

# จันดีพริกแกง: แนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงในชุมชน\*

## CHANDI PRIGKANG: DEVELOPMENT GUIDELINES FOR THE PRODUCT STANDARD OF CURRY PASTE IN COMMUNITY

ศิริขวัญ หวันจิ

Sirikwan Hwanji

จิตติมา ดำรงวัฒนะ

Jittima Damrongwattana

เดโช แขน้ำแก้ว

Daycho Khaenamkaew

อุดมศักดิ์ เดโชชัย

Udomsak Dechochai

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

Nakhon Si Thammarat Rajabhat University, Thailand

เจียร ชูหนู

Chian Chunu

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย

Mahachulalongkornrajavidyalaya University, Thailand

E-mail: jittima\_dam@nstru.ac.th

### บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาขั้นตอนการแปรรูปการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง 2) ศึกษาสภาพปัญหาการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง และ 3) ศึกษาแนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง เป็นวิธีวิจัยเชิงคุณภาพใช้แบบสัมภาษณ์ โดยเลือกตัวอย่างแบบเจาะจง โดยเป็นตัวแทนผู้เกี่ยวข้องกับการผลิตน้ำพริกแกง แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยในชุมชนตลาดคลองจันดี จำนวนทั้งหมด 4 คน และ 2) กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยในชุมชนตลาดคลองจันดี จำนวนทั้งหมด 10 คน โดยนำมาวิเคราะห์เชิงเนื้อหาและสรุปเป็นภาพรวมผลการวิจัย พบว่า 1) ขั้นตอนการแปรรูปการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง ได้แก่ 1.1) การเตรียมอุปกรณ์สำหรับการทำน้ำพริกแกง 1.2) การเตรียมวัตถุดิบการทำน้ำพริกแกง 1.3) ขั้นตอนการทำน้ำพริกแกง และ 1.4) ประโยชน์ของส่วนผสมในน้ำพริกแกง 2) สภาพปัญหาการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง ได้แก่ 2.1) ด้านการผลิตน้ำพริกแกง มี

---

\* Received 22 November 2020; Revised 17 December 2020; Accepted 22 December 2020

ขั้นตอนการทำแบบเดิม ๆ 2.2) ด้านวัตถุดิบ มีราคาแพงขึ้นอยู่กับสภาพอากาศ 2.3) ด้านบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์แบบเดิมไม่มีการพัฒนาที่ทันสมัย และ 2.4) ด้านการตลาด ขาดการประชาสัมพันธ์ในช่องทางที่หลากหลาย และ 3) แนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง ได้แก่ 3.1) การพัฒนาเทคโนโลยีที่เหมาะสมใช้ในการผลิตน้ำพริกแกง 3.2) ส่งเสริมการปลูกวัตถุดิบในการผลิตน้ำพริกแกง ให้คนในชุมชนมีรายได้และรู้จักการแปรรูปสมุนไพรที่หลากหลาย 3.3) ส่งเสริมด้านบรรจุภัณฑ์ช่วยยืดอายุการเก็บน้ำพริกแกง สะอาดและใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และ 3.4) ส่งเสริมด้านการขายและการตลาดมีการประชาสัมพันธ์เพิ่มช่องทางการตลาดแบบออนไลน์

**คำสำคัญ:** แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน, น้ำพริกพริกแกง

## Abstract

The objectives of this research article were to: 1) to study the production processing process according to the curry paste product standard, 2) to study the production problem according to the curry paste product standard, and 3) to study the development guideline for curry paste product standard. This research was a qualitative research use interviews and group discussions by purposive sampling. The representatives involved in curry paste production were divided into 2 groups: 1) a group of recipe innovators and small producers of curry paste in the Klong Chandee market community, total of 4 persons., and 2) supporters of curry paste production. In the community of Klong Chandee market, total of 10 persons. By using content analysis and summarizing. The research found that: 1) process of production according to standard of curry paste products are: 1.1) preparation of equipment for making curry paste, 1.2) preparation of raw materials for making curry paste, 1.3) process of curry paste, and 1.4) benefits of ingredients in curry paste. 2) Production problems according to the curry paste product standards are: 2.1) Production of curry paste there is a traditional process, 2.2) the raw material is expensive depending on the weather, 2.3) the packaging. Conventional packaging does not have any modern developments, and 2.4) marketing lack of public relations in various channels. and 3) guidelines for developing curry paste product standards are: 3.1) developing appropriate technology for producing curry paste; 3.2) promote growing raw materials for curry paste production. Provide people in the

community with income and know how to process a variety of herbs, 3.3) promote packaging, extend the shelf life of curry paste. Clean and use environmentally friendly materials; and 3.4) promote sales and marketing, promote various marketing online channels.

**Keywords:** Development Guidelines for Product, Community Product Standards, Curry Paste

## บทนำ

เอกลักษณ์และวัฒนธรรมเป็นสิ่งที่สามารถบ่งบอกถึงความรู้ภูมิปัญญาของคนท้องถิ่น หรือความเป็นชาติ ไม่ถือเป็นสิ่งที่ล้ำสมัยในทางตรงกันข้ามเอกลักษณ์และวัฒนธรรมเหล่านั้นเป็นเครื่องบ่งชี้ตัวตนและคุณค่าแบบที่ใครไม่สามารถนำไปเป็นเจ้าของได้ (สุวิทย์ วงศ์จิรวาณิชย์, 2560) ในแต่ละพื้นถิ่นมีทรัพยากรที่แตกต่างกันออกไป ทรัพยากรบางชนิดสามารถนำมาทำประโยชน์ให้กับชุมชนมาอย่างช้านานจนกลายเป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่นนั้นและคนในท้องถิ่นก็ใช้ความรู้ความสามารถที่มีนำมาพัฒนา ดัดแปลง ต่อยอดสร้างสรรค์ให้เป็นผลิตภัณฑ์ขึ้นมา ในปัจจุบันผลิตภัณฑ์ตามท้องถิ่นที่มาจากภูมิปัญญาได้รับความสนใจจากผู้บริโภค จึงทำให้ผู้ประกอบการชุมชนหลายรายเข้ามาแข่งขันกันในตลาดมากขึ้น โดยจะมุ่งเน้นไปในทิศทางของการพัฒนาตัวผลิตภัณฑ์ของแต่ละท้องถิ่นให้มีคุณภาพและสามารถตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค ในทิศทางที่ดีขึ้นอาจจะมีการประกอบการบางรายที่ยังมองไม่เห็นถึงความสำคัญของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งผลต่อคุณภาพของตัวผลิตภัณฑ์ อีกทั้งยังไม่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภคได้เท่าที่ควร ดังนั้น ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จึงต้องหันมาให้ความสำคัญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สามารถคุ้มครอง ป้องกันไม่ให้สินค้าหรือผลิตภัณฑ์เสียหายและเพิ่มคุณค่าต่อผู้บริโภค (กรมวิทยาศาสตร์บริการ, 2555) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ถือว่าเป็นสิ่งที่มีความสำคัญ การที่มีผลิตภัณฑ์ที่ดีและมีคุณภาพสามารถช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ รวมไปถึงจนถึงท้องถิ่นด้วย ในเรื่องของผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนซึ่งปัญหาหนึ่งที่พบได้ในเกือบทุกชุมชน พบว่า ยังมีปัญหาทางด้านของรูปแบบผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค การออกแบบผลิตภัณฑ์จึงเป็นส่วนที่สำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชน การสร้างผลิตภัณฑ์ ชุมชนควรมีการออกแบบให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดหรือกำลังเป็นที่นิยมอยู่ในขณะนั้นโดยใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่นอย่างคุ้มค่า ความงาม เอกลักษณ์ที่ก่อให้เกิดคุณค่าทางความรู้สึกและคุณค่าทางจิตใจแก่ผู้บริโภคได้ ผลิตภัณฑ์นั้นจะเป็นตัวสร้างแรงกระตุ้นให้กับผู้ซื้อสินค้าได้เป็นอย่างดี (ณรงค์ศักดิ์ วัตศิริศักดิ์, 2555)



