

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงแบบมีส่วนร่วมบนฐาน
ทรัพยากรชุมชน กรณีศึกษา กลุ่มสตรีทำเครื่องแกง
บ้านหัวเกาะช้าง ตำบลปากแตระ อำเภอระโนด
จังหวัดสงขลา *

Development of the Participatory Community-Based Curry
Paste Products: A Case of a Curry Paste Making Women
Group at Ban Hua Koh Chang, Pak Thae Sub-district,
Ranot District, Songkhla Province, Thailand

จตุพร ฮกอัน, ธนาภรณ์ นิลโมทย์, สิริวรรณ สายอ่อง
และชลลดา แสงมณี ศิริสาธิตกิจ

Jutiporn Hok-an, Thanaporn Ninmot, Sirawan Sai-ong

and Chonlada Sangmanee Sirisatidkid

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ

Faculty of Humanities and Social Sciences, Thaksin University, Thailand

Corresponding Author, E-mail: schonlada2516@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาสภาพทั่วไปของกลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้าง ตำบลปากแตระ อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา 2) พัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงแบบมีส่วนร่วมบนฐานทรัพยากรชุมชนของกลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้าง และ 3) ศึกษาแนวทางการส่งเสริมและพัฒนา กลุ่มสตรีเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้าง โดยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ที่เน้นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

* ได้รับบทความ: 25 เมษายน 2564; แก้ไขบทความ: 27 พฤษภาคม 2564; ตอรับตีพิมพ์: 21 มิถุนายน 2564



ผลการวิจัยพบว่า ตำบลปากแตระเป็นชุมชนที่ชาวบ้านยังประสบกับปัญหาการประกอบอาชีพ จึงมีการก่อตั้งกลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้างขึ้น เพื่อให้ชาวบ้านในชุมชนมีอาชีพและรายได้จากการผลิตเครื่องแกงจำหน่าย โดยเริ่มแรกการผลิตเครื่องแกงของกลุ่มเป็นแบบตำมือ ต่อมาจึงเปลี่ยนเป็นการใช้เครื่องบดไฟฟ้า อย่างไรก็ตามกลุ่มยังคงประสบปัญหาหลายด้าน โดยเฉพาะด้านภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ และด้านการควบคุมต้นทุนวัตถุดิบ จึงนำมาสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงแบบมีส่วนร่วมบนฐานทรัพยากรชุมชน โดยมีการดำเนินการ 7 กิจกรรมด้วยกัน ได้แก่ กิจกรรมการพัฒนาโลโก้กลุ่ม กิจกรรมการพัฒนาฉลากสินค้า กิจกรรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ กิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกน้ำส้ม กิจกรรมแปลงสาธิตการปลูกพริกปลอดสารพิษ กิจกรรมการส่งเสริมการใช้ฮอร์โมนนมสดเร่งการเจริญเติบโตของพริก และกิจกรรมการสร้างเพจสินค้า โดยให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของภาคส่วนต่าง ๆ ที่เรียกว่า “วชร” (วัด, ชุมชน และรัฐ) สำหรับแนวทางการส่งเสริมและพัฒนา กลุ่ม ได้แก่ การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์เครื่องแกงในลักษณะของการสร้างมูลค่าเพิ่มในรูปแบบต่าง ๆ การส่งเสริมการทำแปลงสาธิตปลอดสารพิษที่เน้นการปลูกวัตถุดิบประเภทอื่น ๆ นอกเหนือจากพริก การกำหนดโครงสร้างของกลุ่มให้มีความชัดเจน และการส่งเสริมการถ่ายทอดองค์ความรู้ เพื่อเพิ่มศักยภาพให้กับกลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้าง

คำสำคัญ: การพัฒนาผลิตภัณฑ์; การมีส่วนร่วม; ฐานทรัพยากรชุมชน

Abstract

The objectives of this research were 1) to study the general condition of the curry paste making women group at Ban Hua Koh Chang, Pakterra Sub-district, Ranot District, Songkhla Province 2) to develop community-based curry paste products of the curry paste making women group and 3) to study guidelines for the promotion and development of the curry paste making women group. This research is a qualitative research focused on participatory action research.

The results showed that: Pak Tae Sub-district is one of the communities where the villagers are still facing with occupational problems. Therefore, a group



of women to make curry paste at Ban Hua Koh Chang was established in order to provide careers and generate incomes to the villagers in the community. Initially, the group's curry paste was produced with hand-used pestle, later it was changed to electrical grinder. However, the group still had several problems especially the problem of product image and the problem of controlling of raw materials cost. Therefore, these brought to the participatory development of community-based curry paste products. There were 7 activities in the development which are; group logo development, label development, packaging development, demonstration, of growing organic chili peppers, promotion of using fresh milk hormones to accelerate the growth of chili peppers, and creation of a product fanpage. All the activities were conducted with a focus on the participation from various sectors known as “Watchara” (a Thai initial of a temple, a community, and government). The guidelines for promoting and developing the group was included of the development of additional products of curry by various forms of value-added, promoting organic demonstration plots of other growing raw materials, to clearly define the group structure, and to promoting the knowledge transfer in order to increase the potentiality of the group.

