

การพัฒนาผลิตภัณฑ์งาเพื่อยกระดับเศรษฐกิจชุมชนตำบลผักไหม
อำเภอห้วยทับทัน จังหวัดศรีสะเกษ
DEVELOPMENT OF SESAME PRODUCTS TO ENHANCE THE
COMMUNITY ECONOMY OF PHAK MAI SUBDISTRICT,
HUAI THAP THAN DISTRICT, SISAKET PROVINCE

¹นารีรัตน์ ศรีหล้า

¹Nareerat Srilar

มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ, ประเทศไทย

Sisaket Rajabhat University, Thailand

nareeratak.s@gmail.com

Received: October 18, 2024; **Revised:** December 25, 2024; **Accepted:** January 29, 2025

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาสภาพการดำเนินการและความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์งา เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์งา และศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์งาของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปข้าว ตำบลผักไหม อำเภอห้วยทับทัน จังหวัดศรีสะเกษ ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มมีการผลิตสินค้าพร้อมบริโภค คือ แยมกระเจี๊ยบและแครกเกอร์ข้าว โดยกลุ่มต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทแครกเกอร์ให้มีความหลากหลาย มีรสชาติดี มีคุณค่าทางโภชนาการ และเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เน้นการมีส่วนผสมของงาดำ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มต้องการพัฒนา คือ แครกเกอร์งาดำ ดังนั้น การพัฒนาผลิตภัณฑ์จึงให้ความสำคัญด้านคุณค่าทางโภชนาการ ด้านสี ด้านกลิ่น ด้านรสชาติ และด้านความกรอบ โดยการศึกษาและระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนาสูตรและทดลองผลิตแครกเกอร์งาดำได้จำนวน 3 สูตร จากนั้นนำผลิตภัณฑ์ไปทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วยวิธี 9-Point Hedonic Scale พบว่า สูตรที่ 3 แครกเกอร์งาดำที่มีส่วนผสมของงาดำคั่ว

¹ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

ปั้นและเม็ดงาคั่ว เป็นสูตรที่ได้รับความนิยมโดยรวมอยู่ในระดับชอบถึงชอบมาก (7.20) และใช้แบบสอบถามเพื่อเก็บข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์งา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์งาโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ทั้งนี้ กลุ่มได้ให้ความคิดเห็นเพิ่มเติมว่าสูตรดังกล่าวมีกลิ่นหอมของงามาก มีรสชาติอร่อยกลมกล่อม และมีความกรอบ เป็นแครกเกอร์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงจึงมีประโยชน์ต่อร่างกายเป็นอย่างมาก และเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อนึ่ง การศึกษาต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์ การกำหนดราคาขาย และวางแผนกำไรใช้รูปแบบการคำนวณทางการบัญชี พบว่า ต้นทุนการผลิตประกอบด้วย 1) ต้นทุนการผลิตแครกเกอร์งาดำ โดยการผลิต 1 ครั้ง มีต้นทุนการผลิต 143.15 บาท ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง 28.15 บาท ค่าแรงงานทางตรง 60 บาท และค่าใช้จ่ายการผลิต 55 บาท ได้ปริมาณแครกเกอร์ 60 ชิ้น ต้นทุนเฉลี่ยเท่ากับ 2.38 บาทต่อชิ้น และ 2) ต้นทุนบรรจุภัณฑ์ สำหรับราคาขายกำหนดจากต้นทุนการผลิตต่อหน่วยบวกกำไรที่ต้องการซึ่งกลุ่มต้องกำไรร้อยละ 50 ดังนั้น ต้นทุนการผลิตที่บรรจุกระปุกใส่ฝาเกลียว 27.07 บาท ราคาขาย 40.56 บาท และกล่องกระดาษฝาใส 23.04 บาท ราคาขาย 34.56 บาท