อาหารไทยนับเป็นอาหารประจำชาติที่มีการสั่งสม และถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน จนเป็นสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรม และอาหารไทยประเภทที่ใช้พริกแกง หรือเครื่องแกงเป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารนั้นก็ได้รับวัฒนธรรมมาจากประเทศอินเดีย และเป็นอาหารที่คนไทยนิยมรับประทานกันมาแต่โบราณ นอกจากจะช่วยเพิ่มรสชาติ และสีสันทให้กับอาหารแล้วยังช่วยกลบกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ทำให้อาหารมีกลิ่นหอมน่ารับประทานยิ่งขึ้น อีกทั้งพริกแกงยังเป็นวัตถุดิบปรุงอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพอีกด้วย จากการรวมกลุ่มสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ประจำตำบลที่น่าอัศจรรย์ของ “จันดี” เมืองแห่งสมุนไพรพื้นถิ่น เสน่ห์ของเมนูประจำถิ่นดินแดนด้ามขวานคงต้องยกให้การใส่ภูมิปัญญาท้องถิ่นลงในอาหาร “พริกแกงจันดี” ที่มีทั้งสมุนไพร ผักพื้นบ้าน ปรุงแต่งรสชาติด้วยรสชาติที่รังสรรค์จากธรรมชาติแลนมัสการคุณทางยาโดดเด่นในด้านประโยชน์เชิงสุขภาพคุณประโยชน์นานัปการ น้ำพริกแกงได้ที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของท้องถิ่นได้อย่างชัดเจน รสเผ็ดร้อนมาจากทั้งพริกสด พริกแห้ง และสมุนไพร ซึ่งน้ำพริกเครื่องแกง เป็นอาหารที่อยู่คู่กับวิถีชีวิตและโต๊ะอาหารไทยมายาวนาน เนื่องจากมีรสชาติที่ถูกปากคนไทยอุดมด้วยเครื่องปรุงและส่วนประกอบ ที่ให้กลิ่นรสที่เป็นเอกลักษณ์ จึงทำให้น้ำพริกเครื่องแกงเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งที่มีการผลิตเพื่อจำหน่าย มีส่วนประกอบหลักหลากหลายชนิดที่มีคุณประโยชน์ทางโภชนาการและป้องกันโรคร้ายต่าง ๆ ได้ด้วย ประกอบด้วยพริก กระเทียม ตะไคร้ และหอมแดง พริกแกง เป็นวัตถุดิบที่สำคัญมากอย่างหนึ่งในการปรุงอาหาร ซึ่งสามารถนำไปปรุงอาหารได้มากมายหลายประเภท เช่น แกง ผัด และอื่น ๆ โดยมีพริกเป็นส่วนประกอบหลัก นอกจากนี้ น้ำพริกเครื่องแกงยังเป็นสินค้าหนึ่งในหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ที่ได้รับความนิยมในการบริโภค มียอดจำหน่ายสูง แต่ส่วนใหญ่ยังประสบปัญหาด้านมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัย สินค้ามีอายุการเก็บสั้น สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นผลเนื่องมาจากการขาดความรู้ทางด้านเทคโนโลยีที่เหมาะสม ในการพัฒนากระบวนการผลิต การบรรจุ และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม (สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน, 2563) ฉะนั้นในช่วงพีชิต กล่าวได้ว่าพริกแกง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเครื่องเทศและสมุนไพรต่าง ๆ เช่น กะปิ น้ำตาล น้ำปลา เกลือ แล้วอาจผสมกับกะทิ หรือน้ำมันบริโภคตามส่วนประกอบของน้ำพริกแกงแต่ละชนิด และอาจนำไปให้ความร้อน หรือไม่ก็ได้ นำไปประกอบอาหารได้ทันที หรือนำไปประกอบอาชีพ (ฉัตรนันทน์ ช่วงพีชิต, 2561)

การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนคือ การเปลี่ยนแปลงบางอย่างในผลิตภัณฑ์สินค้า หรือที่มีอยู่แล้วเกิดการเปลี่ยนแปลงผลิตภัณฑ์สินค้า จะต้องมีส่วนให้ผู้บริโภคหรือลูกค้าเพื่อให้เกิดความพึงพอใจในตัวผลิตภัณฑ์สินค้าให้มากที่สุด จากการตลาดมีการแข่งขันกันอย่างรุนแรงมากขึ้นตลอดจนมีความก้าวหน้าของเทคโนโลยีเป็นไปอย่างรวดเร็วทำให้มีผลิตภัณฑ์สินค้าใหม่ ๆ ในตลาดจำนวนมากที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วและไปเร็ว (กรรณิการ์ สายเทพ และพิชญา เพิ่มไทย, 2560)

จากการสำรวจตลาดน้ำพริกเครื่องแกงในพื้นที่ตำบลจันดี อำเภอดงหลวง จังหวัด นครศรีธรรมราชเบื้องต้น พบว่า ไม่มีการทำขายอย่างต่อเนื่อง การเก็บรักษาได้ไม่นาน บรรจุภัณฑ์ยังไม่เหมาะสม กลุ่มผู้ผลิตขาดความรู้การบริหารจัดการ และการตลาดไม่เป็นระบบ ทำให้การจำหน่ายสินค้าถูกจำกัดเฉพาะพื้นที่ใกล้เคียง ด้วยเหตุผลดังกล่าวผู้วิจัยมีสนใจที่จะ ศึกษาเรื่อง จันดีพริกแกง: แนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน เพื่อมุ่ง ค้นหาแนวทางในการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชนอันนำไปสู่การสร้างจุดเด่น และจุดขายของสินค้าที่มีอัตลักษณ์และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ในชุมชนอย่างยั่งยืน

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาขั้นตอนการแปรรูปการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง
2. เพื่อศึกษาสภาพปัญหาการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง
3. เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง

### วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง จันดีพริกแกง: แนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงใน ชุมชน เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพโดยคัดเลือกแบบเจาะจง ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตการวิจัย ดังต่อไปนี้

#### 1. ด้านขอบเขต

##### 1.1 ด้านประชากร (Population)

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Information) การสัมภาษณ์เชิงลึกเพื่อศึกษาขั้นตอน การแปรรูปการผลิตน้ำพริกแกง สภาพปัญหาการผลิตน้ำพริกแกง และแนวทางการพัฒนา มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง โดยตัวแทนผู้เกี่ยวข้องกับการผลิตน้ำพริกแกง มี 2 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยชุมชนตลาดคลองจันดี จำนวน 4 คน และ 2) กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยชุมชนตลาดคลองจันดี จำนวน 10 คน เป็นผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ ความเข้าใจ และมีประสบการณ์เกี่ยวกับกระบวนการผลิตน้ำพริกแกง มาแล้วไม่ต่ำกว่า 5 ปี

1.2 ด้านเนื้อหา ได้แก่ ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอนการแปรรูป การผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง สภาพปัญหาการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกง และแนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง และอินเทอร์เน็ต บทความ ตำรา คัดสำเนาจากรายงานการวิจัยหรือบทความตามเว็บไซต์

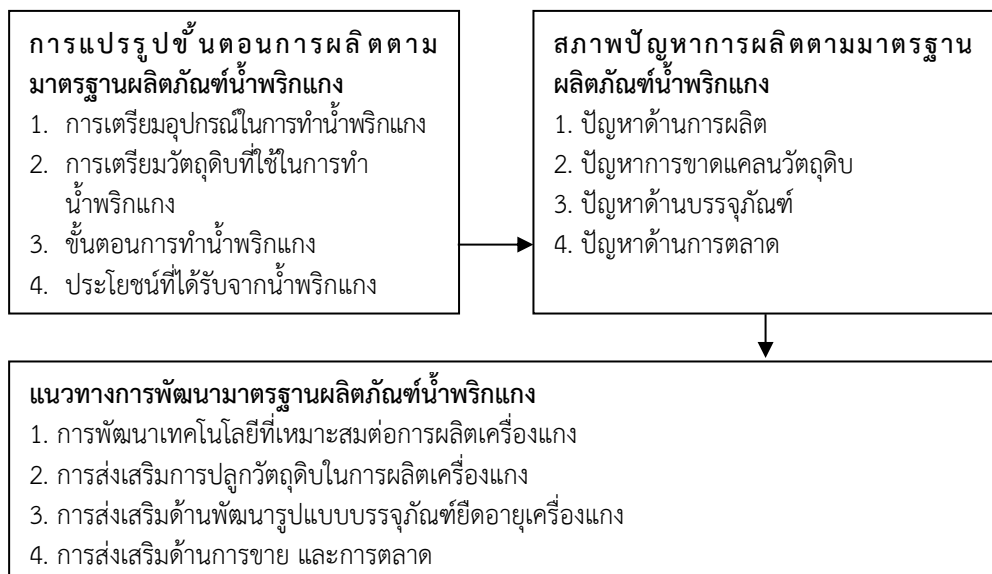
1.3 ด้านพื้นที่ศึกษาคือ ชุมชนตลาดคลองจันดี ตำบลจันดี อำเภอดงหลวง จังหวัด นครศรีธรรมราช

**2. ด้านเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย** คือ โดยเชิงคุณภาพใช้แบบสัมภาษณ์ซึ่งให้ผู้เชี่ยวชาญด้านการผลิตน้ำพริกแกง จำนวน 5 ท่าน ตรวจสอบความถูกต้องและครอบคลุมเนื้อหา แล้วนำไปหาค่าความเที่ยงตรงโดยการหาค่าดัชนีความสอดคล้อง IOC ได้เท่ากับ 0.76 – 1.00 (บุญชม ศรีสะอาด, 2556) นำไปทดลองใช้กับกลุ่มอื่นที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน เพื่อหาค่าความเชื่อมั่นสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach, L. J., 1990) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.97 และจัดทำแบบสัมภาษณ์ฉบับสมบูรณ์ แบ่งเป็น 3 ตอน คือ 1) ศึกษาข้อมูลพื้นฐาน 2) ความคิดเห็นเกี่ยวกับขั้นตอนการแปรรูปการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง 3) ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง และ 4) ความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง

**3. ด้านการเก็บข้อมูล** คือ ผู้วิจัยเก็บแบบสัมภาษณ์ด้วยตนเอง โดยแบ่งวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลออกเป็น 3 ระยะ ได้แก่ ระยะที่ 1 การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน ระยะที่ 2 ศึกษาขั้นตอนการแปรรูปการผลิตน้ำพริกแกงและปัญหาการผลิตน้ำพริกแกง และระยะที่ 3 หาแนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง ใช้การสนทนากลุ่ม (Focus Group) โดยการตรวจสอบสามเส้า (Triangulation) เป็นการเปรียบจากมุมมองหลาย ๆ ด้านเพื่อตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล

**4. ด้านการวิเคราะห์ข้อมูล** คือ โดยการใช้ข้อมูลเอกสาร (Content Analysis) และเทคนิคการวิเคราะห์ถ้อยคำด้วยการลดทอนข้อมูลแบบตีความสร้างข้อสรุปจัดหมวดหมู่และสรุปประเด็น

### 5. ด้านกรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

## ผลการวิจัย

1. การศึกษาขั้นตอนการแปรรูปการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงพบว่า “ชุมชนตลาดคลองจันดี ตำบลจันดี อำเภอดงหลวง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยพื้นฐานคนในชุมชนนิยมปลูกผักพื้นบ้าน พืชสมุนไพร และทำไร่ จนเป็นที่รู้จักในชื่อว่า “จันดี” เมืองแห่งสมุนไพรพื้นถิ่น จากการภูมิปัญญาท้องถิ่นจนกลายเป็นอัตลักษณ์แก่ชุมชนในการแปรรูปเป็น “พริกแกงจันดี” ที่มีส่วนผสมของสมุนไพรนานาชนิด มีสรรพคุณทางยาโดดเด่นในด้านประโยชน์เชิงสุขภาพคุณประโยชน์ทางโภชนาการและป้องกันโรคร้ายต่าง ๆ จึงทำให้น้ำพริกเครื่องแกงเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งที่มีการผลิตเพื่อจำหน่าย” (กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 1, 2563)

1.1) การเตรียมอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกแกง มีการเตรียมอุปกรณ์ และทำความสะอาด เพื่อกำจัดสิ่งสกปรกของอุปกรณ์ และคำนึงถึงความปลอดภัยต่อผู้ที่บริโภคอุปกรณ์ ประกอบด้วย กะละมัง ถังน้ำ ไม้พาย ครกหิน จวัก เป็นต้น การเลือกซื้ออุปกรณ์ในการทำเครื่องแกงเหมือน ๆ กัน เน้นการใช้งานเป็นหลัก ความทนทาน ทนทุกสภาพอากาศ เลี่ยงการใช้อุปกรณ์แบบแก้ว หรือพลาสติกแบบบาง เพราะแตกได้ง่าย ยากต่อการใช้งาน และเก็บรักษา การทำความสะอาดอุปกรณ์ล้างทำความสะอาด ล้างเสร็จสะอาดน้ำไว้ให้แห้งจะทำให้น้ำพริกแกงปนเปื้อนสารเคมีของน้ำยาทำความสะอาดได้ ไม่ยากต่อการทำความสะอาดในขั้นตอนนั้น ๆ ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต ที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำจากวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ควรใช้เครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่ทำจากไม้หรือเหล็ก” (กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 2, 2563)

1.2) การเตรียมวัตถุดิบในการทำน้ำพริกแกง วัตถุดิบในการทำเครื่องแกงมีน้ำมัน ที่ขาดไม่ได้เลย คือ เครื่องเทศ เพราะเครื่องเทศจะช่วยในเรื่องของกลิ่นเป็นสัญลักษณ์ของเครื่องแกงมีน้ำมัน การเลือกวัตถุดิบ เช่น พริกชี้หูสด พริกชี้หูแห้ง เครื่องเทศ ข่า ตะไคร้ น้ำมัน พริกเมื่อดอกใหญ่ เมล็ดผักชี พริกไทยดำ ใบมะกรูด ขมิ้น และเกลือ จะเลือกใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ ควรแยกวัตถุดิบแต่ละชนิดให้เป็นสัดส่วน เพื่อความละเอียดในขั้นตอนนั้น ๆ เพื่อที่จะไม่ให้มีเศษอะไรตกค้างในวัตถุดิบได้ วัตถุดิบส่วนใหญ่จะสั่งจากร้านในตัวเมือง โกดังใหญ่ ๆ หรือตลาดพืชผลหัวรัฐ เพราะจะได้ราคาส่งที่คุ้มกว่าซื้อตามท้องตลาดทั่วไป แต่ต้องสั่งตามยอดที่ทางร้านกำหนดไว้ให้ เพราะถ้ายอดไม่ถึงเกณฑ์ก็ต้องเดินทางไปซื้อเอง ขั้นตอนการจัดเตรียมวัตถุดิบแต่ละชนิดนั้น มีความเหมือนกันแต่แตกต่างกันที่วัตถุดิบส่วนผสมที่ใช้ เพราะแต่ละเครื่องแกงนั้นมีวัตถุดิบที่แตกต่างกันไปตามสูตร และส่วนผสม ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “ในการควบคุมกระบวนการผลิตให้ได้คุณภาพและมาตรฐานการผลิต ต้องวางแผนตั้งแต่การซื้อวัตถุดิบที่สดใหม่ ไม่เน่าเสีย มีขั้นตอนการล้างตัดแต่งวัตถุดิบให้สะอาดก่อนนำไปใช้งาน



มีการทำความสะอาดเครื่องจักรหรืออุปกรณ์ก่อนและหลังการใช้งาน” (กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 3, 2563)

1.3) ขั้นตอนการทำน้ำพริกแกง การทำน้ำพริกแกงหลากหลายมีวิธีการทำที่สมบูรณ์เหมือน ๆ กัน โดยการใช้วิธีตั้งไฟบนเตาแก๊สไม่ใช้วิธีอื่นแต่อย่างใด ส่วนเวลาที่ใช้ในการเคี่ยวน้ำพริกแกงมีสมันก็ใช้เวลาเท่า ๆ กันไม่เกินจาก 2 - 3 ชั่วโมงหรือมากกว่านั้น อุปกรณ์ที่ใช้ก็เหมือน ๆ กัน การทำน้ำพริกแกงสมันนั้นไม่ได้ง่ายแต่ก็ไม่ยาก ก็มีส่วนผสมเหมือน ๆ กันแต่สิ่งที่ขาดไม่ได้ คือ พริกส้ม หรือพริกขี้หนูส้ม เพราะพริกขี้หนูส้มจะทำให้น้ำพริกแกงสมันนั้นสมบูรณ์ในฉบับของน้ำพริกแกงสมัน ขั้นตอนในการทำน้ำพริกแกงเผ็ดนั้นแบ่งเป็นการทำสองขั้นตอนคือ บดน้ำพริกแกงเผ็ดให้ละเอียดด้วยส่วนผสมต่าง ๆ และการนำพริกเขียวสดบดให้หยาบ ๆ ร่วน ๆ เพื่อที่จะนำไปคลุกเคล้ากับส่วนที่บดละเอียดแล้ว การทำน้ำพริกแกงเขียวหวานมีวิธีทำที่คล้ายกัน ส่วนผสมของวัตถุดิบก็คล้ายกัน และมีวิธีทำที่เหมือนกันอีกด้วย ไม่ต่างกันมากนัก ขั้นตอนในการทำน้ำพริกแกงนั้น ๆ เหมือนกัน ไม่ว่าจะเป็วิธีทำที่แตกต่างกันก็คือ วัตถุดิบของแต่ละน้ำพริกแกงแต่ละชนิด ส่วนที่แตกต่างกันก็เป็นน้ำพริกแกงมีสมัน และน้ำพริกแกงเผ็ดที่มีวิธีที่นอกเหนือจากการบดให้ละเอียด ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “ผู้นำกลุ่มต้องสร้างกฎ ระเบียบหรือข้อบังคับให้ทุกคนมีการปฏิบัติ โดยก่อนเข้าสู่บริเวณการผลิตด้วยการเปลี่ยนรองเท้า สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผมเก็บผมให้มิดชิด ใส่ผ้าปิดปาก ไม่สวมเครื่องประดับ ไม่ทาเล็บ ต้องตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ และต้องล้างมือให้สะอาดเมื่อก่อนเริ่มงานทุกครั้ง” (กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 4, 2563)