Keywords: product development; participation; community-based resource

1. บทนำ

การขับเคลื่อนการพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก (Local Economy) เป็นการดำเนินการที่สำคัญในการพัฒนาและยกระดับประเทศให้เป็นประเทศรายได้สูงที่มีการกระจายรายได้อย่างทั่วถึง เป็นการวางรากฐานที่มั่นคงให้กับเศรษฐกิจ ไทยในอนาคตโดยการส่งเสริมเศรษฐกิจระดับชุมชนท้องถิ่นให้มีความเข้มแข็ง มีศักยภาพในการแข่งขัน สามารถพึ่งพาตนเองได้ ซึ่งจะช่วยให้เกิดการยกระดับมาตรฐานการครองชีพและความเป็นอยู่ของประชาชนในชุมชนให้ดีขึ้น และนำไปสู่การแก้ไขปัญหาความยากจน ความเหลื่อมล้ำ และความไม่เสมอภาคตามเป้าหมายการพัฒนาของยุทธศาสตร์ชาติ โดยเฉพาะด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคม



เพื่อให้ทุกคนได้รับผลประโยชน์จากการพัฒนาอย่างทั่วถึงและเป็นธรรม ผ่านการปรับโครงสร้างทางเศรษฐกิจและพฤติกรรม และด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน (หทัยชนก คตะสมบุรณ์, 2563)

สำหรับพื้นที่ตำบลปากแตระ อำเภอรอนด จังหวัดสงขลา เป็นชุมชนหนึ่งที่ชาวบ้านยังประสบกับปัญหาการประกอบอาชีพ จึงได้มีการก่อตั้งกลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้างขึ้น เพื่อให้ชาวบ้านในชุมชนได้มีอาชีพและรายได้จากการผลิตเครื่องแกงจำหน่าย สำหรับการผลิตเครื่องแกงแต่ละชนิดจำเป็นต้องใช้วัตถุดิบจำนวนมาก โดยกลุ่มได้ซื้อวัตถุดิบส่วนใหญ่จากภายนอกชุมชน ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีความเสี่ยงจากการใช้สารเคมี โดยเฉพาะพริกซึ่งเป็นวัตถุดิบหลัก นอกจากนี้กลุ่มยังมีความต้องการที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของกลุ่มให้มีเอกลักษณ์เฉพาะ ด้วยการยกระดับและการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของกลุ่ม เพื่อให้สามารถแข่งขันในตลาดได้ อีกทั้งเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคในการรับประทานเครื่องแกงของกลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้าง

ด้วยเหตุนี้คณะผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงแบบมีส่วนร่วมบนฐานทรัพยากรชุมชน กรณีศึกษา กลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้าง ตำบลปากแตระ อำเภอรอนด จังหวัดสงขลา อันจะก่อให้เกิดการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากอย่างแท้จริง

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพทั่วไปของกลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้าง ตำบลปากแตระ อำเภอรอนด จังหวัดสงขลา
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงแบบมีส่วนร่วมบนฐานทรัพยากรชุมชนของกลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้าง
3. เพื่อศึกษาแนวทางการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้าง

3. วิธีดำเนินการวิจัย

1. การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) บนฐานคิดของการมีส่วนร่วม 3 ฝ่ายหลัก ได้แก่ วัด ชุมชน และรัฐ (หน่วยงานราชการ) หรือเรียกว่า “วชร” (วะ-ชะ-ระ) แปลว่า เพชร สำหรับคำว่า “วชร” มาจากตัวย่อของคำ 3 คำ ได้แก่ 1) ว คือ วัด 2) ช คือ ชุมชน และ 3) ร คือ รัฐ (หน่วยงานราชการ) (ชลลดา แสงมณี ศิริสาธิตกิจ, 2555)



สำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงแบบมีส่วนร่วมบนฐานทรัพยากรชุมชน ตามหลัก “วร” ให้ความสำคัญกับความยั่งยืน ซึ่งเน้นการมีส่วนร่วมของ 3 ฝ่ายหลัก ได้แก่ 1) วัด คือ สำนักวิปัสสนากรรมฐานหัวเกาะช้าง 2) ชุมชน คือ ชุมชนปากแตระ หมู่ที่ 5 ตำบลปากแตระ และ 3) รัฐ (หน่วยงานราชการ) คือ โรงเรียนวัดปากแตระ และสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอระโนด จังหวัดสงขลา

โดยเน้นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม สำหรับแนวคิดการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) ใช้แนวคิดของเคมมิส และแมกทาการ์ด (Kemmis & Mc Taggart, 1990) ซึ่งมีด้วยกัน 4 ขั้นตอน ได้แก่ การวางแผน (Plan) การปฏิบัติ (Act) การสังเกต (Observe) และการสะท้อนผล (Reflection) หรือเรียกว่า PAOR มีรายละเอียดดังนี้

