

**การเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรโดยการแปรรูปเป็นขนมไทยพื้นบ้าน
สืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่น**
**Increasing Value of Agricultural Processing Products as Thai Folk Sweet
For Local Cultural Conservation.**

สุดาทิพย์ เกษจ้อย*
Sudathip Khatjoi*
มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ*
Sisaket Rajabhat University*

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่อง การเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรโดยการแปรรูปเป็นขนมไทยพื้นบ้าน สืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่น มีจุดมุ่งหมายดังนี้ 1) ศึกษาบริบทของชุมชน สภาพปัญหา และสถานการณ์ผลผลิตทางการเกษตรของชุมชน 2) ศึกษาการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรเพื่อสร้างรายได้ที่ยั่งยืนให้กับชุมชน และ 3) วิเคราะห์ต้นทุนผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูปของชุมชน ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ผู้นำชุมชนจาก 4 หมู่บ้าน จำนวน 8 คน ครอบคลุมเกษตรกรที่ปลูกมันเทศ (มันม่วง มันเหลือง) เผือก และมะพร้าว ผู้วิจัยทำการเลือกขนาดตัวอย่างโดยใช้เกณฑ์ ร้อยละ 10 - 15 ได้ขนาดตัวอย่าง 53 ครั้วเรือน และใช้การสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เพื่อเลือกครัวเรือนเกษตรกรมาทำการศึกษา และสัมภาษณ์ประธานวิสาหกิจชุมชนเขาวิลเลจ ผลการศึกษาพบว่า ชุมชนเขาวิลเลจเป็นชุมชนที่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม คือ ปลูกข้าวเป็นหลักและปลูกผักเป็นรอง มีรายได้เฉลี่ย 39,500 บาทต่อคนต่อปี หลังฤดูการเก็บเกี่ยวข้าว หลายครัวเรือนจะทำเกษตรที่หลากหลาย เช่น ปลูกผักหมุนเวียน (ต้นหอม ผักชี ผักบุ้ง กระเพรา) มะพร้าว มันสำปะหลัง มันเทศ (มันม่วง มันเหลือง) เผือก มัน เห็ด เป็นต้น ซึ่งในแต่ละปีจะประสบปัญหาเกี่ยวกับผลผลิตทางการเกษตรตกต่ำ ขายไม่ได้ราคา และผลผลิตไม่ได้คุณภาพ จึงต้องการให้หน่วยงานต่างๆ เข้ามาช่วยเหลือเกี่ยวกับการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อเพิ่มมูลค่าให้สามารถขายได้ราคาและมีกำไรมากขึ้น เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายที่หลากหลาย และหาแหล่งเงินทุนหมุนเวียนมาช่วยเหลือเกษตรกร ซึ่งทางผู้วิจัยได้ร่วมกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเขาวิลเลจ ศึกษาและพัฒนาตำรับขนมไทยพื้นบ้าน “เซออัง” เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรให้กับชุมชนได้มีรายได้ อีกทางหนึ่ง โดยใช้วัตถุดิบที่ปลูกในชุมชนเป็นหลัก มาเป็นส่วนผสมในการผลิตแป้งและผลิตไส้ขนม ได้แก่ มันเทศ (มันม่วง มันเหลือง) เผือก และมะพร้าว ซึ่งจะพัฒนาเป็นขนมของฝากประจำท้องถิ่น เป็นของฝาก ของที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนเขาวิลเลจ และเป็นขนมของฝากประจำอำเภออุษันธุ์ จังหวัดศรีสะเกษ และจากการวิเคราะห์ต้นทุนผลิตภัณฑ์แปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเป็นขนมไทยพื้นบ้าน “เซออัง” พบว่า ต้นทุนขนมไทยพื้นบ้าน “เซออัง” ไส้มันม่วง มันเหลือง 5.03 บาท, ไส้เผือก ต้นทุน 5.39 บาท และไส้มะพร้าว ต้นทุน 5.18 บาท ตามลำดับ

คำสำคัญ : การเพิ่มมูลค่า; ผลผลิตทางการเกษตร; การแปรรูป; ขนมไทยพื้นบ้าน

Received: 2022- 04 - 29

Revised: 2022- 06 -24

Accepted: 2022- 06 - 26

Abstract

Research title Increasing Value of Agricultural Processing Products as Thai Folk Sweets for Local Cultural Conservation purposed to 1) study community context, statement of problem, and community's agriculture products situation, 2) study the increasing value of agricultural products to generate sustainable income for the community and 3) to cost analysis of processed agricultural products of the community. Research collected data by interviewing processes 4 heads of villages, among 8 persons, families of farmers who grow sweet potatoes (purple potatoes, yellow potatoes), taro and coconuts. Researcher chose sampling size by 10-15 percentage, among 53 families, and used the purposive sampling method for select sampling in this study, and interviewed the Head of Kwae Village Community Enterprise. Results found: Kwae Village community was a community whose occupation was agriculture, mainly rice cultivation and vegetable cultivation secondary, annual income among 39,500 THB/person. After the rice harvest season, almost households did a variety of farming activities, such as growing up the vegetables (green onions, coriander, morning glory, basil), coconuts, cassava, sweet potatoes (purple potatoes, yellow potatoes), taro, potatoes, mushrooms, etc. Nevertheless, they got so trouble problem about low agricultural productivity, sell less price and the productions were not of quality. They requested to government units solved this case by agricultural proceeding products for increasing their value, be able to sell and get as much as profits, increasing distribution channel and loan budget to farmers. Researcher participated with Kwae Village Community Enterprise to study and develop the local sweets, Sao-Aung. In order to increase the value of agricultural products for the community, to have another source of income. Mainly locally grown raw materials were used as ingredients for flour production and dessert fillings, such as sweet potato (purple potato, yellow potato), taro and coconut, which will develop into local snacks, souvenirs, souvenirs for tourists who visit the village and was a souvenir of Khukhan District, Sisaket Province the cost analysis of products transforming agricultural products into traditional Thai sweet "Sao Aung", it was found that the cost of traditional Thai sweet "Sao Aung", purple sweet potato filling, yellow potato filling was 5.03 baht, taro filling was 5.39 baht, and coconut filling was 5.18 baht, respectively.