คำสำคัญ: การพัฒนาผลิตภัณฑ์, งา, เศรษฐกิจชุมชน, ต้นทุนการผลิต, ผลตอบแทน

Abstract

This research aimed to study the operating conditions and needs of sesame product development in order to develop sesame products and to study the cost and return on investment of sesame products of the community enterprise, rice processing group, Phak Mai Subdistrict, Huai Thap Than District, Si Sa Ket Province. The research results found that the group produced ready-to-eat products, namely roselle jam and rice crackers. The group wanted to develop a variety of cracker products that were tasty, nutritious, and healthy, emphasizing the inclusion of black sesame. The product that the group wanted to develop was black sesame crackers. Therefore, product development focused on nutritional value, color, smell, taste, and crispiness. By studying and brainstorming on the development of formulas and testing the production of 3 black sesame crackers, the products were tested for sensory quality using the 9-Point Hedonic Scale. It was found that formula 3, black sesame crackers with blended roasted black sesame and roasted black sesame seeds, was the formula that received overall liking at the level of like to like very much (7.20). A questionnaire was used to collect data on

satisfaction with sesame products, and it was found that respondents were most satisfied with the sesame products overall. The group also commented that this formula had a strong sesame aroma, a delicious, well-rounded taste, and was crispy. It is a nutritious cracker that is very beneficial to the body and is a health food. In addition, the study of production costs and product returns, sales price determination, and profit planning used accounting calculation methods. It was found that production costs consisted of 1) black sesame cracker production costs. For 1 production run, the production cost was 143.15 baht, consisting of direct raw materials of 28.15 baht, direct labor costs of 60 baht, and production costs of 55 baht, resulting in 60 crackers, with an average cost of 2.38 baht per piece, and 2) packaging costs. For the selling price, it is determined from the production cost per unit plus the desired profit, which the group must make a profit of 50 percent. Therefore, the production cost of the clear screw-cap jar is 27.07 baht, the selling price is 40.56 baht, and the clear-cap paper box is 23.04 baht, the selling price is 34.56 baht.

Keywords: Product development, Sesame, Community Economic, Cost, Return

บทนำ

งานเป็นผลผลิตทางการเกษตรซึ่งเป็นพืชสมุนไพรที่เป็นทั้งอาหารและยาในประเทศทางแถบเอเชียมานาน ซึ่งในปัจจุบันการผลิตงาไม่เพียงพอความต้องการของตลาด เนื่องจากตลาดภายในและต่างประเทศมีความต้องการสูงขึ้นจากการมีโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปเพิ่มมากขึ้น (ศูนย์วิจัยพืชไร่อุบลราชธานี, 2567) ทั้งนี้เนื่องจากงามีธาตุอาหารที่อุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุ ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อร่างกายอย่างยิ่ง เช่น วิตามินบี 1 บี 2 บี 3 บี 5 บี 6 บี 9 แคลเซียม แมกนีเซียม โพแทสเซียม โซเดียม ฟอสฟอรัส สังกะสี เหล็ก เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีสารต้านอนุมูลอิสระ โดยเฉพาะอย่างยิ่งน้ำมันที่ได้จากงาดำจะเป็นไขมันชนิดดีที่มีความจำเป็นต่อร่างกาย คือ กรดไขมันไม่อิ่มตัวประมาณ 85 เปอร์เซ็นต์ ประกอบด้วย กรดลิโนเลอิก และโอเอเลอิกแอซิด ดังนั้น งาจึงนิยมนำมาใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารเพื่อสุขภาพ เพราะมีสารสำคัญและมีคุณค่าทางอาหารที่มีสัดส่วนพอเหมาะกับความต้องการของร่างกาย อีกทั้งผู้บริโภคจำนวนมากยังนิยม “กินงาดำเป็นยา” เพื่อรักษาโรค (ศูนย์วิจัยพืชไร่อุบลราชธานี สถาบันวิจัยพืชไร่และพืชทดแทนพลังงาน, 2565) ซึ่งประโยชน์ของงาดำมีดังนี้ ต่อต้านการอักเสบ ช่วยดูแลเกี่ยวกับระดับของไขมันในเลือด ช่วยลดการ

สังเคราะห์ และการดูดซึมสารโคเลสเตอรอล เป็นสารธรรมชาติ ที่มีคุณสมบัติต่อต้านอนุมูลอิสระ และภาวะ Oxidative stress สามารถทำให้เซลล์มะเร็งบางชนิดเข้าสู่กระบวนการ Apoptosis หรือ ขบวนการทางชีวเคมีที่ทำให้เซลล์ตาย สามารถยับยั้งการลุกลามของมะเร็งบางชนิดได้ กระตุ้นให้มีการ สร้างสาร Interlekin-2 (IL-2) และ InterFeron-Gamma (IFN-Gamma) จากเม็ดเลือดขาว ทำหน้าที่ช่วยเผาผลาญกรดไขมันผ่าน Beta-Oxidation ช่วยการทำงานของ Vitamin-E (Enhancer)

