

การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน
ตำบลน้ำคำ อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ
DEVELOPMENT OF THE CHILI PASTE TO VALUE ADDED
COMMUNITY PRODUCTS OF NAMKHAM SUB-DISTRICT, MUEANG
SISAKET DISTRICT, SISAKET PROVINCE

¹นาริรัตน์ ศรีหล้า

¹Nareerat Srilar

มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ, ประเทศไทย

Sisaket Rajabhat University, Thailand

info@sskru.ac.th.

Received : December 27, 2023; **Revised :** March 24, 2024; **Accepted :** April 30, 2024

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาสภาพปัจจุบันและความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริก การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริก และศึกษาต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์น้ำพริก บ้านหว่าน ตำบลน้ำคำ อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ ประชากรและกลุ่มตัวอย่างเป็นกลุ่มผลิตน้ำพริกบ้านหว่าน ตำบลน้ำคำ อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ โดยวิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงในการสัมภาษณ์จำนวน 5 คน และการสนทนากลุ่มจำนวน 30 คน ผลการวิจัยพบว่า สภาพปัจจุบันชุมชนมีการผลิตน้ำพริกตาแดงและน้ำพริกปลาร้า เพื่อจำหน่ายที่วัดพระธาตุสุพรรณหงส์ ตลาดนัดถนนคนเดิน และตามคำสั่งซื้อทางออนไลน์ ขายราคา 20 บาท ราคา 50 บาท และราคา 100 บาท ทั้งนี้จากการสัมภาษณ์พบว่า ชุมชนมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกให้มีความหลากหลาย มีรสชาติดี มีคุณภาพ เน้นการใช้วัตถุดิบในชุมชนและมีส่วนผสมของปลาแม่น้ำมูล มีความเป็นเอกลักษณ์ และสะท้อนถึงวัฒนธรรมประเพณีของชุมชน ซึ่งน้ำพริกที่ชุมชนต้องการพัฒนาคือ น้ำพริกนรกปลาแม่น้ำมูล ดังนั้น การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรกปลาแม่น้ำมูล จึงให้ความสำคัญด้านคุณค่าทางโภชนาการ ด้านรสชาติ ด้านวัตถุดิบ และด้านความเป็นเอกลักษณ์ โดยทำการศึกษาและพัฒนาน้ำพริกนรกปลาแม่น้ำมูลจากการใช้วัตถุดิบในชุมชน เช่น พริก หอม กระเทียม และใช้ปลาขาวแม่น้ำมูลเป็นส่วนผสมจำนวน 3 สูตร ซึ่งชุมชนได้คัดเลือกสูตรที่มีความ

¹ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คณะบริหารธุรกิจและการบัญชีมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

เผื่อระดับปานกลาง รสชาติจัดจ้าน กลมกล่อม เพื่อผลิตและจำหน่ายเป็นสินค้าประจำชุมชน อนึ่งจากการระดมความคิดเห็นเพื่อศึกษาต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์ การกำหนดราคาขาย และวางแผนกำไรใช้รูปแบบการคำนวณทางการบัญชี พบว่า ต้นทุนการผลิตมีดังนี้ 1) ต้นทุนการผลิตน้ำพริกนรกปลาแม่น้ำมูล โดยการผลิต 1 ครั้ง มีต้นทุนการผลิต 815 บาท ประกอบด้วยวัตถุดิบทางตรง 560 บาท ค่าแรงงานทางตรง 200 บาท และค่าใช้จ่ายการผลิต 55 บาท ได้ปริมาณน้ำพริก 3,700 กรัม ต้นทุนเฉลี่ยเท่ากับ 0.22 บาทต่อกรัม และ 2) ต้นทุนบรรจุภัณฑ์ ดังนั้นต้นทุนการผลิตน้ำพริกนรกปลาแม่น้ำมูลที่บรรจุกระปุกพลาสติก 3 ออนซ์ เท่ากับ 11.90 บาท ขวดโหลพลาสติก 240 มล. เท่ากับ 35.80 บาท และขวดโหลพลาสติก 400 มล. เท่ากับ 62.80 บาท สำหรับราคาขายกำหนดจากต้นทุนการผลิตต่อหน่วยบวกกำไรที่ต้องการซึ่งแบ่งเป็น 2 กรณี ดังนี้ 1) กรณีขายตามคำสั่งซื้อกำหนดกำไรร้อยละ 30 และ 2) กรณีขายปลีกกำหนดกำไรร้อยละ 50

คำสำคัญ: การพัฒนาผลิตภัณฑ์, น้ำพริก, สินค้าชุมชน, ต้นทุนการผลิต, ผลตอบแทน

Abstract

The research is to Study the current conditions and needs for the development of chili paste products. Chili paste product development and study the production costs and returns of Ban Wan chili paste products, Nam Kham Subdistrict, Mueang Sisaket District Sisaket Province The population and sample were the Ban Wan chili paste production group, Nam Kham Subdistrict, Mueang Sisaket District. Sisaket Province By selecting a purposive sample of 5 people through interviews and 10 focus groups. The research results found that current situation is that the community produces Ta Daeng chili paste and fermented fish chili paste. For sale at Wat Phra That Suphannahong Walking street market and according to online orders, they sell for 20 baht, 50 baht, and 100 baht. From the interview, it was found that The community has a desire to develop chili paste products to have variety, good taste, and quality, emphasizing the use of community ingredients and a mixture of Mun River fish. It is unique and reflects the culture and traditions of the community the chili paste that the community wants to develop is Mun river fish chilli paste. Therefore, the development of the Mun River Fish Chili Paste product Therefore, we give importance to nutritional value, taste, ingredients and uniqueness. By studying and developing Mun River fish chilli paste from using raw materials in the community such as chilies, onions, garlic, and using Mun River white fish as an ingredient in 3 recipes. The community selected a recipe that was moderately spicy. The taste is bold and mellow to produce and sell as community products. In addition, from brainstorming to study production costs and product returns. Determining the selling price and profit planning using an accounting calculation model. It was found that production costs are as follows: 1) Cost of producing Mun River Fish Chili Paste. 1 production has a production cost of 815

