



การแปรรูปผลิตภัณฑ์ “น้ำพริกกระวาน” เพื่อสร้างรายได้ ของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตร และวัฒนธรรมบ้านวังหว่า จังหวัดระยอง

อังคณา ลีรัตนานุกุลศิริ¹

¹ คณะบริหารธุรกิจและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก
ตำบลบางพระ อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี 20110

อังคณา ลีรัตนานุกุลศิริ. (2565). การแปรรูปผลิตภัณฑ์ “น้ำพริกกระวาน” เพื่อสร้างรายได้ ของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและวัฒนธรรมบ้านวังหว่า จังหวัดระยอง. วารสารวิทยาการสิ่งแวดล้อมไทย ปีที่ 5(3), 2565: 61 – 68

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ที่ยึดกระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากต้นกระวานพืชสมุนไพร ทรัพยากรในท้องถิ่นให้เป็นอาหารที่มีคุณภาพ มีประโยชน์และเป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่น จากการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ กลุ่มเป้าหมายเป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและวัฒนธรรมบ้านวังหว่า หมู่ที่ 2 ตำบลวังหว่า อำเภอแกลง จังหวัดระยอง จำนวน 20 คน และผู้รับจ้างภายใต้โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (U2T) จำนวน 20 คน ประเภทการวิจัยและพัฒนา เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยแบ่งออกเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการดำเนินการวิจัย ได้แก่ 1. แผนการจัดการเรียนรู้เรื่องสรรพคุณและคุณค่า 2. กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากต้นกระวาน ตั้งแต่ขั้นตอนการจัดเตรียมวัตถุดิบจนถึงการปรุง 3. การจัดทำต้นทุนการผลิต และเครื่องมือที่ใช้เก็บข้อมูล เพื่อนำมาสรุปผล ได้แก่ (1) แบบเก็บข้อมูลอัตราส่วนผสมวัตถุดิบ (2) ผลผลิตของน้ำพริกที่ได้ ผลการวิจัยพบว่า การใช้วัตถุดิบด้วยปริมาณตามสัดส่วนที่เหมาะสมได้เป็นสูตรการผลิตน้ำพริกกระวานที่มีรสชาติตามที่ต้องการ รวมทั้งการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ใช้เครื่องมือบรรจุระบบสุญญากาศเพื่อถนอมอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกกระวานที่หลากหลายจากน้ำพริกกระวานต้นแบบ และเพิ่มอรรถรสของสินค้าพื้นเมืองเป็นน้ำพริกกระวานทุเรียนทอด น้ำพริกกระวานกึ่งแห้ง น้ำพริกกระวานเห็นนางฟ้า ฯ ตามความต้องการ ออกแบบตราสินค้าและออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายทางออนไลน์ เน้นการใช้เทคนิคการลดต้นทุน (Cost Reduction) โดยลดค่าใช้จ่ายในการจัดหาวัตถุดิบในชุมชน เพื่อลดต้นทุนการผลิตที่เข้ามาช่วยเพิ่มกำไร ส่งผลให้กลุ่มสามารถดำเนินการผลิตและจัดจำหน่ายได้ ทำให้สร้างรายได้เพิ่มขึ้น ซึ่งเป็นกลไกที่สำคัญในการพัฒนาอาชีพเพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจจากนวัตกรรมกระบวนการและผลผลิตที่ได้

คำสำคัญ : การแปรรูปผลิตภัณฑ์, กระวาน, เศรษฐกิจชุมชน, น้ำพริกกระวาน, การสร้างรายได้



Product Processing “Cardamom Chili Paste” For Income Generating of Ban Wang Wa Agro-tourism and culture community enterprise group of Rayong Province

Angkana Leerattananugulsiri¹

¹Faculty of Business Administration and Information Technology, Rajamangala University of Technology
Technology Tawan-ok. Bang Phra Subdistrict Sriracha District, Chonburi Province 20110

Angkana Leerattananugulsiri. (2022). Product Processing “Cardamom Chili Paste” For Income Generating of Ban Wang Wa Agro-tourism and culture community enterprise group of Rayong. Thai Journal of Environmental Studies Vol. 5(3), 2022 : 61 - 68