Keywords: Increasing value; Agricultural products; processing; local Thai sweets.

บทนำ

ชุมชนแขวงวิลเลจ (Kwae Village) ตั้งอยู่ตำบลห้วยใต้ อำเภออุ้มผาง จังหวัดศรีสะเกษ เป็นชุมชนที่อยู่ภายใต้วัดบ้านแขวงและโรงเรียนบ้านแขวง ประกอบด้วย บ้านก่อ หมู่ที่ 2, บ้านแขวง หมู่ที่ 3, บ้านตาตุม หมู่ที่ 9 และบ้านตากุด หมู่ที่ 12 มีประชากร 2,258 คน จำนวนครัวเรือนทั้งหมด 525 ครัวเรือน ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม มีการนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ในการชีวิตอย่างกว้างขวาง เช่น การออกรับซื้อ การออกรับซื้อ การทำบัญชีครัวเรือน และการจัดตลาดนัดชุมชน สำหรับรายได้หลักของชุมชนมาจากการประกอบอาชีพเกษตรกรรม โดยทำนาเป็นอาชีพหลักและปลูกผักเป็นอาชีพรอง ซึ่งหลังฤดูทำนาเกษตรกรจะปลูกพืช ผัก ผลไม้ เพื่อเป็นรายได้ช่องทาง เช่น ผักชี ผักบุ้ง ต้นหอม เห็ด ผือก มันเทศ มันสำปะหลัง มะพร้าว เป็นต้น เพื่อส่งขายในตลาดประจำอำเภอ สร้างรายได้เลี้ยงดูครอบครัวและส่งบุตรหลานเรียนต่อ เป็นชุมชนที่มีขนบธรรมเนียมประเพณีที่หลากหลายและสืบทอดมาอย่างยาวนาน ได้แก่ บุญประเพณีแซนโถงตา ประเพณีรับขวัญข้าว รำแม่ตม เป็นต้น ด้านวัฒนธรรมอาหาร ด้วยชุมชนแขวงวิลเลจเป็นชุมชนที่มีเชื้อสายไทยเขมร การประกอบอาหารประเภทต่างๆ จะมีน้ำปลาร้าหรือกะปิเป็นเครื่องปรุงเกือบทุกประเภท ส่วนพืชผักที่เป็นพื้นฐานของการประกอบอาหารจะเป็นผักพื้นบ้านที่ปลูกไว้ในครัวเรือน เช่น ชিং ข่า ตะไคร้ พริก หอมแดง กะเพรา โหระพา ฯลฯ ส่วนขนมประจำท้องถิ่นจะเป็นข้าวต้มมัดเขมร ซึ่งจะทำกินในครัวเรือนและใช้ในการประกอบพิธีกรรมต่างๆ แทบทุกงาน มีส่วนผสมของข้าวเหนียว น้ำกะทิ (ส่วนใหญ่จะคั้นเอง เนื่องจากในชุมชนมีมะพร้าวจำนวนมากแทบทุกครัวเรือน) กล้วย น้ำตาล และเกลือ โดยนำมาห่อกับใบตองและมัดด้วยดอกจากไม้ไผ่ นอกจากนี้จะมีขนมเทียน (ไส้มะพร้าว) ขนมดอกจอก ข้าวหลาม ขนมเผือกกวน มันกวน ขนมเนื้อมะพร้าวอ่อน ขนมโก๋จริง (ปั้นแบ่งใส่ไส้ต่างๆ เช่น มะพร้าว ผือก มัน แล้วทอดด้วยน้ำมันร้อนๆ) ซึ่งถ้าใครที่เข้ามาในชุมชนต่างอยากรู้ลิ้มลองในรสชาติขนมพื้นถิ่นของชุมชน

สำหรับผลผลิตทางการเกษตรในแต่ละปี ด้วยเกษตรกรจะนิยมปลูกพืชผักประเภทเดียวกัน เมื่อผลผลิตออกมาพร้อมกันจึงมีปริมาณมาก ทำให้เกิดภาวะล้นตลาด ขายได้ราคาถูก ไม่คุ้มที่ลงทุนไป เกษตรกรต้องประสบปัญหาขาดทุนและต้องหาเงินทุนมาหมุนเพื่อปลูกพืช ผัก ชนิดใหม่ หลายครัวเรือนพยายามหาวิธีเพื่อแก้ปัญหาดังกล่าวเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว ซึ่งหน่วยงานภาครัฐหลายหน่วยงานพยายามเข้ามาแก้ไขปัญหาเพื่อช่วยเหลือเกษตรกร แต่ยังไม่มีความชัดเจนให้กับคนในชุมชน จากแนวนโยบายด้านเศรษฐกิจชุมชน เป็นหนึ่งนโยบายที่มุ่งส่งเสริมให้มีความสำคัญกับการประกอบอาชีพและความเป็นอยู่ของเกษตรกรมากขึ้น โดยส่งเสริมให้เกษตรกรมีการพัฒนาเพื่อเสริมสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชน มีการรวมกลุ่มกันเพื่อสร้างกลุ่มอาชีพ และช่วยเหลือซึ่งกันและกัน เพื่อความมั่นคงในการประกอบอาชีพและก่อให้เกิดรายได้อย่างต่อเนื่อง อาทิ กลุ่มสตรีแม่บ้าน กลุ่มสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) และกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้าเกษตร ถือเป็นเทคนิคที่สำคัญที่จะช่วยให้เกษตรกรสามารถมีรายได้เพิ่มขึ้น โดยการนำผลผลิตทางการเกษตรมาเพิ่มลักษณะพิเศษหรือจุดเด่นบางอย่างให้แตกต่างไปจากเดิม เพื่อให้ตรงต่อความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น และเพิ่มมูลค่าแก่สินค้าให้มีราคาที่สูงกว่าเดิม สามารถเก็บได้นานขึ้น อีกทั้งยังสามารถสร้างอาชีพใหม่ๆ ให้กับเกษตรกรหรือคนในชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น นอกจากนี้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ยังเป็นการช่วยป้องกันปัญหาผลผลิตล้นตลาด ปัญหาราคาตกต่ำ ผลผลิตเน่าเสียในช่วงฤดูกาลเก็บ