1.1 ขั้นวางแผน (Plan) เป็นขั้นตอนสำคัญที่มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและตัดสินใจร่วมกันในการที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง เป็นการวางแผนร่วมกันระหว่างคณะผู้วิจัยและผู้ที่เกี่ยวข้องในการจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง ซึ่งผู้ที่เกี่ยวข้องประกอบด้วย 3 ฝ่ายหลัก ได้แก่ วัด ชุมชน และรัฐ โดยมีการวางแผนการจัดกิจกรรมออกเป็น 7 กิจกรรม ได้แก่ 1) กิจกรรมการพัฒนาโลโก้กลุ่ม 2) กิจกรรมการพัฒนาฉลากสินค้า 3) กิจกรรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ 4) กิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกน้ำส้ม 5) กิจกรรมแปลงสาธิตการปลูกพริกปลอดสารพิษ 6) กิจกรรมการส่งเสริมการใช้ฮอร์โมนนมสดเร่งการเจริญเติบโตของพริก และ 7) กิจกรรมการสร้างเพจสินค้า

1.2 ขั้นปฏิบัติ (Act) เป็นขั้นตอนของการร่วมกันปฏิบัติตามกิจกรรมที่ได้กำหนดขึ้นตามแผนที่วางไว้ ซึ่งได้ดำเนินการดังนี้

1.2.1 ประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการปฏิบัติกิจกรรมทั้ง 7 กิจกรรม

1.2.2 ชี้แจงและทำความเข้าใจในขั้นตอนการปฏิบัติกิจกรรมตามแผน

1.2.3 ปฏิบัติตามแผนที่วางไว้ โดยปฏิบัติตามลำดับของกิจกรรม ยกเว้นกิจกรรมสร้างเพจสินค้าที่ปฏิบัติและพัฒนาควบคู่ไปกับกิจกรรมอื่น ๆ

1.3 ขั้นสังเกต (Observe) คณะผู้วิจัยสังเกต ติดตาม และตรวจสอบ ลำดับการปฏิบัติกิจกรรมในทุกขั้นตอนตามกระบวนการของกิจกรรมการพัฒนา โดยการสังเกตพฤติกรรมสังเกตการมีส่วนร่วม และสังเกตการเจริญเติบโตของพริกที่ปลูกในแปลงสาธิต เป็นต้น

1.4 ขั้นสะท้อนผลการปฏิบัติ (Reflection) ขั้นตอนนี้เป็นการนำผลการปฏิบัติงานมาร่วมกันวิเคราะห์ และประเมินผล เพื่อสะท้อนปัญหาและวิเคราะห์หาแนวทางแก้ไข โดยผ่าน



การแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อเป็นแนวทางในการนำไปสู่การปรับปรุงพัฒนาการวางแผนและการปฏิบัติต่อไป

2. พื้นที่ในการวิจัย ได้แก่ พื้นที่ตำบลปากแตระ อำเภอรโนด จังหวัดสงขลา โดยเน้น 4 พื้นที่หลัก ได้แก่ 1) ที่ทำการกลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้าง 2) สำนักวิปัสสนากรรมฐานหัวเกาะช้าง 3) ชุมชนปากแตระ และ 4) โรงเรียนวัดปากแตระ

3. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ คณะกรรมการกลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้าง ตำบลปากแตระ อำเภอรโนด จังหวัดสงขลา จำนวน 8 คน ประกอบด้วย ประธานกลุ่ม จำนวน 1 คน และสมาชิกกลุ่ม จำนวน 7 คน

4. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ การสัมภาษณ์ (Interview) การสนทนากลุ่ม (Focus Group) และการสังเกต (Observation) ทั้งการสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non-participant Observation) ส่วนการวิเคราะห์ข้อมูลใช้การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา (Content Analysis)

4. สรุปผลการวิจัย

1. สภาพทั่วไปของกลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้าง

กลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้าง ตั้งอยู่หมู่ที่ 5 ตำบลปากแตระ อำเภอรโนด จังหวัดสงขลา เริ่มก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2555 โดยเริ่มแรกในการผลิตเครื่องแกงของกลุ่ม สมาชิกกลุ่มมีการทำเครื่องแกงด้วยครกใหญ่ ทำให้ได้เครื่องแกงที่มีเนื้อหยาบ กลุ่มจึงเปลี่ยนวิธีการโดยการแบ่งมาตำในครกเล็ก ทำให้ได้เครื่องแกงที่มีเนื้อละเอียดกว่า ต่อมากลุ่มได้รับการสนับสนุนเครื่องบดไฟฟ้าจากโรงเรียนสมเด็จพระโคะ โดยโรงเรียนได้เข้ามาศึกษาเกี่ยวกับกลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้าง และทราบปัญหาที่เกิดขึ้นจึงสนับสนุนเครื่องบดไฟฟ้า กลุ่มจึงสามารถแก้ปัญหาดังกล่าวได้ โดยเปลี่ยนจากการตำมือมาเป็นการใช้เครื่องบดไฟฟ้าจนกระทั่งถึงปัจจุบัน

สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของกลุ่มมีด้วยกัน 3 ชนิด ได้แก่ เครื่องแกงส้ม เครื่องแกงเผ็ดน้อย (เครื่องแกงกะทิ) และเครื่องแกงเผ็ดมาก (เครื่องแกงผัดเผ็ด/เครื่องแกงเผ็ด) ส่วนวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเครื่องแกง มีทั้งวัตถุดิบที่ซื้อมาจากภายในและนอกชุมชน โดยตะไคร้ซื้อมาจากภายในชุมชน ส่วนพริกสด พริกแห้ง พริกไทย ขมิ้น กระเทียม เกลือ และขมิ้นชัน (แบบผง) ซื้อมาจากภายนอกชุมชน



2. สภาพปัญหาของกลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้าง

จากการสัมภาษณ์และการสนทนากลุ่มกับสมาชิกกลุ่ม พบปัญหาของกลุ่มดังนี้

2.1 ปัญหาด้านโครงสร้างการดำเนินงานของกลุ่ม พบว่ากลุ่มไม่มีการจัดโครงสร้างที่ชัดเจน ซึ่งมีเพียงประธานกลุ่มและสมาชิกกลุ่ม ไม่มีตำแหน่งอื่น ๆ เช่น รองประธาน เลขานุการ และเหรัญญิก เป็นต้น ทำให้ไม่มีความชัดเจนในการแบ่งหน้าที่ภายในกลุ่ม โดยเฉพาะการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายของกลุ่ม

2.2 ปัญหาด้านภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ พบว่าผลิตภัณฑ์ของกลุ่มไม่มีโลโก้ ใช้ถุงพลาสติกในการบรรจุ นอกจากนี้ฉลากสินค้าเดิมที่เคยใช้ยังขาดรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์

2.3 ปัญหาด้านการควบคุมต้นทุนวัตถุดิบ ปัญหาต้นทุนเป็นสิ่งสำคัญในการผลิตเครื่องแกง เพราะราคาวัตถุดิบมีราคาไม่คงที่ในแต่ละช่วงเวลา กลุ่มจึงจำเป็นต้องคิดคำนวณต้นทุนวัตถุดิบอย่างละเอียด เพื่อกำหนดราคาการจำหน่ายเครื่องแกงให้มีความเหมาะสมและสามารถแข่งขันในตลาดได้

2.4 ปัญหาด้านองค์ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีของสมาชิกกลุ่ม ซึ่งส่งผลให้กลุ่มเสียโอกาสทางการตลาด โดยเฉพาะการประชาสัมพันธ์และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านสื่อออนไลน์

3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงแบบมีส่วนร่วมบนฐานทรัพยากรชุมชน

จากสภาพปัญหาของกลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้าง จึงนำมาสู่การคิดวิเคราะห์ร่วมกันจนเกิดเป็นแนวคิดเพื่อการแก้ไขปัญหา โดยการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงแบบมีส่วนร่วมบนฐานทรัพยากรชุมชน ซึ่งมีการดำเนินการร่วมกันระหว่างคณะผู้วิจัยและผู้ที่เกี่ยวข้องใน 7 กิจกรรม รายละเอียดในแต่ละกิจกรรมมีดังนี้

3.1 กิจกรรมการพัฒนาโลโก้กลุ่ม

เนื่องจากกลุ่มไม่มีโลโก้กลุ่ม คณะผู้วิจัยและสมาชิกกลุ่มจึงได้ร่วมกันออกแบบโลโก้กลุ่มเพื่อเป็นการสร้างเอกลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์ ให้สามารถจดจำได้ง่าย อันจะเป็นประโยชน์ในทางการตลาด โดยในการออกแบบโลโก้ได้ให้ความสำคัญกับองค์ประกอบ 5 อย่าง ได้แก่ ความเรียบง่าย ความเหมาะสม ความยั่งยืน ความง่ายต่อการจดจำ และความยืดหยุ่น ซึ่งการออกแบบโลโก้กลุ่มมีทั้งหมด 5 แบบ หลังจากนั้นสมาชิกกลุ่มได้ตัดสินใจเลือกเพียง 1 แบบ เพื่อใช้เป็นโลโก้ประจำของกลุ่ม



3.2 กิจกรรมการพัฒนาฉลากสินค้า

จากการพูดคุยและคิดร่วมกัน พบว่า ฉลากสินค้าเดิมของกลุ่มมีรูปแบบที่ไม่ สะดุดตา และมีความคล้ายคลึงกับฉลากของกลุ่มอื่น ตลอดจนยังขาดรายละเอียดสำคัญบาง ประเด็นเกี่ยวกับข้อมูลของผลิตภัณฑ์ กลุ่มจึงมีความคิดที่จะพัฒนาฉลากสินค้าขึ้นใหม่ เพื่อให้ จดจำได้ง่าย พร้อมทั้งมีรายละเอียดที่สำคัญครบถ้วน จากนั้นคณะผู้วิจัยจึงเป็นผู้อาสาออกแบบ ฉลากสินค้าใหม่ให้กับกลุ่ม โดยในการออกแบบฉลากสินค้าได้ให้ความสำคัญกับองค์ประกอบ 3 อย่าง ได้แก่ ภาพประกอบ สี และตัวอักษร ซึ่งการออกแบบฉลากสินค้ามีทั้งหมด 6 แบบ หลังจากนั้นสมาชิกกลุ่มได้ตัดสินใจเลือกเพียง 1 แบบ เพื่อเป็นฉลากสินค้าของกลุ่ม โดยฉลาก สินค้ามีรายละเอียดเกี่ยวกับประเภทเครื่องแกง ผู้ผลิต ที่อยู่ เบอร์ติดต่อ วันผลิต วันหมดอายุ และราคา เป็นต้น