Abstract

This study used a qualitative research method based on the knowledge transfer process. The objective of this study is to promote the product processing from cardamom, an herb from a local resource, to be quality food that is useful and builds local identity. From learning activities, the target group were 20 members of Ban Wang Wa Agro-tourism and culture community enterprise group, Village No. 2, Wang Wa Sub-district, Klaeng District, Rayong Province, and 20 employees under the One Tambon One Product (U2T). The instruments used in the research methodology were divided into 1) learning management plan on properties and values, 2) product processing from cardamom from the process of preparing raw materials to cook, and 3) preparation of production costs and tools used to collect data to summarize the results such as (1) data collection form of the ratio of ingredients, and (2) cardamom chili paste product. The results showed that using the right amount of raw materials can be a recipe for producing cardamom chili paste that has the desired flavor, including the use of packaging suitable for the product, the use of a vacuum packing machine to preserve food, the development of a variety of chili paste products from cardamom chili paste original flavor and enhanced the taste of local products to be fried durian cardamom chili paste, dried shrimp cardamom chili paste, mushroom cardamom chili paste as needed. There are a brand design and packaging design and opening up an online distribution channel. It emphasizes the use of cost reduction techniques by reducing the cost of procuring raw materials in the community to reduce the production cost and make a profit. As a result, the group is able to carry out production and distribution, making the income-generating opportunity which is the most important mechanism in career development to stimulate the economy through process innovation and productivity.

Keyword: Product Processing, Cardamom, Community Economy, Cardamom Chili Paste, Income generatin



1. บทนำ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตร และวัฒนธรรมบ้านวังหว่า เลขที่ 23/3 หมู่ที่ 2 ตำบลวังหว่า อำเภอแกลง จังหวัดระยอง เป็นการรวมตัวกันของเกษตรกรในชุมชน เป็นตำบลเก่าแก่ ตั้งมาตั้งแต่ปี พ.ศ.2440 ตำบลวังหว่านี้เป็นพื้นที่ราบลุ่มกับที่ดอนเป็นลูกคลื่น มีคลองน้ำไหลผ่านตลอดตามความยาวของพื้นที่ในตำบลเป็นระยะทาง 28 กม. ประชากรมีรายได้โดยเฉลี่ยต่อปีต่อคน เป็นเงิน 38,000 บาท จากฐานข้อมูลตำบล (2563) อาชีพส่วนใหญ่ของประชากร คือ การทำสวนผลไม้ ร้อยละ 41.30 และสวนยางพารา ร้อยละ 37.00 ซึ่งสวนผลไม้และสวนยางพารานั้นเป็นอาชีพหลักที่สร้างรายได้ โดยจัดเป็นพืชเศรษฐกิจของตำบลวังหว่าที่สำคัญ ผลผลิตทางการเกษตรและผลิตภัณฑ์ในพื้นที่ได้แก่ ทุเรียนทอด ส่วนสินค้าอื่นๆ เช่น กะปิ จัดเป็นสินค้าในตำบล นอกนั้นประชาชนยังมีอาชีพรับจ้าง ไม่มีอาชีพที่มั่นคงและต่อเนื่อง สิ่งที่ชุมชนประสบปัญหาที่มีทั้งที่ควบคุมได้และที่ควบคุมไม่ได้ เช่น ภัยพิบัติทางธรรมชาติ พืชทางด้านเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น ปัญหาทางการผลิตด้านการตลาด ผลผลิตทางการเกษตรที่มีราคาตกต่ำ อีกทั้งยังปัญหาพ่อค้าคนกลางก็ยังคงเป็นปัญหาของเกษตรกรอยู่ตลอดจนปัญหาทางการเกษตรของตำบลวังหว่าเอง อาทิ การขาดการวางแผนในช่วงนอกฤดูการ การรับข้อมูลข่าวสารไม่ต่อเนื่องและทั่วถึง การขาดทักษะและองค์ความรู้ในการแปรรูปจากการวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น

