

การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไรซ์เบอร์รี่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าว ปลอดภัยจากสารพิษ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

Creation of Added Value for Riceberry by Community Enterprises Group
Producing Non-toxic Rice of Khao Phra Ngam Subdistrict, Mueang District,
Lopburi Province

นันทนา แจ่งสว่าง¹ สุกัญญา พยุงสิน² และดวงใจ บุญกุศล³
Nantana Jaengawang, Sukunya Payungsin and Duangjai Boonkusol

Received: January 21, 2024

Revised: March 07, 2024

Accepted: March 23, 2024

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) พัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไรซ์เบอร์รี่ 2) วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่ และ 3) พัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยมีประชากรและกลุ่มตัวอย่างเป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ จำนวน 10 คน ใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง เก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยแบบสัมภาษณ์ และเชิงปริมาณด้วยแบบสอบถาม โดยวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ ผลการวิจัยพบว่า 1) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทำการผลิตข้าวข้าวไรซ์เบอร์รี่ และมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ จึงจัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการให้แก่สมาชิกกลุ่มจนสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไรซ์เบอร์รี่จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ข้าวแต่นไรซ์เบอร์รี่ และอาหารเข้าซีเรียลข้าวไรซ์เบอร์รี่อบกรอบ โดยสมาชิกกลุ่มที่เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจต่อโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการในระดับมากที่สุด และทราบต้นทุนการผลิตพร้อมกำหนดราคาขายตามกำไรที่ต้องการ 40% ของต้นทุนการผลิต คือ ข้าวแต่นไรซ์เบอร์รี่ มีต้นทุนการผลิต 4.53 บาท

¹⁻³ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี; Thepsatri Rajabhat University

Corresponding author, e-mail: nim_nantana@hotmail.com, Tel. 089-0208235

ต่อขึ้น ราคาขาย 6.34 บาทต่อขึ้น และซีเรียลข้าวไรซ์เบอร์รี่อบกรอบ มีต้นทุนการผลิต 22.20 บาท ต่อถุง ราคาขาย 31.08 บาทต่อถุง 2) ผลการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ตาม วิธีการ Association of Official Analytical Chemists (AOAC) พบว่า ข้าวแต่น้ไรซ์เบอร์รี่ 100 กรัม มีพลังงานทั้งหมด 160 กิโลแคลอรี มีไขมันทั้งหมด 9 กรัม โปรตีน 1 กรัม คาร์โบไฮเดรต 19 กรัม น้ำตาล 4 กรัม และโซเดียม 40 มิลลิกรัม ส่วนซีเรียลข้าวไรซ์เบอร์รี่อบกรอบ 100 กรัม มี พลังงานทั้งหมด 250 กิโลแคลอรี มีไขมันทั้งหมด 13 กรัม โปรตีน 9 กรัม คาร์โบไฮเดรต 24 กรัม น้ำตาล 9 กรัม โซเดียม 50 มิลลิกรัม เหล็ก 15 มิลลิกรัม และแคลเซียม 4 มิลลิกรัม และ 3) พัฒนา บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ กลุ่มสมาชิกมีความพึงพอใจในรูปแบบบรรจุภัณฑ์และ รายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ในระดับมากที่สุด

คำสำคัญ: การสร้างมูลค่าเพิ่ม, ข้าวไรซ์เบอร์รี่, วิสาหกิจชุมชน

Abstract

The purposes of this research article were 1) to develop the added valued creation of riceberry; 2) to analyze the nutritional value of riceberry products; and 3) to develop the packaging of riceberry products. The population and sample consisted of 10 members of the community enterprise group for the production of non-toxic rice. The purposive sampling method was used to collect qualitative data using an interview form and quantitative data using a questionnaire. The data were analyzed using a ready-made statistical program. The research results found that 1) the community enterprise group produced riceberry and wanted to develop products from riceberry. Therefore, a workshop project was organized for the group members until they were able to create added value for 2 riceberry products: riceberry crackers and crispy riceberry cereal breakfast. The group members who participated in the training had the highest level of satisfaction with the workshop project and were aware of the production costs and were able to set the selling price based on the desired profit of 40% of the production costs, i.e., riceberry crackers had a production cost of 4.53 baht per piece and a selling price of 6.34 baht per piece, and crispy riceberry cereal had a production cost of 22.20 baht per bag and the selling price

was 31.08 baht per bag; 2) the results of the nutritional value analysis of the product according to the method of the Association of Official Analytical Chemists (AOAC) found that 100 grams of riceberry crackers contained 160 kilocalories of energy, 9 grams of fat, 1 gram of protein, 19 grams of carbohydrates, 4 grams of sugar, and 40 milligrams of sodium. As for 100 grams of crispy riceberry cereal, it contained 250 kilocalories of energy, 13 grams of fat, 9 grams of protein, 24 grams of carbohydrates, 9 grams of sugar, 50 milligrams of sodium, 15 milligrams of iron, and 4 milligrams of calcium; 3) in terms of development of packaging for riceberry products, the member group was most satisfied with the packaging design and details on the packaging.

