

การศึกษาแนวทางส่งเสริมภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบปลาสด

กรณีศึกษา : กลุ่มทำข้าวเกรียบบ้านปาตาบาระ หมู่ที่ 1

ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี

THE STUDY OF PROMOTION GUIDELINES THE WISDOM PRODUCING
OF FRESH FISH CRISP. CASE STUDY : PA TA BA RA FRESH FISH CRISP
GROUP, MOO 1 PASE YAWO SUB-DISTRICT, SAI BURI DISTRICT,
PATTANI PROVINCE.

วนิดา แวฮาโละ

อุดมศักดิ์ เดโชชัย

จิตติมา ตำรงวัฒนะ

เดโช แชน้ำแก้ว

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ เพื่อการศึกษาแนวทางส่งเสริมภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบปลาสด กรณีศึกษา : กลุ่มทำข้าวเกรียบบ้านปาตาบาระหมู่ที่ 1 ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษารวบรวมภูมิปัญญา และการศึกษาแนวทางส่งเสริมภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบปลาสด รวมทั้งเพื่อศึกษาแนวโน้มการส่งเสริมการขายข้าวเกรียบปลาสดในอนาคตของกลุ่มทำข้าวเกรียบบ้านปาตาบาระ หมู่ที่1 ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี โดยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ

ผลการวิจัยพบว่า

1. การรวบรวมภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบปลา โดยรวมทุกด้าน พบว่า 1. การมองระบบการผลิตและการจัดการทรัพยากรในบริบทของการเปลี่ยนแปลงคือภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบปลาสดมาจากชาวมาเลเซียที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในพื้นที่บ้านปาตาบาระ ที่นำปลามาบัดกับกระเทียมแล้วนำไปคลุกเคล้าผสมกับแป้งมันสำปะหลังให้เป็นเนื้อเดียวกัน แล้ว



ป็นเป็นรูปยาวทรงกระบอก และนำไปนึ่งให้สุกโดยวัตถุดิบหลักที่ใช้ คือปลา 2. การมองระบบการผลิตและการจัดการทรัพยากรมิติวัฒนธรรม คือการใช้ประโยชน์จากทรัพยากร โดยการแปรรูปผลผลิตทางการประมง โดยยึดกฎระเบียบ จารีต ประเพณีบนพื้นฐานการอนุรักษ์ฟื้นฟูระบบนิเวศ 3. การมองระบบการจัดการทรัพยากรว่าเป็นส่วนหนึ่งของระบบกรรมสิทธิ์ร่วมของชุมชน คือการรับรองคุณภาพของข้าวเกรียบ โดย OTOP ออย. และฮาลาล และการได้รับการหนุนเสริมช่วยเหลือจากภาครัฐ 4. การมองระบบการจัดการทรัพยากรของชุมชนในฐานะขบวนการทางสังคม คือเกิดจากการรวมตัวของประชาชนที่ต้องการจะสร้างอาชีพ จึงมีการจัดตั้งกลุ่มทำข้าวเกรียบขึ้นมาในปี 2548 และมีการวางโครงสร้างอย่างชัดเจน 5. การมองระบบการผลิต และการจัดการทรัพยากรของชุมชนในบริบทของการพัฒนาชุมชน การผลิตข้าวเกรียบพลาสติกมีส่วนในการเอื้อผลประโยชน์ให้ชุมชนมีทุนสำรองสำหรับการหมุนเวียน จัดสรรสวัสดิการในชุมชน

2. แนวทางส่งเสริมภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบพลาสติก พบว่า เป็นการส่งเสริมให้เกิดอาชีพเพื่อสร้างรายได้ และเสริมสร้างให้เกิดสวัสดิการแก่สมาชิกในชุมชนเพื่อเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น อีกทั้งยังเป็นพื้นที่ต้นแบบสำหรับการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และการจัดการความรู้ในหลายมิติทางทั้งด้านการพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาให้เกิดความหลากหลาย ขยายโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้สู่ตลาดสากลในภูมิภาคต่าง ๆ

3. แนวโน้มการส่งเสริมการขายข้าวเกรียบพลาสติกในอนาคต พบว่า การคาดการณ์แนวโน้มการขายข้าวเกรียบพลาสติกในอนาคต คือการวางกลยุทธ์ทางการตลาด ทั้งทางด้านการส่งเสริมการขายที่มุ่งสู่ผู้บริโภค ด้วยการประชาสัมพันธ์ โดยผ่านตัวแทนจำหน่าย ด้านการส่งเสริมการขายที่มุ่งสู่คนกลาง ด้วยการเสนอข้อแลกเปลี่ยนด้วยการสะสมยอดขาย เพื่อแลกเปลี่ยนกับส่วนลด หรือของสมนาคุณ ซึ่งสร้างแรงจูงใจให้ในการสร้างยอดขาย และด้านการส่งเสริมการขายที่มุ่งสู่พนักงานขาย คือ กระจายสินค้าเข้าสู่ตลาดด้วยวิธีการผลักดันสินค้าของกลุ่ม 2 ช่องทาง คือการขายปลีก และขายส่ง

คำสำคัญ : แนวทางส่งเสริมภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบพลาสติก, กลุ่มทำข้าวเกรียบบ้านป่าตาบาระ.



ABSTRACT

This research was to study of promotion guidelines the wisdom producing of fresh fish crisp. Case study : Pa Ta Ba Ra fresh fish crisp group, Moo 1 Pase Yawo sub-district, Sai Buri district, Pattani., aims to study gathered the wisdom and learned the promoting guidelines wisdom for the fresh fish crisp, included to study the trends of fresh fish crisp sale promotion in the future Case study : Ban Pa Ta Ba Ra fresh fish crisp group, Moo 1 Pase Yawo sub-district, Sai Buri district, Pattani, by a qualitative research methodology.