baht, consisting of direct raw materials 560 baht, direct labor costs 200 baht. and production costs of 55 baht, resulting in a quantity of chili paste of 3,700 grams, the average cost is equal to 0.22 baht per gram, and 2) packaging costs. Therefore, the cost of production of Mun River fish chili paste packed in a 3-ounce plastic jar is equal to 11.90 baht, a 240 ml plastic jar is equal to 35.80 baht and a 400 ml plastic jar is equal to 62.80 baht. For the selling price, it is determined from the production cost per unit plus the desired profit, which is divided into 2 cases as follows: 1) in the case of sales according to orders, the profit is set at 30 percent and 2) in the case of retail sales, set 50 percent profit

Keywords: Product Development, Community Product, Chili Paste, Cost, Return

บทนำ

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์ดังคำกล่าวที่ว่า “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว แผ่นดินของเราเป็นแดนอุดมสมบูรณ์” ภาคการเกษตรของไทยจึงมีความสำคัญและมีบทบาทในการพัฒนาประเทศเป็นอย่างยิ่ง รัฐบาลไทยจึงมีนโยบายการส่งเสริมและสนับสนุนภาคเกษตรอย่างต่อเนื่อง อาทิ เช่น นโยบายการสนับสนุนผู้ประกอบการที่สนใจการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และต้องการยกระดับผลิตภัณฑ์ด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยีผลิตอาหาร เพื่อแก้ไขปัญหาการค้าสินค้าเกษตร ป้องกันปัญหาผลผลิตล้นตลาดหรือผลผลิตตกเกรดไม่ได้ขนาดตามที่ลูกค้าต้องการ และเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรให้สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดได้ ส่งผลให้สามารถยกระดับราคาผลผลิตทางการเกษตรไม่ให้ตกต่ำและเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตร ซึ่งในปัจจุบันการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารมีแนวโน้มว่าจะเพิ่มมากขึ้นตลอดเวลา เนื่องจากผู้บริโภคใหม่ที่มีวิถีการดำเนินชีวิตค่อนข้างวุ่นวายและเหลือเวลาในแต่ละวันสำหรับการประกอบอาหารค่อนข้างน้อยลง ทำให้ผู้บริโภคมีความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปเพิ่มมากขึ้นเพื่อเข้ามาช่วยอำนวยความสะดวกในการใช้ชีวิตประจำวัน

น้ำพริกเป็นอาหารประจำชาติไทยประเภทเครื่องจิ้มชนิดหนึ่งที่ปรุงขึ้นมารับประทานคู่กับผักเพื่อเพิ่มรสชาติและสร้างความอร่อยให้กับอาหารหลักของครอบครัวไทยในทุกภาคของประเทศไทย และได้รับความนิยมบริโภคมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 ได้กำหนดความหมายของน้ำพริกว่า “ น้ำพริก หมายถึง อาหารชนิดหนึ่ง ปรุงด้วยกะปิ กระเทียม พริกชี้หนู มะนาว เป็นต้น ใช้เป็นเครื่องจิ้มหรือคลุกข้าวกิน ใช้น้ำปลาหรือน้ำปลาร้าแทนกะปิก็มี เช่น น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกปลาย่าง ใช้ของเปรี้ยวอื่น ๆ เช่น มะขาม มะดัน มะม่วง แทนมะนาวก็มี เรียกชื่อต่างกันไปตามเครื่องปรุง เช่น น้ำพริกมะขาม น้ำพริกมะดัน น้ำพริกมะม่วง” การปรุงรสน้ำพริกจะมีการผสมผสานกันระหว่างเครื่องปรุงต่าง ๆ และจะต้องมีพริกเป็นวัตถุดิบหลักเสมอ น้ำพริกถือเป็นอาหารที่ใช้พื้นฐานจากเครื่องปรุงพื้นบ้านและผักพื้นเมืองเข้าด้วยกัน ซึ่งประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์เป็นศูนย์กลางสำคัญของข้าวและผักพื้นเมืองที่มีคุณค่าทางสมุนไพรและโภชนาการ จากภูมิปัญญาไทยจึงมีการทำน้ำพริกเพื่อนำผักพื้นเมืองมา

รับประทานพร้อมกับข้าว (วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ และคณะ, 2552) ทั้งนี้ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (2561) มีรายชื่อมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเรื่องน้ำพริกจำนวน 13 เรื่อง ได้แก่ น้ำพริกเผา น้ำพริกแกง น้ำพริกป่นแห้ง น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกอ่อง น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริก น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกแกงแห้ง น้ำพริกผักผลไม้ต้ม น้ำพริกกุ้งแก้ว น้ำพริกกะปิผง น้ำพริกตาแดง ซึ่งความหลากหลายของน้ำพริกเหล่านี้แสดงให้เห็นถึงความหลากหลายของ ภูมิปัญญาไทย โดยน้ำพริกจะมีความเป็นเอกลักษณ์ตามแบบฉบับของแต่ละวัฒนธรรมของอาหารพื้นบ้าน จึงถือได้ว่าน้ำพริกเป็นทุนทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นซึ่งมีการสะสมองค์ความรู้ และถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่อง และเป็นภูมิปัญญาที่มีคุณค่าทางความสวยงาม รสชาติ และเอกลักษณ์ความเป็นไทย ซึ่งการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรให้เป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกที่มีรสชาติหลากหลาย ถือได้ว่าเป็นการพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาไทยและเป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน อีกทั้งยังเป็นการพัฒนาที่สอดคล้องกับกระแสการบริโภคของประชาชนที่ปรับเปลี่ยนตามเวลาและกระแสสังคม