Keywords: Added Value Creation, Riceberry, Community Enterprise

บทนำ

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ได้ถูกวางตำแหน่ง ในระบบเกษตรและอาหารอินทรีย์ ด้วยคุณสมบัติทางโภชนาการ การผลิตข้าวไรซ์เบอร์รี่ในระบบเกษตรอินทรีย์ ยิ่งทำให้คุณค่าทางอาหารเหล่านี้โดดเด่นขึ้นไปอีก ทำให้ข้าวไรซ์เบอร์รี่เป็นความหวังของเกษตรกรในระบบ แต่อย่างไรก็ตามความตื่นตัวของเกษตรกรได้ทำให้เกิดความผันผวนด้านราคาและในที่สุดการผลิตกับการตลาดได้เข้าสู่สมดุลที่มีเสถียรภาพมากขึ้น ตามโครงการพัฒนาระบบการผลิตข้าวโภชนาการสูงแบบอินทรีย์ครบวงจรจากเกษตรกรสู่ผู้บริโภคได้เกิดขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ต้องการยกระดับฐานะของชาวนาให้อยู่ดีกินดีขึ้น มีความมั่นคงทางรายได้ และส่งเสริมให้เกิดการทำนาแบบอินทรีย์ให้เป็นกลุ่มก้อนอย่างจริงจัง โครงการส่งเสริมการเพาะปลูกแบบอินทรีย์เริ่มดำเนินการมาตั้งแต่ปี พ.ศ.2552 ใน 12 พื้นที่เป้าหมายบริเวณภาคเหนือ และอีสานของประเทศไทยที่มีสภาพภูมิอากาศเหมาะสมกับการผลิตข้าวคุณภาพสูง จนถึงปัจจุบันมีการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ในมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ต่าง ๆ ได้แก่ เกษตรอินทรีย์ระยะปรับเปลี่ยน (Transitional), เกษตรอินทรีย์ไทยแลนด์, IFOAM, EU, COR, และ USDA ไม่ต่ำกว่า 20,000 ไร่ การปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ ทำให้เกษตรกรมีกำไรประมาณ 6,500 บาทต่อไร่ มีกำไรเฉลี่ยต่อครอบครัว 32,500 บาทต่อฤดูกาล (อภิชาติ วรรณวิจิตร, 2565)

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (Riceberry) เป็นข้าวที่เกิดขึ้นใหม่ จากการผสมข้ามพันธุ์ระหว่างข้าวเจ้าหอมนิล และข้าวขาวดอกมะลิ 105 มีลักษณะเป็นข้าวเจ้าสีม่วงเข้ม เกิดขึ้นตามธรรมชาติมีส่วนประกอบเป็นสารแอนโทไซยานิน ซึ่งก็คือ รังควัตถุหรือสารสี ที่สามารถละลายน้ำได้ดี และจัด

อยู่ในกลุ่มของพลาไวโนอยด์หรือสารต้านอนุมูลอิสระ ที่มีคุณค่าทางอาหาร โดยมีจุลินทรีย์โปรไบโอติกกระตุ้นให้มีการสร้างสารในการต้านอนุมูลอิสระ กระตุ้นให้มีการสร้างภูมิคุ้มกัน ช่วยป้องกันมะเร็งและผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการเพิ่มมูลค่าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ได้รับการวิจัยและพัฒนาไปในอีกหลากหลายรูปแบบ ทั้งนี้จากการสัมภาษณ์ ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การผลิตข้าวปลอดสารพิษ พันธุ์พิจิตร ประคองศรี ผู้ก่อตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดสารพิษ ซึ่งได้รับการจดทะเบียนเมื่อวันที่ 17 ตุลาคม 2548 โดยมีพันธุ์พิจิตร ประคองศรี เป็นประธาน ได้รวบรวมชาวบ้านที่อยู่ในเขตพื้นที่ ตำบลเขาพระงาม จัดตั้งกลุ่มเพื่อผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ โดยได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานราชการต่าง ๆ เช่น เทศบาลตำบลเขาพระงาม พัฒนาชุมชนจังหวัดลพบุรี เกษตรและสหกรณ์จังหวัดลพบุรี และดำเนินการตามวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1) การปลูกข้าวและพืชผัก ได้ตามมาตรฐานการผลิต GAP และใช้เป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการเกษตรปลอดภัยจากสารพิษ 2) การแปรรูปผลผลิตจากข้าวเปลือกเป็นข้าวสารขัดขาว ข้าวกล้อง ข้าวขาวดอกมะลิ 105 ข้าวกล้องหอมนิล ข้าวไรซ์เบอร์รี่ และ 3) ผลิตสินค้าเป็นผลิตภัณฑ์สร้างมูลค่าเพิ่ม เช่น ข้าวกล้องงอก น้ำข้าวกล้องงอก ขนมเปียะข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยทางกลุ่มมีความเข้มแข็งในด้านการผลิตเพื่อบริโภคภายในชุมชน ขยายสู่นอกชุมชน ภายในจังหวัดและต่างจังหวัด สามารถแก้ไขปัญหาผลิตข้าวราคาตกต่ำ ยังทำให้สมาชิกมีรายได้เพิ่ม สินค้าผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค (พิจิตร ประคองศรี และพิรยานี ประคองศรี, 2565, 1 พฤศจิกายน)