The results showed that :

1. The collected knowledge of producing fish crisp as overall aspects reveal 1. a production system and resource management in the change context are the fresh fish crisp producing came from Malaysia who immigrant settlement to the Ban Pa Ta Ba Ra, taking fishes mashed with garlic, then intermixed with cassava flour to be consistent, then form it a long cylindrical shape and steamed to be matured by used fishes as the main raw material 2. a production system and resource management in the culture domain are taking advantage of the resources by transformed the fishery products processing based on the rules of conservative traditions and ecosystem restoration conservation 3. a resource management systems as part of the joint ownership of the community is the certificate of crackers by OTOP, FDA and HALAL, and to get help from the government reinforced 4. a resource management systems community as a social movement is establish from the public union who want to build a career, it caused established a crisp group year 2548 and structured obviously 5. a production system and resource management of community in the community development context, the fresh fish crisp producing are as parts of the benefits support to the community, contributing to a fund for circulation, allocation of community welfare



2. The promoting approaches for the fresh fish crisp producing reveal that it is the way to encourage the occupation to make money and enhancing the welfare to the community in order to enhance the quality of life better, it is a model for learning exchange and a multi-dimensional knowledge management in many aspects of developing the diversity knowledge achievement, expanded opportunities for the community products development to push into the international market in countless regions.

3. The trends of fresh fish crisp sale promotion in the future reveal the prediction of the trends of fresh fish crisp sale in the future is the marketing strategy in many aspects of sale promotion towards consumers by PR passed dealers, sale promotion towards the middle by proposed exchange, cumulative sales in exchange for a discount or gifts, it can be the motivating creating sales and sale promotion towards sellers that distribute the goods to market with pushing it by two channels; retail and wholesale.

Keywords : promoting guidelines for the fresh fish crisp producing, a crisp group, Ban Pa Ta Ba Ra fresh fish crisp group.

บทนำ

การส่งเสริมภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบปลาสด เป็นวิธีการการหนึ่งในการอนุรักษ์และฟื้นฟูภูมิปัญญาให้คงอยู่เพื่อสืบทอดและเป็นฐานความรู้ในการผสมผสานให้ดำรงอยู่คงไว้เพื่อประยุกต์ต่อองค์ความรู้ให้เกิดความหลากหลาย อีกทั้งยังให้เกิดการต่อยอดพัฒนาให้เท่าทันความเปลี่ยนแปลง และสามารถตอบสนองความต้องการท่ามกลางความหลากหลายของผู้บริโภคในหลายมิติ ทางทั้งมิติสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม

ภูมิปัญญาการข้าวเกรียบปลาสด เป็นภูมิปัญญาการถนอมอาหารภูมิปัญญาหนึ่ง ที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษที่นำเนื้อปลามาบดกับกระเทียมแล้วนำมาผสมกับแป้งมันสำปะหลังแล้วนำไปปั่นเป็นรูปทรงกระบอกยาวประมาณ 25 เซนติเมตรแล้วนำไปต้ม ซึ่งการนำ



ปลาเผาแปรรูปด้วยวิธีกรรมนี้ถือว่าเป็นการถนอมอาหารอีกอย่างหนึ่งและอย่างเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่ปลาอีกด้วย

กลุ่มทำข้าวเกรียบบ้านปาดาบาระ เป็นกลุ่มหนึ่งก่อตั้งขึ้นมาจากความต้องการที่จะสร้างอาชีพใหม่ขึ้นมา เพื่อแก้ไขปัญหาการแปรรูปปลาที่ไม่มีราคาและร่วมไปถึงการแก้ปัญหาการว่างงาน ความยากจน และการดิ้นรนเพื่อหนีจากการทำประมงที่ถูกกดขี่ในเรื่องราคา โดยการนำเอาภูมิปัญญาที่มีอยู่ในท้องถิ่น คือ ภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบมาสร้างเป็นอาชีพในการแก้ปัญหาดังกล่าว และยังเป็นการใช้ประโยชน์จากทุนทางสังคมในการเพิ่มมูลค่าอนุรักษ์สืบทอดต่อไป

ปัจจุบันนี้ข้าวเกรียบปลาสดถือว่าเป็นอาหารหมักพื้นบ้านที่รู้จักกันดี โดยเฉพาะทางภาคใต้ของประเทศไทย เป็นอาหารว่างที่นิยมรับประทานเล่นที่มีการบริโภคทุก ตั้งแต่เด็กจนถึงผู้ใหญ่ และมีการจำหน่ายในพื้นที่บริเวณสามจังหวัด แต่ด้วยข้อจำกัดหลายประการที่ทำให้ข้าวเกรียบปลาสดไม่สามารถกระจายสินค้าได้กว้างขวาง อาจด้วยระยะเวลาการเก็บรักษาข้าวเกรียบมีระยะเวลาอย่างจำกัด จึงส่งผลในเรื่องการวางจำหน่ายในท้องตลาดแคบลง การส่งเสริมด้านการตลาดข้าวเกรียบปลาสด จึงเป็นแนวทางหนึ่งในช่วยแก้ปัญหา และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เกิดความหลากหลาย ในด้านการยืดอายุการบริโภคเพื่อการกระจายสินค้า และยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ภูมิภาคต่าง ๆ ทั้งใน และต่างประเทศในตลาดอาเซียน (วารสารสื่อสารเมืองสาย ข้าวเกรียบปลาสด)

ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาแนวทางภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบปลาสด เพื่อรวบรวมภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบปลาสด และการหาแนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบปลาสด เพื่อคาดการณ์แนวโน้มการส่งเสริมการขายข้าวเกรียบปลาสดในอนาคตของกลุ่มทำข้าวเกรียบบ้านปาดาบาระ หมู่ที่ 1 ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี ทำให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกันตระหนักในคุณค่าของภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบปลาสดเพื่อส่งเสริมและต่อยอดให้ยั่งยืนสืบไปของกลุ่มทำข้าวเกรียบบ้านปาดาบาระ ซึ่งเป็นกลุ่มหนึ่งที่มีการนำเอาภูมิปัญญาการถนอมอาหารจากบรรพบุรุษมาใช้จวบจนถึงปัจจุบัน เพื่อที่จะนำผลการวิจัยไปใช้ให้เกิดความชัดเจนในการส่งเสริมภูมิปัญญาดังกล่าวมาเป็นแนวทางประกอบอาชีพ โดยใช้ความรู้ทางภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างอาชีพและรายได้ให้แก่ประชาชน



วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษารวบรวมภูมิปัญญาการผลิตข้าวเหนียวพลาสติก กรณีศึกษา: กลุ่มทำข้าวเหนียวบ้านปาดาบาระ หมู่ที่1 ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี
2. เพื่อศึกษาแนวทางส่งเสริมภูมิปัญญาการผลิตข้าวเหนียวพลาสติก กรณีศึกษา : กลุ่มทำข้าวเหนียวบ้านปาดาบาระ หมู่ที่1 ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี
3. เพื่อศึกษาแนวทางการส่งเสริมการขายข้าวเหนียวพลาสติกในอนาคต กรณีศึกษา: กลุ่มทำข้าวเหนียวบ้านปาดาบาระ หมู่ที่1 ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี

วิธีดำเนินการวิจัย

ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้มีจำนวน 19 คน คือ ผู้ที่เป็นสมาชิกกลุ่มทำข้าวเหนียวพลาสติก ตัวแทนจำหน่ายในตลาดสายบุรี กำนันตำบลปะเสยะวอ และพัฒนากรตำบลปะเสยะวออำเภอ สายบุรี จังหวัดปัตตานี ได้แก่

1. ผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ สมาชิกกลุ่มทำข้าวเหนียวพลาสติกบ้านปาดาบาระที่มีการสืบทอดภูมิปัญญาการถนอมอาหารโดยการทำข้าวเหนียวพลาสติกเพื่อการประกอบอาชีพในการหารายได้มาเลี้ยงครอบครัว จำนวน 15 คน ได้แก่ ประธานกลุ่ม จำนวน 1 คน รองประธานกลุ่ม จำนวน 1 คน และผู้ที่เป็นสมาชิกของกลุ่มทำข้าวเหนียวพลาสติก จำนวน 13 คน
2. ผู้ที่ให้ข้อมูลรอง คือ ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ และส่งเสริมให้เกิดกลุ่มทำข้าวเหนียวบ้านปาดาบาระ จำนวน 4 คน ได้แก่ ตัวแทนจำหน่ายในตลาดสายบุรี จำนวน 2 คน กำนันตำบลปะเสยะวอ จำนวน 1 คน และพัฒนากรตำบลปะเสยะวอ จำนวน 1 คน

เครื่องมือรวบรวมข้อมูล

1. ผู้วิจัยนำวิจัยถือเป็นเครื่องมือสำคัญที่สุดในการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพดังนั้นผู้วิจัยจึงได้เตรียมตัวศึกษาทำความเข้าใจในแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับเรื่องที่ศึกษา กำหนดวิธีการและประเด็นที่สำคัญเพื่อเป็นแนวทางในการรวบรวมข้อมูลอย่างรอบด้าน ตรงตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย
2. แบบบันทึกข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์



3. แบบสัมภาษณ์ผู้วิจัยเป็นผู้สัมภาษณ์ด้วยตัวเองโดยเตรียมแนวคำถามแบบครอบคลุมทุกรายละเอียดที่เกี่ยวกับภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบปลาสด ช่วงแรกของการสัมภาษณ์จะเป็นคำถามทั่ว ๆ ไป หลังจากนั้นก็จะโยนคำถามเข้าหาประเด็นที่ต้องการ เพื่อที่จะได้ข้อมูลที่ครบถ้วน ชัดเจน และมีความถูกต้องตรงตามความจริงทุกประการ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสัมภาษณ์ผู้ศึกษาได้เข้าไปสัมภาษณ์ในแต่ละกลุ่มตัวอย่างโดยแรกๆจะมีการแนะนำตัวเองเพื่อให้กลุ่มตัวอย่างที่เข้าไปสัมภาษณ์ได้ทราบรายละเอียดรวมทั้งทราบถึงวัตถุประสงค์ในการสัมภาษณ์ การเก็บรวบรวมข้อมูลแบ่งออกเป็น 2 กรณี คือ การศึกษาจากเอกสาร ได้แก่ 1) งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง 2) เอกสารที่ได้รับจากกลุ่มทำข้าวเกรียบปลาสดบ้านปาตาบาระหมู่ที่ 1 ตำบลปะเสยะวออำเภอสายบุรีจังหวัดปัตตานี กรณีลงภาคสนาม ได้แก่ 1) เก็บข้อมูลภาคสนามโดยการสัมภาษณ์ สังเกต และถามประเด็นที่ครอบคลุมตามวัตถุประสงค์ของการศึกษาครั้งนี้ 2) ผู้วิจัยติดต่อขอสัมภาษณ์บุคคลที่เป็นประธานกลุ่มรองประธานกลุ่ม ผู้ที่เป็นสมาชิกกลุ่มทำข้าวเกรียบบ้านปาตาบาระตัวแทนจำหน่ายในตลาดสายบุรี กำนันตำบลปะเสยะวอ และพัฒนากรตำบลปะเสยะวอ อำเภอสายบุรีจังหวัดปัตตานี 3) วันที่สัมภาษณ์ผู้ศึกษาได้ชี้แจงเกี่ยวกับรายละเอียดการตอบแบบสัมภาษณ์ และแจกแบบสัมภาษณ์ให้แก่กลุ่มตัวอย่าง โดยจะพูดคุยในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับกาวิจัย ข้อมูลที่ได้จะมีประโยชน์ต่อประชาชนรุ่นหลัง เพื่อเป็นแนวทางเลือกในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบปลาสด ทั้งนี้ผู้ให้สัมภาษณ์มีสิทธิไม่ตอบคำถาม และหยุดการสัมภาษณ์เมื่อใดก็ได้ และ 4) เมื่อกลุ่มตัวอย่างตอบแบบสัมภาษณ์ครบแล้ว ผู้ศึกษาจึงเก็บแบบสัมภาษณ์ทำการตรวจความเรียบร้อย อุปกรณ์ที่ใช้การสัมภาษณ์คือ แบบสัมภาษณ์ การจดบันทึก เมื่อเรียบร้อยแล้วนำข้อมูลที่ได้อีกกลับมาเรียบเรียงโดยการวิเคราะห์พรรณนา