ชุมชนในตำบลน้ำคำ อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ เป็นชุมชนกลุ่มชาติพันธุ์ลาว ในจังหวัดศรีสะเกษที่มีพัฒนาการทางประวัติศาสตร์มายาวนาน โดยบริเวณทั้งหมดหมู่บ้านแห่งนี้มี วานชนิดหนึ่งขึ้นอยู่เป็นจำนวนมากเรียกว่า "वानหอม" ที่เชื่อกันว่ามีสรรพคุณใช้เป็นยารักษาโรคได้เป็นอย่างดี และนิยมนำมาใช้เป็นส่วนผสมของยาสมุนไพรใช้เป็นยารักษาโรคต่างๆ จึงเป็นที่มาของการตั้งชื่อหมู่บ้านแห่งนี้ว่า "บ้านโนนสวนวานหอม" ซึ่งต่อมาจึงได้เปลี่ยนชื่อหมู่บ้านนี้ใหม่ว่า "บ้านหว้าน" มาจนถึงปัจจุบัน มีวิสัยทัศน์ของชุมชนว่า "หมู่บ้านเกษตรอินทรีย์ สามัคคีเป็นเลิศ เชิดชูวัฒนธรรม ทรัพยากรเลิศล้ำ อุปลัมภ์พระศาสนาปวงประชาอยู่ดีมีสุข สร้างโอกาส สร้างรายได้ให้ชุมชน" มีพุทธสถานประจำหมู่บ้านที่เป็นที่ยึดเหนี่ยวจิตใจของคนในชุมชน คือ วัดพระธาตุสุพรรณหงส์ หรือ วัดบ้านหว้าน ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์และเชิงวัฒนธรรมของชุมชน และเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางศาสนาและวัฒนธรรมที่สำคัญแห่งหนึ่งในจังหวัดศรีสะเกษ พื้นที่ส่วนใหญ่ของชุมชนบ้านหว้านมีแหล่งน้ำน้อยใหญ่มากมาย เช่น กุดหวาย หนองปลาท้าว หนองบัวฮี หนองเยี่ยว หนองผือน้อย เป็นต้น ซึ่งมีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การทำมาหากิน และประกอบอาชีพเกษตรกรรม ชาวบ้านส่วนใหญ่จึงมีอาชีพเกษตรกรรม เช่น ปลูกหอมแดง พริก กระเทียม และพืชผักอื่นๆ ทำให้มีผลผลิตจำนวนมาก นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนในชุมชน เช่น ผ้าทอลายขิด การจักสานตะกร้าไม้ไผ่ ตะกร้าจากเส้นพลาสติกและต้นกก การแปรรูปอาหาร (ธัญยพงศ์ สารรัตน์ และคณะ, 2561) นำมาสู่การสร้างเศรษฐกิจ สร้างรายได้จากการขายสินค้าจากภูมิปัญญา ทำให้คนในชุมชนมีชีวิตที่ดี และเมื่อพิจารณาการแปรรูปอาหาร หากชุมชนมีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย มีเอกลักษณ์ และสอดคล้องกับความต้องการของตลาดอันจะนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน ก่อให้เกิดการสร้างรายได้ให้กับชุมชนเพิ่มมากขึ้น

จากเหตุผลที่กล่าวข้างต้น การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตทางการเกษตรด้วยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกจึงควรให้ความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง เนื่องจากชาวบ้านส่วนใหญ่ทำการเกษตร เช่น ปลูกหอมแดง พริก กระเทียม ซึ่งมีผลผลิตจำนวนมากจึงเกิดปัญหาผลผลิตล้นตลาด ทำให้ขายได้ในราคาที่ต่ำ ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจทำวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า

ชุมชนในตำบลน้ำคำ อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ เพื่อผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกให้มีความหลากหลายสอดคล้องกับความต้องการของตลาดเป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชน รวมทั้งเป็นการส่งเสริมการใช้ประโยชน์และสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตร อันจะนำไปสู่การสร้าง ความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพปัจจุบันและความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชนใน ตำบลน้ำคำ อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ
2. เพื่อศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริก
3. เพื่อศึกษาต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์น้ำพริก

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ ชุมชนในตำบลน้ำคำ อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัด ศรีสะเกษ รวมทั้งสิ้นจำนวน 500 คน

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ กลุ่มผู้ทำน้ำพริก เลือกแบบเจาะจงในการ สัมภาษณ์จำนวน 5 คน และการสนทนากลุ่มจำนวน 30 คน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล คือ การสนทนากลุ่ม โดยผู้วิจัยได้นำเสนอข้อมูลที่ได้จาก การสัมภาษณ์ในส่วนของสภาพปัจจุบันและความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริก และนำเสนอสูตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกที่ตรงกับความต้องการของชุมชนซึ่งผู้วิจัยได้ศึกษาและคัดเลือกมา เพื่อ รับฟังความคิดเห็นจากผู้เข้าร่วมสนทนาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกในด้านการผลิต การตลาด และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีทางการผลิตให้มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับและความต้องการของ ตลาด โดยมีผู้ดำเนินการสนทนา (Moderator) เป็นผู้อำนวยการให้การสนทนากลุ่มให้เป็นไปตาม หัวข้อหรือประเด็นที่ต้องการให้กลุ่มได้ร่วมอภิปรายแสดงความคิดเห็นเพื่อให้มั่นใจว่าได้อภิปราย ครอบคลุมประเด็นที่ต้องการอย่างครบถ้วน โดยให้ผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มได้แสดงความคิดเห็นอย่าง อิสระ ซึ่งระหว่างการสนทนากลุ่มได้ขออนุญาตสมาชิกในการบันทึกเสียง และบันทึกภาพนิ่ง

3. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลใช้วิธีการบรรยายเชิงพรรณนา โดยผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการ สนทนากลุ่มมาวิเคราะห์จัดระเบียบข้อมูลโดยการจัดกลุ่มข้อมูล ตรวจสอบความถูกต้องครบถ้วน ของข้อมูลที่เก็บรวบรวมเรียบเรียงข้อมูล จัดลำดับตามเนื้อหาที่ต้องการศึกษาและและเพิ่มเติม ข้อมูลที่ค้นพบใหม่จากการสนทนากลุ่มในงานวิจัยนี้ โดยสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ ได้แก่ ร้อยละ

ผลการวิจัย

1. สภาพปัจจุบัน พบว่าชุมชนในตำบลน้ำคำกลุ่มผู้ทำน้ำพริกมีสมาชิก จำนวน 100 คน ได้รับความถ่ายทอดการทำน้ำพริกตามแบบฉบับของแต่ละท้องถิ่น การปรุงน้ำพริกจะมีการใช้เครื่องปรุงจากวัตถุดิบต่าง ๆ ปัจจุบันชาวบ้านนิยมซื้อน้ำพริกมาเพื่อการบริโภคมากขึ้น จึงเกิดการผลิตน้ำพริกเพื่อจำหน่าย การดำเนินด้านการผลิตน้ำพริกของชุมชนเป็นการแบ่งปันความรู้ร่วมกันและร่วมมือกันช่วยกันผลิตแล้วนำไปจำหน่าย และแบ่งปันผลกำไรกันเป็นครั้ง ๆ ไป จึงมีการรวมกลุ่มกันเพื่อผลิตน้ำพริกเป็นครั้งคราวแต่ไม่มีการดำเนินงานที่ชัดเจน ส่วนสภาพปัญหาพบว่าคุณภาพของผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้มาตรฐานตรงตามความต้องการของผู้บริโภค ด้านบรรจุภัณฑ์พบว่ายางขาการออกแบบให้โดดเด่นมีลักษณะเฉพาะตัว ส่วนด้านการตลาดพบว่าสินค้าของทางกลุ่มยังจำกัดอยู่ในวงแคบไม่เป็นที่รู้จักของผู้บริโภคในพื้นที่อื่น ๆ

2. ความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริก จากการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญถึงความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริก พบว่า เดิมชุมชนมีผลิตภัณฑ์น้ำพริกขายในชุมชน ตลาดนัดถนนคนเดิน และขายตามคำสั่งซื้อของลูกค้า ได้แก่ น้ำพริกปลาร้า และน้ำพริกตาแดง แต่เนื่องจากน้ำพริกเป็นอาหารหลักที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคเป็นประจำ ทำให้สามารถขายได้อย่างสม่ำเสมอ จึงถือได้ว่าการผลิตน้ำพริกเพื่อจำหน่ายเป็นอาชีพเสริมที่สามารถเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวได้เป็นอย่างดี ดังนั้นชุมชนจึงมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกโดยการเพิ่มชนิดของน้ำพริกที่มีคุณค่าทางโภชนาการ มีคุณภาพ และมีความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน เน้นการใช้วัตถุดิบจากชุมชนและมีส่วนผสมของปลาแม่น้ำมูล ซึ่งจะทำให้ชุมชนมีผลิตภัณฑ์น้ำพริกที่หลากหลายสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค ดังข้อมูลการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ดังต่อไปนี้

“...น้ำพริกที่ขายมี 2 ชนิด คือ น้ำพริกตาแดง และน้ำพริกปลาร้า อยากให้เพิ่มชนิดของน้ำพริกที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน มีคุณภาพโดยมีปลาเป็นส่วนผสม เนื่องจากชุมชนเรามีปลาแม่น้ำมูลไหลผ่าน ซึ่งปลาจะมีความหอมและมีความมัน.....” (ผู้ให้ข้อมูลลำดับที่ 1)

“...อยากเพิ่มชนิดของน้ำพริกโดยใช้วัตถุดิบจากชุมชน และใช้ปลาขาวเป็นส่วนผสม จะทำให้มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ที่สำคัญคือปลาขาวมีราคาถูก และเป็นการสร้างรายได้ให้กับคนหาปลาในชุมชนอีกด้วย”

(ผู้ให้ข้อมูลลำดับที่ 2)

“...บ้านเรามีปลาแม่น้ำมูล และมีสมุนไพรมากมาย ถ้าเราทำให้น้ำพริกของชุมชนมีความโดดเด่น ใช้วัตถุดิบที่เรามีและคนในชุมชนเป็นผู้ผลิต อย่างน้อยคนในชุมชนก็จะมีรายได้เพิ่ม ก็น่าจะเป็นน้ำพริกนรกที่มีปลาเป็นส่วนผสม โดยรสชาติแบบบ้าน ๆ กลมกล่อม แต่ไม่เผ็ดมาก ซึ่งจะสามารถเข้าถึงลูกค้าได้มากขึ้น....”