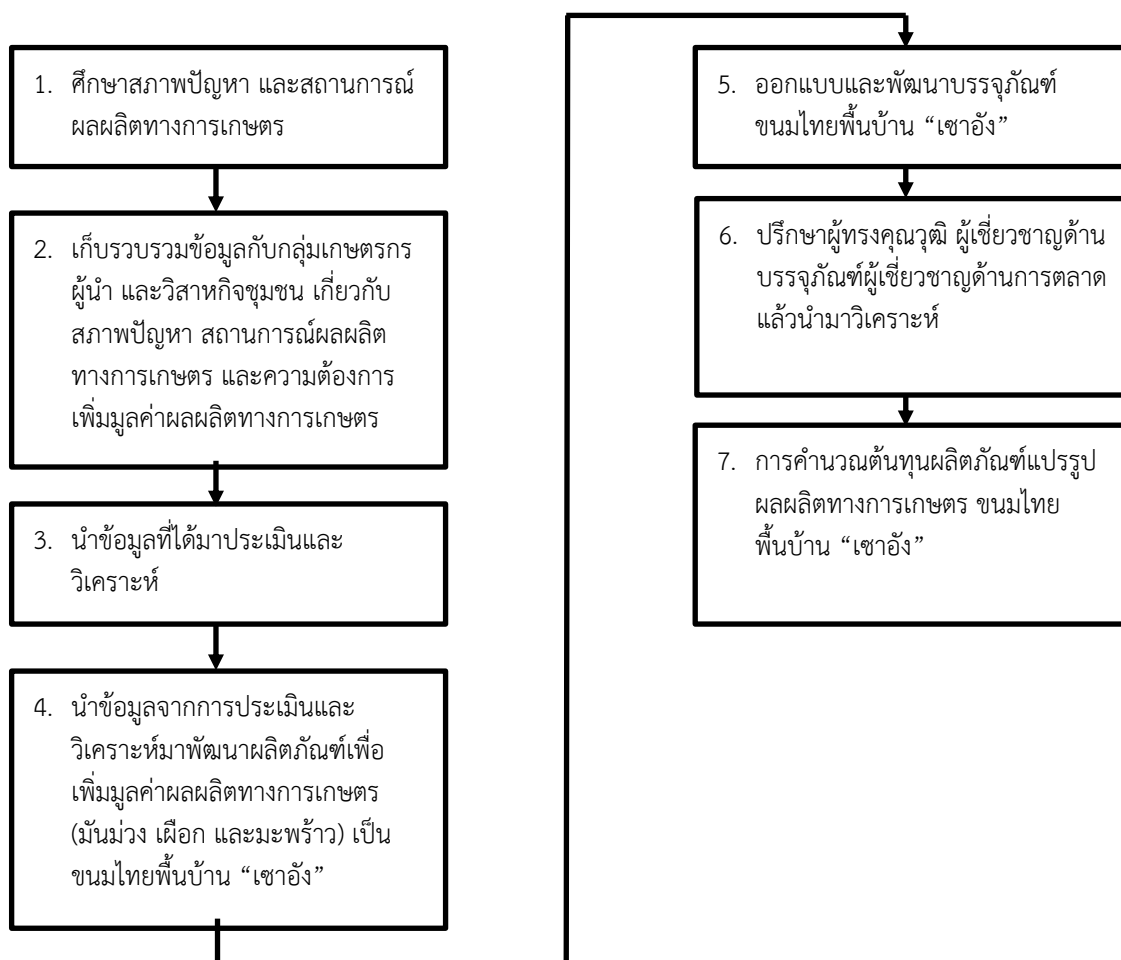
เกี่ยวที่ผลผลิตออกสู่ตลาดจำนวนมาก หรือผลผลิตที่ไม่ได้มาตรฐานที่ลูกค้าต้องการ ทำให้ไม่สามารถยกระดับราคาผลผลิตทางการเกษตรให้สูงขึ้นได้ การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรจะทำให้สามารถขยายตลาดการค้าตอบโจทย์ความต้องการบริโภคที่หลากหลายมากขึ้น นอกจากนี้ยังตอบสนองพฤติกรรมการบริโภคสมัยใหม่ที่ต้องการผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปมาช่วยอำนวยความสะดวกในการรับประทานและรองรับวิถีชีวิตอันเร่งรีบของสังคมปัจจุบัน ซึ่งการแปรรูปจะช่วยเพิ่มพูนรายได้ให้กับเกษตรกรได้เป็นอย่างดี ซึ่งผู้วิจัยได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวจึงได้ลงพื้นที่ทำการศึกษาและสำรวจข้อมูลเบื้องต้น พบว่า ประชากรในชุมชนเขาวิลเลงมีรายได้หลักจากการประกอบอาชีพเกษตรกรรม คือ ทำนา ปลูกผัก และเลี้ยงสัตว์ มีรายได้เฉลี่ย 39,500 บาทต่อคนต่อปี ซึ่งต่ำกว่ารายได้เฉลี่ยของประชากรจังหวัดศรีสะเกษ ที่มีรายได้เฉลี่ย 61,932.86 บาทต่อคนต่อปี (สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดศรีสะเกษ, 2564) ซึ่งเกษตรกรมีความต้องการที่จะให้ทางคณะผู้วิจัยเข้าไปช่วยให้ความรู้เพื่อให้เกิดการแปรรูปที่หลากหลายกว่าการทำเพื่อครัวเรือน จึงเกิดแนวคิดการบริการวิชาการให้กับชุมชน โดยจัดโครงการส่งเสริมอาชีพการพัฒนาต่อยอดการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร (มันม่วง มันเหลือง เผือก มะพร้าว) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้กลุ่มผู้ผลิตทั้งที่เป็นเกษตรกร กลุ่มสตรีแม่บ้าน ตลอดจนกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ได้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการบริหารจัดการการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและยกระดับสินค้าชุมชนให้สามารถเข้าสู่ตลาดและการแข่งขันได้ ซึ่งคาดหวังที่จะช่วยให้เกษตรกรและกลุ่มอาชีพในชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้นและยั่งยืน