การวิเคราะห์ข้อมูล

จากการศึกษาแนวทางส่งเสริมภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบปลาสด กรณีศึกษา : กลุ่มทำข้าวเกรียบบ้านปาตาบาระ หมู่ที่ 1 ตำบลปะเสยะวออำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี มีการสืบค้นข้อมูลจากเอกสารและข้อมูลจากภาคสนามแล้วผู้ศึกษาจึงนำข้อมูลทั้งหมดที่ได้จากการสัมภาษณ์มารวบรวมวิเคราะห์ข้อมูลเนื้อหาสรุปเป็นภาพรวมโดยการนำแนวคิดทฤษฎีและ



งานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ประกอบในการรวบรวม และเพื่อเป็นแนวทางในการค้นหาข้อมูลครั้งต่อไปในขณะเก็บรวบรวมข้อมูล ข้อมูลใดขาดหรือไม่ชัดเจนก็เก็บเพิ่มเติมต่อไปจนครบถ้วนของข้อมูลเพื่อหาความสัมพันธ์ของข้อมูลจนสามารถอธิบายข้อเท็จจริง เพื่อตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัย ตามขอบเขตที่กำหนดไว้อย่างชัดเจนที่สุดตามข้อมูลที่แท้จริง

ผลการศึกษา

ตอนที่ 1 การรวบรวมภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบพลาสติก กรณีศึกษา : กลุ่มทำข้าวเกรียบบ้านปาดาบาระ หมู่ที่ 1 ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี

1. การมองระบบการผลิตและการจัดการทรัพยากรในบริบทของการเปลี่ยนแปลง

1) ที่มาภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบพลาสติก พบว่า ที่มาของภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบพลาสติกมาจากชาวมาเลย์เซียที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในพื้นที่บ้านปาดาบาระ และได้มีการนำวิธีการถนอมอาหารโดยการนำปลามาต้มกับกระเทียมแล้วนำไปคลุกเคล้าผสมกับแป้งมันสำปะหลังให้เป็นเนื้อเดียวกัน แล้วปั้นเป็นรูปยาวทรงกระบอก และนำไปนึ่งให้สุกแล้วนำมาทอดอีกครั้งหนึ่ง ภูมิปัญญานี้จึงมีการเผยแพร่ไปทั่วพื้นที่บ้านปาดาบาระ จนทำให้เกิดเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นมาจนถึงปัจจุบันนี้

2) การคัดเลือกวัตถุดิบในการคัดเลือกปลา พบว่า การคัดเลือกวัตถุดิบส่วนใหญ่จะทำการคัดเลือก วัตถุดิบที่มีความสด ใหม่ และมีคุณภาพตรงตามหลักโภชนาการ อาทิ เช่น วัตถุดิบเป็นอาหารทะเล จะต้องมีความสด ใหม่ และถ้าสามารถเลี้ยงได้ ทางกลุ่มผู้ผลิตจะไม่เลือกซื้อปลาที่ผ่านกระบวนการแช่แข็ง แต่จะเลือกซื้อผ่านชาวประมงโดยตรงที่ขึ้นฝั่งเป็นรายวัน เพื่อความสด ใหม่ โดยปลาหู ปลาหูแขกซึ่งมีคุณสมบัติเมื่อนวดแล้วจะมีความเหนียวดี และมีปริมาณไมโอตินสูง เนื่องจากความเหนียวของเนื้อปลาจะทำให้แป้งเกาะตัวกันดีในขณะทำกันปั้นเป็นก้อน ส่วนวัตถุดิบต่อมาที่เป็นส่วนผสมหลักคือแป้งจะนิยมใช้แป้งมันสำปะหลังเป็นส่วนใหญ่เนื่องจากมีผลต่อการพองตัวดีกว่าแป้งชนิดอื่น การพิถีพิถันในการคัดสรรวัตถุดิบจึงมีความสำคัญ เพราะจะส่งผลต่อรสชาติของข้าวเกรียบ

3) ขั้นตอนและวิธีการในการผลิตข้าวเกรียบปลา พบว่า ขั้นตอน และวิธีการในการผลิตเริ่มจากล้างปลาให้สะอาด (ปลาหู) จากนั้นแกะเอาแต่เนื้อแล้วนำสับ หรือบดพร้อมกับส่วนผสมเช่น แป้งมัน เกลือ น้ำตาลทราย คลุกเคล้าให้เข้ากัน ขั้นตอนนี้สำคัญมากเพราะหาก



ส่วนผสมที่เน้นเนื้อปลามากกว่าเป้าหมายความว่าจะอร่อยยิ่งขึ้นนั่นเอง จากนั้นเมื่อได้ส่วนผสมที่เนื้อเนียนละเอียดแล้วก็นำมาแบ่งเป็นก้อน ๆ แล้วกลิ้งให้เป็นเส้นตามขนาดที่ต้องการ หรือขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 5 เซนติเมตร ความยาวประมาณ 25 เซนติเมตร แล้วนำลงไปต้มในน้ำเดือดประมาณ 10 นาที เพียงแค่นี้ เป็นอันเสร็จพร้อมเสิร์ฟข้าวเหนียวปาดที่รับประทานได้ทันที โดยหั่นเป็นแว่น ๆ หรือหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ แล้วนำไปทอด

4) ปัญหาในด้านกระบวนการขั้นตอนในการผลิตข้าวเหนียวปาด พบว่ากระบวนการขั้นตอนในการผลิตข้าวเหนียวปาดทางกลุ่มผู้ผลิตมักประสบปัญหาในเรื่องของวัตถุดิบหลักคือ ปลา เนื่องจากความไม่เอื้ออำนวยของสภาพอากาศที่แปรวนและนโยบายของภาครัฐที่เข้ามากำหนดช่วงเวลาในการทำประมง ซึ่งในส่วนนี้ถือว่าเป็นปัญหาและอุปสรรคที่ทำให้ทางกลุ่มไม่สามารถผลิตข้าวเหนียวปาดได้ตามปกติ ปัญหาในเรื่องเศรษฐกิจที่ราคาสินค้าวัตถุดิบต่างๆ และเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตมีราคาแพงและสูงทางกลุ่มจึงขาดเครื่องอำนวยความสะดวกในส่วนนี้และต้องเสียเงินกับการซ่อมเครื่องมืออุปกรณ์ที่มีอยู่