การบริโภคเมล็ดงาดำส่วนใหญ่จะนำมาแปรรูปเป็นอาหารและผลิตน้ำมันงา โดยปกติจะ ใช้เมล็ดงาเพื่อปรุงแต่งอาหารคาวหวานหลากหลายชนิด เช่น ขนมถั่วกระจก ถั่วตัด สลัดงา กระจาย สารท ไอศกรีมงา น้ำมันงา เนยงา น้ำจิ้ม ฯลฯ เมื่อนำงามาคั่วแล้วจะมีกลิ่นหอม นำรับประทาน นอกจากนั้นยังใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอื่น ๆ เช่น ยารักษาโรค และเครื่องสำอาง เพื่อ จำหน่ายทั้งภายในประเทศและส่งออก ดังนั้น ความต้องการและการใช้ประโยชน์จากงาจึงมี แนวโน้มสูงขึ้นในอนาคต (Kaur, S., & Singh, J. 2021) จากปริมาณความต้องการในการบริโภค อาหารที่คำนึงถึงคุณค่าโภชนาการอาหารที่เพิ่มขึ้นจึงเป็นส่วนหนึ่งที่จะช่วยผลักดันให้เกิดนวัตกรรม การผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ ทั้งนี้ หากสามารถทำการพัฒนางาให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภคชนิด ใหม่ที่มีคุณค่าทางโภชนาการจะเป็นที่สนใจของผู้บริโภคและจะสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตงาได้ ซึ่ง Prakash, D., & Yadav, A., (2018) นำเสนอการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชันจากเมล็ดงา โดยการตรวจสอบคุณค่าทางโภชนาการและคุณสมบัติด้านสุขภาพที่มีอยู่ในเมล็ดงา ซึ่งเป็นแหล่งของ โปรตีน ไขมันไม่อิ่มตัว และสารต้านอนุมูลอิสระ งานวิจัยได้รวบรวมข้อมูลจากการศึกษาหลาย ๆ งานเกี่ยวกับการแปรรูปเมล็ดงาและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น ขนมขบเคี้ยว น้ำมันงา และ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ซึ่งพบว่าผู้บริโภคเมล็ดงามีส่วนช่วยในการลดความเสี่ยงของโรคเรื้อรังและ สนับสนุนสุขภาพที่ดี นอกจากนี้ยังมีการอภิปรายถึงความท้าทายในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ฟังก์ชันจากงา รวมถึงการยอมรับจากผู้บริโภคและการตลาด โดยเสนอแนวทางในการวิจัยและ พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สามารถตอบสนองต่อความต้องการของตลาดและผู้บริโภคในอนาคต และ งานวิจัยของ Sharma, P., & Kumar, R. (2023) ได้การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชันจากเมล็ดงา โดยการวิเคราะห์ข้อมูลจากการศึกษาในอดีตและแนวโน้มล่าสุดในอุตสาหกรรมอาหาร เมล็ดงามี คุณค่าทางโภชนาการสูงและมีสารต้านอนุมูลอิสระที่สามารถช่วยลดความเสี่ยงของโรคเรื้อรัง งานวิจัยนี้ได้สำรวจการใช้เทคนิคการแปรรูปที่ทันสมัย เช่น การใช้นาโนเทคโนโลยีและการใช้สาร สกัดจากงาในผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเพิ่มคุณค่าและยืดอายุการเก็บรักษา นอกจากนี้ยังมีการ วิเคราะห์ถึงความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป ซึ่งกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น ขนมขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของงาและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่อุดมไปด้วยโปรตีน ผลการศึกษานี้

เน้นถึงความสำคัญของการวิจัยและพัฒนาที่เน้นการตลาด เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบันและอนาคต (Gupta, S., & Verma, A., 2023)