1.4) ประโยชน์ของน้ำพริกแกง น้ำพริกแกงมีประโยชน์ด้านร่างกาย เพราะมีส่วนผสมของตะไคร้ ช่วยให้เลือดสุบฉีดดี จึงช่วยบำรุงผิวพรรณเป็นอย่างดี และผิวมะกรูดช่วยแก้ร้อนใน ทั้งนี้การทานพริกแกงไปล้วนมีประโยชน์ต่อร่างกายทั้งนั้น แต่ไม่ควรทานเผ็ดจนเกินไป อาชีพค้าขายน้ำพริกแกงนั้นบ้างก็นำเป็นอาชีพหลัก เป็นอาชีพเสริม และบ้างก็สืบทอดรุ่นต่อรุ่นในการทำมาค้าขาย เลี้ยงชีพกันมาอย่างยาวนาน และผลกำไรในการค้าขายน้ำพริกแกงก็ดีด้วย ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “แกงไทย เป็นอาหารเพื่อสุขภาพเพราะวัตถุดิบที่ใส่ลงไปล้วนมากไปด้วยประโยชน์ เรียกได้ว่าเป็นแหล่งรวมสรรพคุณทางยาของสมุนไพรในเครื่องแกง เช่น “พริก” มีวิตามินซีสูง ที่ช่วยขยายเส้นเลือดในลำไส้และกระเพาะอาหารทำให้ดูดซึมอาหารได้ดีขึ้น ลดความเจ็บปวดของกล้ามเนื้อ “กระเทียม” สามารถป้องกันโรคหลอดเลือดอุดตันและกล้ามเนื้อหัวใจหยุดทำงานเฉียบพลัน ที่สำคัญยังช่วยลดปริมาณคอเลสเตอรอลในเส้นเลือด และช่วยลดความดันโลหิต “มะกรูด” มีสรรพคุณขับลมในลำไส้ ขับระดู แก้วแว้งเวียน แก้วเสมหะ แก้วไอ และ “ตะไคร้” ช่วยขับลม แก้วท้องอืด ท้องเฟ้อ แก้วโรคหอบหืด” (กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 5, 2563)



## 2. การศึกษาสภาพปัญหาการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง พบว่า

2.1) ด้านการผลิตน้ำพริกแกง เครื่องมือในการใช้ทำน้ำพริกแกง มีเหมือน ๆ กันไม่กี่ชนิด แต่ละชนิดหาได้ตามท้องตลาดทั่วไป เช่น จั๊ก กะละมัง แก้ว ไม้พาย ถ้วยตัก และเครื่องบด เป็นต้น ร้านยังคงใช้เครื่องบดน้ำพริกแกงแบบเดิมอยู่ ไม่นิยมใช้เครื่องจักรในการทำน้ำพริกแกง เพราะหากเกิดความผิดพลาด ทำให้เกิดอุบัติเหตุอย่างรุนแรงได้ เครื่องจักรมีใบมีดที่คมมาก ทางร้านมีการดูแลเครื่องบดน้ำพริกแกงเป็นอย่างดี ไม่ละเลยในการดูแลเครื่องบดน้ำพริกแกง เพราะหากเครื่องบดน้ำพริกแกงพังหรือเสียนั้น ค่าใช้จ่ายค่อนข้างที่จะมีราคาสูงพอสมควร ต้นทุนของน้ำพริกแกงมีราคาค่อนข้างสูง เนื่องจากทางโรงงานขนส่งกับรถใหญ่ และคิดค่าขนส่งแพง จึงทำให้ทางร้านขายน้ำพริกแกงในราคาสูงไม่ได้ เพราะลูกค้าบางคนไม่เข้าใจถึงต้นทุนของทางร้านที่รับมาสูง ทุกร้านมีคุณภาพ ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “การผลิตในปัจจุบันยังมีปัญหาและข้อจำกัดอยู่มาก ไม่ว่าจะปัญหาด้านการผลิตที่ยังมีผลผลิตต่อพื้นที่ต่ำ ค่าจ้างแรงงานสูง และมีการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชมากขึ้น ทำให้ต้นทุนการผลิตสูง” (กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 6, 2563)

2.2) ด้านวัตถุดิบ เกิดจากสภาพอากาศ มรสุมในช่วงฤดูฝน เนื่องจากทำให้เกษตรกรนั้นไม่ได้เก็บเกี่ยวผลผลิตไม่ได้ และในช่วงฤดูฝนจะทำให้วัตถุดิบมีราคาที่สูงมากขึ้นด้วย ปัญหาในการจัดเก็บวัตถุดิบนั้นหลักเสียงสัตว์เล็ก ๆ ให้พัน เช่น หนู แมลงสาบ เป็นต้น หรือเกิดจากความสะอาดของกรรมกรขนส่งวัตถุดิบ เนื่องจากไม่มีการวางแผนในการจัดเก็บวัตถุดิบในการจัดเก็บ ราคาของวัตถุดิบจะส่งผลให้น้ำพริกแกงที่ผลิตออกจำหน่ายนั้นมีราคาที่สูงขึ้นตามราคาของวัตถุดิบ ทางร้านค่อนข้างจะลำบากใจที่จะบอกให้ลูกค้าให้เข้าใจ เพราะชอบของถูกโดยไม่คำนึงถึงต้นทุน ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “วัตถุดิบที่ซื้อเก็บไว้จำนวนมากนำมาผลิตไม่ทัน ทำให้วัตถุดิบเน่า ขึ้นรา ใช้ทำการผลิตไม่ได้ เกิดข้อผิดพลาดเพราะไม่ได้คำนึงถึงสถานที่เก็บ” (กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 7, 2563)

2.3) ด้านบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ของทุกร้านนั้นที่เน้นใช้งานในความสะอาด สะบายต่อการตักตวงออกจำหน่าย โดยเน้นใช้ถุงพลาสติกหรือกระดาษเป็นหลัก และแบบกระปุกนั้นจะทำจำหน่ายก็ต่อเมื่อลูกค้าหรือเดอร์มา บรรจุภัณฑ์ของทางร้านต่าง ๆ เน้นการใช้งาน และความเหมาะสมในการบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในความสะอาด และกักเก็บน้ำพริกแกงได้เป็นอย่างดี บรรจุภัณฑ์ของทางร้านโดยทั่วไป สามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงได้ในระดับหนึ่ง เพราะทางร้านเน้นใช้บรรจุภัณฑ์ที่ง่ายสะดวกต่อการออกจำหน่าย และมีราคาของบรรจุภัณฑ์ที่ถูกลง และหาซื้อได้ตามท้องตลาด ทุกร้านไม่ได้มีฉลากเพื่อระบุวัน เดือน ปี ของการผลิตน้ำพริกแกง เพราะการผลิตน้ำพริกแกงของทางร้านนั้น มีการผลิตสดใหม่ทุกวัน จึงไม่จำเป็นต้องใช้ฉลากวัน เดือน ปี การผลิต ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “ผู้บริโภคคนน้ำพริกแกงส่วนใหญ่เลือกลักษณะบรรจุภัณฑ์คือ เลือกตามขนาด บรรจุภัณฑ์ที่พอเหมาะต่อการ



บริโภคและถือ/หิ้ว มีหลากหลายงามและบรรจุข้อมูลที่สำคัญครบ และเลือกผลิตภัณฑ์ที่สะดวกในการใช้งาน และเก็บรักษา” (กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 8, 2563)

4.4) ด้านการตลาด ปัญหาในการขายน้ำพริกแกงมีปัญหที่แตกต่างกันไป เช่น ปัญหาในคู่แข่ง การตั้งแผงของน้ำพริกแกงในแต่ละวัน การปรับราคาขึ้นของน้ำพริกแกงตามวัตถุดิบที่ซื้อมา และผลผลิตไม่พอต่อการจำหน่าย แต่ละร้านมีคู่แข่งในการขายน้ำพริกแกงเหมือนกัน เพราะมีหลายร้านในการจำหน่ายน้ำพริกแกงในตลาดคลองจันดี เพราะส่วนใหญ่จะวางขายน้ำพริกที่หน้าร้าน และแผงลอยตามตลาดนัด ทำให้กลุ่มลูกค้าที่มาซื้อจะเป็นลูกค้าประจำมากกว่าลูกค้าอื่น ดังนั้น ควรเพิ่มช่องทางในการขายออนไลน์คือ เพิ่มช่องทางผ่านอินเทอร์เน็ต หรือออนไลน์ ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “ การจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกส่วนใหญ่เป็นสินค้าของฝากเท่านั้น มีวงจำกัดเฉพาะประชาชนที่เข้ามาเยี่ยมเยือนชุมชนเท่านั้น เช่น ช่วงเทศกาลประจำปี หากไม่มีประชาชนจากภายนอกเข้ามาภายในชุมชน กลุ่มเครื่องแกงมีเฉพาะการจำหน่ายให้กับผู้บริโภคภายในชุมชน ในอนาคตควรมีการเพิ่มศักยภาพทางการตลาดกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปพริกในด้านผลิตภัณฑ์ ราคาขาย ช่องทางการจัดจำหน่าย และรูปแบบการสื่อสารการตลาด เช่น การจัดทำสารคดีนำเสนอผ่านสื่อออนไลน์เพื่อประชาสัมพันธ์กิจกรรม ประวัติความเป็นมาและการจัดจำหน่ายเพื่อให้ลูกค้าได้เข้าถึงผลิตภัณฑ์ผ่านเรื่องราวความเป็นมาของกลุ่ม” (กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 9, 2563)