5) วิธีการแก้ปัญหาในด้านกระบวนการผลิตข้าวเหนียวปาด พบว่า ปัญหา และอุปสรรคการผลิต หรือการจำหน่าย ส่วนใหญ่จะประสบปัญหาในเรื่องวัตถุดิบมีราคาสูง ปลาหายาก การความไม่พร้อมของเครื่องมืออุปกรณ์ และแรงงานคน แต่จากการบอกเล่านั้นทางกลุ่มก็มีการหาแนวทางแก้ปัญหาเพื่อเตรียมความพร้อมในหลายด้าน เช่น การจัดเตรียมอุปกรณ์เพื่อรองรับในกระบวนการผลิตไว้

2. การมองระบบการผลิตการผลิต และการจัดการทรัพยากรมิติวัฒนธรรม

1) วิธีการจัดการกับทรัพยากรในชุมชน พบว่า วิธีการจัดการกับทรัพยากร จะมีรูปแบบวิธีการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรในชุมชน แปรรูปผลผลิตทางการประมง เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน โดยการคำนึงถึงการอนุรักษ์ พื้นฟูระบบนิเวศ ด้วยการใช้อุปกรณ์ที่มีความเหมาะสม การรักษาความสะอาด ไม่ทิ้งสิ่งปฏิกูลลงในแหล่งน้ำ

2) กฎระเบียบกับการจัดการทรัพยากรชุมชน พบว่า การกฎระเบียบกับการจัดการทรัพยากร คือห้ามใช้อวน อุปกรณ์ทำประมงขนาดใหญ่ ห้ามมิทำฤดูวางไข่ ประการต่อมาในเรื่องความสะอาด คือห้ามทิ้งน้ำเน่าเสียลงทะเล ห้ามการเฝ้าการลักลอบเข้ามาครอบงำทรัพยากรและประการสุดท้ายทำประมงในพื้นที่ และการห้ามเรือขนส่งสินค้าขึ้นมาเทียบเรือที่ชายฝั่ง



3) ความเชื่อ จาริต และประเพณี พบว่า ความเชื่อ คือการสังเกตจากฟ้าร้อง การดูทิศทางลม และจะมีบทสวด (ดูอาร์สำหรับการออกเรือ หาปลา) ส่วนในเรื่องจาริต ประเพณี จะมีคล้ายกันกับชุมชนอื่น ๆ เช่น การขึ้นบ้านใหม่ การกวนอาซูรอ เมาลิด ถือศีลอด วันฮารีรายอ ซีละ การโกนหัวเด็กแรกเกิด 40 ครั้ง การเปิกปากเด็ก

3. การมองระบบการจัดการทรัพยากรว่าเป็นส่วนหนึ่งของระบบกรรมสิทธิ์ร่วมของชุมชน

1) เครื่องหมายรับรองทางการค้าผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลาสด พบว่า เครื่องหมายรับรองทางการค้าตอนนี้ทางกลุ่มได้รับเครื่องหมายรับรองทางการค้า ก็คือ ฮาลาลอย และ OTOP ที่ตอนนี้กำลังคัดสรรอยู่ว่าจะได้รับก็ดาว จากเดิมแล้วอยู่ในระดับ 3 ดาว

2) การออกแบบผลิตภัณฑ์/บรรจุภัณฑ์ พบว่า การออกแบบผลิตภัณฑ์/บรรจุภัณฑ์ ทางกลุ่มยังไม่มี การออกแบบในส่วนนี้ ซึ่งตอนนี้ทางกลุ่มจะใช้พลาสติกใส และกระสอบสีขาว สำหรับการบรรจุผลิตภัณฑ์ในการจัดจำหน่าย ในส่วนการขายสินค้าสู่ตลาดนั้น ตัวแทนจำหน่ายจะเป็นออกแบบในส่วนนี้

3) พัฒนาการของข้าวเกรียบปลาสด พบว่า ข้าวเกรียบปลาสดของกลุ่มทำข้าวเกรียบบ้านปาตาบาระ เริ่มมีการผลิตเป็นข้าวเกรียบแห้ง ด้วยประสบการณ์ที่ไม่เคยผลิตมาก่อนทำให้ผลผลิตที่ออกมา ไม่ตรงตามที่คาดหวัง ผลผลิตที่ไม่มีความกรอบ แตกหักง่าย ซึ่งผลให้ไม่ตลาดรองรับ เลยหันกลับมาผลิตสินค้าเป็นของฝาก สินค้าก็ไม่ตอบโจทย์กลุ่มลูกค้า หลังจากได้มีการออกไปศึกษาดูงานจากกลุ่มอื่นๆที่ประสบผลสำเร็จในการทำข้าวเกรียบ แล้วนำความรู้กลับมาพัฒนาข้าวเกรียบจากแบบเดิมเป็นข้าวแห้งแล้วปรับเปลี่ยนเป็นข้าวเกรียบปลาสด จนประสบความสำเร็จถึงทุกวันนี้

4. การมองระบบการจัดการทรัพยากรของชุมชนในฐานะขบวนการทางสังคม

1) การริเริ่มก่อตั้งกลุ่ม พบว่า กลุ่มทำข้าวเกรียบปลาสด ก่อตั้งเมื่อ พ.ศ. 2548 เป็นเวลา 11 ปี เริ่มแรกมีพนักงาน 4 คน กลุ่มก่อตั้งจากความต้องการที่จะสร้างอาชีพใหม่ขึ้นมาจริง ๆ เพื่อแก้ไขปัญหาการว่างงาน ความยากจน และการดิ้นรนเพื่อหนีจากการทำประมง ของชาวบ้านกลุ่มหนึ่งในหมู่บ้านปาตาบาระ โดยเริ่มแรกมีเมาะจิมิเนาะ นางอามีเนาะดอเลาะ เป็น



ประธาน และต่อมาได้มอบให้นางนุรมาเยห์ (กะยะห์) ลูกสาวรับผิดชอบแทน และเมาะจิ มีเนาะก็เป็นรองประธานกลุ่มจนถึงปัจจุบันนี้