ในพื้นที่ตำบลวังหว่า ยังมีพืชสมุนไพรที่น่าสนใจที่เรียกว่า “กระวาน” ชาวบ้านในชุมชนมีการปลูกต้นกระวานแต่ไม่ได้จัดไว้เป็นพืชเศรษฐกิจ พืชกระวานส่วนใหญ่ปลูกกันมากในทวีปเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ได้แก่ ประเทศอินโดนีเซีย หมู่เกาะอินเดียนตะวันตก สำหรับประเทศไทยแหล่งผลิตสำคัญจะเก็บได้จากตามป่าบริเวณเขาสอยดาว ในจังหวัดจันทบุรี หรือที่เรียกกันว่า “กระวานจันทบุรี” ซึ่ง ต้นกระวานได้นำมาเป็นส่วนประกอบของยาและอาหาร ไม่ว่าจะเป็น เมล็ด ใบ ราก เหง้า ฯ ที่มีสรรพคุณและประโยชน์อย่างมาก และยังมีส่วนที่นำมาใช้เป็นยาสมุนไพร ได้แก่ ราก หัว และหน่อ เปลือกต้น แก่น กระพี้ เมล็ด สรรพคุณช่วยบำรุงธาตุในร่างกาย ช่วยบำรุงโลหิตในร่างกาย ช่วยขับเสมหะ ฯลฯ และนำมาประกอบอาหารโดยปรุงเป็นอาหารคาวเพื่อบริโภค ซึ่งยังไม่พบการนำมาแปรรูปในลักษณะอื่นเพื่อการจำหน่าย และยกระดับในเชิงธุรกิจหรือเชิงพาณิชย์

ทางผู้วิจัยลงพื้นที่เพื่อศึกษาบริบทของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน พบว่ากลุ่มมีจุดแข็งและโอกาสที่จะพัฒนาและสร้างรายได้จากพืชกระวานในท้องถิ่นตนเอง ตามแนวคิดการใช้เทคนิคการลดต้นทุน (Cost Reduction) โดยลดค่าใช้จ่ายในการจัดหาวัตถุดิบ ภายใต้วิถีชีวิตที่มีการเปลี่ยนแปลงทั้งทางด้านเศรษฐกิจ การเมืองและสังคม แต่ยังคงความเป็นวัฒนธรรมที่สำคัญของท้องถิ่นไว้ รูปแบบการดำเนินชีวิตใหม่ “New Normal” ย่อมต้องปรับตัวให้เกิดความสมดุล การที่กลุ่มได้รับการสนับสนุนด้านวิชาการในขั้นต้นและกระบวนการผลิต การเก็บรักษา การประชาสัมพันธ์ การใช้เทคโนโลยี ก่อให้เกิดการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ จะสามารถดำเนินชีวิตและกระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชนได้ กลุ่มจึงต้องได้รับองค์ความรู้ทั้งทางด้านวิชาการและกระบวนการในการผลิต จึงเป็นที่มาของการวิจัยและพัฒนาในครั้งนี้ของคุณเนื้อหา และเหตุผลในการทำงานวิจัยของคุณ ก่อนที่จะเริ่มกล่าวถึงคำถามและสมมุติฐานในงานวิจัยของคุณ บทหน้าที่ดีจะบ่งบอกถึงลักษณะของงานเขียนนี้

2. วัตถุประสงค์

2.1 เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กลุ่มเกิดความเข้าใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกระวานเป็นน้ำพริกกระวาน

2.2 เพื่อถ่ายทอดกระบวนการผลิต โดยแบ่งกลุ่มฝึกทักษะปฏิบัติในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์จากต้นกระวานตามสูตรน้ำพริกกระวาน

2.3 เพื่อถ่ายทอดความรู้ด้านการออกแบบตราสินค้าและออกแบบบรรจุภัณฑ์ การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายทางออนไลน์

2.4 เพื่อถ่ายทอดความรู้ด้านการออกแบบตราสินค้าและออกแบบบรรจุภัณฑ์ การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายทางออนไลน์

