญหาการเข้าถึงแหล่งทุน และขาดบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย อีกทั้งปัญหาด้านช่องทางการตลาดยังมีจำกัด และแนวโน้มการแข่งขันที่สูงขึ้น

3. แนวทางส่งเสริมการแปรรูปปลานิลแดดเดียว ชุมชนบ้านเนินหนองหงส์ หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช ผลการศึกษาพบว่า มีแนวทางส่งเสริม ได้แก่ การส่งเสริมการผลิตและมาตรฐานผลิตภัณฑ์เพื่อการสร้างอาชีพสร้างรายได้ พร้อมทั้งการส่งเสริมด้านทุน และช่องทางการตลาด การแข่งขันทางการค้าภายใต้ระบบเศรษฐกิจชุมชนพึ่งตนเองได้ และสืบสานภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น

คำสำคัญ : นิลแดดเดียว, แนวทางส่งเสริมการแปรรูปปลานิลแดดเดียว

^{*} ส่วนหนึ่งของสารนิพนธ์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน

^{**} นักศึกษาปริญญาตรี สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

^{***} อาจารย์สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

บทนำ

ปลานิลเป็นปลาน้ำจืดในวงศ์ Cichlidae มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Oreochromis niloticus* เป็นปลาน้ำจืดที่มีผู้นิยมบริโภคมากเป็นอันดับที่ 5 ของสัตว์น้ำจืดในประเทศสหรัฐอเมริกาในระดับภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มีการเปลี่ยนแปลง และพัฒนาระบบการเลี้ยงให้เป็นไปในแบบอุตสาหกรรมโดยในระยะเวลากว่า 10 ปีที่ผ่านมาได้มีการเปลี่ยนแปลง และพัฒนาระบบการเลี้ยง และสายพันธุ์ปลานิลอย่างต่อเนื่องโดยผลผลิตมากกว่าครึ่งเป็นผลผลิตจากภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ประเทศไทยสามารถผลิตปลานิลได้เป็นอันดับที่ 4 ของภูมิภาคเอเชียปลานิลจึงจัดเป็นสินค้าอาหารสำคัญที่มีปริมาณการผลิตและการบริโภคภายในประเทศสูงมีโอกาส และจุดได้เปรียบด้านการผลิตเนื่องจากเป็นปลาที่มีอัตราการเจริญเติบโตสูงเลี้ยงง่ายมีปริมาณไขมันต่ำมีการพัฒนาสายพันธุ์อย่างต่อเนื่องมีการพัฒนาเทคโนโลยี และองค์ความรู้ด้านการเพาะเลี้ยง และการแปรรูปอย่างต่อเนื่องมีการจัดทำมาตรฐานการปฏิบัติทางการเพาะเลี้ยงที่ดีอีกทั้งกรมประมงมีการดำเนินการส่งเสริมการเพาะเลี้ยงอย่างจริงจังจึงมีเครือข่ายภาครัฐในการควบคุมกำกับ และดูแลด้านมาตรฐานการผลิต และการแปรรูปครอบคลุมทุกพื้นที่ที่มีการผลิต และแปรรูป (สำนักวิจัย และพัฒนาประมงน้ำจืด, 2554)

รูปแบบการบริโภคปลา คือเมื่อผู้บริโภคต้องการรับประทานเนื้อปลา ต้องไปที่ตลาดสดที่มีการวางขายวันต่อวันมีอยู่ในท้องตลาด โดยผู้ขายมักจะบริการชำแหละปลาตามความต้องการของผู้บริโภค ได้แก่ ปลาสดเป็นตัวเอาเครื่องในออก ปลาหันเป็นชิ้น พร้อมนำไปประกอบอาหารได้ทันที แต่ไม่มีความหลากหลายในการนำไปใช้ประโยชน์ ส่วนผลิตภัณฑ์ที่ได้จากปลานั้นส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ประเภทปลาสด ปลาแดดเดียว ปลาแห้ง ปลาแห้งรมควัน ปลาว่า ปลาเค็ม ปลาต้ม ปลาจ่อม และน้ำปลา รูปแบบการจำหน่ายยังอยู่ในวงแคบรวมทั้งช่องทางการตลาดมีข้อจำกัด เนื่องจากผู้ขายส่วนใหญ่เป็นพ่อค้า แม่ค้ารายย่อยที่อยู่ในท้องถิ่น ปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงความต้องการไปตามภาวะเศรษฐกิจ และสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป อันเนื่องมาจากการขยายตัวของสังคมเมือง มีเวลาน้อยลง ก็ย่อมต้องการความสะดวกสบาย ต้องการอาหารพร้อมที่จะบริโภคได้ และอาหารพร้อมปรุง อาหารที่บริโภคจะต้องมีความสะอาด สะดวก มีคุณภาพ และความหลากหลายมากขึ้น นอกจากนี้จะต้องมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่แล้ว ควรมีการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่เดิมที่คนยอมรับอยู่แล้วให้มีรูปแบบหลากหลายมากขึ้น ให้ผู้บริโภคมีโอกาสเลือกมากขึ้น โดยใช้เทคโนโลยีในประเทศ ทั้งในแง่กรรมวิธีการผลิตตลอดจนในรูปเครื่องมืออุปกรณ์ต่าง ๆ ควรมีการพัฒนารูปแบบต่าง ๆ เพื่อให้มีความหลากหลาย (นงนุช รักสกุลไทย, 2538)