3.3 กิจกรรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์และการสนทนากลุ่มกับสมาชิก กลุ่ม พบว่า กลุ่มมีความต้องการเบื้องต้นที่จะพัฒนาบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของ กลุ่มเป็นที่รู้จักและสามารถเพิ่มช่องทางการจำหน่ายได้หลากหลายมากขึ้น จึงนำมาสู่กิจกรรม การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ โดยคณะผู้วิจัยได้ออกแบบร่วมกันกับสมาชิกกลุ่ม การออกแบบให้ ให้ความสำคัญกับองค์ประกอบหลักของบรรจุภัณฑ์ ได้แก่ รูปทรง สี และวัสดุบรรจุภัณฑ์ เพื่อบ่งบอก ถึงอัตลักษณ์ (Identity) ของผลิตภัณฑ์ โดยได้มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์จากการบรรจุถุงมาเป็นการ บรรจุกระปุกพลาสติกสีใสขุ่น ทรงกระบอก ปากกว้าง มีฝาปิด พร้อมช้อนตัก มี 2 ขนาด ได้แก่ ขนาดบรรจุ 500 กรัม และ 1,000 กรัม แต่อย่างไรก็ตามสำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องแกงบรรจุถุงก็ ยังคงมีการจำหน่ายอยู่ โดยเป็นการจำหน่ายให้กับลูกค้าในชุมชน เป็นการประหยัดต้นทุนให้กับ ลูกค้า ส่วนผลิตภัณฑ์เครื่องแกงที่พัฒนาบรรจุภัณฑ์แล้วจะเน้นจำหน่ายให้กับลูกค้านอกชุมชน เพื่อความสะดวกในการขนส่งและการใช้งาน



ก่อนการพัฒนาบรรจุภัณฑ์



หลังการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

ภาพที่ 1 ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงก่อนและหลังการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

3.4 กิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกน้ำส้ม

นอกจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงแล้ว กลุ่มยังมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ขึ้นมา ได้แก่ ผลิตภัณฑ์พริกน้ำส้ม เพื่อเป็นทางเลือกในการตอบสนองความต้องการของลูกค้าอีกกลุ่มหนึ่ง โดยเฉพาะร้านก๋วยเตี๋ยวและร้านหมีผัด เป็นต้น อีกทั้งยังเป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหาหากเกิดสถานการณ์พริกผันตลาด หรือหากมีพริกเหลือจากการผลิตเครื่องแกง ก็สามารถนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์พริกน้ำส้มได้ โดยกลุ่มขายพริกน้ำส้มสำเร็จรูปในราคา กิโลกรัมละ 30 บาท ในกรณีที่ลูกค้าไม่สนใจพริกน้ำส้มสำเร็จรูป ลูกค้าสามารถซื้อพริกที่บดโดยไม่มีน้ำส้มสายชูได้ในราคาชดเชย 20 บาท หรือ กิโลกรัมละ 200 บาท หรือลูกค้าสามารถนำพริกมาให้กลุ่มบดให้ก็ได้ ซึ่งกลุ่มคิดราคาต่อบด กิโลกรัมละ 15 บาท

3.5 กิจกรรมแปลงสาธิตการปลูกพริกปลอดสารพิษ

ในการทำผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของกลุ่ม กลุ่มซื้อวัตถุดิบส่วนใหญ่จากภายนอกชุมชนโดยเฉพาะพริก ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีความเสี่ยงจากการใช้สารเคมี เหตุนี้จึงเกิดแนวความคิดสร้างแปลงสาธิตการปลูกพริกปลอดสารพิษ เป็นต้นแบบนำร่องในชุมชน เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค อีกทั้งยังเป็นการสร้างรายได้ให้กับชาวบ้านในชุมชนอีกด้วย โดยกิจกรรมดังกล่าวมีพระภิกษุ ชาวบ้าน นิสิตมหาวิทยาลัยทักษิณ สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอรโนด คณะครูและนักเรียนโรงเรียนวัดปากแตระ และผู้ที่เกี่ยวข้องเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรม การจัดทำแปลงสาธิตดำเนินการใน 3 พื้นที่ ได้แก่



3.5.1 แปลงสาธิตที่ 1 ดำเนินการในพื้นที่สำนักวิปัสสนากรรมฐานหัวเกาะช้าง ซึ่งเป็นสถานที่ที่ได้น้อมนำแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงมาปรับประยุกต์ใช้ให้เกิดเป็นรูปธรรม ซึ่งทางสำนักวิปัสสนากรรมฐานฯ มีพื้นที่ขนาดใหญ่ เจ้าอาวาสจึงจัดสรรพื้นที่บางส่วนไว้สำหรับปลูกพืชผักปลอดสารพิษ ด้วยเหตุนี้การสร้างแปลงสาธิตในพื้นที่สำนักวิปัสสนากรรมฐานฯ จึงมีความเหมาะสมและมีความเป็นไปได้สูง สำหรับการทำให้แปลงสาธิตนี้มีพระภิกษุ ชาวบ้าน นิสิตมหาวิทยาลัยทักษิณ และผู้ที่เกี่ยวข้องได้ร่วมแรงร่วมใจช่วยกัน จำนวน 25 คน โดยเริ่มตั้งแต่การเตรียมแปลง การปลูก และการดูแล สำหรับแปลงสาธิตนี้มีการปลูกพริก จำนวน 114 ต้น