2.5 เพื่อถ่ายทอดความรู้เรื่องการวิเคราะห์ต้นทุน กำไร

3. วิธีดำเนินการวิจัย

การดำเนินการครั้งนี้ เนื่องจากกลุ่มได้นำเอาต้นกระวานที่มีปลูกกันในชุมชน มาเป็นวัตถุดิบหลักในการขอคำปรึกษา เพื่อต้องการองค์ความรู้ในการถ่ายทอดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากต้นกระวาน ซึ่งทางมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก ได้เข้าร่วมโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (U2T) จากกระทรวง อว. จึงได้รับเป็นที่ปรึกษาให้กับกลุ่มเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ในการพัฒนา



แปรรูปผลิตภัณฑ์ ดังนั้นจึงดำเนินโครงการพัฒนากลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากต้นกระวาน ดังนี้

1. จัดอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กลุ่มเกิดความเข้าใจถึงคุณค่า กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากต้นกระวาน ตั้งแต่ขั้นตอนการจัดเตรียมวัตถุดิบ การซั่ง ตวง กระบวนการผลิต เพื่อให้การผลิตในแต่ละครั้งเป็นมาตรฐานตามสัดส่วน เพื่อจัดทำเป็นสูตรการผลิต ตลอดจนต้นทุนการผลิต
2. การถ่ายทอดกระบวนการผลิต โดยแบ่งกลุ่มฝึกทักษะปฏิบัติในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์จากต้นกระวาน ตามสูตรน้ำพริกกระวานที่เหมาะสมได้รสชาติตามที่ต้องการ รวมทั้งการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ร่วมกับการใช้เครื่องมือบรรจุระบบสุญญากาศเพื่อถนอมอาหาร
3. การถ่ายทอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปที่หลากหลายจากน้ำพริกกระวาน โดยการเพิ่มอรรถรสของสินค้าพื้นเมืองที่โดดเด่นเป็นน้ำพริกกระวานทุเรียนกรอบ น้ำพริกกระวานกุ้งแห้ง น้ำพริกกระวานเห็ดนางฟ้า ฯ ตามความต้องการ
4. การถ่ายทอดการออกแบบตราสินค้าและออกแบบบรรจุภัณฑ์ การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายทางออนไลน์
5. การถ่ายทอดความรู้และปฏิบัติในเรื่องการวิเคราะห์ต้นทุน กำไร

3.1 ประชากร

ประชากรได้แก่ คือ สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและวัฒนธรรมบ้านวังหว้า หมู่ที่ 2 ตำบลวังหว้า อำเภอแกลง จังหวัดระยอง จำนวน 20 คน และผู้รับจ้างภายใต้โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (U2T) จำนวน 20 คน

4. สรุปผลการวิจัย

4.1 สมาชิกกลุ่มเป้าหมายจำนวน 40 คนผ่านการอบรมความรู้ความเข้าใจถึงกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกระวาน ระหว่างเดือนมิถุนายน-กรกฎาคม 2564 ณ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและวัฒนธรรมบ้านวังหว้า โดยเนื้อหาภาคทฤษฎีเรื่องการคัดเลือกต้นกระวาน แยกส่วนของต้นกระวานโดยการลอกกาบใบภายนอกสุดกับใบรองออกให้เหลือต้นด้านในและใบอ่อนของต้นกระวานนำมาล้างน้ำให้สะอาด การหั่นซอยกระวานเป็นฝอย ความสม่ำเสมอของการหั่นซอยต้นกระวานเพื่อให้การคั่วสุกได้อย่างสม่ำเสมอ โดยเน้นเทคนิคในการใช้ต้นกระวานที่สดไม่

ทิ้งไว้นานภายหลังกการหั่นฝอย ผลที่ได้ด้านความรู้การเตรียมวัตถุดิบหลักก่อนการแปรรูปและทักษะด้านการเก็บรักษา การเตรียมส่วนประกอบวัตถุดิบอื่น ๆ ประกอบไปด้วยหอมเจียว กระเทียมเจียว พริกแห้งทอด น้ำตาลปีบ เกลือ โดยต้องเตรียมซั่งน้ำหนักของวัตถุดิบทั้งหมด ตามสัดส่วน ผู้เข้ารับการฝึกทักษะสามารถปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง ทำให้ได้คุณภาพของกระวานหั่นฝอยและส่วนประกอบวัตถุดิบอื่น ๆ ที่เหมาะสมต่อการนำไปแปรรูปได้เป็นอย่างดี