(ผู้ให้ข้อมูลลำดับที่ 5)

3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริก ผู้วิจัยได้นำเสนอผลจากการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญถึงความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกของผู้ให้ข้อมูลสำคัญดังนี้คือ ผลิตภัณฑ์น้ำพริกควรแสดงเอกลักษณ์ วัฒนธรรมของชุมชน มีการใช้เครื่องปรุงหรือวัตถุดิบในชุมชน นอกจากนี้ผู้วิจัยได้นำเสนอผลการศึกษาและสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับสูตรน้ำพริกนรกปลาชนิดต่าง ๆ จากเอกสาร ตำรา

ฐานข้อมูล ประชาชนชาวบ้าน เพื่อใช้ในการทำสูตรต้นแบบของน้ำพริกนรกปลาแม่น้ำมูล โดยการใช้วัตถุดิบหรือเครื่องปรุงในชุมชนและมีปลาขาวแม่น้ำมูลเป็นส่วนผสม โดยผู้วิจัยได้นำเสนอสูตรที่มีรสชาติและความเผ็ดแตกต่างกัน 3 สูตร คือ สูตรที่ 1 มีความเผ็ดระดับน้อย รสชาติกลมกล่อม และออกหวาน สูตรที่ 2 มีความเผ็ดระดับปานกลาง รสชาติจัดจ้านกลมกล่อม และสูตรที่ 3 มีความเผ็ดระดับมาก รสชาติจัดจ้านและเผ็ดร้อน ซึ่งผลการคัดเลือกสูตรของน้ำพริกนรกปลาแม่น้ำมูลที่ชุมชนต้องการคือ สูตรที่ 2 ที่มีความเผ็ดระดับปานกลาง รสชาติจัดจ้านกลมกล่อม เนื่องจากน้ำพริกสูตรที่ 2 มีความอร่อย รสชาติกลมกล่อมแบบพื้นบ้าน และทุกคนสามารถรับประทานได้

4. การศึกษาต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์น้ำพริก จากการสนทนากลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการคัดเลือกสูตรของผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรกปลาแม่น้ำมูลนั้น ซึ่งผลการคัดเลือกสูตรของน้ำพริกนรกปลาแม่น้ำมูลที่ชุมชนต้องการคือ สูตรที่ 2 ที่มีความเผ็ดระดับปานกลาง รสชาติจัดจ้านกลมกล่อม เน้นการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรและใช้วัตถุดิบในชุมชน เช่น พริก หอม กระเทียม และใช้ปลาขาวเป็นส่วนผสม ดังนั้น ในการศึกษาต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรกปลาแม่น้ำมูล บ้านห้วย ตำบลน้ำคำ อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ จึงใช้วิธีการอบรมเชิงปฏิบัติการให้แก่ กลุ่มน้ำพริกบ้านห้วย โดยแบ่งเป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เพื่อให้กลุ่มได้มีการเรียนรู้วิธีการผลิตน้ำพริกนรกปลาแม่น้ำมูล สำหรับการศึกษาต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์น้ำพริก โดยการศึกษาต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกได้ให้ผู้เข้าอบรมร่วมกันวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตที่มีการจำแนกต้นทุนตามลักษณะส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายในการผลิต ทั้งนี้ การวิเคราะห์ผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์น้ำพริกได้ให้ผู้เข้าอบรมร่วมกันกำหนดกำไรที่ต้องการเพื่อใช้ในการกำหนดราคาขาย โดยผู้เข้าอบรมได้กำหนดกำไรที่ต้องการ 2 กรณี คือ กรณีขายตามคำสั่งซื้อต้องการกำไรร้อยละ 30 และกรณีขายปลีกต้องการกำไรร้อยละ 50 มีรายละเอียดดังนี้

4.1 ต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกการศึกษาต้นทุนที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรกปลาแม่น้ำมูล มีทั้งต้นทุนที่เป็นเงินสดและต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสด ทั้งนี้ ต้นทุนส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นต้นทุนผันแปรมากกว่าต้นทุนคงที่ โดยการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตจะจำแนกต้นทุนตามลักษณะส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายในการผลิต ต้นทุนการผลิตน้ำพริกนรกปลาแม่น้ำมูลรวมทั้งสิ้น 815 บาท ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง 560 บาท ค่าแรงงานทางตรง 200 บาท และค่าใช้จ่ายการผลิต 55 บาท ซึ่งทำให้ได้ปริมาณน้ำพริกจำนวน 3,700 กรัม ดังนั้น ต้นทุนการผลิตน้ำพริกนรกปลาแม่น้ำมูลจึงเท่ากับ 0.22 บาทต่อกรัม

4.2 ผลตอบแทนผลิตภัณฑ์น้ำพริกผลตอบแทนผลิตภัณฑ์น้ำพริกสามารถคำนวณได้จากต้นทุนการผลิต กำไร และการกำหนดราคาขาย โดยต้นทุนการผลิตคำนวณจากต้นทุนการผลิตน้ำพริกและต้นทุนบรรจุภัณฑ์ สำหรับการกำหนดราคาขายคำนวณจากต้นทุนการผลิตต่อหน่วยบวกกำไรที่ต้องการ ซึ่งผู้เข้าอบรมได้ร่วมกันกำหนดกำไรที่ต้องการแบ่งเป็น 2 กรณี คือ

กรณีที่ขายตามคำสั่งซื้อต้องการกำไรร้อยละ 30 ของต้นทุนการผลิตต่อหน่วย และกรณีที่ขายปลีกต้องการกำไรร้อยละ 50 ของต้นทุนการผลิตต่อหน่วย ซึ่งการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต กำไร และการกำหนดราคาขาย กรณีขายตามคำสั่งซื้อคิดกำไรร้อยละ 30 ต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาขายต่อหน่วยจำแนกได้ดังนี้ คือ กระปุกพลาสติก 3 ออนซ์ ต้นทุนการผลิต 11.90 บาท กำหนดราคาขาย 15.47 บาท ขวดโหลพลาสติก 240 มล. ต้นทุนการผลิต 35.80 บาท กำหนดราคาขาย 46.54 บาท ขวดโหลพลาสติก 400 มล. ต้นทุนการผลิต 62.80 บาท กำหนดราคาขาย 81.64 บาท ขวดโหลแก้ว 240 มล. ต้นทุนการผลิต 37.80 บาท กำหนดราคาขาย 49.14 บาท และขวดโหลแก้ว 400 มล. ต้นทุนการผลิต 69.80 บาท กำหนดราคาขาย 90.74 บาท