สมัยโบราณ ปลาเป็นอาหารหลักอย่างหนึ่งของคนไทย ซึ่งหาได้ง่ายตามแม่น้ำลำคลอง เมื่อจับปลาหรือหาปลาได้มากก็จะมีแบ่งปันให้ญาติ หรือเพื่อนบ้านในละแวกเดียวกันได้รับประทานกันอย่างทั่วถึงตามนิสัยโอบอ้อมอารีของคนไทยในสมัยก่อน ส่วนที่เหลือ จะเก็บรักษาไว้ โดยการหมักเกลือ ทำเป็นปลาร้า ปลาแดดเดียว หรือย่างรมควัน ส่วนผลไม้อาจนำมาตาก ซึ่งเป็นการระเหยเอาน้ำออก เพื่อให้ผลไม้แห้งนั้นสามารถเก็บไว้ได้นาน อาจจะมีเติมน้ำตาลด้วยหรือไม่ก็ได้ เพื่อให้รสชาติดีขึ้นถึงแม้ว่าคนไทยสมัยก่อนจะไม่ทราบทฤษฎี หรือหลักการในการถนอมรักษาผลผลิตผลการเกษตร ในด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี แต่ก็ได้มีการปฏิบัติต่อ ๆ กันมาหลายชั่วอายุคน เป็นวิธีง่าย ๆ ไม่มีกรรมวิธียุ่งยาก หรือซับซ้อน โดยอาศัย

ธรรมชาติเป็นส่วนช่วยการถนอมรักษา อาจจะมีทั้งการเก็บในลักษณะสด และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดใหม่ โดยที่คุณภาพเปลี่ยนแปลงน้อยที่สุด และสามารถเก็บไว้ได้นาน (สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน, 2560)

จากความเป็นมา และความสำคัญดังกล่าวทำให้ผู้ศึกษาค้นคว้ามีความสนใจที่จะทำการศึกษาเกี่ยวกับการแปรรูปปลานิลแดดเดียว สภาพปัญหาการแปรรูปปลานิลแดดเดียว และแนวทางส่งเสริมการแปรรูปปลานิลแดดเดียว เพราะชาวบ้านสามารถใช้ประโยชน์จากปลานิลเพื่อส่งเสริมรายได้ให้แก่คนในครอบครัว หรือคนในชุมชน และยังสามารถเป็นแนวทางในการสร้างรายได้ และเป็นแนวทางสร้างอาชีพเสริม สร้างรายได้ให้ชาวบ้าน โดยมีการพัฒนาในการจำหน่าย และการสร้างสินค้าจากปลานิลแดดเดียวที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาการแปรรูปปลานิลแดดเดียว ชุมชนบ้านเนินหนองหงส์ หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อศึกษาสภาพปัญหาการแปรรูปปลานิลแดดเดียว ชุมชนบ้านเนินหนองหงส์ หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช
3. เพื่อศึกษาแนวทางส่งเสริมการแปรรูปปลานิลแดดเดียว ชุมชนบ้านเนินหนองหงส์ หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช

วิธีการดำเนินการวิจัย

1. ประชากร

1.1 ผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ ผู้ที่ทำปลานิลแดดเดียวนานมากกว่า 10 ปี จำนวน 10 ครอบครัว ได้แก่ ครอบครัวนางหนูเรียง เขียวเสน, ครอบครัวนางอวาร์ เขียวเสน, ครอบครัวนางมาลี แซ่กู่, ครอบครัวนางระเบียบ สังข์สิงห์, ครอบครัวนางอารี โพธิ์ถาวร, ครอบครัวนางจำปี รัตนรัตน์, ครอบครัวนางแดง สุนทรชาติ, ครอบครัวนางอรุณี ทองเคลือบ, ครอบครัวนางเสน่ห์ ทองสงฆ์ และครอบครัวนางกุศล ทองนิม

1.2 ผู้ให้ข้อมูลรอง คือ ผู้ที่ส่งเสริม และสนับสนุนการแปรรูปปลานิล จำนวน 8 คน ได้แก่ ผู้ใหญ่บ้าน จำนวน 1 คน ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน จำนวน 1 คน ปราชญ์ชาวบ้านด้านปลาแดดเดียว จำนวน 1 คน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลเกาะเพชร จำนวน 1 คน ผู้บริโภค จำนวน 1 คน นายกเทศมนตรีตำบลเกาะเพชร จำนวน 1 คน นักพัฒนาชุมชน จำนวน 1 คน และนักวิชาการมาตรฐานอาหาร จำนวน 1 คน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสัมภาษณ์ โดยมีรายละเอียดแบ่งเป็น 4 ตอน ได้แก่ ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์, ตอนที่ 2 การแปรรูปปลานิลแดดเดียว, ตอนที่ 3 สภาพปัญหาการแปรรูปปลานิลแดดเดียว

และตอนที่ 4 แนวทางส่งเสริมการแปรรูปปลานิลแคตเดี่ยว พร้อมทั้งมีการสังเกตแบบมีส่วนร่วม และการถ่ายภาพประกอบ

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลหัตถวิถีมิจากหนังสือ บทความ งานวิจัย สื่อสารสนเทศ และเอกสารอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง และข้อมูลปฐมภูมิ ที่ได้จากการสัมภาษณ์ โดยการเก็บรวบรวมข้อมูล มีการตรวจสอบความถูกต้อง และปรับแบบสัมภาษณ์ให้เกิดความสมบูรณ์ แล้วจึงนำมาสรุปผล

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์เชิงคุณภาพ โดยจะนำข้อมูลที่ได้มาจากการสัมภาษณ์มาเสนอข้อมูลในแบบพรรณนาวิเคราะห์ โดยนำเสนอข้อมูลตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย

ผลการศึกษา

ตอนที่ 1 ผลการศึกษาการแปรรูปปลานิลแคตเดี่ยว ชุมชนบ้านเนินหนองหงส์ หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช

1. วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการทำปลา ผลการศึกษาพบว่า วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการทำปลา ได้แก่ ปลานิล มีดีไอได้ มีตปลายแหลม ช้อน เขียง กะละมัง เกลือ น้ำ ถาดสำหรับทำปลา กระจาด (เจีย) หรือที่สำหรับตากปลา ไม้ไผ่ กรรไกร ตะกร้า หรือตะแกรง ซึ่งเป็นวัตถุดิบ และอุปกรณ์หลักที่มีราคาไม่แพง และเป็นสิ่งที่มีอยู่ในทุกครัวเรือน หรือมีขายตามท้องตลาด สามารถหาซื้อได้ง่าย

2. การคัดเลือกปลา ผลการศึกษาพบว่า คัดเลือกปลาที่สด ตัวแข็ง เนื้อไม่ยุ่ย มีเหงือกสีแดง ตาใส เกล็ดไม่หลุดมากจนเกินไป เลือกตัวขนาดที่สมบูรณ์ ไม่ผอมจนเกินไป เมื่อจับตัวปลาดูจะไม่นิ่ม หรือบวม ท้องปลาจะต้องไม่แตก ไล่ปลาต้องไม่กองอยู่นอกฟุงปลา และควรเลือกซื้อปลาตามฤดูกาล เพื่อที่จะได้ปลา ตามที่ต้องการหรือราคาไม่แพง