3.5.2 แปลงสาธิตที่ 2 ดำเนินการในพื้นที่ชุมชนปากแตระ ซึ่งเป็นพื้นที่รกร้างว่างเปล่า แต่มีศักยภาพใช้เป็นแปลงสาธิตได้ โดยมีการติดต่อประสานกับเจ้าของที่ดินเพื่อจัดทำแปลงสาธิตขึ้น และมีชาวบ้านเข้ามามีส่วนร่วม จำนวน 20 คน สำหรับแปลงสาธิตนี้มีการปลูกพริก จำนวน 100 ต้น

3.5.3 แปลงสาธิตที่ 3 ดำเนินการในพื้นที่โรงเรียนวัดปากแตระ ซึ่งเป็นสถานศึกษาที่มีประวัติการก่อตั้งยาวนาน และตั้งอยู่กลางชุมชน มีเส้นทางคมนาคมสะดวก โดยโรงเรียนมีนโยบายให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อประโยชน์ของชุมชน ตลอดจนมีการกิจชัดเจนที่มุ่งให้ความสำคัญกับชุมชนและภูมิปัญญาท้องถิ่น ดังนั้นการทำให้แปลงสาธิตในโรงเรียนปากแตระจึงได้รับความร่วมมืออย่างดีจากทางโรงเรียน การทำให้แปลงสาธิตแห่งนี้มีชาวบ้าน นิสิตมหาวิทยาลัยทักษิณ ครูและนักเรียนโรงเรียนวัดปากแตระ ตลอดจนผู้ที่เกี่ยวข้องเข้ามามีส่วนร่วม จำนวน 47 คน ทั้งในขั้นตอนของการเตรียมแปลง การปลูก และการดูแล โดยมีการปลูกพริก จำนวน 86 ต้น

สำหรับการติดตามการดำเนินกิจกรรมของแปลงสาธิตทั้ง 3 แปลง เมื่อต้นพริกโตระดับหนึ่งมีการเด็ดยอดพริกทิ้ง เพื่อกระตุ้นการแตกกิ่งของต้นพริก นอกจากนี้ยังได้มีการติดตามการดำเนินการอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ โดยคณะผู้วิจัย พระภิกษุ เจ้าของที่ดินแปลงสาธิต และโรงเรียนวัดปากแตระ ตามแปลงสาธิตที่รับผิดชอบ



ภาพที่ 2 กิจกรรมแปลงสาธิตการปลูกพริกปลอดสารพิษ

3.6 กิจกรรมการส่งเสริมการใช้ฮอร์โมนนมสดเร่งการเจริญเติบโตของพริก

กิจกรรมนี้ให้ความสำคัญกับการทดลองใช้ฮอร์โมนนมสดในการเร่งการเจริญเติบโตของต้นพริกที่ปลูกในแปลงสาธิต เพื่อลดการใช้สารเคมี โดยแบ่งพื้นที่แปลงสาธิตไว้ส่วนหนึ่งสำหรับการทดลอง ผลปรากฏว่าการใช้ฮอร์โมนนมสดช่วยให้พริกเจริญเติบโตได้ดีและโตเร็วกว่าพริกที่ไม่ได้ใช้ฮอร์โมนนมสด โดยนำฮอร์โมนนมสดไปฉีดพ่นที่ใบหรือรดที่โคนต้นพริก ในช่วงเช้าหรือช่วงเย็น ทุก ๆ 7-10 วัน ในอัตราส่วนผสมฮอร์โมนนมสด 2 ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ 1 บัวรดน้ำ สำหรับวัตถุประสงค์ที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำฮอร์โมนนมสด ได้แก่ นมสด เครื่องดื่มชูกำลัง และผงชูรส อัตราส่วนผสมขึ้นอยู่กับแต่ละสูตร สำหรับการทดลองครั้งนี้ใช้สูตรส่วนผสม นมสด 1 กล่อง ผงชูรส 1 ช้อนชา และเครื่องดื่มชูกำลัง 2 ฝา

3.7 กิจกรรมการสร้างเพจสินค้า

การประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์มีความสำคัญต่อการสร้างการรับรู้ข้อมูลข่าวสารของผู้บริโภค ตลอดจนการสร้างภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ได้เป็นอย่างดี และเป็นปัจจัยสำคัญในการผลักดันและขับเคลื่อนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ประสบความสำเร็จในทางการตลาด ดังนั้นการเพิ่มช่องทางการตลาดจึงเป็นสิ่งสำคัญและจำเป็น โดยเฉพาะช่องทางการตลาดออนไลน์ ด้วยเหตุนี้จึงจัดทำช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เครื่องแกงออนไลน์โดยผ่านเพจ Facebook แต่อย่างไรก็ตามกลุ่มก็ยังมีความจำกัดในด้านองค์ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยี



4. แนวทางการส่งเสริมและพัฒนากลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้าง

จากการสัมภาษณ์และการสนทนากลุ่มกับสมาชิกกลุ่ม ได้สรุปแนวทางการส่งเสริมและพัฒนา กลุ่มดังนี้

4.1 การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์เครื่องแกงในลักษณะของการสร้างมูลค่าเพิ่มในรูปแบบต่าง ๆ เช่น เครื่องแกงสำเร็จรูปพร้อมปรุง และเครื่องแกงอัดแท่ง