กรณีขายปลีกคิดกำไรร้อยละ 50 ต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาขายต่อหน่วยจำแนกได้ดังนี้ กระปุกพลาสติก 3 ออนซ์ ต้นทุนการผลิต 11.90 บาท กำหนดราคาขาย 17.85 บาท ขวดโหลพลาสติก 240 มล. ต้นทุนการผลิต 35.80 บาท กำหนดราคาขาย 53.70 บาท ขวดโหลพลาสติก 400 มล. ต้นทุนการผลิต 62.80 บาท กำหนดราคาขาย 94.20 บาท ขวดโหลแก้ว 240 มล. ต้นทุนการผลิต 37.80 บาท กำหนดราคาขาย 56.70 บาท และขวดโหลแก้ว 400 มล. ต้นทุนการผลิต 69.80 บาท กำหนดราคาขาย 104.70 บาท

อภิปรายผล

1. สภาพปัจจุบันและความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริก จากการศึกษาข้อมูลสภาพปัจจุบันและความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชนบ้านห้วยน้ำพริกเป็นอาหารประจำที่ได้รับความนิยมอย่างมาก เป็นภูมิปัญญาที่ได้รับการถ่ายทอดมาจึงมีความเป็นเอกลักษณ์ตามแบบฉบับของท้องถิ่นการปรุงน้ำพริกจะมีการใช้เครื่องปรุงจากสมุนไพรต่าง ๆ ในชุมชนมาเป็นส่วนผสมและรับประทานคู่กับผักพื้นบ้านเพื่อเพิ่มรสชาติและสร้างความสะดวกให้กับอาหาร สอดคล้องกับงานวิจัยของพวงศักดิ์ มะโนชัย และคณะ (2563) ที่พบว่า น้ำพริกเป็นอาหารที่ปรุงขึ้นเพื่อสร้างความอร่อยสำหรับอาหารหลักของครอบครัวในทั่วทุกภาคของไทยมาตั้งแต่สมัยอดีต ปัจจุบันผู้บริโภคนิยมซื้อน้ำพริกมาเพื่อการบริโภคเพิ่มมากขึ้น ซึ่งน้ำพริกที่ได้รับความนิยมและสามารถจำหน่ายได้อย่างสม่ำเสมอ คือ น้ำพริกตาแดง และน้ำพริกปลาร้า ส่งผลให้มีรายได้เพิ่มขึ้นและเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ สอดคล้องกับงานวิจัยของสิริมนต์ชายเกตุ และคณะ (2553) ที่พบว่า น้ำพริกที่ผู้บริโภคชอบมากที่สุด คือ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกตาแดง และน้ำพริกปลาร้าสุก ทั้งนี้การกำหนดราคาขายจะกำหนดตามขนาดของบรรจุภัณฑ์โดยบรรจุภัณฑ์ที่ใช้บรรจุน้ำพริกจะเป็นแบบใส สอดคล้องกับงานวิจัยของนิจกานต์ หนูไธ (2565) ที่พบว่าผู้บริโภคมีความพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรกปลาโดยใช้บรรจุภัณฑ์กระปุกใส ชุมชนมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกให้มีความหลากหลาย มีรสชาติดีมีคุณค่าทางโภชนาการ สอดคล้องกับงานวิจัยของวันเพ็ญ แสงทองพินิจ (2556) ที่พบว่าควรพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกด้านคุณค่าทางโภชนาการ และคุณภาพสินค้า เน้นการใช้วัตถุดิบในชุมชนและมีส่วนผสมของปลา ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้าและสร้างรายได้ให้กับชุมชนสอดคล้องกับงานวิจัยของอรรณพ พลอดภัย และคณะ

(2564) ที่พบว่า การนำวัตถุดิบภายในชุมชนที่เหลือจากการจำหน่ายมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า เป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน โดยผลิตภัณฑ์น้ำพริกที่ชุมชนต้องการพัฒนา คือ น้ำพริกนรก ปลาแม่น้ำมูลซึ่งจะเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง แสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์ และสะท้อนถึงวัฒนธรรมประเพณีของชุมชน