ปัจจุบันตลาดข้าวไรซ์เบอร์รี่มีจำนวนผู้ประกอบการภายในท้องถิ่น จังหวัดลพบุรีและภายนอกจังหวัดลพบุรีจำนวนเพิ่มขึ้น ทำให้เกิดการแข่งขันสูงในด้านของราคาหรือทำให้ราคาข้าวไรซ์เบอร์รี่ตกต่ำ ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ จึงมีแนวคิดในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยต้องการนำข้าวไรซ์เบอร์รี่มาพัฒนาหรือแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายและเพิ่มมูลค่าข้าวไรซ์เบอร์รี่ด้วยกระบวนการผลิตที่ยังคงคุณค่า คุณภาพและประโยชน์ของข้าวไรซ์เบอร์รี่พร้อมการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัยตามความต้องการของผู้บริโภค ดังนั้นทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจึงต้องการนำข้าวไรซ์เบอร์รี่มาสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สามารถนำไปจำหน่ายและสร้างรายได้ให้กับสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และเพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไรซ์เบอร์รี่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

2. เพื่อวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

3. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

วิธีดำเนินการวิจัย

บทความวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ มีขั้นตอนดำเนินการวิจัยดังนี้

ระยะก่อนปฏิบัติการ

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินการวิจัย มีรายละเอียดดังนี้

1. คณะผู้วิจัยศึกษาจากแหล่งข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) เพื่อศึกษาค้นคว้าแนวคิดทฤษฎี บทความ ตำรา และเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไรซ์เบอร์รี่ เพื่อทบทวนวรรณกรรมสำหรับการกำหนดกรอบแนวคิดการวิจัย รวมทั้งสร้างแบบสัมภาษณ์โดยกำหนดประเด็นให้ครอบคลุมในการวิจัยเรื่อง การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไรซ์เบอร์รี่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี

2. คณะผู้วิจัยศึกษาจากแหล่งข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ได้แก่ การเก็บข้อมูลภาคสนาม ในพื้นที่จริงจากกลุ่มเป้าหมายโดยตรง โดยใช้แบบสัมภาษณ์ สัมภาษณ์ผู้ประกอบการ เพื่อสำรวจสภาพปัจจุบัน ความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และปัญหาการดำเนินงาน

3. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบสัมภาษณ์สำรวจสภาพปัจจุบัน ความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และปัญหาการดำเนินงาน โดยมีขั้นตอนในการสร้างเครื่องมือและหาคุณภาพเครื่องมือ ดังนี้

1) ศึกษาเอกสาร ตำรา ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อกำหนดขอบข่ายในการสร้างเครื่องมือ

2) สร้างแบบสัมภาษณ์ตามแนวทางที่ได้ศึกษาค้นคว้า

3) นำแบบสัมภาษณ์ฉบับร่างไปให้ผู้เชี่ยวชาญพิจารณา จำนวน 3 คน เพื่อเป็นการทดสอบความเที่ยงตรง (Content Validity) พิจารณาทั้งในด้านเนื้อหาและโครงสร้างของคำถามตลอดจนภาษาที่ใช้และตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ จากนั้นนำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับเนื้อหา (Item Objective Congruence Index: IOC) โดยข้อคำถามต้องมีค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบสอบถามตั้งแต่ 0.5 ขึ้นไป ส่วนข้อคำถามที่ได้ค่าดัชนี

ความสอดคล้องต่ำกว่า 0.5 จะทำการปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งได้ค่า IOC อยู่ระหว่าง 0.67-1.00

4. ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ คณะผู้วิจัยนำมาวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis) เพื่อวิเคราะห์สภาพปัจจุบัน ความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และปัญหาการดำเนินงาน

5. การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล คณะผู้วิจัยดำเนินการ ดังนี้
คณะผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยการสัมภาษณ์ การสังเกตร่วมกับการสัมภาษณ์ และการศึกษาจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งการทบทวนคำตอบกับผู้ให้ข้อมูลว่ามีความถูกต้องและครบถ้วน เพื่อดำเนินการในขั้นต่อไป

ระยะปฏิบัติการ

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินการวิจัย มีรายละเอียดดังนี้

1. คณะผู้วิจัยศึกษาจากแหล่งข้อมูลทุติยภูมิ และนำข้อมูลที่ได้จากและนำข้อมูลที่ได้จากสัมภาษณ์ มาวิเคราะห์และสังเคราะห์เพื่อออกแบบโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการให้ตรงกับความต้องการของกลุ่มสมาชิกมากที่สุด

2. คณะผู้วิจัยได้จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการจำนวน 3 กิจกรรม ได้แก่ 1) การแปรรูปข้าวแต่นไร่เบอร์รี่ 2) การแปรรูปอาหารเข้าซีเรียลข้าวไรซ์เบอร์รี่อบกรอบ และ 3) การออกแบบ การคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์

3. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบสอบถาม (Questionnaire) ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ตอน ได้แก่