4.2 การส่งเสริมการทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารที่เน้นการปลูกวัตถุดิบประเภทอื่นสำหรับทำเครื่องแกงนอกเหนือจากพริก เช่น ขมิ้น และพริกไทย เป็นต้น เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

4.3 การกำหนดโครงสร้างของกลุ่มให้มีความชัดเจน เพื่อความสะดวกในการจัดแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ ซึ่งจะ เป็นประโยชน์โดยตรงต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของกลุ่ม

4.4 การส่งเสริมการถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับกลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้าง โดยเฉพาะองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยี เพื่อเพิ่มศักยภาพให้กับกลุ่มในการนำไปประยุกต์ใช้ในการประชาสัมพันธ์และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านสื่อออนไลน์

5. อภิปรายผลการวิจัย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของกลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้างเป็นการยกระดับเศรษฐกิจฐานรากด้วยการส่งเสริมและสนับสนุนให้ชุมชนมีความเข้มแข็ง ด้วยการให้ความสำคัญกับฐานทรัพยากรชุมชน ผ่านกลไกการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน โดยการใช้หลัก “วร” ซึ่งคาดหวังให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น และสามารถพึ่งตนเองได้ โดยผ่านการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์เครื่องแกงที่สอดคล้องกับความถนัด ภูมิปัญญา วัฒนธรรม และทุนชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ อีรพงษ์ เทพภรณ์ (2556) เรื่อง “การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำเมี่ยงคั่วของชุมชนบ้านผาแดง ตำบลป่าแป๋ อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่” ในประเด็นของการพัฒนาผลิตภัณฑ์บนฐานทรัพยากรชุมชน ที่พบว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำเมี่ยงให้มีรูปลักษณ์ใหม่ เป็นการพัฒนาที่ให้ความสำคัญกับการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์บนฐานของทุนชุมชน และเป็นการอนุรักษ์อาหารพื้นบ้านให้คงอยู่คู่กับวัฒนธรรมการบริโภค ซึ่งการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของกลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้างเองก็เช่นเดียวกัน นอกจากนี้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงยังให้ความสำคัญกับการพัฒนาโลโก้ ฉลากสินค้า และบรรจุภัณฑ์ที่เน้นองค์ประกอบต่าง ๆ ในการออกแบบ เช่น ภาพประกอบ สี ตัวอักษร รูปทรง และวัสดุ



บรรจุภัณฑ์ เพื่อสร้างอัตลักษณ์และความโดดเด่นให้กับผลิตภัณฑ์ ทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่จดจำได้ง่าย อันจะนำไปสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มและโอกาสทางการตลาด ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ วิวัฒน์ จันทรกึ่งทอง และคณะ (2561) เรื่อง “การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และป้ายฉลากเครื่องแกง ตำมือบ้านทุ่งชุม ตำบลลานข่อย อำเภอป่าพะยอม จังหวัดพัทลุง” ในประเด็นของการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลาก ที่พบว่า ผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อบรรจุภัณฑ์และป้ายฉลากอยู่ในระดับมาก โดยด้านบรรจุภัณฑ์ ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในความสามารถปกป้องรักษาสินค้าภายในมากที่สุด ในขณะที่ด้านป้ายฉลาก ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในรูปแบบและสีสัน สวยงาม สร้างความน่าจดจำมากที่สุด และการศึกษาของ ปทุมวรรณ ทองตราชู (2557) เรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์แบบมีส่วนร่วมโดยประยุกต์ใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง สำหรับผลิตภัณฑ์ดอกไม้ยางพารา” ในประเด็นของการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ที่พบว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และตราสินค้าของผลิตภัณฑ์ สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ได้ ตลอดจนการศึกษาของ มณีรัตน์ รัตนพันธ์ (2556) เรื่อง “ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อขนมลากรอบ กรณีศึกษาจังหวัดสงขลา” ในประเด็นของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ที่พบว่า ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ประการหนึ่งมีผลต่อการตัดสินใจซื้อ ได้แก่ บรรจุภัณฑ์ กล่าวคือ บรรจุภัณฑ์สะดวกต่อการบริโภค บรรจุภัณฑ์แสดงรายละเอียดวันที่ผลิตและวันหมดอายุ บรรจุภัณฑ์แสดงราคาอย่างชัดเจน และบรรจุภัณฑ์มีการออกแบบทำให้มองเห็นผลิตภัณฑ์ที่อยู่ภายใน

นอกจากนี้การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของกลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้างยังเป็นการพัฒนาที่ให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของภาคส่วนต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ตามหลัก “วร” โดยเฉพาะกิจกรรมการจัดทำแปลงสาธิต เพื่อให้เกิดกระบวนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และเกิดความรักความสามัคคีเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน ซึ่งจะส่งผลเชิงบวกต่อการพัฒนาในอนาคต ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ พิสิทธิ์ รัตนะ, ภรณ์ ต่างวิวัฒน์ และบำเพ็ญ เขียวหวาน (2559) เรื่อง “การมีส่วนร่วมของเกษตรกรในโครงการชุมชนต้นแบบเศรษฐกิจพอเพียงชุมชนบ้านถ่อนนาลับในจังหวัดอุดรธานี” ในประเด็นของการมีส่วนร่วม ที่พบว่า โครงการชุมชนต้นแบบเศรษฐกิจพอเพียงบ้านถ่อนนาลับเกิดจากการที่ชุมชนได้เริ่มคิดค้นกิจกรรมเพื่อแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นอยู่ โดยการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน เป็นตัวขับเคลื่อนอย่างหนึ่งที่ทำให้เกิดกิจกรรม และสามารถดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ได้อย่างประสบความสำเร็จ