2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริก ผู้วิจัยใช้วิธีสนทนากลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับการคัดเลือกสูตรของน้ำพริกนรกปลาแม่น้ำมูล ซึ่งผลการคัดเลือกสูตรของน้ำพริกนรกปลาแม่น้ำมูลที่ชุมชนต้องการคือ สูตรที่มีความเผ็ดระดับปานกลาง รสชาติจัดจ้านกลมกล่อม สอดคล้องกับงานวิจัยของปารมี ชุมศรี (2559) ที่พบว่า ผู้ทดสอบเลือกน้ำพริกสูตรพื้นฐานที่มีรสชาติดกกลมกล่อม และความเผ็ดอยู่ในระดับปานกลาง ทั้งนี้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรกปลาแม่น้ำมูลเน้นการใช้วัตถุดิบในชุมชนเพื่อการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร เช่น พริก หอม กระเทียม และใช้ปลาขาวเป็นส่วนผสมหลัก ทำให้ได้โปรตีนและแคลเซียมสูงจากปลา จึงถือได้ว่าน้ำพริกนรกปลาแม่น้ำมูลมีประโยชน์ต่อสุขภาพเป็นอย่างมาก และเป็นอาหารเพื่อสุขภาพอย่างหนึ่ง โดยปลาที่ใช้เป็นส่วนผสมสามารถหาได้จากแม่น้ำมูลซึ่งเป็นแม่น้ำที่ไหลผ่านชุมชนทำให้ปลามีราคาต่ำสอดคล้องกับงานวิจัยของพยุangkี้ มะโนชัย และคณะ (2563) ที่พบว่า น้ำพริกพื้นบ้านที่มีส่วนประกอบพื้นฐาน คือ หอมแดง พริก กระเทียม น้ำตาล ตะไคร้และเกลือ ทำให้น้ำพริกมีคุณภาพทางเคมีซึ่งเป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีและสอดคล้องกับงานวิจัยของรณิดา คูเวน (2563) ที่พบว่า ในปัจจุบันจะเห็นได้ว่าในช่วงตลอด 4-5 ปีที่ผ่านมา กระแสการรักสุขภาพยังคงมาแรง จนเทรนด์สุขภาพกลายเป็นเทรนด์โลก ที่สำคัญคือการรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย โดยประเทศไทยมีเทรนด์ความต้องการของอาหารเพื่อสุขภาพมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง มีวิวัฒนาการทางด้านเทคโนโลยีส่งผลต่อลักษณะการใช้ชีวิต และพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปโดยผู้บริโภคยุคใหม่จะมีความฉลาดและรู้จักเลือกสินค้าที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพมากขึ้น และพร้อมที่จะจ่ายเงินเพิ่มในการซื้อสินค้าที่ดีต่อสุขภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ “น้ำพริกนรกปลาแม่น้ำมูล” เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกให้มีหลากหลาย และเป็นการแสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์และสะท้อนถึงวัฒนธรรมประเพณีของชุมชน และอาจพัฒนาเป็นสินค้าประจำชุมชนต่อไป รวมทั้งช่วยสนับสนุนให้ชุมชนเกิดรายได้และมีการพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น สอดคล้องกับงานวิจัยของศรีเวียง ทิพกานนท์ และวรรณธิชา ลาภศิริ (2550) ที่พบว่า ผู้ผลิตควรปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย มีรสชาติดี มีขนาดของบรรจุภัณฑ์และราคาที่เหมาะสมเพื่อให้ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเป็นสินค้าพื้นเมืองหรือสินค้าประจำจังหวัดต่อไป และสอดคล้องกับงานวิจัยของเบญจมาศ ดีวงศ์ และอริศราวรรณ นิยมรัตน์จรรยา (2563) ที่พบว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์บนฐานทรัพยากรชุมชนนี้เป็นงานวิจัยที่ช่วยสนับสนุนให้ชุมชนเกิดรายได้และกระบวนการพัฒนาคุณภาพชีวิต

3. ต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์น้ำพริก

3.1 ต้นทุนการผลิตทั้งหมดของผลิตภัณฑ์น้ำพริกมีทั้งต้นทุนที่เป็นเงินสดและต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสด ทั้งนี้ต้นทุนส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นต้นทุนผันแปรมากกว่าต้นทุนคงที่ สอดคล้องกับผลการวิจัยของ อภิญา จันทะหาร (2551) ที่พบว่า ต้นทุนส่วนใหญ่ของผลิตภัณฑ์มีทั้งต้นทุนที่

เป็นเงินสดและต้นทุนไม่เป็นเงินสดและต้นทุนส่วนใหญ่เป็นต้นทุนผันแปรมากกว่าต้นทุนคงที่ ซึ่งต้นทุนการผลิตมี 2 ส่วน ดังนี้

1) ต้นทุนการผลิตน้ำพริกนรกปลาแม่น้ำมูลรวมทั้งสิ้น 815 บาท ซึ่งส่วนใหญ่เป็นต้นทุนผันแปร โดยมีสัดส่วนของวัตถุดิบทางตรงมากที่สุด คือ 560 บาท ค่าแรงงานทางตรง 200 บาท ซึ่งคำนวณแบบเหมาจ่ายครึ่งวันโดยอ้างอิงจากค่าแรงงานขั้นต่ำของจังหวัดศรีสะเกษ ณ ปี 2566 (332 บาทต่อวัน) บวกเพิ่มขึ้นเป็น 400 บาทต่อวัน เนื่องจากการคิดค่าแรงในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต้องใช้แรงงานที่มีฝีมือและความเชี่ยวชาญในการปรุงอาหารเพื่อให้ได้น้ำพริกที่มีคุณภาพอร่อย ตลอดทั้งขั้นตอนการผลิตต้องใช้ความประณีตเพื่อให้ได้น้ำพริกที่มีคุณภาพและสีสวยงาม และค่าใช้จ่ายการผลิต 55 บาท ได้แก่ ค่าน้ำ ค่าไฟ และ ค่าแก๊ส คำนวณแบบเหมาจ่ายเป็นต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสดเนื่องจากไม่ได้จ่ายเงินแต่นำมารวมเป็นต้นทุนการผลิตด้วย

2) ต้นทุนบรรจุภัณฑ์ ต้นทุนจะขึ้นอยู่กับวัสดุและขนาดของบรรจุภัณฑ์ ซึ่งบรรจุภัณฑ์ที่ใช้มี 5 แบบ ได้แก่ กระปุกพลาสติก 3 ออนซ์ ราคา 0.90 บาท ขวดโหลพลาสติก 240 มล. ราคา 5 บาท ขวดโหลพลาสติก 400 มล. ราคา 10 บาท ขวดโหลแก้ว 240 มล. ราคา 7 บาท และขวดโหลแก้ว 400 มล. ราคา 17 บาท ทั้งนี้ เนื่องจากขนาดและชนิดบรรจุภัณฑ์ที่หลากหลายจะส่งผลกระทบต่อทางเลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภคเพราะบรรจุภัณฑ์เป็นจุดดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคให้ตัดสินใจในการเลือกซื้อสินค้า