ตอนที่ 1 แบบสอบถามระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ จำนวน 4 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านวิทยากร 2) ด้านสถานที่/ระยะเวลา/อาหาร 3) ด้านความรู้ความเข้าใจ และ 4) ด้านการนำความรู้ไปใช้ และระดับความพึงพอใจระดับความพึงพอใจของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ ที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นไร่เบอร์รี่และผลิตภัณฑ์อาหารเข้าซีเรียลข้าวไรซ์เบอร์รี่อบกรอบ (ไรซ์เบอร์รี่ กราโนล่า) จำนวน 2 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ 2) ด้านรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ โดยกำหนดมาตรวัดตัวแปรเกี่ยวกับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามนั้น มีลักษณะเป็นมาตราส่วนประกอบประมาณค่า 5 ระดับ โดยใช้เกณฑ์ 5 ระดับ คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด

ตอนที่ 2 คำถามปลายเปิด (Open-ended Questions) เพื่อให้ผู้ตอบแบบสอบถามได้แสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะที่มีต่อโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ

ขั้นตอนในการสร้างเครื่องมือและหาคุณภาพเครื่องมือ

ในการศึกษาวิจัยเรื่อง การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไรซ์เบอร์รี่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี คณะผู้วิจัยได้ดำเนินการสร้างและหาคุณภาพเครื่องมือ ดังนี้

1. ศึกษาเอกสาร ตำรา ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อกำหนดขอบข่ายในการสร้างเครื่องมือ
2. สร้างแบบสอบถามตามแนวทางที่ได้ศึกษาค้นคว้า
3. นำแบบสอบถามฉบับร่างไปให้ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาแบบสอบถาม จำนวน 3 ท่าน เพื่อเป็นการทดสอบความเที่ยงตรง (Content Validity) พิจารณาทั้งในด้านเนื้อหาและโครงสร้างของคำถามตลอดจนภาษาที่ใช้และตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ จากนั้นนำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับเนื้อหา (Item Objective Congruence Index: IOC) โดยข้อคำถามต้องมีค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบสอบถามตั้งแต่ 0.5 ขึ้นไป ส่วนข้อคำถามที่ได้ค่าดัชนีความสอดคล้องต่ำกว่า 0.5 จะทำการปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งได้ค่า IOC อยู่ระหว่าง 0.67-1.00
4. การหาความเชื่อมั่นของเครื่องมือ (Reliability) นำแบบสอบถามที่ได้รับการปรับปรุงแล้วไปทดลองใช้ (Try-out) กับผู้ที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน เพื่อหาความเชื่อมั่น
5. นำแบบสอบถามที่ได้รับคืนจากการทดลองโดยใช้ทุกฉบับมาหาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ของแบบสอบถาม ด้วยวิธีการหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา ใช้วิธีการของครอนบาค (Cronbach's alpha Coefficient) ซึ่งจะต้องได้ค่าไม่ต่ำกว่า 0.70 ซึ่งในงานวิจัยนี้ได้ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามทั้งฉบับเท่ากับ 0.988
6. นำแบบสอบถามที่ผ่านการทดลองใช้ จัดทำแบบสอบถามฉบับสมบูรณ์ เพื่อนำไปใช้ในการเก็บข้อมูลวิจัยต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ และระดับความพึงพอใจระดับความพึงพอใจที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ โดยวิเคราะห์ข้อมูลด้วยค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) โดยใช้เกณฑ์ ดังนี้ (ธานินทร์ ศิลป์จารุ, 2563)

ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 4.50 – 5.00 หมายความว่า มีความพึงพอใจมากที่สุด

ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 3.50 – 4.49 หมายความว่า มีความพึงพอใจมาก
 ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 2.50 – 3.49 หมายความว่า มีความพึงพอใจปานกลาง
 ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 1.50 – 2.49 หมายความว่า มีความพึงพอใจน้อย
 ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 1.00 – 1.49 หมายความว่า มีความพึงพอใจน้อยที่สุด

2. ข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis)

ระยะติดตามและประเมินผล คณะผู้วิจัยได้การติดตามและประเมินผล โดยวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ ออกหนังสือรับรองการใช้ประโยชน์ผลงานวิจัย

จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ การวิจัยครั้งนี้ คณะผู้วิจัยได้การรับรองจริยธรรมการวิจัยจากหน่วยจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี โดยได้รับใบรับรองการวิจัยที่ TRU-EC No.007/66 วันที่ 22 พฤษภาคม 2566

สรุปผลการวิจัย

คณะผู้วิจัยสรุปผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. การพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไรซ์เบอร์รี่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี คณะผู้วิจัยมีการพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยดำเนินการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research (PAR)) ระหว่างผู้วิจัยกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี ด้วยการเก็บข้อมูลภาคสนามในพื้นที่จริงจากกลุ่มเป้าหมายโดยตรง โดยใช้แบบสัมภาษณ์ ทำการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ เพื่อสำรวจสภาพปัจจุบัน ความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และปัญหาการดำเนินงาน ณ 12/1 หมู่ที่ 5 ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี พบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ เริ่มดำเนินการเมื่อปี พ.ศ.2548 มีสมาชิกจำนวน 10 คน โดยผลิตภัณฑ์ที่ทำอยู่ในปัจจุบัน มี 3 รายการ ได้แก่ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวกล้องหอมมะลิ และขนมเปียะไส้ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ทั้งนี้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่เอง และมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ เพื่อแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สามารถนำไปจำหน่าย สร้างรายได้ให้แก่กลุ่มสมาชิกและเป็นผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มสมาชิกต้องการคือ ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นไรซ์เบอร์รี่ และอาหารเข้าซีเรียลข้าวไรซ์เบอร์รี่อบกรอบ (ไรซ์เบอร์รี่ กราโนล่า) คณะผู้วิจัยจึงจัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการให้แก่สมาชิกกลุ่มจำนวน 10 คน จนสามารถพัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ใหม่จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ จำนวน 2

ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นไร่เบอร์รี่ และอาหารเข้าซีเรียลข้าวไร่เบอร์รี่อบกรอบ (ไร่เบอร์รี่ กราโนล่า) โดยสมาชิกกลุ่มที่เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจต่อโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุดทั้งภาพรวมและรายด้าน ซึ่งประกอบด้วยความพึงพอใจด้านความรู้ ความเข้าใจ ด้านสถานที่/ระยะเวลา/อาหาร ด้านวิทยากร และด้านการนำความรู้ไปใช้ นอกจากนี้ยังทราบต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาขายของผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิด ตามกำไรที่ต้องการ 40% ของต้นทุนการผลิต คือ 1) ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นไร่เบอร์รี่ มีต้นทุนการผลิตเท่ากับ 280.97 บาทต่อครั้ง ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นไร่เบอร์รี่ได้จำนวน 62 ชิ้น จึงมีต้นทุนการผลิตเท่ากับ 4.53 บาทต่อชิ้น จะกำหนดราคาขายเท่ากับ 6.34 บาทต่อชิ้น เพื่อให้ได้กำไรที่ต้องการ และ 2) ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าซีเรียลข้าวไร่เบอร์รี่อบกรอบ มีต้นทุนการผลิตเท่ากับ 266.32 บาทต่อครั้ง สามารถผลิตอาหารเข้าซีเรียลข้าวไร่เบอร์รี่อบกรอบได้จำนวน 12 ถุง จึงมีต้นทุนการผลิตเท่ากับ 22.20 บาทต่อถุง จะกำหนดราคาขายเท่ากับ 31.08 บาทต่อถุง เพื่อให้ได้กำไรที่ต้องการ

2. การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ข้าวไร่เบอร์รี่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี จากการศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นไร่เบอร์รี่ และอาหารเข้าซีเรียลข้าวไร่เบอร์รี่อบกรอบ (ไร่เบอร์รี่ กราโนล่า) ตามวิธีการ Association of Official Analytical Chemists (AOAC) พบว่า 1) ข้าวแต่นไร่เบอร์รี่ 100 กรัม มีพลังงานทั้งหมด 160 กิโลแคลอรี มีไขมันทั้งหมด 9 กรัม โปรตีน 1 กรัม คาร์โบไฮเดรต 19 กรัม น้ำตาล 4 กรัม และโซเดียม 40 มิลลิกรัม 2) ซีเรียลข้าวไร่เบอร์รี่อบกรอบ 100 กรัม มีพลังงานทั้งหมด 250 กิโลแคลอรี มีไขมันทั้งหมด 13 กรัม โปรตีน 9 กรัม คาร์โบไฮเดรต 24 กรัม น้ำตาล 9 กรัม โซเดียม 50 มิลลิกรัม เหล็ก 15 มิลลิกรัม และแคลเซียม 4 มิลลิกรัม

3. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ข้าวไร่เบอร์รี่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี พบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากข้าวไร่เบอร์รี่ จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ข้าวแต่นไร่เบอร์รี่ และอาหารเข้าซีเรียลข้าวไร่เบอร์รี่อบกรอบ (ไร่เบอร์รี่ กราโนล่า) นั้น ทางกลุ่มสมาชิกยังไม่มีบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ทั้งสองผลิตภัณฑ์นี้ คณะผู้วิจัยจึงดำเนินการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่จากข้าวไร่เบอร์รี่จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ โดยให้กลุ่มสมาชิกเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ที่มีลักษณะเป็นซองใส ติดฉลากที่แสดงชื่อผลิตภัณฑ์ ข้อมูลการติดต่อเพื่อทำการสั่งซื้อ และข้อมูลโภชนาการ และคุณค่า

ทางโภชนาการ ซึ่งผลการวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจของกลุ่มสมาชิกที่มีผลต่อการพัฒนาบรรจุภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ทั้งด้านรูปแบบบรรจุภัณฑ์ และด้านรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ พบว่า

3.1 ผลิตรัณฑ์ข้าวแต่นไรซ์เบอร์รี่ สมาชิกมีความพึงพอใจต่อการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ด้านรูปแบบบรรจุภัณฑ์ในภาพรวมระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.89 โดยเฉพาะเรื่องขนาดของบรรจุภัณฑ์มีความสะดวกในการจัดเก็บ คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.95 และบรรจุภัณฑ์สะดวกต่อการรับประทาน คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.91 ส่วนด้านรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ สมาชิกมีความพึงพอใจในภาพรวมในระดับมากที่สุดคิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.92 โดยเฉพาะเรื่องความเหมาะสมปริมาณที่บรรจุ คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.93 และความสวยงามในการออกแบบ และรายละเอียดผลิตรัณฑ์ คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.92