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาบริบทของชุมชน สภาพปัญหา และสถานการณ์ผลผลิตทางการเกษตรของชุมชน
2. เพื่อศึกษาการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรเพื่อสร้างรายได้ที่ยั่งยืนให้กับชุมชน
3. เพื่อวิเคราะห์ต้นทุนผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูปของชุมชน

กรอบแนวคิดของการวิจัย

ผู้วิจัยได้กำหนดกรอบขั้นตอนในการวิจัย 7 ขั้นตอน ดังนี้



วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรโดยการแปรรูปเป็นขนมไทยพื้นบ้านสืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่น เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยทำการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง 3 กลุ่ม ดังนี้ 1) ผู้นำชุมชนจาก 4 หมู่บ้าน ซึ่งประกอบด้วยผู้ใหญ่บ้านและสมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบลห้วยไต้ รวม 8 คน 2) ครอบครัวเกษตรกรที่ปลูกมันเทศ (มันม่วง มันเหลือง) เผือก และมะพร้าว กำหนดขนาดตัวอย่างโดยใช้เกณฑ์ ร้อยละ 10 - 15 ได้ขนาดตัวอย่าง 53 ครอบครัว และใช้การสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เพื่อเลือกครัวเรือนเกษตรกรมาทำการศึกษา และ 3) ประธานวิสาหกิจชุมชนเขาวิลเลจ เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถามกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structure) ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น โดยอาศัยแนวคิด ทฤษฎี งานวิจัย และเอกสารวิชาการที่เกี่ยวข้อง โดยมีขั้นตอนในการสร้างเครื่องมือในการวิจัย (แบบสอบถาม) ดังนี้

1. ศึกษารายละเอียดเนื้อหาเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ จากหนังสือ ตำรา

เอกสาร วารสาร สื่อสิ่งพิมพ์ และงานวิจัยต่างๆ โดยประยุกต์ตามแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

2. ศึกษาเนื้อหาเกี่ยวกับบริบทชุมชน สภาพปัญหา และสถานการณ์ผลผลิตทางการเกษตรของชุมชน
3. ร่างแบบสอบถามให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์และครอบคลุมเนื้อหาที่ต้องการศึกษา โดยแบ่งแบบสอบถาม

ออกเป็น 4 ชุด ดังนี้

ชุดที่ 1 แบบสอบถามสำหรับเกษตรกร เป็นแบบสอบถามกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structure) เกี่ยวกับสภาพปัญหาในการปลูกและจำหน่าย มันเทศ ผัก และมะพร้าว ของเกษตรกรในชุมชนแขวงวิลเลจ

ชุดที่ 2 แบบสอบถามสำหรับผู้นำชุมชน เป็นแบบสอบถามกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structure) เกี่ยวกับบริบทของชุมชน สภาพปัญหา และสถานการณ์ผลผลิตทางการเกษตรของชุมชนแขวงวิลเลจ

ชุดที่ 3 แบบสอบถามสำหรับวิสาหกิจชุมชน เป็นการสอบถามประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกี่ยวกับการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรโดยการแปรรูปเป็นขนมไทยพื้นบ้าน “เซอฮัง” สืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่น การคำนวณต้นทุนการผลิต และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

4. นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแล้วไปให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบข้อคำถาม เพื่อให้ได้แบบสอบถามที่ถูกต้องเหมาะสม

ตรงประเด็น และครอบคลุมตามวัตถุประสงค์ในการวิจัย

5. นำแบบสอบถามมาปรับปรุงแก้ไขอีกครั้งตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญจนมีความสมบูรณ์มากที่สุด เพื่อ

นำไปใช้ในการเก็บข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่างการวิจัยครั้งนี้

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามขั้นตอน ดังต่อไปนี้

1. ผู้วิจัยทำหนังสือจากภาควิชาเพื่อขอความร่วมมือในการเข้าไปสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง
2. ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างทั้ง 3 กลุ่ม ได้แก่ ผู้นำชุมชนทั้ง 4 หมู่บ้านที่

อยู่ภายใต้วัดบ้านแขวงและโรงเรียนบ้านแขวง จำนวน 8 คน กลุ่มเกษตรกรที่ปลูกมะพร้าว ผัก และมันเทศ จำนวน 53 คน และประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแขวงวิลเลจ โดยมีขั้นตอนการดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลดังนี้

ตารางที่ 1 ขั้นตอนการดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล

หัวข้อ	รายละเอียด
ขั้นตอนที่ 1 การกล่าวคำแนะนำ	ผู้วิจัยกล่าวคำแนะนำตัวต่อผู้ให้ข้อมูลเพื่อสร้างความคุ้นเคยและกล่าวขอบคุณที่ได้สละเวลาในการให้ข้อมูลในครั้งนี้
ขั้นตอนที่ 2 ชี้แจงวัตถุประสงค์ของการวิจัย	ผู้วิจัยชี้แจงวัตถุประสงค์ของการวิจัยแก่ผู้ให้ข้อมูล
ขั้นตอนที่ 3 ข้อคำถาม	เป็นข้อคำถามปลายเปิดและปิด
ขั้นตอนที่ 4 สรุป	สรุปประเด็นสำคัญให้กับผู้ให้ข้อมูลฟังอีกครั้ง และสรุปข้อมูลในภาพรวม ที่ได้จากการสอบถาม และกล่าวขอบคุณผู้ให้ข้อมูลในครั้งนี้

3. นำแบบสอบถามมาตรวจสอบความถูกต้อง สมบูรณ์ แล้วนำมาวิเคราะห์ข้อมูล สรุปผล การวิเคราะห์ตามขั้นตอนการวิจัยต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลในครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้สถิติพื้นฐาน ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยการ

วิเคราะห์ข้อมูล การเสนอผล และแปลความหมายจากข้อมูล ผู้วิจัยใช้สัญลักษณ์ ดังนี้

N แทน จำนวนกลุ่มตัวอย่าง

$\bar{X}$ แทน ค่าคะแนนเฉลี่ย (Mean)