3. การแยกขนาดปลา ผลการศึกษาพบว่า ในการแยกขนาดของปลาที่ได้จับมาได้ ส่วนใหญ่จะเลือก ตัวขนาดใหญ่ ขนาดกลาง แต่ขนาดเล็กส่วนใหญ่ไม่ค่อยมีคนทำ เนื่องจากปลาตัวเล็กเมื่อทำแล้วจับไม่ค่อยถนัด มือ และทำแล้วก็ไม่ค่อยได้กำไร เพราะเมื่อปลาตัวเล็กแห้ง น้ำหนักก็จะเบา ส่วนปลาตัวใหญ่ หรือตัวกลาง จะสะดวกในการทำมากกว่า ก่อนจะทำปลาต้องคัดแยกปลา เพราะเมื่อทำปลาแคตเดี่ยวปลาจะได้แห้ง พร้อมกัน

4. การทำปลาเพื่อการแปรรูป

4.1 การทอดเกล็ด ผลการศึกษาพบว่า การทอดเกล็ด เป็นการนำปลามาทอดเกล็ด บางคนอาจจะ ใช้มีดในการทอดเกล็ด หรือใช้ช้อนในการทอดเกล็ดขึ้นอยู่กับความถนัดของแต่ละคน และความเหมาะสม ของปลา โดยทอดเกล็ดปลานั้นเราต้องทอดทั้งสองด้านให้หมดเกลี้ยง การทอดต้องทอดจากปลายหางของปลา ขึ้นมาจนถึงหัวปลา โดยใช้การทอดเกล็ดแบบพวนเกล็ด

4.2 การตัดหัวปลา ผลการศึกษาพบว่า การตัดหัวปลา คือ การเอาปลามาวางบนเขียงแล้วใช้มีด หนึ่งจับมีด และอีกมือจับปลา โดยใช้มีดการตัดหัวปลาให้ขาดออกจากตัวปลา จากนั้นก็ใช้ปลายมีดควักเอา

ใส่ปลา หรือไข่ปลาในท้องปลาเอาออกมาให้หมดในการตัดหัวปลานั้นเราต้องระมัดระวังในการตัด เพราะถ้าปลาส่วนหัวจะมีก้างใหญ่ หรือตอนที่ตัดมีคอตอาจจะมีแลงไปโดนมือได้

4.3 การควักไส้ปลา ผลการศึกษาพบว่า การควักไส้ปลา เมื่อเราตัดหัวปลาออกแล้ว ก็ใช้ปลายมีดสอดเข้าไปในท้องปลาแล้วควักไส้ปลาออกมา โดยเอาไส้ปลา ไข่ปลา หรือทุกอย่างในท้องปลาออกให้หมด เพราะการควักไส้ปลาออกมานั้นช่วยป้องกันไม่ให้ปลาพอง ในการควักไส้ปลานั้น สิ่งที่ต้องระมัดระวัง คือ อย่าให้ปลายมีดไปโดนตีปลา เพราะถ้าตีปลาแตกจะทำให้เนื้อปลาขม

4.4 การทำความสะอาด ผลการศึกษาพบว่า การทำความสะอาดปลา เมื่อเราทำปลาเสร็จทุกขั้นตอนแล้วเราต้องนำปลาไปล้างให้สะอาด ควรลูสีตัวภายในท้องปลา และล้างตัวปลาทั้งภายในภายนอก เพราะการล้างปลาเป็นขั้นตอนที่สำคัญ เพื่อที่เราจะนำปลาไปทำอาหาร เมื่อล้างด้วยน้ำเปล่าเสร็จเราก็ล้างด้วยน้ำเกลืออีกรอบเพื่อความสะอาด และดับกลิ่นคาวปลา

4.5 การผ่าปลา ผลการศึกษาพบว่า การนำปลาที่ผ่านขั้นตอนต่าง ๆ มาผ่าปลา ในการผ่าปลานั้นมีหลายแบบ ขึ้นอยู่กับความถนัดของแต่ละคน แบบแรก คือ การผ่าปลาจากทางขึ้นไปท้องปลา แบบที่สอง คือ การผ่าปลาจากหลังปลาลงมาหางปลา ในการผ่าปลานั้นสิ่งที่ต้องระมัดระวัง คือ ในการผ่าปลามีที่ผ่าต้องคม มีคอตอาจจะมีแลงไปโดนมือ ในการผ่าต้องผ่าแบบค่อย ๆ อย่ารีบร้อน เพราะปลาที่ผ่าอาจจะไม่สวย