ภาพที่ 1 การถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกระวาน

4.2 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปกระวานเป็นน้ำพริกกระวาน โดยสมาชิกกลุ่มผ่านการฝึกทักษะในการแปรรูปจำนวน 40 คน ระหว่างเดือนกันยายน 2564 ณ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและวัฒนธรรมบ้านวังหว้า เนื้อหาในการฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนกระบวนการแปรรูป การใช้อุปกรณ์ในการผัดน้ำพริก ขั้นตอนในการเคี่ยวน้ำปรุงรส ขั้นตอนในการเตรียมวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสมไว้ และการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมกับการผลิต ผลการถ่ายทอดคือผู้เข้ารับการอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต สามารถดำเนินการได้อย่างรวดเร็วและจัดเตรียมได้ออกมาเป็นอย่างดี



ภาพที่ 2 การถ่ายทอดเทคนิคการเตรียมวัตถุดิบ “กระวาน” คัดเลือกกระวาน ตัดแต่ง หั่นซอย



ภาพที่ 3 การถ่ายทอดเทคนิคการเจียวกระวาน



ภาพที่ 4 ชั้นเตรียมวัตถุดิบส่วนผสมในการแปรรูปผลิตภัณฑ์เป็น "น้ำพริกกระวาน"



ภาพที่ 5 การถ่ายทอดเทคโนโลยีในการปรุงเป็นผลิตภัณฑ์ "น้ำพริกกระวาน"

4.3 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกกระวาน ดำเนินการกับกลุ่มเป้าหมายจำนวน 40 คน ระหว่างเดือนกันยายน 2564 ณ วิทยาลัยชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและวัฒนธรรมบ้านวังหว้า ตั้งอยู่เลขที่ 23/3 หมู่ที่ 2 ตำบลวังหว้า อำเภอแกลง จังหวัดระยอง โดยผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ มีดังนี้ น้ำพริกกระวาน น้ำพริกกระวานใส่ทุเรียนทอดกรอบ น้ำพริกกระวานใส่กุ้งแห้ง น้ำพริกกระวานใส่เห็ดนางฟ้า ฯ มีการตรวจสอบรสชาติ ดูแลด้านความสะอาดและเตรียมขึ้นทะเบียนเป็นมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) เพื่อยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ชุมชนให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดและสอดคล้องกับนโยบาย OTOP เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค



ภาพที่ 6 การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกกระวาน น้ำพริกกระวานเห็ด น้ำพริกกระวานทุเรียนทอด

4.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า การให้ความรู้ในการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ อาทิเช่น กระปุกพลาสติกหรือถุงพลาสติก โดยนำเครื่องมือบรรจุระบบสูญญากาศเพื่อช่วยในการถนอมอาหาร ภาชนะบรรจุตามขนาดต่างๆ ตลอดจนถ่ายทอดองค์ความรู้ในเรื่องการใช้โปรแกรมในการออกแบบ ทางกลุ่มร่วมคิดเสนอ ตราสินค้า โดยใช้คำว่า "น้ำพริกกระวาน" และได้ตราสัญลักษณ์ ดังนี้



ภาพที่ 7 การพัฒนาตราสินค้าผลิตภัณฑ์น้ำพริกกระวาน

4.5 สามารถคำนวณต้นทุน กำไร ผลตอบแทนที่ได้จากการจำหน่าย และยังสามารถสร้างรายได้เพิ่มขึ้นเป็นจำนวนเงิน 6,840.00 บาท ต้นทุน 3,621.78 บาท กำไรขั้นต้น 3,218.32 บาท เกิดการกระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน ภายใน 2 เดือน โดยต้นทุนดังกล่าวจะไม่มีในส่วนของการใช้จ่ายในการจัดหาวัตถุดิบตามแนวคิดการใช้เทคนิคการลดต้นทุน (Cost Reduction) จากวัตถุดิบโดยตรง ทำให้ต้นทุนต่ำลง ผู้บริโภคเข้าถึงได้ง่ายสร้างยอดขายให้กับชุมชน