2) การบริหารจัดการกลุ่ม พบว่า กลุ่มทำข้าวเกรียบบ้านปาตาบาระ มีโครงสร้างชัดเจน การบริหารจัดการโดยแบ่งงานเป็นฝ่าย เพื่อความเป็นระเบียบในการทำงาน ซึ่งจะมีฝ่ายเตรียมวัตถุดิบ ควบคุมวัตถุดิบ บดวัตถุดิบ ชั่งปริมาณ ปั่นข้าวเกรียบ ต้ม/นึ่งและตากข้าวเกรียบให้เย็น ประสานลูกค้า ฝ่ายขาย/บรรจุก้อน และอำนวยความสะดวก รวมถึงสวัสดิการให้แก่สมาชิกกลุ่ม

3) องค์กรช่วยเหลือสนับสนุนที่เข้ามาส่งเสริม พบว่า องค์กรที่เข้ามาช่วยเหลือสนับสนุนส่งเสริมจะมีทั้งที่เป็นเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบโดยหลัก ๆ คือ มีพัฒนากรที่จะเข้ามาเป็นพี่เลี้ยง ในการเข้ามาช่วยเหลือในด้านต่าง ๆ และทางศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ศอ.บต.) เข้ามาช่วยเหลือในเรื่องงบประมาณ อีกทั้งยังมีอาจารย์ และนักศึกษาเข้ามาศึกษาเพื่อทำวิจัยในส่วนนี้ก็มีส่วนช่วยในการแนะแนวทางต่าง ๆ ให้แก่กลุ่ม

5. การมองระบบการผลิตและการจัดการทรัพยากรของชุมชนในบริบทของการพัฒนาชุมชน

1) การจัดสรร และเอื้อผลประโยชน์ต่อชุมชน พบว่า ทิศทางในการพัฒนาข้าวเกรียบพลาสติก ประการแรก คือ การส่งเสริมให้เป็นธุรกิจชุมชน เพื่อสร้างผลกำไรให้ได้มากกว่าการผลิตรายได้ในปัจจุบัน ซึ่งจะส่งผลให้เกิดการสร้างอาชีพ และสร้างรายได้ อีกทั้งยังก่อให้เกิดสวัสดิการให้แก่ชุมชน ทำให้ชุมชนมีเงินสำรองหมุนเวียนในการจัดกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชน ประการที่สอง คือ การพัฒนาสูตรข้าวเกรียบปลาให้มีความหลากหลายเพื่อการผลิตต้นสินค้าสู่ภูมิภาคต่าง ๆ

2) ทิศทางในการพัฒนาข้าวเกรียบพลาสติก พบว่า ทิศทางในการพัฒนาข้าวเกรียบพลาสติกในการส่งเสริมให้เป็นธุรกิจชุมชน เพื่อสร้างผลกำไรให้ได้มากกว่าการผลิตในปัจจุบัน ซึ่งจะส่งผลให้เกิดการสร้างอาชีพและเสริมสร้าง สร้างรายได้ อีกทั้งยังก่อให้เกิดสวัสดิการให้แก่ชุมชน ทำให้ชุมชนมีเงินสำรองหมุนเวียนในการจัดกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชน

3) การอนุรักษ์ควบคู่กับการจัดการทรัพยากร พบว่า การอนุรักษ์ควบคู่ไปกับการอนุรักษ์ทรัพยากร คือ การจัดการกับทรัพยากรไปพร้อมกับการอนุรักษ์รักษาแหล่งทรัพยากรในชุมชน ให้มีความอุดมสมบูรณ์ เพื่อการดำเนินการในด้านกระบวนการในระยะยาว



อีกทั้งยังเป็นการสืบทอด และถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น (การผลิตข้าวเหนียวปลาสตภายในตัว) ให้ดำรงคงอยู่ไว้

ตอนที่ 2 แนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาการผลิตข้าวเหนียวปลาสตกรณีศึกษา : กลุ่มทำข้าวเหนียวบ้านปาดาบาระ หมู่ที่ 1 ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสาयบุรี จังหวัดปัตตานี

1. การส่งเสริมด้านการตลาด พบว่า การส่งเสริมด้านการตลาดจะมีการผลักดันสินค้าออกสู่ภูมิภาคต่างๆรวมถึงการหาตัวแทนจำหน่ายในภูมิภาคต่าง ๆ ทั้งใน และต่างประเทศ และยกระดับผลิตภัณฑ์ให้เป็นของดีขึ้นชื่อประจำอำเภอ ในส่วนรูปแบบการตลาดที่ทางกลุ่มทำอยู่ คือ การออกบูทวางจำหน่ายสินค้าในงานต่าง ๆ และการขายปลีกขายส่งโดยผ่านทางกลุ่มเอง หรือผ่านพ่อค้าคนกลาง

2. การส่งเสริมผลิต พบว่า การส่งเสริมด้านการผลิต คือ ประการแรกด้านการคิดค้นสูตรของรสชาติข้าวเหนียวให้มีความหลากหลายเพื่อเพิ่มทางเลือกให้แก่ลูกค้า ประการที่สองคือการรักษาลักษณะเฉพาะของข้าวเหนียวปลาสตคือการผลิตที่เน้นสัดส่วนของเนื้อปลามากกว่าแป้ง ซึ่งจุดนี้ถือว่าเป็นจุดแข็งที่สร้างความแตกต่างจากกลุ่มอื่น และประการที่สาม คือ ส่วนสำคัญ คือ การจัดการในด้านกระบวนการผลิตทางกลุ่มจะมีการจัดระบบในเรื่องของการแบ่งงานเพื่อสร้างกระบวนการทำงานที่เป็นระบบ และประการสุดท้ายคือการศึกษาดูงานเพื่อสร้างเครือข่ายสำหรับการเรียนรู้ และยังเปิดพื้นที่สำหรับการเรียนรู้ให้แก่ชุมชน

3. การส่งเสริมด้านธุรกิจชุมชน พบว่า ส่งเสริมปัญญาการผลิตข้าวเหนียวปลาสตนั้นส่งผลต่อธุรกิจชุมชน ในการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนให้ดีขึ้น ทั้งทางด้านการสร้างอาชีพและสร้างรายได้ลดการอพยพแรงงานออกนอกพื้นที่ และอีกด้านหนึ่งคือสร้างความพอเพียงให้ดำรงอยู่บนพื้นฐานของทรัพยากรในชุมชนหรือทุนทางสังคมที่ตนเองมีอยู่ และชาวบ้านเกิดการพึ่งพาตนเองเป็นหลัก