3.2 ผลิตรัณฑ์อาหารเข้าสู่เรียลข้าวไรซ์เบอร์รี่รอบกรอบ (ไรซ์เบอร์รี่ กราโนล่า) สมาชิกมีความพึงพอใจต่อการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ด้านรูปแบบบรรจุภัณฑ์ ในภาพรวมระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.91 โดยเฉพาะเรื่องขนาดของบรรจุภัณฑ์มีความสะดวกในการจัดเก็บ คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.91 และบรรจุภัณฑ์สามารถรักษาผลิตรัณฑ์ภายในให้คงสภาพอยู่ได้นาน คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.89 ส่วนด้านรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ สมาชิกมีความพึงพอใจในภาพรวมระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.93 โดยเฉพาะเรื่องตราสินค้า คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.96 และรายละเอียดผลิตรัณฑ์ และความเหมาะสมของปริมาณที่บรรจุ คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.92

นอกจากนี้คณะผู้วิจัยติดตามและประเมินผลกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี โดยประธานวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษรับรองว่า ได้นำผลงานวิจัยเรื่องการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไรซ์เบอร์รี่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี มาใช้ประโยชน์ในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ ตั้งแต่ได้รับการอบรมเชิงปฏิบัติการจนถึงปัจจุบัน ทั้งในด้านการใช้ประโยชน์ในเชิงสาธารณะ การใช้ประโยชน์ในเชิงนโยบาย การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ การใช้ประโยชน์ด้านสุนทรียภาพ สร้างความสุข และการใช้ประโยชน์ในเชิงวิชาการ โดยเฉพาะการแก้ปัญหาหาคาข้าวไรซ์เบอร์รี่ตกต่ำ และสามารถการนำข้าวไรซ์เบอร์รี่มาพัฒนาหรือแปรรูปเป็นผลิตรัณฑ์ใหม่จำนวน 2 ผลิตรัณฑ์ ด้วยกระบวนการผลิตที่ยังคงคุณค่า คุณภาพและประโยชน์ของข้าวไรซ์เบอร์รี่ จนทำให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น

อภิปรายผลการวิจัย

การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวไรซ์เบอร์รี่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี พบว่า สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ ตำบลเขาพระงาม อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี มีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยนำข้าวไรซ์เบอร์รี่มาพัฒนาหรือแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายและเพิ่มมูลค่าข้าวไรซ์เบอร์รี่ด้วยกระบวนการผลิตที่ยังคงคุณค่า คุณภาพและประโยชน์ของข้าวไรซ์เบอร์รี่ ตามความต้องการของผู้บริโภค จึงมีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่จากข้าวไรซ์เบอร์รี่จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นไรซ์เบอร์รี่ และอาหารเข้าซีเรียลข้าวไรซ์เบอร์รี่อบกรอบ (ไรซ์เบอร์รี่ กราโนล่า) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของชุดิมา เมฆวัน (2562) พบว่า การแปรรูปข้าวพื้นบ้านที่ตอบสนองการบริโภคในยุคปัจจุบัน และสอดคล้องกับความต้องการของตลาดนั้น สามารถนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปที่มีความสะดวก ทนสมัย และสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคจำนวน 12 ชนิด ที่เน้นชนิดที่มีสารพฤกษเคมีสูง รวมถึงข้าวที่มีลักษณะสี และรูปร่าง ที่สอดคล้องกับการแปรรูปเพื่อการบริโภค และสอดคล้องกับงานวิจัยของนริสรา ลอยฟ้า (2565) พบว่าแนวทางเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ โดยการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์เป็นเครื่องสำอาง เช่น สบู่ และเซรั่ม และในรูปแบบของขนมพื้นบ้านที่ผลิตจากข้าว