ตารางที่ 1 การคำนวณต้นทุนรวมต่อการผลิต 1 ครั้ง จำนวนต้นทุนต่อหน่วย อัตรากำไรขั้นต้น (เปอร์เซ็นต์)

ต้นทุนรวม			
กระวาน 10 คั้น	150 กรัม	=	100.00
หอมเจียว	500 กรัม	=	100.00
กระเทียมเจียว	500 กรัม	=	80.00
น้ำตาลปีบ	400 กรัม	=	20.00
เกลือ	1.50 ช้อนโต๊ะ	=	1.00
น้ำมันพืช	1/2 ลิตร	=	25.00
			326.00
ได้ปริมาณน้ำพริก	1500 กรัม	=	326.00
สามารถแบ่งของได้ 17 ของ น้ำหนักของละ 88.25 กรัม			
คำนวณต้นทุนต่อ 1 ของ			
น้ำพริก		=	19.18
ซอง		=	1.00
ตราสินค้า		=	1.00
รวมต้นทุนต่อหน่วย		=	21.18
คำนวณกำไรขั้นต้น			
ราคาขายของละ		=	40.00
หัก ต้นทุนขาย		=	21.18
กำไรขั้นต้น		=	18.82
อัตรากำไรขั้นต้น (เปอร์เซ็นต์)		=	47.05



ภาพที่ 8 กราฟแสดงรายได้จากการขาย ต้นทุน กำไร ระหว่างเดือน กันยายน – ตุลาคม 2564



5. อภิปรายผล

จากการได้นำองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารและการคำนวณต้นทุนเกี่ยวกับการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากต้นกระวานให้เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการตามสรรพคุณของกระวาน ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์น้ำพริกกระวานที่หลากหลาย ทำให้ชุมชนเกิดการเรียนรู้พัฒนาตนเองในด้านกระบวนการแปรรูปกระวาน จัดหาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและทันสมัย ใส่ใจด้านความสะอาดปลอดภัย และความเป็นมาตรฐานรวมทั้งความต้องการของผู้บริโภค

ดังนั้นเมื่อกลุ่มได้เรียนรู้เรื่องกระบวนการขั้นตอนในการผลิตอาหาร และรสชาติของน้ำพริก สามารถจัดการบรรจุภัณฑ์น้ำพริกให้มีอายุการเก็บรักษาที่นานขึ้น โดยได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้และการใช้เทคโนโลยีด้วยเครื่องทำสุญญากาศ พิจารณาถึงต้นทุนการผลิตทุกขั้นตอน พร้อมทั้งสามารถจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ได้ โดยผ่านช่องทางการจำหน่ายทางออนไลน์ โดย ปราโมทย์ ยอดแก้ว (2564) ได้วิจัยเรื่องการตลาดดิจิทัลกับการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตใหม่ในสังคมไทย ซึ่งในยุค New Normal ลูกค้าจำนวนมากนิยมซื้อสินค้าผ่าน Facebook และ online marketplace เช่น Lazada หรือ Shopee Line ฯ ทำให้มียอดสั่งซื้อเข้ามาทันที ส่งผลให้กลุ่มสามารถดำเนินการผลิตและจำหน่ายสร้างรายได้เพิ่มขึ้น

กลไกที่สำคัญในการพัฒนาอาชีพเพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชน คือการใช้ความรู้และทักษะเชิงปฏิบัติต่อ

