ความต้องการฝึกอบรมด้านการแปรรูปอาหารและการตลาดของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดขอนแก่น

Training needs on food processing and marketing of members of community enterprise groups in Khon Kaen province.

ชินญาณ สระแก้ว[1*] และ ชัยชาญ วงศ์สามัญ[1]

Chinnayan Srakaew[1*] and Chaicharn Wongsamun[1]

บทคัดย่อ: การวิจัยเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความต้องการฝึกอบรมด้านการแปรรูปอาหารและการตลาดของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารในจังหวัดขอนแก่น แบ่งเป็น ความต้องการฝึกอบรมด้านการแปรรูปอาหาร แยกเป็นเกี่ยวกับพืช จำนวน 49 หัวข้อ เกี่ยวกับสัตว์ จำนวน 41 หัวข้อ และด้านการตลาด จำนวน 23 หัวข้อ เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์สมาชิกกลุ่ม จำนวน 196 ราย ในเดือนมกราคม - มีนาคม พ.ศ.2555 วิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ เพื่อหาค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าต่ำสุด ค่าสูงสุด ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่า t-test และค่า F-test โดยกำหนดค่าคะแนนความต้องการฝึกอบรมเป็น 3 ระดับ ได้แก่ ต้องการมากเท่ากับ 3 ต้องการน้อยเท่ากับ 2 ไม่ต้องการเท่ากับ 1 ผลการศึกษา พบว่า ในด้านการแปรรูปอาหารสมาชิกกลุ่มที่แปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืชเป็นหลักซึ่งมีจำนวน 112 คน มีความต้องการฝึกอบรมระดับมากในหัวข้อการแปรรูปข้าวแต๋น สมาชิกกลุ่มที่แปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์เป็นหลักซึ่งมีจำนวน 84 คน มีความต้องการฝึกอบรมระดับมากในหัวข้อการแปรรูปปลาส้ม ส่วนในด้านด้านการตลาด ทั้งสมาชิกกลุ่มที่แปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืชและจากเนื้อสัตว์มีความต้องการมาก เรื่อง การหาแหล่งจำหน่าย มาตรฐานองค์การอาหารและยา การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผลการเปรียบเทียบความต้องการฝึกอบรมจำแนกตาม อายุ จำนวนครั้งของการเข้าฝึกอบรม และระยะเวลาการเป็นสมาชิกกลุ่ม พบว่า สมาชิกกลุ่มมีระดับความต้องการฝึกอบรมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติในบางหัวข้อ

คำสำคัญ: ความต้องการฝึกอบรม แปรรูปอาหาร การตลาด กลุ่มวิสาหกิจชุมชน

ABSTRACT: This research aims to study the training needs on food processing and marketing of community enterprise groups in Khon Kaen province. The subject matters of training were divided into 49 topics on plant processing, 41 topics on meat processing and 23 topics on marketing. Data were collection by interviewing 196 members during January - March 2012. The collected data were analyzed by computer program for frequency, percentage, minimum, maximum, standard deviation, t-test and F-test. The levels of need for training were assigned into three values, high equal 3, low equal 2 and none equal 1. The results showed that, 112 group members who had main food processing activity on plant products had a high level of training need on the topic making rice cracker and 84 group members who had main food processing activity on meat products had a high level of training need on making pickled fish. For marketing aspect, all group members had a high level of training need on identifying market place, standards of Food and Drug Agency, storage of processed products, and standards of community products. The comparison of training need levels by age, number of training participation and duration of membership of group members showed statistically significant differences in some topics.

Keywords: training need, food processing, marketing, community enterprise group

[1] ภาควิชาส่งเสริมการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
Department of Agricultural Extension, Faculty of Agriculture, Khon Kaen University, Khon Kaen, 40002, Thailand

* Corresponding author:

บทนำ

สังคมไทยในอดีตเป็นสังคมที่พึ่งตนเองได้ค่อนข้างสมบูรณ์จากรากฐานทรัพยากรที่มีในชุมชนผ่านภูมิปัญญาของคนในชุมชนและพัฒนาขึ้นอย่างต่อเนื่องไปสู่การผลิตอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการ และการสื่อสารที่พัฒนาขึ้นทำให้มีการนำเอาระบบเศรษฐกิจทุนนิยมจากประเทศตะวันตกมาใช้ทำให้เศรษฐกิจของประเทศเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว ภายใต้การพัฒนาดังกล่าวได้สร้างปัญหาให้กับสังคมและชุมชนทำให้ชุมชนประสบปัญหาด้านการผลิต และการตลาดจนกลายเป็นชุมชนที่อ่อนแอพึ่งตนเองไม่ได้นำไปสู่การล่มสลายของชุมชน (รังสรรค์, 2543)

รัฐบาลได้ออกกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน คือ พระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน พ.ศ. 2548 มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 19 มกราคม พ.ศ. 2548 เพื่อให้มีการส่งเสริมความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น การสร้างรายได้ การช่วยเหลือซึ่งกันและกัน การพัฒนาความสามารถในการจัดการ และการพัฒนารูปแบบของวิสาหกิจชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้และพัฒนาระบบเศรษฐกิจของชุมชนให้มีความเข้มแข็ง (สำนักงานเลขานุการคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน, 2548) อย่างไรก็ตาม การดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนยังคงประสบปัญหาต่างๆ เช่น ปัญหาด้านการตลาด คุณภาพสินค้า และการผลิตในลักษณะปัจเจกบุคคล ไม่มีการรวมกลุ่ม ส่งผลต่อความแตกต่างด้านราคา และคุณภาพ (วรนันท์, 2535)

เมื่อเดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2554 กรมส่งเสริมการเกษตรได้รับจดทะเบียนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแล้วจำนวน 70,536 แห่ง จังหวัดขอนแก่น รับจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนจำนวน 2,172 แห่ง ซึ่งมากเป็นอันดับ 4 ของประเทศและในจำนวนนี้ มีกลุ่มแปรรูปอาหารจำนวน 256 แห่ง ส่วนใหญ่เป็นวิสาหกิจชุมชนขั้นพื้นฐานซึ่งจำเป็นต้องมีการส่งเสริม และพัฒนาให้มีความเข้มแข็งและพึ่งพาตนเองได้ แต่การดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนยังประสบปัญหาหลายด้าน ประกอบไปด้วย 1) ด้านตัวสมาชิก ได้แก่ ขาดความรู้ในด้านการแปรรูปผลผลิต ขาดความรู้ด้านการตลาดและการทำบัญชี 2) ด้านการดำเนินงาน ได้แก่ การดำเนินงานไม่ต่อเนื่อง ขาดการวางแผนการดำเนินงาน ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ไม่ดึงดูดใจและไม่ได้มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ขาดการรับรองคุณภาพ และขาดตลาดรองรับ และ 3) ด้านการส่งเสริม และสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ เงินสนับสนุนไม่เพียงพอ เจ้าหน้าที่ดูแล ติดตามไม่ทั่วถึง การส่งเสริมความรู้และการสนับสนุนปัจจัยการผลิตไม่ตรงกับความต้องการของสมาชิกกลุ่ม (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2553)

ดังนั้น ผู้ศึกษาจึงทำการศึกษา ความต้องการฝึกอบรมด้านการแปรรูปอาหาร และการตลาดของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ในจังหวัดขอนแก่น เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการวางแผนการพัฒนาการดำเนินงานส่งเสริมให้มีประสิทธิภาพ และพัฒนาศักยภาพด้านการผลิตและการตลาดของสมาชิกกลุ่ม การศึกษานี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) สภาพสังคมและเศรษฐกิจบางประการของสมาชิก 2) สภาพการดำเนินงานของสมาชิก 3) ความต้องการในการฝึกอบรมด้านการแปรรูปอาหาร และการตลาดของสมาชิก 4) เปรียบเทียบความต้องการฝึกอบรมด้านการแปรรูปอาหารและการตลาดของสมาชิกที่มีลักษณะพื้นฐานทางด้านสังคม เศรษฐกิจ และลักษณะการดำเนินกิจกรรมที่แตกต่างกัน