### 3. การศึกษาแนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง พบว่า

3.1) การพัฒนาเทคโนโลยีที่เหมาะสมต่อการผลิตน้ำพริกแกง แนวทางการผลิตน้ำพริกแกงมีสมันให้ตรงใจผู้บริโภค ต้องตั้งไฟให้นานในขั้นตอนของการเคี่ยวเครื่องแกงยิ่งตั้งไฟนานก็จะอยู่ได้นานยิ่งขึ้น และในขั้นตอนของการล้างวัตถุดิบที่สำคัญ เพราะทางร้านไม่ใส่วัตถุกันเสีย และขั้นตอนการล้างวัตถุดิบ เพราะเราไม่รู้ว่าวัตถุดิบเป็นอะไรบ้าง จึงต้องล้างให้สะอาด หากล้างไม่สะอาดทำให้เครื่องแกงเหม็นมีกลิ่น และเสียได้ง่าย ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “ ในด้านมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัย สินค้ามีอายุการเก็บสั้น สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นผลเนื่องมาจากการขาดความรู้ทางด้านเทคโนโลยีที่เหมาะสมที่จะนำมาพัฒนากระบวนการผลิต การบรรจุ และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ควรให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้ามาให้คำปรึกษาและฝึกอบรม” (กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 4, 2563)

3.2) การส่งเสริมการปลูกวัตถุดิบในการผลิตน้ำพริกแกง โดยการให้คนที่ว่างงานได้มาศึกษาการทำน้ำพริกแกง เพื่อส่งเสริมอาชีพให้ทุกคนมีคุณภาพชีวิตที่ดี และมีวิชาการสร้างเสริมอาชีพติดตัวด้วย สามารถหาเงินสร้างอนาคตได้อีกทางเลือกหนึ่ง ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “ กลุ่มบรรณรงค์สามารถสร้างงานให้กับสมาชิกและชุมชนโดยสร้างอาชีพเสริมให้กับสมาชิกในการปลูกพืชที่เป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตพริกแกง รวมทั้งต่อ

ยอดองค์ความรู้ต่าง ๆ ให้กับสมาชิก” (กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 10, 2563)

3.3) การส่งเสริมด้านบรรจุภัณฑ์ยืดอายุน้ำพริกแกง สะอาดและใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมที่จะต้องตรวจสอบทางด้านบรรจุภัณฑ์อยู่เสมอ และควรมีราคาขายในท้องตลาดที่ไม่แพงจนเกินไปดัง เช่น ตามท้องตลาดในตอนนี้ที่มีราคาขายบรรจุภัณฑ์สูงกว่าเกณฑ์ บรรจุภัณฑ์ไม่ควรใช้พลาสติก ควรเปลี่ยนเป็นใช้ถุงที่สำหรับย่อยสลายได้โดยธรรมชาติ เพื่อเป็นอีกทางหนึ่งในการลดโลกร้อน ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “การเพิ่มศักยภาพในการผลิตสินค้าที่มีมาตรฐานคุณภาพและปลอดภัยต่อการบริโภค โดยพัฒนาเทคโนโลยีการบรรจุและบรรจุภัณฑ์ให้มีรูปแบบที่ดึงดูดสามารถแข่งขันในตลาดทั้งในระดับประเทศและต่างประเทศได้มากยิ่งขึ้น” (กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 1, 2563)

4) การส่งเสริมด้านการขาย และการตลาด มีการสาธิตให้แก่ผู้ที่มาอุดหนุนน้ำพริกแกงจากทางร้าน เพื่อให้รู้ถึงวิธีการปรุงอาหารอย่างถูกต้อง เพื่อให้ได้รสชาติที่อร่อยถูกปาก มีการส่งเสริมการขายโดยการนำน้ำพริกแกงมีสมันไปจำหน่ายตามร้านค้าสะดวกซื้อ เพื่อให้คำแนะนำแก่ผู้ที่สนใจในน้ำพริกแกงมีสมัน การเป็นตัวแทนจำหน่ายนั้นแนวทางส่งเสริมด้านตลาดก็สำคัญเช่นกัน มีบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดคนในชุมชน และขายในราคาที่ไม่สูงจนเกินไป น้ำพริกแกงมีความสดใหม่ สะอาด และอร่อย ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “ในการสร้างมูลค่าให้แก่สินค้า ในส่วนของราคาผู้บริโภคต้องเข้าใจและยอมรับได้ถ้าสินค้ามีคุณภาพดีพอสำหรับด้านการส่งเสริมการตลาด ได้แก่ การโฆษณาและประชาสัมพันธ์การแจกสินค้าตัวอย่างให้ทดลองใช้ การบริการที่นำเทคโนโลยีมาใช้ในการซื้อขายสินค้า โดยผู้บริโภคสามารถเลือกดูสินค้า และสั่งสินค้าได้ทุกที่ทุกเวลาแบบออนไลน์” (กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 2, 2563)

## อภิปรายผล

จากการศึกษาขั้นตอนการแปรรูปการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง กล่าวได้ว่า การเตรียมอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกแกง มีการเตรียมอุปกรณ์ และทำความสะอาด สะอาด เพื่อกำจัดสิ่งสกปรกของอุปกรณ์ และคำนึงถึงความปลอดภัยต่อผู้ที่บริโภค อุปกรณ์ประกอบด้วย กะละมัง ถังน้ำ ไม้พาย ครกหิน จวัก เป็นต้น การเลือกซื้ออุปกรณ์ในการทำเครื่องแกงเหมือน ๆ กัน เน้นการใช้งานเป็นหลัก ความทนทาน ทนทุกสภาพอากาศ สอดคล้องกับงานวิจัยของสกุลตรา คำชู กล่าวว่า ความสะอาดของเครื่องมือและสถานที่ในการผลิต เครื่องมือที่ใช้ในการผลิตควรมีความทนทานและสามารถเคลื่อนย้ายหรือถอดออกได้ ื่อต่อการซ่อมบำรุง การทำ ความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการตรวจสอบ นอกจากนี้ จะต้องมี การทำความสะอาดและบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันจุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย

ส่วนสถานที่การผลิต ควรทำจากวัสดุกันน้ำ ผนังและฝ้ากัน ควรมีผิวหน้าเรียบสูงพอเหมาะ ต่อการปฏิบัติงาน พื้นมีความลาดเอียงเพียงพอต่อการระบายน้ำ และทำความสะอาด เพดาน และอุปกรณ์ที่ยึดติดอยู่ด้านบน ควรอยู่ในสภาพที่ช่วยลดการเกาะของสิ่งสกปรก ฝุ่น จากกระบวนการผลิต หน้าต่างควรใช้วัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย สามารถลดการเกาะ ของสิ่งสกปรก ควรติดตั้งหลอดที่ถอดออกและล้างทำความสะอาดได้ง่าย เพื่อป้องกันสัตว์และ แมลงเข้ามาในสถานที่ผลิต ส่วนพื้นผิวบริเวณที่ต้องสัมผัสกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์โดยตรง ควรอยู่ในสภาพดี ทนทานและทำความสะอาดได้ง่าย มีการบำรุงรักษาและฆ่าเชื้ออย่าง สม่าเสมอ และต้องทำจากวัสดุที่เรียบ ไม่ดูดซับน้ำ และไม่ทำปฏิกิริยากับพริกหรือพริกป่น การเตรียมวัตถุดิบในการทำน้ำพริกแกง วัตถุดิบสำคัญของน้ำพริกแกง คือ เครื่องเทศ เป็น สัญลักษณ์ของน้ำพริกแกง เลือกใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ เช่น พริกชี้หนูสด พริกชี้หนูแห้ง เครื่องเทศ ข่า ตะไคร้ ควรแยกวัตถุดิบเพื่อที่จะไม่ให้มีเศษอะไรตกค้าง วัตถุดิบส่วนใหญ่จะสั่งจากร้าน ในตัวเมือง การจัดเตรียมวัตถุดิบแต่ละชนิดนั้น มีความเหมือนกันแต่แตกต่างกันที่วัตถุดิบ ส่วนผสมที่ใช้ เพราะแต่ละเครื่องแกงนั้นมีวัตถุดิบที่แตกต่างกันไปตามสูตรและส่วนผสม (สกุล ตรา คำชู, 2561) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของจตุพร คงทอง และคณะ กล่าวว่า กลุ่มเครื่องแกง บ้านนาgunมีศักยภาพด้านวัตถุดิบคือมีวัตถุดิบที่คุณภาพดีและส่วนมากเป็นวัตถุดิบสำหรับผลิต เครื่องแกงที่ปลูกเองในชุมชน กลุ่มมีศักยภาพด้านการบริหารจัดการภายในกลุ่มอย่างเป็นระบบ นอกจากนี้สมาชิกในกลุ่มยังมีเจตคติที่ดีกับการปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มี คุณภาพ (S) ผวนอกกับโอกาสที่กลุ่มมีคือ กลุ่มเครื่องแกงบ้านนาgunยังมีเครือข่ายกับหน่วยงาน ภายนอกชุมชนที่พร้อมให้การสนับสนุน (O) ขั้นตอนการทำน้ำพริกแกง การทำเครื่องแกงมีสมัน มีวิธีการทำที่เหมือน ๆ กัน โดยการใช้วิธีตั้งไฟบนเตาแก๊สในการเคี่ยวเครื่องแกงมีสมันก็ใช้เวลา เท่า ๆ กันไม่เกินจาก 2 - 3 ชั่วโมงหรือมากกว่านั้น อุปกรณ์ที่ใช้ก็เหมือน ๆ กัน ขั้นตอนในการ ทำน้ำพริกแกงนั้น ๆ เหมือนกัน ไม่ว่าจะเป็นวิธีทำที่แตกต่างกัน ก็คือ วัตถุดิบของแต่ละน้ำพริก แกงแต่ละชนิด ส่วนที่แตกต่างกันก็เป็นน้ำพริกแกงมีสมัน และน้ำพริกแกงเผ็ดที่มีวิธี ที่นอกเหนือจากการบดให้ละเอียด (จตุพร คงทอง และคณะ, 2561) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษา ของเตชธรรม สังข์ศรี และนงลักษณ์ ผุดเผือก กล่าวว่า ผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนผลิต เครื่องแกง เพื่อจำหน่าย 3 ชนิด ได้แก่ เครื่องแกงส้ม เครื่องแกงคั่ว และเครื่องแกงเขียวหวาน ต้นทุนการผลิตเครื่องแกงส้ม เท่ากับ 101.04 บาทต่อกิโลกรัม ต้นทุนเครื่องแกงคั่วเท่ากับ 85.66 บาทต่อกิโลกรัม และต้นทุนเครื่องแกง เขียวหวานเท่ากับ 95.13 บาทต่อกิโลกรัม สำหรับกระบวนการผลิตเครื่องแกงทั้ง 3 ชนิด มีขั้นตอนการผลิตไม่แตกต่างกันจะแตกต่างกัน เพียงวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตคล้ายกัน และประโยชน์ของน้ำพริกแกง น้ำพริกแกงมีประโยชน์ ด้านร่างกาย เพราะมีส่วนผสมของตะไคร้ ช่วยให้เลือดสุบฉีดดี ชิงช่วยบำรุงผิวพรรณเป็นอย่างดี และผิวมะกรูดช่วยแก้ร้อนในทั้งนี้การทานพริกแกงไปแล้วมีประโยชน์ต่อร่างกายทั้งนี้ แต่ไม่ควรทานเผ็ดจนเกินไป อาชีพค้าขายน้ำพริกแกงนั้นบ้างก็นำเป็นอาชีพหลัก เป็นอาชีพ