เมื่อนำผลิตภัณฑ์ทั้งสองชนิดวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ พบว่า 1) ข้าวแต่นไรซ์เบอร์รี่ 100 กรัม มีพลังงานทั้งหมด 160 กิโลแคลอรี มีไขมันทั้งหมด 9 กรัม โปรตีน 1 กรัม คาร์โบไฮเดรต 19 กรัม น้ำตาล 4 กรัม และโซเดียม 40 มิลลิกรัม 2) ซีเรียลข้าวไรซ์เบอร์รี่อบกรอบ 100 กรัม มีพลังงานทั้งหมด 250 กิโลแคลอรี มีไขมันทั้งหมด 13 กรัม โปรตีน 9 กรัม คาร์โบไฮเดรต 24 กรัม น้ำตาล 9 กรัม โซเดียม 50 มิลลิกรัม เหล็ก 15 มิลลิกรัม และแคลเซียม 4 มิลลิกรัม สอดคล้องกับงานวิจัยของโสธรศรีมี กล้ากล่อมจิตร และคณะ (2565) พบว่า มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้แบ่งข้าวไรซ์เบอร์รี่ใส่สับปะรด และนำผลิตภัณฑ์ไปคุณค่าทางโภชนาการ วิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ ทางเคมี และวิเคราะห์หาจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์ รา พบว่า มีค่าวอเตอร์แอคติวิตีเท่ากับ 0.69 ความชื้นร้อยละ 15.08 โปรตีนร้อยละ 5.01 ไขมัน ร้อยละ 15.14 เถ้า ร้อยละ 0.73 คาร์โบไฮเดรตร้อยละ 64.04 ใยอาหารร้อยละ 3.95 pH เท่ากับ 4.79 กรดไทโอบาร์บิทูริก (TBA) เท่ากับ 0.21 mg malondialdehyde/kg และนำแบ่งข้าวไรซ์เบอร์รี่ไปตรวจหาสารแอนโทไซยานิน พบค่าแอนโทไซยานิน ปริมาณ 0.44 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม นำผลิตภัณฑ์คุกกี้ที่เก็บ

อุณหภูมิห้อง (28 ± 2 องศาเซลเซียส) วิเคราะห์จุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์ รา พบว่าเชื้อจุลินทรีย์มีค่าไม่เกินตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เรื่อง คุกกี้ (มผช.118/2555)

ส่วนการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ พบว่ามีความพึงพอใจต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในระดับมากที่สุด ทั้งด้านรูปแบบบรรจุภัณฑ์ในเรื่องของขนาดบรรจุภัณฑ์มีความสะดวกในการจัดเก็บ และสามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์ภายในได้อย่างชัดเจนสอดคล้องกับงานวิจัยฉัตรชัย อินทสังข์ และคณะ (2564) พบว่า ในการออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ผู้นำกลุ่มมีความพึงพอใจด้านรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่สามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์ภายในได้อย่างชัดเจน สะดวกต่อการจัดเก็บและมีขนาดของบรรจุภัณฑ์ที่มีความสะดวกในการรับประทาน และยังสอดคล้องกับงานวิจัยของนริศรา ลอยฟ้า (2565) พบว่า การออกแบบเรียบง่ายเหมาะกับผลิตภัณฑ์ของชุมชนท้องถิ่น โดยคำนึงถึงการใช้ประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์ในเรื่องความสะดวกในการจัดเก็บ และสะดวกสบายต่อการรับประทานทำให้ภาพรวมอยู่ในระดับเป็นที่พึงพอใจ สำหรับความพึงพอใจของสมาชิกที่มีต่อรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ให้มีความสำคัญในระดับมาก ซึ่งให้ความพึงพอใจในเรื่องของความเหมาะสมปริมาณที่บรรจุภัณฑ์ ความสวยงามในการออกแบบสร้างความเป็นอัตลักษณ์ให้กับชุมชน รายละเอียดผลิตภัณฑ์ และตราสินค้าตามลำดับ สอดคล้องกับงานวิจัยของพรวิจิ บุญเลี้ยง (2561) พบว่า ปัญหาและอุปสรรคเกี่ยวกับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ คือ ผู้ประกอบการยังขาดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ มีตราสินค้าเป็นของตนเองแต่ยังไม่เป็นที่จดจำของตลาดและผู้บริโภค วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์มีรูปแบบไม่เหมาะแก่การเป็นของฝาก รายละเอียดในฉลากมีไม่ครบตามมาตรฐานของป้ายฉลากสินค้า จึงได้ทำการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ในส่วนของบรรจุภัณฑ์ที่สามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์ที่อยู่ภายใน สร้างตราสินค้าให้เป็นที่จดจำ ลวดลายและภาพประกอบที่มีความทันสมัย พร้อมใส่รายละเอียดของสินค้า มีช่องทางการติดต่อที่สะดวกรวดเร็ว ให้ความสำคัญกับบรรจุภัณฑ์ที่ใช้บรรจุสินค้ามีความสะดวกสบายในการบริโภค มองเห็นสินค้าภายในได้อย่างชัดเจน และรักษาผลิตภัณฑ์ภายในของบรรจุภัณฑ์ได้ดีมีความทนทานต่อการใช้งาน และการออกแบบกราฟฟิกบนบรรจุภัณฑ์ ให้ความสำคัญในด้านตราสินค้าสร้างความทรงจำ น่าประทับใจสร้างความเด่นชัดของตราสินค้าและความน่าเชื่อถือในสายตาของผู้บริโภค และสอดคล้องกับงานวิจัยของชุดิมา เมฆวัน (2562) พบว่า การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และสร้างช่องทางการตลาดข้าวพื้นบ้านตามวิถีบริโภคในยุคปัจจุบัน และ สอดคล้องกับความต้องการของตลาด สามารถพัฒนาบรรจุภัณฑ์ด้วยการค้นหาอัตลักษณ์และความโดดเด่นของพื้นที่ พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปของข้าวพื้นบ้าน และสามารถพัฒนาเป็น