วิธีการศึกษา

ศึกษาความต้องการฝึกอบรม 2 ด้าน ได้แก่ ด้านการแปรรูปอาหาร 8 เรื่อง แยกเป็นแปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืช 4 เรื่อง จำนวน 49 หัวข้อ แปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ 4 เรื่อง จำนวน 41 หัวข้อ และความต้องการฝึกอบรมด้านการตลาด 3 เรื่อง จำนวน 23 หัวข้อ ศึกษาโดยใช้แบบสัมภาษณ์ในการเก็บรวบรวมข้อมูล จากสมาชิกกลุ่มในจังหวัดขอนแก่นจำนวน 196 ราย จาก 4,650 ราย ใช้วิธีคัดเลือกตัวอย่างศึกษาแบบกำหนด

สัดส่วน (Proportional sampling) เก็บข้อมูลระหว่างเดือนมกราคม - มีนาคม พ.ศ. 2555 และวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อหาค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าต่ำสุด ค่าสูงสุด ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่า t - test และค่า F - test โดยกำหนดค่าคะแนนความต้องการฝึกอบรมเป็น 3 ระดับ ได้แก่ ระดับมากมีค่าคะแนนเท่ากับ 3 ระดับน้อยมีค่าคะแนนเท่ากับ 2 และไม่ต้องการมีค่าคะแนนเท่ากับ 1 และใช้ค่าเฉลี่ยจัดระดับเป็นช่วงคะแนนเพื่อแปลความหมายระดับความต้องการ (บุญชม ศรีสะอาด, 2532) ดังนี้ ค่าเฉลี่ย 2.34 - 3.00 หมายถึง มีความต้องการมาก ค่าเฉลี่ย 1.67 - 2.33 หมายถึง มีความต้องการน้อย และค่าเฉลี่ย 1.00 - 1.66 หมายถึง ไม่มีความต้องการ และทำการเปรียบเทียบ โดยจำแนกตาม อายุ แบ่งเป็นอายุต่ำกว่า 45 ปี ระหว่าง 45-55 ปี และสูงกว่า 55 ปี จำนวนครั้งของการเข้าฝึกอบรม แบ่งเป็นเคยเข้ารับการฝึกอบรมไม่เกิน 2 ครั้ง และ 3 ครั้งขึ้นไปและระยะเวลาในการเป็นสมาชิกกลุ่ม แบ่งเป็นระยะเวลาในการเป็นสมาชิกกลุ่มไม่เกิน 10 ปี และ 11 ปีขึ้นไป

ผลการศึกษาและวิจารณ์

สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคม พบว่า สมาชิกกลุ่ม ร้อยละ 96.4 เป็นหญิง มีอายุเฉลี่ย 50.8 ปี ร้อยละ 91.8 สมรสแล้ว จบการศึกษาระดับประถมศึกษา ร้อยละ 86.7 จำนวนสมาชิกในครัวเรือนเฉลี่ย 4.6 คน อาชีพหลักทำนา ร้อยละ 96.9 อาชีพรองแปรรูปอาหาร ร้อยละ 99.5 สมาชิกกลุ่ม ทุกคนมีพื้นที่ทำกินเป็นของตนเอง ขนาดพื้นที่ ถือครองเฉลี่ย 18.9 ไร่ มีรายได้ที่เป็นเงินสดในภาคการเกษตรของครัวเรือนเฉลี่ย 124,678.18 บาทต่อปี รายได้ที่เป็นเงินสดนอกภาคการเกษตรของครัวเรือน เฉลี่ย 37,729.73 บาทต่อปี รายได้จากการแปรรูปอาหารเฉลี่ย 16,488.91 บาทต่อปี โดยแยกเป็น รายได้ของกลุ่มที่แปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืชเฉลี่ย 15,866.90 บาทต่อปี และรายได้ของกลุ่มที่แปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์เฉลี่ย 17,318.27 บาทต่อปี รายได้รวมทั้งหมดที่เป็นเงินสดของครัวเรือนเฉลี่ย 159,863.46 บาทต่อปี มีหนี้สิน เฉลี่ย 34,776.12 บาทต่อครัวเรือน ในด้านสภาพการเป็นสมาชิกกลุ่ม พบว่า เป็นสมาชิกกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืชจำนวน 112 คน และแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์จำนวน 84 คน และเป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเฉลี่ย 6.0 ปี