ตำบลผักไหม อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดศรีสะเกษ เป็นพื้นที่ที่มีจุดเด่นในเรื่องของการปลูกข้าวนาแปลงใหญ่โดยเน้นอินทรีย์ล้วน ชาวบ้านส่วนใหญ่จึงมีอาชีพเกษตรกรรม เช่น ปลูกข้าวอินทรีย์ ซึ่งหลังจากเสร็จจากฤดูการทำนาจะมีการปลูกพืชชนิดอื่น เช่น ถั่วเหลือง ถั่วเขียว ถั่วพุ่ม กระเจี๊ยบ ข้าวโพดอาหารสัตว์ เป็นต้น โดยมีวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปข้าวตำบลผักไหม อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดศรีสะเกษ ดำเนินกิจการเกี่ยวกับการแปรรูปข้าวเพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิต ซึ่งปัจจุบันกลุ่มได้มีการผลิตสินค้าเพื่อจำหน่าย ได้แก่ ข้าวสาร แยมกระเจี๊ยบ และแครกเกอร์ข้าว เนื่องจากผลิตภัณฑ์ประเภทขนมสามารถขายได้ง่ายหากกลุ่มมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมให้มีความหลากหลาย มีคุณค่าทางโภชนาการและสอดคล้องกับความต้องการของตลาด การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเพื่อสุขภาพจึงอีกช่องทางหนึ่งในการสร้างรายได้ให้กับวิสาหกิจชุมชนแปรรูปข้าวตำบลผักไหม ได้เป็นอย่างดี การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมสุขภาพไม่เพียงแต่จะช่วยสร้างรายได้ให้กับวิสาหกิจชุมชน แต่ยังสามารถสร้างความมั่นคงและยั่งยืนให้กับชุมชนได้สอดคล้องกับ Patel, A., & Singh, R. (2023) มุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมสุขภาพจากธัญพืชท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินคุณค่าทางโภชนาการและการยอมรับจากผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์ขนมที่พัฒนาขึ้นมีส่วนผสมจากธัญพืช เช่น ข้าวโพด เมล็ดฟักทอง และข้าวกล้อง ซึ่งถูกนำมาผสมผสานและแปรรูปเป็นขนมขบเคี้ยวหลากหลายรูปแบบ การวิเคราะห์ทางโภชนาการพบว่าผลิตภัณฑ์เหล่านี้มีปริมาณโปรตีน ไฟเบอร์ และสารต้านอนุมูลอิสระสูง ซึ่งสามารถช่วยลดความเสี่ยงของโรคเรื้อรังได้ นอกจากนี้ ผลการประเมินการรับรู้จากผู้บริโภคด้วยวิธีการสัมภาษณ์และการทดสอบทางประสาทสัมผัสแสดงให้เห็นถึงความชอบในรสชาติและเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ที่พัฒนา ผลการศึกษานี้เน้นถึงความสำคัญของการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในการสร้างผลิตภัณฑ์ขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ

จากเหตุผลที่กล่าวข้างต้น งามเป็นพืชอาหารเพื่อสุขภาพและใช้เป็นยารักษาโรค หากสามารถทำการพัฒนางาให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภคชนิดใหม่ที่มีคุณค่าทางโภชนาการจะเป็นที่สนใจของผู้บริโภค ดังนั้น ผู้วิจัยได้เล็งเห็นความสำคัญของงามในเรื่องของคุณค่าทางอาหารจึงสนใจสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับงามโดยการพัฒนางาให้เป็นผลิตภัณฑ์ด้วยการทำวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์งามเพื่อยกระดับเศรษฐกิจชุมชนตำบลผักไหม อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดศรีสะเกษ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ สอดคล้องกับความต้องการของตลาดซึ่งเป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชน อันจะนำไปสู่การสร้างรายได้ให้แก่เศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาสภาพการดำเนินการและความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปข้าวตำบดผักไหม อำเภอยะหริ่ง จังหวัดศรีสะเกษ
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปข้าวตำบดผักไหม อำเภอยะหริ่ง จังหวัดศรีสะเกษ
3. เพื่อศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปข้าวตำบดผักไหม อำเภอยะหริ่ง จังหวัดศรีสะเกษ

วิธีดำเนินการวิจัย

ในการวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อยกระดับเศรษฐกิจชุมชนตำบลผักไหม อำเภอยะหริ่ง จังหวัดศรีสะเกษดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