5. การหมักเกลือ ผลการศึกษาพบว่า การหมักเกลือปลา เป็นการถนอมอาหารโดยการรักษาเนื้อปลาไม่ให้เสียคุณค่า ซึ่งเป็นวิธีการเก่าแก่ ในการหมักเกลือปลาเราต้องนำเกลือไปโรยในกะละมัง จากนั้นก็ใส่ปลาลงไป จัดเรียงปลาเพื่อสะดวกในการโรยเกลือใส่ การใส่เกลือนั้นต้องใช้มือติดเกลือพอประมาณ เมื่อหมักเสร็จก็นำปลาที่หมักไว้ไปใส่ตู้เย็น เมื่อแดดออกก็นำปลาไปล้าง โดยดูตรงท้องปลาให้สีดำที่ท้องปลาออกให้หมด แล้วล้างน้ำเกลือออกจากปลา 1- 2 น้ำ จากนั้นก็นำไปตากแดด

6. การตากแห้งด้วยพลังงานแสงแดด ผลการศึกษาพบว่า แดดเป็นปัจจัยหลักในการทำปลาแดดเดียว ในการตากปลาถ้าแดดดีก็สามารถตากปลาได้แดดเดียว ก็สามารถขายได้ แต่ถ้าแดดออกน้อย หรือฝนฟ้าไม่ค่อยดี ก็ตาก 1-2 แดด จึงจะนำไปขายได้ ก่อนการตากปลาทุกครั้งต้องให้แน่ใจว่าแดดออกดีจริงจึงจะล้างปลาทาก เพราะถ้าแดดไม่ดีจะทำให้ปลาที่ตากไว้บูดแฉะ และมีกลิ่นคาว

7. การบรรจุภัณฑ์ ผลการศึกษาพบว่า การบรรจุภัณฑ์โดยการนำปลาแดดเดียวใส่ในถุงพลาสติก แล้วผูกถุง หรือช่องให้แน่น เพื่อป้องกันแมลงวัน และฝุ่นละอองเข้าไป ทำให้สามารถเก็บรักษาสภาพอาหารให้คงสภาพเดิม ถุงพลาสติก เป็นบรรจุภัณฑ์ หรือสิ่งห่อหุ้มไม่ให้ฝุ่นเข้าไปในปลาแดดเดียวที่เรานำไปขาย เพื่อให้สินค้าดูสะอาด ปลอดภัย เป็นจุดสนใจให้แก่ลูกค้าที่ผ่านไปผ่านมา หรือสะดวกในการนำไปขายในตลาด

8. การเก็บรักษาผลผลิต ผลการศึกษาพบว่า คนส่วนใหญ่จะใช้ถุงพลาสติกในการเก็บรักษาปลาแล้วผูกถุงให้มีซิติก เพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้แมลงวันเข้าไปในถุง และใช้วิธีที่ตัวปลาการเก็บรักษาในสมัยก่อนนั้น จะเก็บรักษาไว้ในตู้กับข้าว เพราะเมื่อก่อนไม่มีตู้เย็น แต่ในปัจจุบันก็เก็บรักษาปลาที่ตากแห้งไว้ในตู้เย็น บางคนก็เก็บรักษาแบบสมัยก่อน และบางคนก็เก็บรักษาไว้ในตู้เย็น แล้วแต่ความสะดวกของแต่ละบ้าน

ตอนที่ 2 ผลการศึกษาสภาพปัญหาการแปรรูปปลานิลแดดเดียว ชุมชนบ้านเนินหนองสั หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช

1. **ปัญหาด้านการผลิต และมาตรฐานผลิตภัณฑ์** ผลการศึกษาพบว่า การทำปลาแดดเดียว เป็นอาชีพที่ทำในทุก ๆ วันแต่ละวัน ทำให้แดด และปลา เป็นส่วนสำคัญในการทำปลาแดดเดียว ซึ่งถ้าแดดไม่ดี ปลาก็จะบูดแดด หรือถ้าน้ำแห้งก็จะไม่สามารถหาปลามาแปรรูปได้ จึงต้องไปซื้อปลามาทำ เมื่อนำมาแปรรูป ทำให้ได้กำไรน้อย เมื่อหักลบกับปลาที่ซื้อมา ทำให้ผลิตไม่ทันตามกำหนดอาจทำให้เสียลูกค้า และได้กำไรน้อย อีกทั้งปลาแดดเดียวเป็นสินค้าแบบดั้งเดิมไม่มีความแตกต่าง ด้านผลิตภัณฑ์ก็ไม่มีความโดดเด่น ไม่มีความทันสมัย รสชาติเดิม ๆ ไม่มีความหลากหลาย บรรจุภัณฑ์ไม่มี ทำให้สินค้าไม่น่าเชื่อถือ ไม่สามารถแข่งกับตลาดภายนอกได้ ทำให้คนส่วนใหญ่หันไปซื้อสินค้าที่มีความหลากหลาย และดูน่าเชื่อถือมากกว่า