สภาพการดำเนินกิจกรรมหลัก ด้านการแปรรูป พบว่า สมาชิกกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืช ร้อยละ 57.1 จากเนื้อสัตว์ ร้อยละ 42.9 สมาชิกกลุ่ม มีประสบการณ์ในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย เฉลี่ย 9.6 ปี ส่วนใหญ่ใช้บ้านหัวหน้ากลุ่มเป็นสถานที่ดำเนินกิจกรรมของกลุ่ม วัตถุดิบที่นำมาแปรรูป ร้อยละ 90.3 เป็นวัตถุดิบที่มีในชุมชน ด้านการตลาด พบว่า สมาชิกกลุ่ม ส่วนใหญ่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้กับผู้บริโภคโดยตรง และโฆษณาโดยบอกผ่านลูกค้าปากต่อปาก และร้อยละ 94.9 มีตลาดรองรับผลิตภัณฑ์ที่แน่นอน ด้านการเงินและการบัญชี พบว่า เงินทุนหมุนเวียนของกลุ่ม คือ เงินที่ได้จากการระดมทุนตั้งแต่ก่อตั้งกลุ่ม และหักเงินปันผลจากการจำหน่าย การบันทึกบัญชีของกลุ่ม ร้อยละ 95.9 มีการบันทึกเป็นประจำ ส่วนการบันทึกบัญชีของสมาชิก ร้อยละ 83.7 ไม่มีการบันทึก ด้านการการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ พบว่า สมาชิกกลุ่ม ร้อยละ 95.9 ไม่มีการวางแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ร้อยละ 57.1 มีบรรจุภัณฑ์เบื้องต้น เช่น ถุง ใบตอง กระปุกขวดโหล และปี๊บ การจดทะเบียนผู้ผลิตสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) มาตรฐานองค์การอาหารและยา (อย.) โดยได้จดทะเบียนแล้ว ร้อยละ 78.6, 58.1 และ 54.1 ตามลำดับ การได้รับการตรวจสอบคุณภาพการผลิตจากสำนักงานอุตสาหกรรมและสำนักงานสาธารณสุข ร้อยละ 32.7 และ 87.8 ตามลำดับ ในด้านสุขลักษณะในการแปรรูปอาหาร พบว่า ระหว่างการแปรรูปอาหารสมาชิกมีการสวมผ้ากันเปื้อน ผ้าคลุมผม ถุงมือ และหน้ากากอนามัยทุกครั้ง ร้อยละ 28.1, 13.3, 3.1 และ 0.5 ตามลำดับ ปัญหาของสมาชิกกลุ่ม ได้แก่ วัตถุดิบที่มีราคาสูงขึ้น และขาดความรู้ในการขอจดทะเบียนมาตรฐานองค์การอาหารและยา การได้รับส่งเสริมความรู้ พบว่า สมาชิกกลุ่ม ร้อยละ

87.8 เคยเข้าฝึกอบรมโดยเข้าอบรม เฉลี่ย 2.9 ครั้ง และร้อยละ 59.2 ของสมาชิกกลุ่มไม่เคยไปศึกษาดูงานนอกสถานที่

ส่วนความต้องการในการฝึกอบรมซึ่งได้แบ่งสมาชิกออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่แปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืช และกลุ่มที่แปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ โดยทำการศึกษาความต้องการฝึกอบรม 2 ด้าน คือ ด้านการแปรรูปอาหาร และด้านการตลาด ผลการศึกษามีดังนี้

1) ความต้องการของสมาชิกกลุ่ม ที่แปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืช พบว่า สมาชิกกลุ่ม มีความต้องการมากในหัวข้อ ข้าวแต๋น ต้องการน้อยในหัวข้อ ข้าวกระยาสารท การฉาบ ข้าวเกรียบต่างๆ และกรอบเค็ม ที่เหลือสมาชิกกลุ่มไม่มีความต้องการ ในด้านการตลาด พบว่า สมาชิกกลุ่ม มีความต้องการระดับมาก เรื่อง การหาแหล่งจำหน่าย มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และมาตรฐานองค์การอาหารและยา ต้องการน้อยในหัวข้อ การจัดทำบัญชีเบื้องต้น การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และการจดทะเบียนผู้ผลิตสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ที่เหลือสมาชิกกลุ่มไม่มีความต้องการ