S.D. แทน ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรโดยการแปรรูปเป็นขนมไทยพื้นบ้าน สืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่น สรุปผลการวิจัย

1. บริบทของชุมชน สภาพปัญหา และสถานการณ์ผลผลิตทางการเกษตรของชุมชน

ชุมชนเขาวิลเลจ (Kwae Village) ตั้งอยู่ตำบลห้วยไต้ อำเภอลำดวน จังหวัดศรีสะเกษ เป็นชุมชนที่อยู่ภายใต้วัดบ้านเขวและโรงเรียนบ้านเขว ประกอบด้วย บ้านก่อ (หมู่ที่ 2) บ้านเขว (หมู่ที่ 3) บ้านตาตุม (หมู่ที่ 9) และบ้านตากรุด (หมู่ที่ 12) มีประชากร 2,258 คน จำนวนครัวเรือนทั้งหมด 525 ครัวเรือน เป็นครัวเรือนเกษตรทั้งหมด ในชุมชนมีพื้นที่การเกษตร 7,420 ไร่ เป็นชุมชนที่มีการประกอบอาชีพด้านการเกษตรที่หลากหลาย อาทิ การทำนา ปลูกผักหมุนเวียน ปลูกมันสำปะหลัง ปลูกมันเทศ (มันเหลือง มันม่วง) มะพร้าวเห็ด เลี้ยงสัตว์ (โค กระบือ ไก่) และการทำเกษตรผสมผสาน มีรายได้เฉลี่ย 39,500 บาทต่อคนต่อปี ชาวบ้านมีเชื้อสายไทยเขมร ภาษาที่ใช้ในการสื่อสารเป็นภาษาเขมรซึ่งเป็นภาษาประจำท้องถิ่น เป็นชุมชนที่มีขนบธรรมเนียมประเพณีเหมือนกัน และมีการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ร่วมกัน ตั้งอยู่ท่ามกลางธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์และสวยงาม คนในชุมชนมีวิถีชีวิตที่เรียบง่าย และมีเอกลักษณ์เฉพาะ

สำหรับสภาพปัญหาที่พบเกี่ยวกับผลผลิตทางการเกษตร คือ 1) ปัญหาผลผลิตตกต่ำ ร้อยละ 85.0 รองลงมาคือ ขายไม่ได้ราคา ร้อยละ 70.5 และผลผลิตไม่ได้คุณภาพ ร้อยละ 67.8 ตามลำดับ โดยเกษตรกรส่วนใหญ่ที่ประสบปัญหาไม่ได้รับการช่วยเหลือจากภาครัฐ และต้องการให้หน่วยงานต่างๆ เข้ามาช่วยเหลือเกี่ยวกับการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อเพิ่มมูลค่า ขายได้ราคา และกำไรดี มากที่สุด รองลงมาคือ เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายที่หลากหลาย และเงินทุน ตามลำดับ ในส่วนความสนใจเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรโดยการแปรรูปเป็นขนมไทยพื้นบ้านหรือแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ เพื่อเป็นของฝากประจำชุมชน และเมืองลุมพินี จังหวัดศรีสะเกษ เพื่อให้สามารถขายได้ราคาและกำไรมากขึ้น พบว่า เกษตรกร ร้อยละ 95 มีความสนใจมาก

จากสถานการณ์ปัญหาในปัจจุบันทำให้เกษตรกรต้องมีการปรับตัว และสู้ต่อวิกฤตต่างๆ การพัฒนาเป็นชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตร จึงเป็นอีกแนวทางหนึ่งที่จะช่วยให้เกษตรกรได้นำทรัพยากรทางการเกษตรในพื้นที่มาใช้ประโยชน์ในการท่องเที่ยว ก่อให้เกิดรายได้โดยตรง ทั้งจากการจำหน่ายสินค้า และการให้บริการนักท่องเที่ยว ตลอดจนสามารถดำเนินการบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรให้อยู่ในรูปแบบธุรกิจการท่องเที่ยว รวมถึงการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานเพื่อเชื่อมโยงและอำนวยความสะดวกในการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวในชุมชน และสนับสนุนการพัฒนาธุรกิจที่มีความโดดเด่นทางวัฒนธรรมและความเป็นไทย และพัฒนาศักยภาพเพื่อรองรับความต้องการของนักท่องเที่ยว

2. การเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรเพื่อสร้างรายได้ที่ยั่งยืนให้กับชุมชน โดยการแปรรูปเป็นขนมไทยพื้นบ้าน

“เซออัง” เพื่อสืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่น

สำหรับการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรเพื่อสร้างรายได้ที่ยั่งยืนให้กับชุมชน ทางผู้วิจัย ได้ดำเนินการพัฒนา

ตำรับขนมไทยพื้นบ้าน “เซออัง” เพื่อสืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่น อำเภออุซันต์ จังหวัดศรีสะเกษ ประยุกต์และต่อยอดจาก

“ขนมโก๋จริง” และ “ขนมเทียน” ซึ่งเป็นขนมประจำท้องถิ่นที่มีการทำกินในครัวเรือน และใช้ในการประกอบพิธีกรรมต่างๆ ของชุมชน มีการนำวัตถุดิบหลักในชุมชน อาทิ มะพร้าว มันเทศ (มันเหลือง มันม่วง) และเผือกมาทอเพื่อทำเป็นไส้ขนม เพิ่มความหลากหลายให้ลูกค้าได้ลิ้มลอง

สูตรและวิธีการผลิตขนมไทยพื้นบ้าน “เซออัง” มีส่วนประกอบและกระบวนการผลิต ดังนี้

ตารางที่ 2 วัตถุดิบในการทำแป้งขนมไทยพื้นบ้าน “เซออัง”

ส่วนผสมการทำแป้ง “เซออัง”	น้ำหนัก
1. แป้งสาลีอเนกประสงค์	250 กรัม
2. ผงฟู	2 กรัม
3. ยีสต์	3 กรัม
4. น้ำตาลทราย	40 กรัม
5. น้ำเปล่า	120 กรัม
6. น้ำมันพืช หรือเนยเค็มละลาย	50 กรัม
7. เกลือ	½ ช้อนชา
8. น้ำมันพืชสำหรับทอด	1 ขวด
9. มันเทศ	100 กรัม