2. **ปัญหาด้านทุน ช่องทางการตลาด และคู่แข่งทางการค้า** ผลการศึกษาพบว่า ช่องทางการตลาด มีน้อยเพราะไม่มีใครที่จะให้ความช่วยเหลือในส่วนนี้ และปลาแดดเดียวก็ไม่มีรูปแบบที่หลากหลาย และไม่สามารถไปแข่งกับตลาดใหญ่ได้ เพราะคนสมัยก่อนไม่มีความรู้ในเรื่องการตลาด เนื่องจากคนในสมัยก่อนส่วนใหญ่ใช้วิธีบอกกันปากต่อปากในการค้าขาย ซึ่งต่างจากการตลาดในปัจจุบันที่มีการใช้เทคโนโลยีในการขายสินค้า และปลาแดดเดียวเป็นสินค้าที่ชาวบ้านในหมู่บ้าน ทำขายกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ จนถึงทุกวันนี้ แต่ในปัจจุบันปลาแดดเดียวมีการพัฒนาให้มีรูปแบบ และรสชาติที่หลากหลายมากขึ้น ทำให้การค้าขายไม่ดีเหมือนสมัยก่อน เนื่องจากปลาแดดเดียวนั้นมีการขายแข่งกัน ถ้าสินค้าของใครดีกว่า หรือมีความหลากหลาย ความน่าเชื่อถือมากกว่าก็จะขายได้มากกว่า แต่ชาวบ้านไม่ค่อยมีความรู้ในเรื่องการตลาดมากนัก อาจทำให้โดนตัดราคาก็ได้ อีกทั้งชาวบ้านส่วนใหญ่มีปัญหาด้านเงินทุนในการแปรรูปปลาแดดเดียว เพราะเงินส่วนนี้จำเป็นต้องใช้ในการไปลงทุนในการทำปลาแดดเดียวในการขายในครั้งต่อไป และต้องนำมาเป็นค่าใช้จ่ายในครอบครัว เนื่องจากปลาที่ขายในแต่ละวันนั้น ขายได้บ้างไม่ได้บ้าง ทำให้เงินนั้นไม่ค่อยจะพอในการใช้จ่าย เพราะซื้อปลามา และเมื่อทำปลาแล้วก็เกิดปัญหา เช่น แดดไม่เพียงพอ ทำให้ปลาแดดเดียวที่ตากไว้นั้นบูดแดด หรือขายแล้วเหลือทำให้ต้องนำมาอุ่นแดดอีกครั้งน้ำหนักปลาก็ลดลง

ตอนที่ 3 ผลการศึกษาแนวทางส่งเสริมการแปรรูปปลานิลแดดเดียว ชุมชนบ้านเป็นหนองหงส์ หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช

1. **แนวทางส่งเสริมการผลิต และมาตรฐานผลิตภัณฑ์** เพื่อการสร้างอาชีพสร้างรายได้ ผลการศึกษาพบว่า การที่เรานำสิ่งที่มีอยู่ในชุมชนมาทำให้เกิดประโยชน์ เพื่อทำให้ทำให้เกิดรายได้ทั้งต่อตัวเอง และครอบครัว ถือเป็น การสร้างอาชีพ และการสร้างรายได้ เพราะปลาถือเป็นสิ่งที่มีอยู่ในชุมชนที่ชาวบ้านส่วนใหญ่หามาได้ และนำปลาที่หามาได้จำนวนมากแล้วนำไปปลาไปแปรรูปเป็นปลาแดดเดียว เป็นการส่งเสริมให้ชาวบ้านได้มีความคิดในการนำสิ่งที่มีในชุมชนมาปรับเปลี่ยนให้เป็นสินค้าเพื่อเป็นการสร้างอาชีพสร้างรายได้ ในขณะที่การทำปลาแดดเดียวเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น และเป็นวิธีการที่เก่าแก่ที่ทำมาตั้งแต่สมัยโบราณ และในปัจจุบันชาวบ้านส่วนใหญ่ก็ยังทำปลาแดดเดียวเป็นอาชีพหลัก และบางครอบครัวก็ยังยึดเป็นอาชีพเสริม เพื่อเป็นการเสริมรายได้ ทำให้เด็กรุ่นใหม่ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นจากปู่ ย่า ตา ยาย และร่วมกันอนุรักษ์ภูมิปัญญาไว้ไม่ให้สูญหาย ภายได้การผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ และมาตรฐานผลิตภัณฑ์