2) ความต้องการของสมาชิกกลุ่ม ที่แปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ พบว่า สมาชิกกลุ่ม มีความต้องการมากในหัวข้อ ปลาส้ม ต้องการน้อยในหัวข้อ แหนมเนื้อ หม่ำเนื้อ ไส้กรอกเนื้อ และปลาร้าบอง ที่เหลือสมาชิกกลุ่มไม่มีความต้องการ ในด้านการตลาด พบว่า สมาชิกกลุ่มมีความต้องการระดับมาก เรื่อง การหาแหล่งจำหน่าย มาตรฐานองค์การอาหารและยา การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ต้องการน้อยในหัวข้อ การประชาสัมพันธ์สินค้า การทำสัญญา ซื้อ-ขาย ล่วงหน้า การจัดทำบัญชีเบื้องต้น และการจดทะเบียนผู้ผลิตสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ที่เหลือสมาชิกกลุ่มไม่มีความต้องการ

จากการศึกษาความต้องการฝึกอบรมด้านการแปรรูปอาหารและการตลาดโดยภาพรวม พบว่า หัวข้อส่วนใหญ่สมาชิกกลุ่มไม่มีความต้องการ ทั้งนี้อาจเนื่องมาจาก ข้อจำกัดทางด้านทรัพยากรที่มีในชุมชน และการตลาด รวมถึงความต้องการบริโภคผลิตภัณฑ์ของคนในชุมชน และความสนใจของสมาชิกกลุ่ม จึงทำให้สมาชิกกลุ่มเลือกหาวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและผลิตภัณฑ์เป็นที่ต้องการของตลาด

เปรียบเทียบความต้องการฝึกอบรมด้านการแปรรูปอาหารและการตลาด 3 ประเด็น ได้แก่ 1) อายุของสมาชิกกลุ่ม ด้านการแปรรูปอาหาร พบว่า สมาชิกกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืชที่มีอายุต่ำกว่า 45 ปี มีความต้องการมากกว่ากลุ่มอื่น เรื่อง ข้าวแต๋น และข้าวกระยาสารท ส่วนสมาชิกกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่มีอายุต่ำกว่า 45 ปี มีความต้องการมากกว่ากลุ่มอื่น ในหัวข้อ แหนมเนื้อ หม่ำเนื้อ ไส้กรอกเนื้อ ไส้กรอกหมู และปลาร้าบอง ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากสมาชิกกลุ่มที่มีอายุ ต่ำกว่า 45 ปี เป็นวัยที่มีความกระตือรือร้น มีความคิดสร้างสรรค์ ต้องการหาความรู้ให้กับตนเอง และต้องการเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบที่มีในชุมชน ด้านการตลาด สมาชิกกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืชที่มีอายุต่ำกว่า 45 ปี มีความต้องการมากกว่ากลุ่มอื่น ในหัวข้อ การหาแหล่งจำหน่าย การทำสัญญาซื้อ-ขาย ล่วงหน้า มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มาตรฐานองค์การอาหารและยา วิธีเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และการขอจดทะเบียนผู้ผลิตสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ส่วนสมาชิกกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่มีอายุต่ำกว่า 45 ปี มีความต้องการมากกว่ากลุ่มอื่นในหัวข้อ การหาแหล่งจำหน่าย การจัดทำบัญชีเบื้องต้น การขอจดทะเบียนผู้ผลิตสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มาตรฐานองค์การอาหารและยา และวิธีเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากสมาชิกกลุ่มที่มีอายุ ต่ำกว่า 45 ปี ต้องการความรู้เพื่อนำมาขยายตลาด รองรับการแปรรูปที่เพิ่มขึ้นในอนาคต และต้องการให้ผลิตภัณฑ์มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับและเชื่อถือในเรื่องคุณภาพของผลิตภัณฑ์ 2) จำนวนครั้งในการเข้าฝึกอบรม พบว่า มีความต้องการแตกต่างกันด้านการตลาด ดังนี้ สมาชิกกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืชที่เคยเข้ารับการฝึกอบรม ไม่เกิน 2 ครั้งมีความต้องการมากกว่ากลุ่มอื่น ในหัวข้อ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และมาตรฐานองค์การอาหารและยา ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากสมาชิกกลุ่ม ที่เคย