วิธีการทำตัวแป้ง

1. แบ่งและผงฟูร่อนเข้าด้วยกันสองครั้ง จากนั้นเติมน้ำตาลทรายและยีสต์ลงไปผสมให้เข้ากัน แล้วทำเป็นหลุมตรงกลาง
2. ใส่เนยหรือน้ำมันพืชและน้ำในหลุมตรงกลางที่ทำไว้ ค่อยๆ ตระกล่อมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน นวดแป้งให้เนียนจากนั้นก็หาผ้าหรือพลาสติกคลุมไว้
3. เมื่อแป้งขึ้นดีแล้ว แบ่งเป็นก้อนเล็กๆ ขนาดเท่าๆ กัน จากนั้นกดเป็นแผ่น แล้วใส่ใส่ลงไปตรงกลาง
4. ปั่นห่อไส้ให้มิด ปั้นเป็นก้อนกลม จากนั้นค่อยๆ กดให้เป็นชิ้นแบนๆ
5. ใส่น้ำมันลงในกระทะเล็กน้อย แล้วเอาขนมลงไปทอด พอให้แป้งสุกเหลืองไม่ถึงกับเกรียม



ภาพที่ 1 การทำแป้งขนมไทยพื้นบ้าน “เซาอัง”

ตารางที่ 3 วัตถุดิบในการทำไส้ขนม

ส่วนผสมไส้ขนม		น้ำหนักร
ไส้เผือกกวน		
1. เผือกนึ่งสุก	500 กรัม	1. นำส่วนผสมทุกอย่างใส่ลงในโถปั่น แล้วปั่นส่วนผสมทุกอย่างให้
2. น้ำตาลทราย	200 กรัม	เนียนเข้ากัน
3. เกลือ	¼ ช้อนชา	2. นำลงไปผัดในกระทะ จนสุกหอม (สังเกตจะไม่ติดไม้พาย)
4. กะทิ	1 ถ้วย	3. พักไว้ให้เย็น
		4. เตรียมสกรูไอน้ำ ตักไว้ห่อกับตัวแป้ง

ไส้มันกววน 1. มันม่วงนึ่งและบดละเอียด 2. น้ำตาลทราย 3. เกลือ 4. กะทิ	1,000 กรัม 250 กรัม 1 ช้อนชา 700 กรัม	1. นำมันม่วงไปนึ่ง ใช้เวลานึ่ง ราวๆ 20-30 นาที จากนั้นนำมาปอกเปลือก และบดละเอียดจนได้เนื้อเนียนดี 2. นำเนื้อม่วงที่ได้มาปรุงรสกับส่วนผสมอื่นๆ โดยตั้งหม้อหรือกระทะทองเหลือง ตามด้วยน้ำกะทิ น้ำตาล เกลือ 3. จากนั้นก็กวนส่วนผสมทั้งหมดด้วยไฟอ่อนๆ จนเนียนเข้ากันดี
ไส้มะพร้าว 1. มะพร้าวทึนทึก 2. น้ำตาลทราย 3. เกลือ	500 กรัม 250 กรัม ½ ช้อนชา	1. นำมะพร้าวมาขูดเป็นเส้น 2. นำกระทะตั้งไฟอ่อน ใส่ น้ำตาลลงไป ผัดให้น้ำตาลละลายดี แล้วค่อยใส่เนื้อมะพร้าว ผัดไปเรื่อยๆ จนแห้งดี ดับไฟพักไว้ให้คลายร้อน 3. ทิ้งให้คลายร้อนระดับที่มีมือสัมผัสได้ ก็นำมาปั้นเป็นลูกกลม ขนาด 15 กรัม

1.2.2 ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ขนมไทยพื้นบ้าน “เซออัง” สืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่น เป็นผลิตภัณฑ์ที่มี

รูปทรงกลมแบน

ด้านในจะใส่ไส้ที่หลากหลาย ได้แก่ ไส้มะพร้าว มันเหลือง มันม่วง เผือก ซึ่งเป็นวัตถุดิบในชุมชน เป็นไส้ที่ผู้บริโภคนิยมรับประทาน เมื่อปิ้งหรือทอด สีจะออกเหลืองๆ มีกลิ่นหอม เนื้อแป้งนุ่ม รสชาติหวานอร่อย ถ้าทานร้อนๆ จะอร่อยมาก แต่ถ้าจะเก็บไว้รับประทานวันหลังสามารถเก็บไว้ในตู้เย็นได้ประมาณ 1 อาทิตย์ แต่ขนมจะออกแข็งเวลาจะรับประทานให้เอาเข้าไมโครเวฟประมาณ 1-2 นาที หรือใส่กระทะเทปล่อนเพื่ออุ่นก่อน จะช่วยให้เนื้อขนมนุ่มขึ้น



ภาพที่ 2 ขนมไทยพื้นบ้าน “เซออัง” สืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่น

3. ต้นทุนผลิตภัณฑ์ขนมไทยพื้นบ้าน “เซออัง” สืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่น

สำหรับการผลิตขนมไทยพื้นบ้าน “เซออัง” ผู้วิจัยได้นำมันเทศ (มันเหลือง มันม่วง) เผือก และ มะพร้าว ที่มีในท้องถิ่นมาจัดทำเป็นไส้ขนม และได้คำนวณต้นทุนตามหลักบัญชี เพื่อกำหนดราคาขายให้กับ ชุมชน ดังนี้

ต้นทุนต่อชิ้น

ต้นทุนขนมไทยพื้นบ้าน “เซออัง” ไส้มันม่วง มันเหลือง = 5.03 บาท

ต้นทุนขนมไทยพื้นบ้าน “เซออัง” ไส้เผือก = 5.39 บาท

ต้นทุนขนมไทยพื้นบ้าน “เซออัง” ไส้มะพร้าว = 5.18 บาท

ราคาจำหน่ายต่อชิ้น ทุกไส้ ชิ้นละ 7 บาท หรือ 3 ชิ้น 20 บาท

ขนมไทยพื้นบ้าน “เซออัง” ไส้มันม่วง มันเหลือง เผือก มะพร้าว ชิ้นละ 7 บาท

อภิปรายผลการวิจัย

การวิจัย สามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

1. ผลการศึกษาข้อมูลการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรโดยการแปรรูปเป็นขนมไทยพื้นบ้านของ ชุมชนแขวงวิล