เสริม และบ้างก็สืบทอดรุ่นต่อรุ่นในการทำมาค้าขาย เลี้ยงชีพกันมาอย่างยาวนาน และผลกำไรในการค้าขายน้ำพริกแกงก็ดีด้วย (เตชธรรม สังข์คร และนงลักษณ์ ผุดผือก, 2557) ซึ่งสอดคล้องกับการวิจัยของ พยุงศักดิ์ มะโนชัย กล่าวว่า การพัฒนาน้ำพริกพื้นบ้านเพื่อเป็นอาหารสุขภาพ ด้วยการใช้เห็ดและลำไยเป็นส่วนผสมในสูตรน้ำพริก สามารถส่งเสริมให้น้ำพริกพื้นบ้านมีศักยภาพเป็นอาหารเพื่อสุขภาพได้ เนื่องจากเห็ดมีวิวัฒนาการสูงกว่าราชนิดอื่น และมีวงจรชีวิตที่ซับซ้อนกว่าราทั่วไป เป็นตัวอย่างของอาหารที่มีประโยชน์ทั้งในทางโภชนาการและยังเป็นอาหาร เป็นยา เห็ดถูกค้นพบและใช้ประโยชน์มานานนับพันปี คุณค่าทางโภชนาการเห็ดมีพลังงานน้อยมากและมีปริมาณน้ำสูงถึงร้อยละ 80 - 90 มีเส้นใยอาหารสูง โปรตีนสูง คาร์โบไฮเดรตต่ำ และไขมันต่ำ ปัจจุบันการบริโภคเห็ดมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น มีการนำเห็ดมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าและคุณค่าทางทางโภชนาการสำหรับผู้บริโภคได้รับประโยชน์มากยิ่งขึ้น (พยุงศักดิ์ มะโนชัย และคณะ, 2563)

จากการศึกษาสภาพปัญหาการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง กล่าวได้ว่า **ด้านการผลิตน้ำพริกแกง** ร้านยังคงใช้เครื่องบดน้ำพริกแกงแบบเดิมอยู่ ไม่นิยมใช้เครื่องจักรในการทำน้ำพริกแกง เพราะหากเกิดความผิดพลาด ทำให้เกิดอุบัติเหตุอย่างรุนแรงได้ เครื่องจักรมีใบมีดที่คมมาก หากเครื่องบดน้ำพริกแกงพัง หรือเสียนั้น ค่าใช้จ่ายค่อนข้างที่จะมีราคาสูงพอสมควร ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของจตุพร คงทอง และคณะ กล่าวว่า วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบ้านกุน จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นกลุ่มผู้ผลิตเครื่องแกงในชุมชน เครื่องแกงชุมชนยังไม่มีมาตรฐานอาหารรองรับ เนื่องจากมาตรฐานในการผลิตอาหารชุมชนค่อนข้างต่ำ ซึ่งเกิดจากตัวผลิตภัณฑ์เองไม่ได้เกิดจากกลไกทางการตลาดที่สนับสนุนในตอนต้น เนื่องจากขาดงบประมาณพัฒนาห้องบรรจุผลิตภัณฑ์ ชุมชนต้องมีการบริหารจัดการในการขอการรับประกันที่มีมาตรฐานการผลิตโดยต้องได้รับความน่าเชื่อถือจาก Primary GMP ด้านวัตถุดิบ เกิดจากสภาพอากาศ มรสุมในช่วงฤดูฝน เนื่องจากทำให้เกษตรกรนั้นไม่ได้เก็บเกี่ยวผลผลิตไม่ได้ และในช่วงฤดูฝนจะทำให้วัตถุดิบมีราคาที่สูงมากขึ้นด้วย ปัญหาในการจัดเก็บวัตถุดิบนั้นหลีกเลี่ยงสัตว์เล็ก ๆ ให้พ้น เช่น หนู แมลงสาบ เป็นต้น หรือเกิดจากความสะอาดของกรรมกรขนส่งวัตถุดิบ เนื่องจากไม่มีการวางแผนในการจัดเก็บวัตถุดิบในการจัดเก็บ ราคาของวัตถุดิบจะส่งผลให้น้ำพริกแกงที่ผลิตออกจำหน่ายนั้นมีราคาที่สูงขึ้นตามราคาของวัตถุดิบ (จตุพร คงทอง และคณะ, 2561) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของพจนา พรหมเพชร กล่าวว่า กลุ่มเครื่องแกงก็ต้องการพริกเป็นจำนวนมากในการผลิตเครื่องแกง ทำให้ขาดแคลนพริกที่เป็นปัจจัยหลักในการทำเครื่องแกง ซึ่งในการทำแต่ละครั้งต้องไปหาวัตถุดิบจากภายนอกชุมชน ในที่นี้ถ้าซื้อเป็นจำนวนมากจะต้องไปซื้อที่ตลาดหัวอิฐ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ค่าใช้จ่ายในการเดินทางสูงส่งผลให้ราคาเครื่องแกงมีราคาแพงเพราะต้นทุนสูง ด้านบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ของทุกร้านนั้นที่เน้นใช้งานในความสะอาดกสะอาดต่อการตักตวงออกจำหน่าย โดยเน้นใช้ถุงพลาสติกก้อนเป็น



หลัก และแบบกระปุกนั้นจะทำจำหน่ายก็ต่อเมื่อลูกค้าพรีออเดอร์มา บรรจุภัณฑ์ของทางร้านต่าง ๆ เน้นการใช้งาน และความเหมาะสมในการบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในความสะอาด และกักเก็บน้ำพริกแกงได้เป็นอย่างดี บรรจุภัณฑ์ของทางร้านโดยทั่วไป (พจนา พรหมเพชร, 2558) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของวิทยาลัยภูมิปัญญาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ กล่าวว่า ปัญหาบรรจุภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนบ้านลำในใต้คือ การใช้ถุงพลาสติก PP (Polypropylene) หรือถุงร้อนสำหรับบรรจุเครื่องแกง วิธีการบรรจุจะใช้ยางรัดปิดปากถุงหรือใช้เทปใสปิดปากถุง ซึ่งปัญหาที่เกิดจากการบรรจุในสภาวะดังกล่าวทำให้เครื่องแกงจะมีกลิ่นรบกวนในระหว่างการขนส่ง เนื่องจากถุงพลาสติกชนิด PP ป้องกันกลิ่นได้ไม่ดี ส่งผลกระทบต่อตลาดของเครื่องแกงถูกจำกัดเฉพาะในพื้นที่ใกล้เคียง และด้านการตลาด ปัญหาในการขายน้ำพริกแกงมีปัญหาที่แตกต่างกันไป เช่นปัญหาในคู่แข่ง การตั้งแผงของน้ำพริกแกงในแต่ละวัน การปรับราคาขึ้นของน้ำพริกแกงตามวัตถุดิบที่ซื้อมา และผลผลิตไม่พอต่อการจำหน่าย ร้านขายน้ำพริกแกงส่วนใหญ่จะตั้งขายน้ำพริกแกงที่หน้าร้าน และแผงลอยตามตลาดนัด ไม่มีการเพิ่มช่องทางในการขายออนไลน์ แต่อนาคตทางร้านจะเพิ่มช่องทางในการขาย คือ เพิ่มช่องทางผ่านอินเทอร์เน็ต หรือออนไลน์ (วิทยาลัยภูมิปัญญาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ, 2556) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ จตุพร คงทอง กล่าวว่า วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบ้านกุน จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นกลุ่มผู้ผลิตเครื่องแกงในชุมชน จากการสังเกตพบว่าเครื่องแกงชุมชนในภาคใต้ไม่ประสบผลสำเร็จในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ยังตลาดทั่วไป เนื่องจากกลุ่มขาดการวางแผนและการวิเคราะห์กลุ่มของตลาดได้ โดยราคาขายเท่ากัน เมื่อมีการคำนวณต้นทุนและการขนส่งแล้ว เห็นได้ว่าตลาดบางแห่งขายขาดทุน (จตุพร คงทอง และคณะ, 2561)