เข้ารับการฝึกอบรม ไม่เกิน 2 ครั้ง ยังขาดประสบการณ์และความรู้ จึงต้องการเพิ่มความรู้ให้กับตนเองเพื่อการพัฒนามาตรฐานการผลิตให้สูงขึ้น และ 3) ระยะเวลาในการเป็นสมาชิกกลุ่ม พบว่า มีความต้องการแตกต่างกันด้านการแปรรูปอาหาร ดังนี้ สมาชิกกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากเนื้อสัตว์ที่มีระยะเวลาในการเป็นสมาชิกกลุ่ม ไม่เกิน 10 ปี มีความต้องการมากกว่ากลุ่มอื่น ในหัวข้อ แหนมเนื้อ และหม่ำเนื้อ ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากสมาชิกกลุ่มที่มีระยะเวลาในการเป็นสมาชิกไม่เกิน 10 ปี ต้องการหาความรู้เพิ่มเติมเพื่อมาเพิ่มความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์ของตนเอง

ข้อเสนอแนะ

ผลการศึกษามีข้อเสนอแนะในการจัดฝึกอบรมและการปรับปรุงการแปรรูปอาหารและการตลาดของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนดังนี้

1) ด้านการแปรรูปอาหาร สมาชิกกลุ่มทั้งหมดที่แปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืช ควรได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับการ แปรรูปข้าว ในหัวข้อ การทำข้าวแต๋น อย่างไรก็ตาม ควรฝึกอบรมเพิ่มเติมในหัวข้อ ข้าวกระยาสารท ให้กับสมาชิกที่มีอายุต่ำกว่า 45 ปี ซึ่งมีความต้องการฝึกอบรมในหัวข้อนี้มากกว่ากลุ่มอื่น ส่วนสมาชิกกลุ่มทั้งหมดที่แปรรูปผลิตภัณฑ์ จากเนื้อสัตว์ ควรได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา ในหัวข้อ การทำปลาส้ม อย่างไรก็ตาม ควรฝึกอบรมเพิ่มเติมในหัวข้อ แหนมเนื้อ หม่ำเนื้อ ไส้กรอกเนื้อ ไส้กรอกหมู และปลาร้าบอง ให้กับสมาชิกที่มีอายุต่ำกว่า 45 ปี ซึ่งมีความต้องการฝึกอบรมในหัวข้อดังกล่าวมากกว่ากลุ่มอื่น

2) ด้านการตลาด สมาชิกกลุ่มทั้งหมดที่แปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืชและเนื้อสัตว์ ควรได้รับการฝึกอบรมในหัวข้อ การหาแหล่งจำหน่าย มาตรฐานองค์การอาหารและยา การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน อย่างไรก็ตาม ควรฝึกอบรมเพิ่มเติมในหัวข้อ การทำสัญญาซื้อ-ขายล่วงหน้า และการขอจดทะเบียนผู้ผลิตสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ให้กับสมาชิกกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืชที่มีอายุต่ำกว่า 45 ปี และหัวข้อการจัดทำบัญชีเบื้องต้นให้กับสมาชิกกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่มีอายุต่ำกว่า 45 ปี ซึ่งสมาชิกในกลุ่มนี้มีความต้องการฝึกอบรมในหัวข้อดังกล่าวมากกว่ากลุ่มอายุอื่น

3) ด้านสุขลักษณะในการแปรรูปอาหาร ควรแนะนำให้สมาชิกกลุ่มสวมผ้ากันเปื้อน ผ้าคลุมผม ถุงมือ และหน้ากากอนามัยทุกครั้งระหว่างการแปรรูปอาหาร

เอกสารอ้างอิง

กรมส่งเสริมการเกษตร. 2553. การดำเนินงานกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ปี 2553 จังหวัดขอนแก่น. สำนักงานเกษตรจังหวัดขอนแก่น.

บุญชม ศรีสะอาด. 2532. การวิจัยเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพ: สุวีร์ยสาสน์.

รังสรรค์ ปิติปัญญา. 2543. ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของธุรกิจชุมชนในประเทศไทย. รายงานการวิจัยโครงการวิจัยแห่งชาติในภาวะวิกฤตเพื่อฟื้นฟูชาติ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.

วรนันท์ บุนนาค. 2535. การส่งเสริมและพัฒนาธุรกิจขนาดเล็กระดับชุมชน. ขอนแก่น: สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

สำนักงานเลขานุการคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน. 2548. พระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน พ.ศ. 2548. กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.