2. แนวทางส่งเสริมด้านทุน และช่องทางการตลาดการแข่งขันทางการค้า ผลการศึกษาพบว่า การทำปลาแดดเดียวเป็นการสร้างความสามัคคี และมีส่วนร่วมในเรื่องการช่วยเหลือซึ่งกันและกัน เป็นการพึ่งพาอาศัยกันในการอยู่ร่วมกันในชุมชน การทำปลาแดดเดียวนั้นเป็นการหารายได้เสริม และเป็นการพบปะผู้คนในแต่ละวัน ซึ่งเป็นการพูดคุยกัน และได้ทักทายกันแสดงความสัมพันธ์ไมตรีกันระหว่างแม่ค้ากับลูกค้า ในขณะที่เราต้องผลิตให้ตรงตามความต้องการของตลาด และเป็นที่เป็นที่ต้องการของผู้ที่บริโภคเนื้อคู่แข่งขันทางการค้า โดยสินค้าที่ผลิตต้องได้มาตรฐาน และทำให้สินค้าของเรานั้นมีความน่าเชื่อถือ มีความโดดเด่น และสามารถที่จะพัฒนาสินค้าปลาแดดเดียวเป็นสินค้าคุณภาพดีของหมู่บ้าน และช่วยกันอุดหนุนสินค้าของคนในหมู่บ้านให้คนภายนอกได้รู้จัก



ภาพที่ 1 การคัดเลือกปลา



ภาพที่ 2 การแยกขนาดปลา



ภาพที่ 3 การขอดเกล็ดปลาด้วยมีด



ภาพที่ 4 การขอดเกล็ดปลาด้วยซ้อน



ภาพที่ 5 การควักไส้ปลา



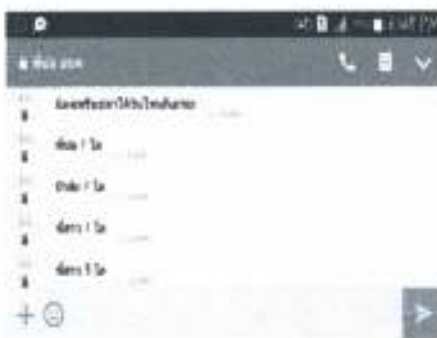
ภาพที่ 6 ล้างทำความสะอาดปลา



ภาพที่ 7 การผ่าปลา



ภาพที่ 8 การหมักเกลือ



ภาพที่ 9 การตากแห้งด้วยแสงอาทิตย์



ภาพที่ 10 การขายสินค้าทางไลน์



ภาพที่ 11 การขายโดยรถขายสินค้า

ภาพที่ 12 การขายสินค้าในตลาด

อภิปรายผล

1. การแปรรูปปลานิลแคตเดี่ยว ชุมชนบ้านเนินหนองหงส์ หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของชวนชม จันทรเปาระยะ (2517) ได้กล่าวว่า การทำปลาแคตเดี่ยวนั้น ต้องเลือกปลาอาหารที่สด สะอาด และขนาดใหญ่เล็กในขนาดเดียวกัน ทั้งนี้เพื่อสะดวกในการกำหนดเวลา และวิธีการทำแห้ง ต่อมาเตรียมภาชนะที่จะต้องใช้ แล้วการทำทำความสะอาดในขั้นต้น หากเป็นปลาต้องขอดเกล็ดควักไส้ให้เรียบร้อยก่อน ตามด้วยการหมักเกลือ แต่ต้องระมัดระวังไม่ให้แมลงวันค่อม เพราะอาจเกิดหนอนขึ้น เมื่อหมักแล้วจึงนำมาตากต่อไป โดยจัดเรียงบนตะแกรงที่ใช้ตาก อย่างวางซ้อนกัน เพราะจะทำให้แห้งช้า เมื่อแห้งแล้วจึงนำมาเก็บ หรือบรรจุหีบห่อต่อไป หรือเก็บในภาชนะที่ปิดมิดชิด เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศ และความชื้นเข้าไปอีก