หลักสูตรการเรียนรู้อุปกรณ์การผลิตและการแปรรูปข้าวพื้นบ้านที่เหมาะสมกับบริบทสอดคล้องกับความต้องการของพื้นที่ และยังสอดคล้องกับงานวิจัยของอนงค์นาฏ แก้วไพฑูรย์ และคณะ (2563) พบว่า จุดอ่อนของกลุ่ม คือ トラダกลากผลิตภัณฑ์ข้าวยังไม่ชัดเจน ไม่โดดเด่นดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนา トラダกลากจากของเก่าด้วยการสร้างภาพลักษณ์ใหม่ให้มีความน่าเชื่อถือ มีความชัดเจนและสร้างความจดจำเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ ให้เกิดการพัฒนาトラダกลากผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความสวยงามดึงดูดใจ และช่องทางการจัดจำหน่ายที่ชัดเจน

องค์ความรู้ใหม่

1. สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน มีความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ จากการนำข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่เป็นวัตถุดิบในชุมชนมาสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยกระบวนการผลิตที่ยังคงคุณค่า คุณภาพและประโยชน์ของข้าวไรซ์เบอร์รี่
2. สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน มีผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่มจำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ที่สามารถนำไปผลิตและจำหน่าย เพื่อสร้างรายได้ให้เพิ่มขึ้น

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัย ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ กำหนดนโยบายเพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่และส่งเสริมการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ และสนับสนุนให้สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน สามารถนำข้าวไรซ์เบอร์รี่ไปทำการแปรรูปและจำหน่าย เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ นอกจากนี้สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนควรที่จะได้รับการสนับสนุนในการพัฒนาศักยภาพชุมชน และเข้ามามีส่วนร่วมรับการอบรมพัฒนาในระยะยาวเพื่อนำไปพัฒนาต่อยอดและสร้างช่องทางการตลาดที่มีความหลากหลายเพิ่มขึ้นในอนาคต

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ สามารถนำกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ไปทำการผลิตและจำหน่าย เพื่อสร้างรายได้ให้เพิ่มขึ้น

2. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนการผลิตข้าวปลอดภัยจากสารพิษ สามารถนำแนวทางการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์และกำหนดราคาขายที่เหมาะสม ไปประยุกต์ใช้เพื่อให้ได้กำไรที่ต้องการ

3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนควรเพิ่มการพัฒนาทางด้านช่องทางการตลาดออนไลน์ให้มีความหลากหลาย ผ่านช่องทางที่มีความทันสมัยให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของพฤติกรรมผู้บริโภคในปัจจุบัน

เอกสารอ้างอิง

- ฉัตรชัย อินทสังข์ และคณะ. (2564). การออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ข้าว: กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนกลุ่มข้าวฮางอกโพธิ์ กลาง จังหวัดนครราชสีมา. *วารสารศิลปศาสตร์และวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์*, 8(2), 63-75.
- ชุติมา เมฆวัน. (2562). แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์ข้าวพื้นบ้าน ที่สอดคล้องกับบริบทและวิถีบริโภคของผู้บริโภค ในปัจจุบัน ในพื้นที่ อำเภอราชไสล จังหวัดศรีสะเกษ. *วารสารศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น*, 12(1), 152-179.
- ธานินทร์ ศิลป์จารุ, (2563). *การวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS และ AMOS*. (พิมพ์ครั้งที่ 18). กรุงเทพฯ : ห้างหุ้นส่วนสามัญบิสซิเนสอาร์แอนด์ดี.
- นริศรา ลอยฟ้า. (2565). การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์และเพิ่มช่องทางการตลาดผ่านระบบพาณิชย์ อิเล็กทรอนิกส์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าว จังหวัดศรีสะเกษ. *วารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา*, 1(1), 1-19.
- พรวิจิ บุญเลี้ยง. (2561). *การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แคบหมูนายแม่ จังหวัดลำปาง*. (การค้นคว้าอิสระบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจ). บัณฑิตวิทยาลัย : มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- พิจิตร ประครองศรี และพิรยานี ประครองศรี. (2565, 1 พฤศจิกายน). *สำรวจสภาพปัจจุบัน ความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และปัญหาการดำเนินงาน*. (นันทนา แจ้งสว่าง และคณะผู้วิจัย, ผู้สัมภาษณ์)
- โสมาตรม์ กล้ากลุ่มจิตร, ชุติพร วุฒิ, และอนุชา สีหาพงศธร. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้แปงข้าวไรซ์เบอร์รี่ใส่สับปะรด. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 27(2), 1357-1374.

อนงค์นาฏ แก้วไพฑูรย์ และคณะ. (2563). กระบวนการสร้างคุณค่าและมูลค่าของผลิตภัณฑ์กลุ่ม
วิสาหกิจชุมชน ในพื้นที่ภาคกลาง. *วารสารปัญญาปณิธาน*, 5(1), 159-173.

อภิชาติ วรณวิจิตร. (2565). ไรซ์เบอร์รี่:ต้นแบบการใช้นวัตกรรมเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเชิง
เวชกรรม. เข้าถึงได้จาก <https://dna.kps.ku.ac.th/index.php/research-develop/rice-research-and-knowledge/267-2020-02-04-07-33-25>