เลจ โดยพบว่า คนในชุมชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม โดยทำนาเป็นหลักและปลูกผักเป็นรอง ซึ่ง หลังฤดูทำนา เกษตรกรจะปลูกพืช ผัก ผลไม้เพื่อส่งขายที่ตลาดกันทั้งหมู่บ้าน ได้แก่ ผักชี ผักบุ้ง ต้นหอม เห็ด เผือก มัน มะพร้าว ฯลฯ ในช่วงฤดูกาลของพืช ผัก ผลไม้แต่ละชนิดจึงมีผลผลิตเป็นจำนวนมากทำให้ประสบ ปัญหาเรื่องราคาตกต่ำ ซึ่งสอดคล้องกันกับงานวิจัยของ นิธนา เอี่ยมสะอาด จุฑารัตน์ ธาราทิศ และสาธยา บัวสงค์ ที่ทำการศึกษาเรื่อง การสร้างมูลค่าเพิ่มห่วงโซ่คุณค่าทุเรียนทอดกรอบ : จังหวัดชุมพร ซึ่งเป็นจังหวัดที่มีผลผลิตทุเรียนเป็นอันดับสองของประเทศและเป็นอันดับหนึ่งในภาคใต้ที่ในช่วงฤดูกาลจะมีผลผลิตเป็น จำนวนมากจนทำให้ประสบปัญหาเรื่องราคาทุเรียนตกต่ำ และมีแนวทางแก้ไขคือนำมาแปรรูปเป็นทุเรียนทอด เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสำหรับห่วงโซ่คุณค่าทุเรียนทอดกรอบในจังหวัดชุมพร พัฒนาส่วนประกอบของทุเรียนทอด ที่สามารถตอบโจทย์สำหรับผู้รักสุขภาพ เช่น ทุเรียนทอดที่มีส่วนประกอบของสมุนไพรที่สามารถลดไขมัน

นำมาเป็นส่วนประกอบเช่น ดอกคำฝอย เพื่อเป็นทางเลือกให้กับลูกค้าอีกทั้งแนวโน้มกลุ่มรักสุขภาพที่มีมากขึ้น

2. ผลการศึกษาข้อมูลการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรโดยการแปรรูปเป็นขนมไทยพื้นบ้าน สืบสานวัฒนธรรม

ท้องถิ่น ผู้วิจัยได้พัฒนาตำรับสูตรขนมไทยพื้นบ้าน “เซออัง” โดยใช้วัตถุดิบในชุมชนมาทำไส้และส่วนผสมในแป้ง ได้แก่ มันเทศ (มันเหลือง มันม่วง) เผือก และมะพร้าว ซึ่งคนในชุมชนต้องการที่จะให้พัฒนาต่อยอดเป็นขนมของฝาก ของที่ระลึกประจำชุมชนชาววิไลเลง ประจำอำเภอขุขันธ์ จังหวัดศรีสะเกษ ประกอบกับชุมชนอยู่ระหว่างการดำเนินโครงการชุมชนท่องเที่ยวหอกขนมไทยพื้นบ้านดังกล่าวได้รับการพัฒนาสู่เชิงพาณิชย์ก็จะช่วยให้ชุมชนมีรายได้อีกทางหนึ่ง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ มัลลิกา ศิริพิศ และคณะ (2556) ที่ทำการศึกษาเรื่อง ศักยภาพของขนมไทยท้องถิ่นเพื่อพัฒนาเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ อาหาร เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมในเส้นทางท่องเที่ยวแต่ละเส้นทาง มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์และสามารถใช้เป็นตัวแทนของฝากหรือของที่ระลึกได้เป็นอย่างดี และถือเป็นต้นแบบที่ดีในการนำไปปรับและประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกในการท่องเที่ยวเพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้าของฝากของที่ระลึกที่อยู่ในการท่องเที่ยวของประเทศด้วย

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะการนำผลการวิจัยไปใช้

1. ในการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรโดยแปรรูปเป็นขนมไทยพื้นบ้าน “เซออัง” จะนำผลผลิตทางการเกษตรมาเป็นวัตถุดิบในการผลิตขนม (ผลิตไส้ แป้ง) เพียง 3 ชนิดเท่านั้น (มันเทศ เผือก และมะพร้าว) ซึ่งในชุมชนยังมีผลผลิตทางการเกษตรอีกจำนวนมากที่สามารถนำมาเป็นวัตถุดิบในการผลิตขนมได้ เช่น เครื่องเทศ หอม กระเทียม ใบเตย เป็นต้น ซึ่งทางกลุ่มอาชีพสามารถนำมาเป็นส่วนผสมในแป้งหรือทำไส้ขนม เพื่อเพิ่มความหลากหลายให้กับผู้บริโภค
2. ชุมชนชาววิไลเลง อยู่ระหว่างการขับเคลื่อนโครงการเพื่อเป็นชุมชนท่องเที่ยว เนื่องจากมีความโดดเด่นในหลายๆ ด้าน ทั้งวัด สิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ ลำห้วยที่ไหลผ่านหมู่บ้าน สระบัวบานปะเน็ดปู การทำเกษตรผสมผสาน และผลิตภัณฑ์จักสาน ซึ่งการพัฒนาตำรับขนมไทยพื้นบ้าน “เซออัง” ในครั้งนี้สามารถนำมาเป็นขนมของฝากของชำร่วยสำหรับนักท่องเที่ยว เพิ่มเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มอาชีพและเกษตรกรได้อีกทางหนึ่ง