4. การถ่ายทอดองค์ความรู้ พบว่า การจัดการกับองค์ความรู้การผลิตข้าวเหนียวปลาสตในการเปิดพื้นที่สำหรับเป็นแหล่งการเรียนรู้ มีการจัดทำเป็นเอกสารสำหรับการแจกจ่ายให้แก่ผู้ที่เข้ามาศึกษาดูงาน มีการอนุรักษ์และถ่ายทอดสืบทอดโดยการชักชวนเยาวชนเข้ามาช่วยงานซึ่งถือได้ว่าเป็นกระบวนการเรียนรู้ที่ทำให้ผู้เรียนเกิดการซึมซับภายในตัว



**ตอนที่ 3 แนวโน้มการส่งเสริมการขายข้าวเกรียบปลาสดในอนาคตกรณีศึกษา :
กลุ่มทำข้าวเกรียบบ้านปาดาบาระ หมู่ที่ 1 ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี**

1. การส่งเสริมการขายที่มุ่งสู่ผู้บริโภค พบว่า การจัดหน่ายข้าวเกรียบปลาจะมีการจัดหน่ายด้วยวิธีการกระจายสินค้าทั้งในพื้นที่ชุมชน และนอกพื้นที่ โดยมีพ่อค้าคนกลางจะเป็นคนกระจาย และประชาสัมพันธ์สินค้าภายในตัว ผู้บริโภคเกิดความสนใจ และการจงใจในตัวผลิตภัณฑ์ คือ คุณภาพของข้าวเกรียบปลา ส่วนผู้ผลิตและพ่อค้าคนกลาง (ผู้จัดจำหน่าย) คือ การสร้างยอดขาย และกำไร

2. การส่งเสริมการขายที่มุ่งสู่คนกลาง พบว่า เป็นการสร้างกลยุทธ์ความพึงพอใจ และเกิดการจงใจ ให้เกิดการแลกเปลี่ยนสินค้า ทั้งการการสะสมคะแนนในแต่ละรอบ ลดราคาสินค้าเป็นต้น โดยทางสองฝ่ายคือผู้ซื้อและผู้ขาย มีการสร้างหลักประกันด้วยวิธีการรับคืนสินค้า และชดเชยในเรื่องของสินค้า หากสินค้าของไม่มีคุณภาพ

3. การส่งเสริมการขายที่มุ่งสู่พนักงานขาย พบว่า จะมีวิธีการผลักดันสินค้าของกลุ่ม 2 ช่องทาง คือ การขายปลีก และขายส่ง โดยสำหรับการขายส่ง ทางกลุ่มจะยึดแนวคิดที่ว่ายินดีรับคืนสินค้า หากขายไม่หมด เพียงแค่แจ้งยอดที่ขายไม่หมดมายังกลุ่ม เพื่อสร้างความพึงพอใจให้แก่ลูกค้า ส่วนทางด้าน การประชาสัมพันธ์จะมีช่องทางการประชาสัมพันธ์ที่หลากหลาย ทั้งทางอินเทอร์เน็ต หรือการประชาสัมพันธ์ โดยผ่านตัวบุคคลระหว่างบุคคล และผ่านตัวผลิตภัณฑ์ เนื่องจากความหลากหลายกลุ่ม จึงทำให้การประชาสัมพันธ์มีความหลากหลาย ๆ ช่องทาง เพื่อจะเป็นตัวผลักดันผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลาสดเข้าสู่ตลาดที่กว้างกว่าเดิม



ภาพประกอบ 1 แสดงข้าวเกรียบปลาสด



อภิปรายผล

1. การรวบรวมภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบปลาสด กรณีศึกษา : กลุ่มทำข้าวเกรียบบ้านปาดาบาระ หมู่ที่1 ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี พบว่า การคัดเลือกวัตถุดิบส่วนใหญ่จะทำการคัดเลือก วัตถุดิบที่มีความสด ใหม่ และมีคุณภาพตรงตามหลักโภชนาการ อาทิ เช่น วัตถุดิบที่เป็นอาหารทะเล จะต้องมีความสด ใหม่ และถ้าสามารถเลี้ยงได้ ทางกลุ่มผู้ผลิตจะไม่เลือกซื้อปลาที่ผ่านกระบวนการแช่น้ำแข็ง แต่จะเลือกซื้อผ่านชาวประมงโดยตรงที่ขึ้นฝั่งเป็นรายวัน เพื่อความสด ใหม่ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ ชุมพล ศฤงคารศิริ (ชุมพล ศฤงคารศิริ, 2542) ได้กล่าวว่า การจัดซื้อวัตถุดิบ และอุปกรณ์ต่าง ๆ ต้องได้ของที่มีคุณภาพ และราคาเหมาะสม จึงจะทำให้ต้นทุนการผลิตต่ำลง ถ้าไรก็จะเพิ่มขึ้น และสอดคล้องกับงานวิจัยของ อรณูช สีหามาลา (อรณูช สีหามาลา, 2548) ได้ศึกษาเรื่อง “การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ และยืดอายุการเก็บรักษาข้าวเกรียบปลา” ผลการศึกษาพบว่า ข้าวเกรียบปลาเป็นอาหารว่างที่เป็นที่นิยมรับประทาน มีส่วนประกอบหลักในการทำ คือ แป้งมันสำปะหลัง แต่ในแป้งมันสำปะหลังมีปริมาณโปรตีน และเส้นใยอาหารต่ำ รวมทั้งสอดคล้องกับแนวคิดของดวงใจ ทิระบาล และนนุช รัชส์สกุลไทย (2533) ได้กล่าวว่า ข้าวเกรียบปลาเป็นอาหารว่างที่นิยมรับประทานควบคู่กับสังคมไทยมาช้านาน โดยใช้บริโภคเป็นของรับประทานเล่น หรือเอาไว้ประจำห้องเวลาหิว ลักษณะของข้าวเกรียบนั้นจะมีขนาดเป็นแผ่นไม่ใหญ่นัก แต่ก็ไม่เล็กจนเกินไป โดยจะมีส่วนผสมที่ทำจากแป้งมันสำปะหลังผสมรวมกับวัตถุดิบที่แตกต่างกันไปตามสี กลิ่น และรส แต่เดิมการผลิตข้าวเกรียบนั้นเริ่มจากขั้นตอนการผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน แล้วปั้นเป็นทรงรูปกระบอกแล้วนำไปต้มในน้ำเดือด หลังจากนั้นนำมาทอดกับน้ำมัน ส่วนการเก็บรักษาข้าวเกรียบปลานี้จะต้องควบคุมปัจจัยในหลาย ๆ ด้าน อย่างเช่น อุณหภูมิ ความชื้น แสง เพื่อให้ข้าวเกรียบปลาเกิดกลิ่นที่ผิดปกติเนื่องจากการทำปฏิกิริยาของน้ำมันที่ทอดแล้ว ผู้ผลิตส่วนใหญ่จึงมีการใช้สารกันชื้นเพื่อลดการเกิดกลิ่นขึ้นในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ

2. แนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาการผลิตข้าวเกรียบปลาสดกรณีศึกษา : กลุ่มทำข้าวเกรียบบ้านปาดาบาระ หมู่ที่1 ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ ปรีชาติ วลัยเสถียร และคณะ (ปรีชาติ วลัยเสถียร และคณะ, 2540) ได้กล่าวว่า การสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน หรือธุรกิจชุมชนยังมีจำนวนเพิ่มมากขึ้นเท่าไรจะก่อให้เกิดการกระจายอำนาจทางเศรษฐกิจไปสู่กลุ่มผู้ประกอบการ และกลุ่มคนเพิ่มมากยิ่งขึ้น



เท่านั้น การกระจายอำนาจรายได้สู่คนกลุ่มอื่นอย่างทั่วถึง ธุรกิจชุมชนยังช่วยลดปัญหาของสังคม อัตราการว่างงานลดน้อยลง เพราะมีการว่าจ้างงานในธุรกิจชุมชน ปัญหาการว่างงานมีน้อยลง เนื่องจากประชาชนมีรายได้

3. แนวทางการส่งเสริมการขายข้าวเกรียบปลาสดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ : กลุ่มทำข้าวเกรียบบ้านป่าตาบาระ หมู่ที่ 1 ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสาขบุรี จังหวัดปัตตานี ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของของชเนศ ศรีวิชัยลำพันธ์ ได้กล่าวว่า ผู้ประกอบการเป็นผู้ดำเนินการธุรกิจ ซึ่งเป็นผู้ที่เข้ามาทำการผลิตสินค้า และบริการ โดยใช้ความรู้ความสามารถในด้านการบริหาร การวางแผน การจัดการองค์กร การบริหารบุคคล การอำนวยการ และการควบคุมการติดตามงานให้ได้สินค้า และบริการที่สนองความต้องการของตลาดเพื่อขายให้ได้กำไร

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะต่อกลุ่มข้าวเกรียบปลาสด

1. เครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ควรมีการบำรุงรักษาอยู่เสมอ เช่น เครื่องบดต่าง ๆ
2. วัตถุดิบที่ใช้ต้องมีคุณภาพดี ควรผ่านกระบวนการคัดเลือก และถูกหลักโภชนาการ
3. สถานที่ผลิตควรมีการรักษาความสะอาด
4. พัฒนาสูตรให้มีความหลากหลาย เช่นผลิตเป็นข้าวเกรียบอบแห้งข้าวเกรียบทรงเครื่อง

ข้อเสนอแนะต่อชุมชน

1. ส่งเสริมให้มีการถ่ายทอดองค์ความรู้การทำข้าวเกรียบให้แก่เยาวชน และผู้ที่สนใจ
2. ส่งเสริมให้มีการอนุรักษ์ และเผยแพร่องค์ความรู้ภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบอย่างกว้างขวาง
3. สร้างพื้นที่ หรือแหล่งเรียนรู้ในชุมชนสำหรับการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบเพื่อเป็นการเพิ่มทางเลือกในด้านการศึกษา หรือด้านการประกอบอาชีพ
4. สร้างปราชญ์ชาวบ้านในการเผยแพร่ความรู้ด้านภูมิปัญญา
5. ส่งเสริมให้ชาวบ้านมีความรู้ในเรื่องการตลาดเพื่อเป็นการส่งเสริมอาชีพในด้านการกระจายสินค้าออกนอกชุมชน



ข้อเสนอแนะต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

1. ส่งเสริมในเรื่องการหาผู้ที่มีความรู้ความชำนาญ (วิทยากร) เข้ามาส่งเสริมในด้านกระบวนการ
2. จัดตั้งศูนย์การเรียนรู้เพื่อส่งเสริมอาชีพ
3. ส่งเสริม และผลักดันผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบให้มีตลาดรองรับทั้งใน และต่างประเทศ (กลุ่มประเทศประชาคมอาเซียน)

ข้อเสนอแนะเพื่อการศึกษาในครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาเรื่อง “กระบวนการผลิตข้าวเกรียบอบสมุนไพรกรณีศึกษา : กลุ่มอาชีพบ้านดาโต๊ะ หมู่ที่ 4 ตำบลแหลมโพธิ์ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี”

เอกสารอ้างอิง

- ชุมพล ศฤงคารศิริ. (2542). *การวางแผนและการควบคุมการผลิต พิมพ์ครั้งที่ 7*. บริษัทประชาชน จำกัด.
- ปรีชาติ วลัยเสถียร และคณะ. (2540). *นโยบาย และมาตรการในการส่งเสริมธุรกิจชุมชน*.
- วารสารสื่อสารเมืองสาย ข้าวเกรียบพลาสติก. (ม.ป.ป.). เรียกใช้เมื่อ 23 พฤษภาคม 2558 จาก <http://www.muslim4health.or.th>
- อรนุช ลิหามลา. (2548). *การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ และยืดอายุการเก็บรักษาข้าวเกรียบ*. เชียงใหม่: สำนักมหาวิทยาลัยเชียงใหม่.