2. สภาพปัญหาการแปรรูปปลานิลแคตเดี่ยว ชุมชนบ้านเนินหนองหงส์ หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยส่วนใหญ่มีปัญหาด้านการผลิต ปัญหาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ปัญหาด้านช่องทางการตลาด และปัญหาด้านเงินลงทุน รวมถึงปัญหาด้านคู่แข่งทางการค้า ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของณัฐวรา ดาววีระกุล (2558) ได้กล่าวว่า ทุกปัญหาเป็นปัจจัยที่สำคัญที่ผู้ประกอบการจะต้องทำความเข้าใจ และวิเคราะห์ แล้วนำไปสู่การแก้ไข เพื่อสร้างความแข็งแกร่งทางการแข่งขัน และสามารถเป็นศักยภาพในการทำกำไร ปรับปรุงระบบการผลิต ตัวสินค้า หรือก็คือ ปลาแคตเดี่ยว พร้อมทั้งหาแหล่งทุนที่มาสนับสนุนการดำเนินงาน เพื่อใช้ประกอบกับอัตราการเจริญเติบโตของตลาดที่มีแนวโน้มสูงขึ้น

3. แนวทางส่งเสริมการแปรรูปปลานิลแคตเดี่ยว ชุมชนบ้านเนินหนองหงส์ หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยเน้นการส่งเสริมการผลิต และมาตรฐานผลิตภัณฑ์เพื่อการสร้างอาชีพสร้างรายได้ รวมถึงการส่งเสริมด้านทุน และช่องทางการตลาดการแข่งขันทางการค้า พร้อมทั้งการสร้างกระบวนการผลิตสินค้า และการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปปลาแคตเดี่ยว ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของประนอม หนูเกื้อ (2545) ได้กล่าวว่า การสร้างอาชีพ รายได้ การการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ ภายใต้การส่งเสริมให้เกิดการนำเอาปัจจัยการผลิตมาช่วยในการส่งเสริมผสมผสานกันเพื่อให้เกิดสินค้ารูปแบบทันสมัย และการเพิ่มคุณค่าทางอาหาร เมื่อมีมาตรฐานของสินค้าก็จะทำให้กลุ่มมีความเข้มแข็ง และเกิดการเรียนรู้ภูมิปัญญาในการต่อยอดความคิดต่อไปในอนาคต

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

ควรมีการส่งเสริมในเรื่องการหาผู้ที่มีความชำนาญ หรือวิทยากร เข้ามาส่งเสริมในด้านกระบวนการผลิต พร้อมทั้งผลักดันผลิตภัณฑ์การแปรรูปปลาแคตเดี่ยวให้มีตลาดรองรับ ทั้งใน และต่างประเทศ หรือจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้เพื่อเป็นการส่งเสริมอาชีพ

2. ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

ควรส่งเสริมให้มีการทำวิจัยเรื่อง การส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาแคคเดียว ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อสร้างเป็นอาชีพให้กับคนในชุมชน เพราะพื้นที่ส่วนใหญ่มีการเลี้ยงปลาน้ำจืดเป็นจำนวนมาก

บรรณานุกรม

- ชวนชม จันทระเปารยะ. (2517). การถนอมอาหารภายในบ้าน. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- ณัฐวรา ดาววีระกุล. (2558). แผนธุรกิจน้ำพริกแกงแม่เสียน. การค้นคว้าอิสระตามหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิสาหกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- นงนุช รักสกุลไทย. (2538). กรรมวิธีการแปรรูปสัตว์น้ำ. ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- ประนอม หนูเกื้อ. (2545). โครงการอาหาร และโภชนาการ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3. พิมพ์ครั้งที่ 1 กรุงเทพมหานคร : อักษรเจริญทัศน์.
- สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ. (2560). ภูมิปัญญาชาวบ้าน. เล่มที่ 19 เรื่องที่ 3 ลิขสิทธิ์เป็นของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน.
- สำนักวิจัย และพัฒนาประมงน้ำจืด. (2554). องค์ความรู้ปราชญ์ปลานิล โครงการยกระดับมาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยงปลานิลเพื่อการส่งออก. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.