6. องค์ความรู้จากการวิจัย

องค์ความรู้สำคัญที่ได้จากการวิจัย คือ องค์ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงแบบมีส่วนร่วมบนฐานทรัพยากรชุมชน และองค์ความรู้เกี่ยวกับแนวทางการส่งเสริมและพัฒนากลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้าง ซึ่งกลุ่มสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ไปปรับประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่ม อื่นๆ กลุ่มอื่น ๆ สามารถนำองค์ความรู้ดังกล่าวไปปรับประยุกต์ใช้เพื่อการสร้างเสริมความเข้มแข็งของกลุ่มได้เช่นเดียวกัน

7. ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1.1 กลุ่มสตรีทำเครื่องแกงบ้านหัวเกาะช้างควรมีการกำหนดโครงสร้างของกลุ่มให้มีความชัดเจน ทั้งนี้เพื่อสมาชิกกลุ่มแต่ละคนจะได้ทราบและเข้าใจบทบาทหน้าที่ของตนเอง อันจะเป็นประโยชน์ต่อการบริหารจัดการกลุ่ม

1.2 กลุ่มควรมีการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายให้เป็นระบบ เนื่องจากกลุ่มยังไม่มีการจัดทำบัญชีที่เป็นระบบ เพื่อจะได้มีฐานข้อมูลเกี่ยวกับบัญชีรายรับ-รายจ่ายของกลุ่ม ที่สามารถดูย้อนหลังได้

1.3 กลุ่มควรแสวงหาช่องทางการตลาดเพิ่ม พร้อมทั้งการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของกลุ่มให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย

1.4 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรเข้ามาส่งเสริมและสนับสนุนเกี่ยวกับการถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับกลุ่ม โดยเฉพาะองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยี และการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกง

2. ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรมีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มพ่อค้าแม่ค้า และผู้บริโภค เพื่อนำมาข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เชื่อมโยงสู่การปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงต่อไป

2.2 ควรศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์เครื่องแกงในลักษณะต่าง ๆ เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์เครื่องแกง เช่น เครื่องแกงสำเร็จรูปพร้อมปรุง และเครื่องแกงอัดแท่ง

2.3 ควรศึกษาเกี่ยวกับแนวทางการส่งเสริมผลิตภัณฑ์เครื่องแกงเพื่อให้ได้มาตรฐานการรับรองผลิตภัณฑ์ เช่น อย. และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) เป็นต้น



เอกสารอ้างอิง

- ชลลดา แสงมณี ศิริสาธิตกิจ. (2555). การพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวตลาดน้ำภาคใต้เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน. (วิทยานิพนธ์ปริญญาคุุชฎบัณฑิต). มหาวิทยาลัยศิลปากร. กรุงเทพฯ.
- ธีรพงษ์ เทพกรณ์. (2556). การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำเมี่ยงคั่วของชุมชนบ้านผาแดง ตำบลป่าแป๋ อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่. *วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่*, 6(1), 67-79.
- ปทุมวรรณ ทองตราชู. (2557). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แบบมีส่วนร่วมโดยประยุกต์ใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง สำหรับผลิตภัณฑ์ดอกไม้ยางพารา. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย*, 34(1), 15-28.
- พิสิทธิ์ รัตน์ะ, ภรณ์ ต่างวิวัฒน์ และ บำเพ็ญ เขียวหวาน. (2559). การมีส่วนร่วมของเกษตรกรในโครงการชุมชนต้นแบบเศรษฐกิจพอเพียงชุมชนบ้านถ่อนนาลับในจังหวัดอุดรธานี. *แก่นเกษตร*, 44(ฉบับพิเศษ 1). 612-618.
- มณิรัตน์ รัตนพันธ์. (2556). ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อขนมลากรอบกรณีศึกษาจังหวัดสงขลา. ใน *การประชุมมหาดใหญ่วิชาการ ครั้งที่ 4* (น. 251-259). สงขลา: มหาวิทยาลัยหาดใหญ่.
- วิวัฒน์ จันทร์กิงทอง และคณะ. (2561). การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และป้ายฉลากเครื่องแกงตำมือ บ้านทุ่งชุม ตำบลลานข่อย อำเภอป่าพะยอม จังหวัดพัทลุง. ใน *การประชุมมหาดใหญ่วิชาการระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 9* (น. 1491-1505). สงขลา: มหาวิทยาลัยหาดใหญ่.
- หทัยชนก คะตะสมบุรณ์. (2563). การพัฒนาศักยภาพของชุมชนเพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน: กรณีศึกษาดำบลเนินศาลา อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์. *วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร*, 8(2), 473-488.
- Kemmis, S. and McTaggart, R. (1990). *The Action Research Planner*. Geelong: Deakin University Press.