ข้อเสนอแนะการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ในการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรโดยแปรรูปเป็นขนมไทยพื้นบ้าน “เซออัง” เพื่อสืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่น
- หลังจากทดลองวางจำหน่ายในตลาด พบว่า ผู้บริโภคมีความชอบโดยรวมอยู่ในระดับมาก และมีความชอบในคุณลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ และเนื้อขนม อยู่ในระดับมากทุกด้าน สามารถสร้างรายได้ให้กับกลุ่มอาชีพและเกษตรกรที่ปลูกมันเทศ (มันม่วง มันเหลือง) เผือก และมะพร้าว ได้เป็นอย่างดี แต่ขนมไทยพื้นบ้าน “เซออัง” ที่พัฒนาขึ้นมาไม่สามารถเก็บได้นาน ถ้าให้ได้รับรสชาติที่หอมอร่อย แป้งนุ่ม จะต้องรับประทานวันต่อวันเท่านั้น เพราะถ้าเก็บค้างคืนแป้งจะแข็ง ใส่จะบูด ผู้บริโภคหลายคนจึงต้องการให้ทางทีมผู้วิจัยและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนชาววิไลเลงทำการศึกษาต่อยอดเพื่อเพิ่มระยะเวลาในการเก็บรักษาให้นานขึ้น อย่างน้อย 7 วัน

โดยที่ชนยังมีรสชาติอร่อยไม่แตกต่างจากการทานแบบสดๆ เพื่อจะได้สามารถซื้อกลับไปเป็นของฝากได้ โดยไม่ต้องกังวลเรื่องขนมจะเสีย

2. ควรมีการพัฒนาต่อยอดในด้านการผลิต เพื่อขอเลขจดแจ้ง (อย.) การขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และ

นำผลิตภัณฑ์เข้าคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP Product) เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค สามารถเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายให้กว้างขึ้น และเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรมากขึ้น

3. ควรมีการศึกษาต่อยอดการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรโดยการสร้างแบรนด์ มีตราสินค้าหรือเครื่องหมาย

การค้าที่ถูกต้อง เพื่อให้เป็นเอกลักษณ์และลดการเลียนแบบสินค้า ผู้ซื้อจดจำสินค้าและเป็นที่ยอมรับของตลาด

4. ควรมีการศึกษาต่อยอดในด้านการตลาด เพื่อให้คนไทยพื้นบ้าน “เซอฮัง” เป็นที่รู้จักมากขึ้น

บรรณานุกรม

- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2565). การสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อการเกษตรแปรรูป เกษตรมิติใหม่. สืบค้นเมื่อวันที่ 15 เมษายน 2565, จาก <https://www.youtube.com/watch?v=hiAgmxjPny8>.
- หัตตดาว ภาชีผล และคณะ. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวพันธุ์พื้นบ้านของกลุ่มเกษตรกรบ้านนาทุ่งกุลา ตำบลทุ่งกุลา อำเภอสวรรณภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและมหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- ธัญนันท์ ฤทธิธัมมิ และคณะ. (2560). การวิเคราะห์ศักยภาพและพัฒนาสินค้าเกษตรแปรรูปในจังหวัดแม่ฮ่องสอน. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- นงลักษณ์ จิ๋วจุ และคณะ. (2559). การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าของกลุ่มโอท็อป (OTOP) และบริหารจัดการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนาดย่อม. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3 ประจำปี พ.ศ. 2560. (หน้า 1-12). มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร, กำแพงเพชร.
- นรินทร์ เจริญพันธ์. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมันเทศ. วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม ปีที่ 13 ฉบับที่ 1 มกราคม – มิถุนายน 2561.
- นฤมล มาแทน และ สายชล เกตุษา. (2556). การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ด้านเชื้อราสำหรับบรรจุภัณฑ์ผลไม้ กวนจากวัสดุธรรมชาติเซลลูโลส: รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม.
- นินธนา เอี่ยมสะอาด, จุฑารัตน์ ธาราทิศ และสนธยา บัววงศ์. (2560). การสร้างมูลค่าเพิ่มห่วงโซ่คุณค่าทุเรียนทอดกรอบ: รายงานฉบับสมบูรณ์. สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม.
- ปิยะจินต์ ปัทมดิลก และคณะ. (2558). กระบวนการเพิ่มคุณค่าและมูลค่าผลิตภัณฑ์มะเขือเทศโดยการมีส่วนร่วมของ ชุมชนบ้านนางอย ตำบลเต่างอย อำเภอเต่างอย จังหวัดสกลนคร. สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม.

- มัลลิกา ศิริพิศ และคณะ. (2556). ศักยภาพของขนมไทยท้องถิ่นเพื่อพัฒนาเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร: รายงานฉบับสมบูรณ์. สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม.
- สมเกียรติ สุทธิยาพิวัฒน์, ธมยันตี ประยูรพันธ์ และ มณฑนา กระโหมวงศ์. (2561). การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารจากกากหมากเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มที่นำสู่ความเข้มแข็งของชุมชนและเศรษฐกิจฐานราก: รายงานฉบับสมบูรณ์. สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม.
- สุทามาศ ยิ้มวัฒนา และคณะ. (2564). การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าผลิตภัณฑ์กล้วยแปรรูปแขวงเมืองวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง. วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์ ปีที่ 23 ฉบับที่ 1 (มกราคม – มิถุนายน 2564).
- สุภาพร อภิรัตน์สารณ์ และ กฤตภาส จินาภาค. (2556). การพัฒนาบรรจุภัณฑ์น้ำพริกพร้อมบริโภค: รายงานวิจัยฉบับ สมบูรณ์. สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม.
- อนัน คำนัน และคณะ. (2563). การเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรจากแปลงเกษตรผสมผสานของชุมชนเพื่อสร้างรายได้ของชุมชนตำบลอิปุม อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย. สำนักงานคณะกรรมการการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม.
- อุบลรัตน์ สิริภัทรารวรรณ และคณะ. (2561). โครงการการปรับปรุงกระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่มและบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บ: รายงานฉบับสมบูรณ์. สำนักงานคณะกรรมการการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม.
- Cochran, W.G. (1977). **Sampling techniques**. New York: John Wiley and Sons.
- Limroongreungrat, K. (2004). **Potential uses of sweet potato in food industry**. Burapha Science Journal. 9(1): 81-93.