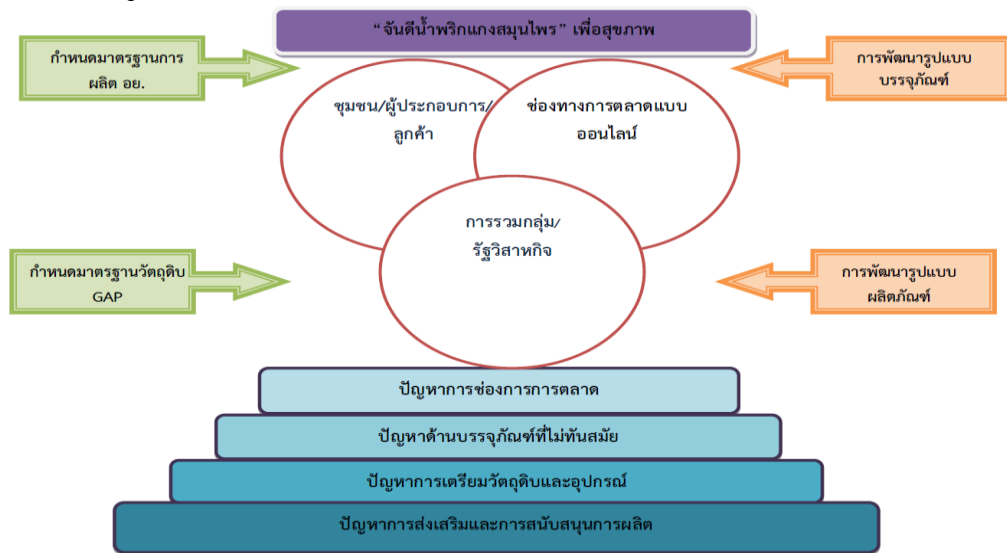
**จากการศึกษาแนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง** กล่าวได้ว่า

- 1) การพัฒนาส่งเสริมเทคโนโลยีที่เหมาะสมต่อการผลิตน้ำพริกแกง แนวทางการผลิตน้ำพริกแกงมีสมันให้ตรงใจผู้บริโภค ต้องตั้งไฟให้นานในขั้นตอนของการเคี่ยวเครื่องแกงยิ่งตั้งไฟนานก็จะอยู่ได้นานยิ่งขึ้น และในขั้นตอนของการล้างวัตถุดิบก็สำคัญ เพราะทางร้านไม่ใส่วัตถุดิบเสีย และขั้นตอนการล้างวัตถุดิบ เพราะเราไม่รู้ว่าวัตถุดิบเป็นอะไรบ้างจึงต้องล้างให้สะอาด หากล้างไม่สะอาดทำให้เครื่องแกงเหม็นมีกลิ่น และเสียได้ง่าย ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ เสาวนิตย์ ชอบบุญและคณะ กล่าวว่า การถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านกระบวนการผลิตเครื่องแกงให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์มาตรฐานวิธีการผลิตที่ดี การยืดอายุผลิตภัณฑ์เครื่องแกง และการผลิตเครื่องแกงส้ม แกงคั่วและแกงกะทิที่มีรสชาติอร่อย เพื่อให้สมาชิกในกลุ่มได้นำความรู้และเทคโนโลยีนำไปใช้ในกระบวนการผลิตเครื่องแกงเพื่อยกมาตรฐานของผลิตภัณฑ์และยืดอายุการเก็บรักษา
- 2) การส่งเสริมการปลูกวัตถุดิบในการผลิตน้ำพริกแกง โดยการให้คนที่ว่างงานได้มาศึกษาการทำน้ำพริกแกง เพื่อส่งเสริมอาชีพให้ทุกคนมีคุณภาพชีวิตที่ดี และมีวิชาการสร้างเสริมอาชีพติดตัวด้วย สามารถหาเงินสร้างอนาคตได้อีกทางเลือกหนึ่ง (เสาวนิตย์ ชอบบุญ และคณะ, 2556) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของพจนา พรหมเพชร กล่าวว่า การส่งเสริมให้มีการปลูก

พริกภายในชุมชนบ้านบ่อทราย โดยทางกลุ่มเครื่องแกงจะรับซื้อพริกราคาเท่ากับในราคาท้องตลาด เพื่อเป็นการสร้างเศรษฐกิจชุมชนของบ้านบ่อทราย และเป็นการยั่งยืนด้วย โดยให้สมาชิก หรือชาวบ้านปลูกวัตถุดิบทุกอย่างที่กลุ่มบดเครื่องแกงต้องการเพื่อนำมาเป็นวัตถุดิบในการทำเครื่องแกง 3) การส่งเสริมด้านบรรจุภัณฑ์ยืดอายุน้ำพริกแกง ควรที่จะต้องตรวจสอบทางด้านบรรจุภัณฑ์อยู่เสมอ และควรมีราคาขายในท้องตลาดที่ไม่แพงจนเกินไปดัง เช่นตามท้องตลาดในตอนนี้ที่มีราคาขายบรรจุภัณฑ์สูงกว่าเกณฑ์ บรรจุภัณฑ์ไม่ควรใช้พลาสติก ควรเปลี่ยนเป็นใช้ถุงที่สำหรับย่อยสลายได้โดยธรรมชาติ เพื่อเป็นอีกทางหนึ่งในการลดโลกร้อน (พจนา พรหมเพศ, 2558) ซึ่งสอดคล้องกับงานของสมจิตร ล้วนเจริญ กล่าวว่า การวิเคราะห์ภายในถึงความเป็นไปได้ทางด้านความสามารถในการออกแบบ การผลิตเพื่อให้ได้ข้อมูลในการตัดสินใจ การวิเคราะห์ภายนอกเป็นการประเมินเบื้องต้นจากความต้องการของลูกค้าว่าคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ใหม่ตรงกับกลุ่มเป้าหมายหรือไม่ การประเมินผลด้วยคะแนนเป็นการให้ข้อมูลเชิงปริมาณเพื่อแสดงให้เห็นคุณสมบัติผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความแตกต่างหรือโดดเด่นอย่างไร จากนั้นจึงเข้าสู่กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่บรรจุภัณฑ์ของการแปรรูปพริกได้ออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่เพื่อให้เข้าถึงลูกค้ากลุ่มใหม่ที่มีศักยภาพในการซื้อและต้องการบรรจุภัณฑ์ที่เก็บรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ได้นานขึ้นในด้านกลยุทธ์การตั้งราคาที่มุ่งเน้นต้นทุน และ 4) การส่งเสริมด้านการขาย และการตลาด มีการสาธิตให้แก่ผู้ที่มาอุดหนุนน้ำพริกแกงจากร้าน เพื่อให้รู้ถึงวิธีการปรุงอาหารอย่างถูกต้อง เพื่อให้ได้รสชาติที่อร่อยถูกปาก มีการส่งเสริมการขายโดยการนำน้ำพริกแกงมีสมันไปจำหน่ายตามร้านค้าสะดวกซื้อ เพื่อให้คำแนะนำแก่ผู้ที่สนใจในน้ำพริกแกงมีสมัน การเป็นตัวแทนจำหน่ายนั้นแนวทางส่งเสริมด้านตลาดก็สำคัญเช่นกัน มีบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดคนในชุมชน และขายในราคาที่ไม่สูงจนเกินไป น้ำพริกแกงมีความสดใหม่ สะอาด และอร่อย (สมจิตร ล้วนจำเจริญ, 2555) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของศศิธร พูนโสภิน กล่าวไว้ว่า การสร้างกลยุทธ์การตลาด เป็นการนำกิจกรรมทางธุรกิจทั้งหมดที่สามารถทำให้ได้รับผลตอบแทนสูง เช่น การกำหนดราคา การจัดจำหน่ายสินค้า หรือบริการ และการส่งเสริมการตลาด เพื่อให้ตอบสนองความต้องการให้กับลูกค้า ทั้งในปัจจุบัน และผู้ที่คาดว่าจะเป็ลูกค้าในอนาคต จะทำให้สินค้านั้นมีการซื้ออย่างต่อเนื่อง (ศศิธร พูนโสภิน, 2555)