7. เอกสารอ้างอิง

- ฐานข้อมูลเครื่องยาสมุนไพร คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. "กระวานไทย". [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: www.thaicrudedrug.com. [17 พ.ย. 2013].
- ฐิติพร สำราญคำศาสตร์. (2562). ปัจจัยความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจของกลุ่มอาชีพสตรีจักสานป่านครนารายณ์ผู้ผลิตภัณฑ์ชุมชนสร้างรายได้ภายใต้ชื่อแบรนด์ "ARAYA" Humanities, Social Sciences and arts Volume 12 Number 3 May – June 2019
- ทิพย์.สุดา คงเมืองและคณะ. (2562). กลยุทธ์การพัฒนาวิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าไหมบ้านชุมตาบง ตำบลชุมตาบง อำเภอชุมตาบง จังหวัดนครสวรรค์. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 The 6th Engagement Thailand Annual Conference 2019. (น. 472-479)
- บริษัท พันธวิช จำกัด. บทความ "ทำความเข้าใจกับ Cost Reduction เทคนิคการลดต้นทุน" [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://www.pantavanij.com/th-develop-a-cost-reduction-strategy-for-your-brand/> [6 พฤศจิกายน 2563]
- ปราโมทย์ ยอดแก้ว. (2564). การตลาดดิจิทัลกับการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตใหม่ในสังคมไทย. วารสารสังคมวิจัยและพัฒนา, ปีที่ 3 (ฉบับที่ 1), 11-22.
- พาขวัญ ทองรักษ์และคณะ. (2560). การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวเกรียบมันเทศสู่การผลิตเชิงพาณิชย์โดยชุมชนมีส่วนร่วม. วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่ ปีที่ 9 ฉบับที่ 4 หน้า 242-256

กระบวนการและผลผลิต ควบคู่กับแนวคิดการใช้เทคนิคการลดต้นทุน (Cost Reduction) จากวัตถุประสงค์โดยตรง ลดค่าใช้จ่าย (ความสูญเสีย) เนื่องจากการขนส่งในการจัดหาวัตถุดิบ หนึ่งในแนวคิดที่สำคัญของระบบการผลิตแบบ LEAN เพื่อเป็นการลดต้นทุนในการผลิตแล้วนั้น การคิดใช้วัตถุดิบของท้องถิ่นเป็นการคงคุณค่าของทรัพยากรในชุมชน นอกเหนือจากการเพิ่มรายได้แล้วยังช่วยในการสร้างความยั่งยืนได้อย่างมีประสิทธิภาพและยังได้ผลิตภัณฑ์ที่ดี มีคุณภาพ ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคได้อีกด้วย การอุปกับการสร้างอัตลักษณ์ของชุมชน ทั้งรสชาติและกลิ่น ตลอดจนพัฒนาบนพื้นฐานของสินค้าที่เป็นทุนของชุมชนที่มีอยู่แต่ดั้งเดิม

6. ข้อเสนอแนะ

เนื่องจากกลุ่มผ่านการเรียนรู้ด้านกระบวนการผลิตการใช้เทคโนโลยีช่วยในการบรรจุภัณฑ์ กลุ่มมีความจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาในด้านการบริหารจัดการและด้านการตลาด ซึ่งจำเป็นต้องมีหน่วยงานหรือองค์กรนำโครงการมาพัฒนาต่อยอดเพื่อให้เกิดห่วงโซ่คุณค่า ตั้งแต่ต้นน้ำ (การปลูกกระวาน) กลางน้ำ (การผลิต) ปลายน้ำ (การจำหน่ายเชิงพาณิชย์) กลุ่มดังกล่าวยังต้องการพัฒนาขีดความสามารถในการประกอบการเพื่อเพิ่มศักยภาพและยกระดับให้สามารถแข่งขันในตลาดได้



รวีธร ฐานัสสกุล. (2562). แนวทางการส่งเสริมอาชีพให้ชุมชน : กรณีศึกษา ชุมชนบ้านคลองเจ้า ตำบลคูบางหลวง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 The 6th Engagement Thailand Annual Conference 2019. (น. 196-203)

วรรณกนก เชื้อนสุข. (2562). การยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลาสำน่านานเพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชน อำเภอน้ำปาด จังหวัดอุดรธานี. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 The 6th Engagement Thailand Annual Conference 2019 (น.21-27)

สำนักงานเกษตร อำเภอสอยดาว จังหวัดจันทบุรี. "กระวาน". [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: soidao.chanthaburi.doae.go.th. [17 พ.ย. 2013].