3.2 ผลตอบแทนผลิตภัณฑ์น้ำพริก การกำหนดราคาขายสามารถคำนวณจากต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของบรรจุภัณฑ์และร้อยละของกำไรที่ต้องการแบ่งเป็น 2 กรณี คือ กรณีขายตามคำสั่งซื้อต้องการกำไรร้อยละ 30 เนื่องจากการเป็นการผลิตตามคำสั่งซื้อเท่านั้น จึงได้ผลตอบแทนแน่นอน ซึ่งการตั้งกำไรน้อยจะส่งผลให้ราคาขายต่ำกว่าผู้ขายรายอื่นๆ ด้วยเหตุนี้ ผลิตภัณฑ์จึงมีความโดดเด่น ดึงดูดใจ ด้วยราคาที่ผู้ซื้อพึงพอใจ และเต็มใจที่จะจ่าย ส่งผลทำให้ยอดซื้อสินค้ามากขึ้น และกรณีขายปลีกต้องการกำไรร้อยละ 50 ทั้งนี้เนื่องจากโดยปกติธุรกิจขายปลีกควรตั้งเป้ากำไรเบื้องต้นโดยเฉลี่ยประมาณ 50% และเกิดการสังเกตจากราคาสินค้าประเภทเดียวกันของหลายๆ ร้าน

องค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษา

การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกในชุมชนบ้านห้วยน้ำคำ ตำบลน้ำคำ อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการผลิต และด้านต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์ให้กับกลุ่มผลิตน้ำพริกบ้านห้วยน้ำคำ ทำให้กลุ่มผลิตน้ำพริกมีผลิตภัณฑ์น้ำพริกเพื่อจำหน่ายหลากหลายขึ้นและสามารถวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์ได้ จึงถือได้ว่าการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกเป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชนและเป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชนได้เป็นอย่างดี

เอกสารอ้างอิง

- จิตพนธ์ ชุมเกตุ. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ
ทางการจัดการชุมชนอย่างยั่งยืนของชุมชนไทยมุสลิม อำเภอชะอำ จังหวัด
เพชรบุรี. นครปฐม: มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ฉันทพงศ์ สารรัตน์. (2561). ความสำคัญของห้วยสำราญในบริเวณลุ่มน้ำมูลตอนล่างที่มีต่อ
เมืองศรีสะเกษ. วารสารมนุษยกับสังคมคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ, (2)2, 7-25.
- นิจกานต์ หนูอุไร (2565). การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ปลาสามน้ำแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าทาง
เศรษฐกิจ ในพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา อำเภอควนเนียง จังหวัดสงขลา. วารสาร
มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์. 9(1),
1-15.
- เบญจมาศ คิวังษ์ และอริศราวรรณ นิยมรัตน์จรูญ. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์บนฐาน
ทรัพยากรชุมชน. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏเลย. 12(1), 1-15.
- ปารมี ชุมศรี. (2559). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะขามเสริมปลาตุ๋น. วารสารสมาคม
สถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทยในพระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพ
รัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี. 5(2), 5-25.
- พยุงค์ดี มะโนชัย และคณะ. (2563). การพัฒนาน้ำพริกพื้นบ้านเพื่อเป็นอาหารสุขภาพ.
วารสารวิจัยเทคโนโลยีนวัตกรรม, 4(2), 50-59.
- รลinda คูเวน. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกแคบหมูเพื่อสุขภาพ. บัณฑิตวิทยาลัย:
มหาวิทยาลัยมหิดล.
- วันเพ็ญ แสงทองพินิจ (2556). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกเสริมแคลเซียมสูงจากก้างปลานิล
สำหรับชุมชนบางระกำ. วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่. 5(3), 67-83.
- วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ.(2552). ความจริงเรื่องจีเอ็มโอ มายาคติการผูกขาดและคอร์ปชั่นใน
นามของความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี. กรุงเทพฯ: มูลนิธิชีววิถี.
- ศรีเวียง ทิพกานนท์ และวรรณทิชา ลาภศิริ (2550). พฤติกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์น้ำพริก
ในจังหวัดปราจีนบุรี. วารสารเกษตรนเรศวร. 10(1), 1-15.
- สิริมนต์ ชายเกตุ และคณะ (2553). การบริโภคน้ำพริกของผู้บริโภคกรุงเทพมหานคร. วารสาร
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี).2(3), 2(3), 64-79.
- อภิญา จันทะหาร. (2551). ธุรกิจกลุ่มทอเสื่อกก บ้านหนองไม้ตาย ตำบลดอนเงิน อำเภอ
เขียงยืน จังหวัดมหาสารคาม. บัณฑิตวิทยาลัย: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- อรรธรณ ปลอดภัย, ขาญเดช หมวดภักดี, ธีรนนท์ เขตต์รัตน์, จุฑารัตน์ มัคราช, อนุวัฒน์ คำ
สีสุข. (2564). การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเพื่อการแปรรูปผลผลิตและเพิ่ม
มูลค่าน้ำพริกนรกปลาตุ๋น ตำบล คลองฉนวน อำเภอเวียงสระ จังหวัดสุราษฎร์ธานี.
วารสารภูมินิเวศพัฒนาอย่างยั่งยืน. 2(2), 39-50.