## องค์ความรู้ใหม่



ภาพที่ 2 องค์ความรู้ใหม่

จากการศึกษาสามารถสรุปเป็นองค์ความรู้ได้ว่า จากการลงมือปฏิบัติได้พบถึงสภาพปัญหาทั้ง 4 ด้าน ประกอบด้วย 1) ด้านการผลิตน้ำพริกแกง มีขั้นตอนการทำแบบเดิม ๆ 2) ด้านวัตถุดิบ มีราคาแพงขึ้นอยู่กับสภาพอากาศ 3) ด้านบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์แบบเดิมไม่มีการพัฒนาที่ทันสมัย และ 4) ด้านการตลาด ขาดการประชาสัมพันธ์ในช่องทางที่หลากหลาย ชุมชนควรสร้างกระบวนการที่ใหม่กว่าการเน้นกระบวนการเรียนรู้เพื่อสร้างฐานความรู้และองค์ความรู้ที่เป็นของตนเอง รวมถึงการพัฒนาชุมชนแบบมีส่วนร่วมหรือการรวมกลุ่มเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์และต่อราคา โดยสร้างมาตรฐานตั้งแต่การปลูกวัตถุดิบ การผลิต สินค้า บรรจุภัณฑ์ และช่องทางการตลาด นอกจากนี้ควรแสวงหาความร่วมมือจากเครือข่าย เช่น นักวิชาการหรือหน่วยงานภายนอก มาช่วยในการคิดแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ

## สรุป/ข้อเสนอแนะ

ด้านขั้นตอนการแปรรูปการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง ขั้นตอนการทำน้ำพริกแกงควรเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นผลิตให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับการสร้างมาตรฐานขั้นตอนการผลิตโดยใช้เครื่องจักรในการผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ และการสร้างบรรจุภัณฑ์ที่น่าสนใจสีฉ่ำชวนรับประทาน ตลอดถึงช่องทางการจำหน่ายควรเพิ่มกลุ่มลูกค้าที่มีรายระดับปานกลางถึงสูงที่นิยมอาหารเพื่อสุขภาพ ด้านสภาพปัญหาการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง การเพิ่มศักยภาพได้บรรจุ

ภัณฑ์รูปแบบใหม่เพื่อจัดจำหน่ายผ่านห้างสรรพสินค้า และการสื่อสารการตลาดโดยใช้สื่อสารคดีเผยแพร่ทางสื่อออนไลน์ และด้านแนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง การพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ คือ แบบกระปุกและแบบถุงพลาสติกซิปล็อค ปริมาณบรรจุขนาด 100 กรัม ซึ่งทำให้สามารถยืดอายุการเก็บรักษา และสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไปคือ ควรศึกษาเรื่อง การพัฒนาบรรจุภัณฑ์น้ำพริกแกง การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกแกง และการพัฒนาสูตรน้ำพริกแกง เพื่อเป็นแนวทางในการบริหารจัดการผลิตภัณฑ์ต้นแบบในพื้นที่ เพื่อการเพิ่มศักยภาพทางการตลาด ด้านผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ใหม่ที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์ได้นานขึ้น ด้านราคาขายได้คำนวณจากต้นทุนเครื่องแกงบรรจุภัณฑ์ใหม่ ด้านช่องทางการจัดจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์และจัดจำหน่ายในห้างสรรพสินค้า

## เอกสารอ้างอิง

- เดชธรรม สังข์คร และนงลักษณ์ ผุดผือก. (2557). การผลิตเครื่องแกงของผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี. ใน การประชุมสัมมนานานาชาติเรื่อง วิทยาการจัดการ นวัตกรรมและเทคโนโลยี 2014 วันที่ 22-23 สิงหาคม 2557. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- เสาวนิตย์ ชอบบุญ และคณะ. (2556). โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หมู่บ้านเครื่องแกง. ใน โครงการสนับสนุนของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย. กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- กรมวิทยาศาสตร์บริการ. (2555). ทำดีเพื่อเจ้าพ่อหลวง: เฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่อง ในโอกาสมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 7 รอบ 5 ธันวาคม 2554. กรุงเทพมหานคร: กรมวิทยาศาสตร์บริการ.
- กรรณิการ์ สายเทพ และพิชญา เพิ่มไทย. (2560). แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อการส่งออกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนดอกไม้ประดิษฐ์ ตำบลแม่ทะ อำเภอมะทะ จังหวัดลำปาง. วารสารวิทยาการจัดการสมัยใหม่, 10(2), 1-11.
- กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 1. (14 มีนาคม 2563). แนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน . (ศิริขวัญ หวันจิ, ผู้สัมภาษณ์)
- กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 2. (14 มีนาคม 2563). แนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน . (ศิริขวัญ หวันจิ, ผู้สัมภาษณ์)
- กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 3. (14 มีนาคม 2563). แนวทางการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน . (ศิริขวัญ หวันจิ, ผู้สัมภาษณ์)

- กลุ่มผู้คิดค้นสูตรและผู้ผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 4. (14 มีนาคม 2563). แนวทางการพัฒนา  
มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน . (ศิริขวัญ หวันจิ, ผู้สัมภาษณ์)
- กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 10. (14 มีนาคม 2563). แนวทางการพัฒนา  
มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน . (ศิริขวัญ หวันจิ, ผู้สัมภาษณ์)
- กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 5. (14 มีนาคม 2563). แนวทางการพัฒนา  
มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน . (ศิริขวัญ หวันจิ, ผู้สัมภาษณ์)
- กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 6. (14 มีนาคม 2563). แนวทางการพัฒนา  
มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน . (ศิริขวัญ หวันจิ, ผู้สัมภาษณ์)
- กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 7. (14 มีนาคม 2563). แนวทางการพัฒนา  
มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน . (ศิริขวัญ หวันจิ, ผู้สัมภาษณ์)
- กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 8. (14 มีนาคม 2563). แนวทางการพัฒนา  
มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน . (ศิริขวัญ หวันจิ, ผู้สัมภาษณ์)
- กลุ่มผู้สนับสนุนการผลิตพริกแกงรายย่อยคนที่ 9. (14 มีนาคม 2563). แนวทางการพัฒนา  
มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงในชุมชน. (ศิริขวัญ หวันจิ, ผู้สัมภาษณ์)
- จตุพร คงทอง และคณะ. (2561). แผนกลยุทธ์เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์เครื่องแกงชุมชน:  
กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกงบ้านนาขุน. วารสารนาคบุตรปริทรรศน์, 10  
(ฉบับพิเศษ), 36-47.
- ณรงค์ศักดิ์ วดีศิริศักดิ์. (2555). นวัตกรรมของการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการตลาด  
เชิงสุนทรีย์: กรณีศึกษาบรรจุภัณฑ์น้ำผลไม้. ใน ดุษฎีนิพนธ์ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต  
สาขาวิชานวัตกรรมวิทยาการจัดการสื่อสาร. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์.
- ธีรนนท์ ช่วงพิชิต. (2561). ตามรอย สำหรับแขกคลองบางหลวง. เรียกใช้เมื่อ 10 กันยายน 2561  
จาก [http://www.sarakadee.com/feature/2001/04/klong\\_bang-luang.htm](http://www.sarakadee.com/feature/2001/04/klong_bang-luang.htm)
- บุญชม ศรีสะอาด. (2556). วิธีการทางสถิติสำหรับการวิจัย. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร:  
สุวีริยาการพิมพ์.
- พจนา พรหมเทศ. (2558). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงบ้านบ่อทราย ตำบลนาบอน อำเภอ  
นาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช. ใน วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา  
สหวิทยาการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร.
- พยุงค์กดิ์ มะโนชัย และคณะ. (2563). การพัฒนาน้ำพริกพื้นบ้านเพื่อเป็นอาหารสุขภาพ.  
วารสารวิจัยเทคโนโลยีนวัตกรรม, 4(2), 50-59.
- วิทยาลัยภูมิปัญญาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ. (2556). รายงานการศึกษาเพื่อดำเนินการ  
ยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ภายใต้กิจกรรมพัฒนาขีดความสามารถของ  
ชุมชนในการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากทรัพยากรชีวภาพอย่างยั่งยืนกลุ่มวิสาหกิจ

- ชุมชนบ้านลำในใต้ อำเภอสรีนครินทร์ จังหวัดพัทลุง. พัทลุง: วิทยาลัยภูมิปัญญาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- ศศิธร พูนโสภณ. (2555). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็ง ยี่ห้อซีโกของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร. ใน วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการตลาด. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- สกุลตรา คำชู. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงจากพริกหวานชนิดไม่เผ็ดในเชิงพาณิชย์. ใน ทนุวิจัยงบประมาณแผ่นดิน ประจำปีงบประมาณ 2561. สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน. (2563). “จันดี” เมืองแห่งสมุนไพรพื้นถิ่น. เรียกใช้เมื่อ 9 พฤศจิกายน 2563 จาก <https://web.codi.or.th/20190810-7103/>
- สมจิตร ล้วนจำเริญ. (2555). การจัดการการตลาดแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- สุวิทย์ วงศ์จิวราภิชัย. (2560). เจาะลึกเทรนด์ Coworking Space ตอนที่1: ทำไมฟรีแลนซ์ถึงติดใจ ห้องทำงานรูปแบบใหม่นี้. เรียกใช้เมื่อ 17 สิงหาคม 2560 จาก [www.tcdc.or.th](http://www.tcdc.or.th).
- Cronbach, L. J. (1990). Essentials of psychological testing. (5th ed.). New York: Publishers Harper Collins.