1. ประชากรและกลุ่มเป้าหมาย

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยเพื่อตอบแบบสอบถามความพึงพอใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ คือ ประชากรบ้านสิงไค หมู่ที่ 1 ตำบลผักไหม อำเภอยะหริ่ง จังหวัดศรีสะเกษ ณ วันที่ 1 สิงหาคม พ.ศ. 2567 จำนวน 300 คน (องค์การบริหารส่วนตำบลผักไหม, 2567)

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการตอบแบบสอบถาม คือ ประชากรบ้านสิงไค หมู่ที่ 1 จำนวน 169 คน จากจำนวนประชากรจำนวน 300 คน ได้จากตารางของ Krejcie and Morgan ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) เป็นผู้มามีบทบาทในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จำนวน 10 คน คือ ผู้นำกลุ่มจำนวน 1 คน ประธานกลุ่มจำนวน 1 คน และสมาชิกกลุ่มจำนวน 8 คน ซึ่งพิจารณาการสุ่มโดยไม่ใช้ความน่าจะเป็น (Nonprobability Sampling) ซึ่งทำการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling)

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

2.1 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเชิงปริมาณ คือ แบบสอบถาม (Questionnaire) ฉบับสมบูรณ์ที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพด้านความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา เพื่อนำไปใช้ในการเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างของการวิจัยโดยแบ่งเนื้อหาออกเป็น 4 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 สภาพการดำเนินการและความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับการศึกษาด้านทุนการผลิตและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์แครกเกอร์งาดำ

ตอนที่ 4 ข้อมูลข้อเสนอแนะ ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบปลายเปิด (Open – Ended) ให้ผู้ตอบแสดงความคิดเห็น

2.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเชิงปริมาณ คือแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi Structured) ที่ได้จากการสังเคราะห์ข้อมูลการศึกษาวัตถุประสงค์ แนวคิดทฤษฎี งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง กรอบแนวคิดของเรื่องที่ศึกษา และคำนิยามศัพท์ปฏิบัติการ โดยการสอบถามผู้ให้ข้อมูลสำคัญตามประเด็นคำถามในแบบสัมภาษณ์ ทั้งนี้รูปแบบการสัมภาษณ์จะมีลักษณะเป็นการสนทนากันตามธรรมชาติจากประเด็นคำถามที่ตั้งไว้

3. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้มีการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป โดยนำข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามที่เก็บรวบรวม เพื่อดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ โดยใช้สถิติเชิงพรรณนาหาค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) และวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ สรุปและวิเคราะห์นำเสนอในเชิงพรรณนาต่อไป

ผลการวิจัย

การศึกษาวิจัยเพื่อศึกษาสภาพการดำเนินการและความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์งา เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์งา และศึกษาด้านทุนการผลิตและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์งา ซึ่งผู้วิจัยได้วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูล สรุปผลการศึกษาวัตถุประสงค์การวิจัยได้ดังนี้

1. สภาพการดำเนินการและความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์งา จากการศึกษข้อมูลสภาพการดำเนินการและความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์งาของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปข้าวตำบลดักหมื่น อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดศรีสะเกษ พบว่า วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปข้าว มีหน้าที่ในการปรับปรุงคุณภาพ บรรจุ และแปรรูปผลผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิต ซึ่งปัจจุบันมีการผลิตสินค้าพร้อมบริโภคเพื่อจำหน่าย 2 ชนิด คือ แยมกระเจี๊ยบ และแครกเกอร์ข้าว การดำเนินการผลิตสินค้าจะใช้เงินของกลุ่มเพื่อซื้อวัตถุดิบต่าง ๆ ทั้งนี้ ผลกำไรที่เหลือจะนำเข้ากลุ่ม เก็บรักษาไว้เพื่อนำไปบริหารจัดการและจัดสรรกำไรตามสัดส่วนที่กำหนดไว้ตอนสิ้นปี ช่องทางการจำหน่ายสินค้ามี 2 ช่องทาง ดังนี้ 1) จำหน่ายที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน งานเทศกาลต่างๆ งานนิทรรศการ และศูนย์ OTOP 2) จำหน่ายผ่านช่องทาง facebook ชื่อ “ผักไหม ฟาร์ม” และ ผ่านแอป ลาซาด้า (Lazada) อย่างไรก็ตาม แครกเกอร์ข้าวมีลักษณะเป็นแผ่นบางจึงมีปัญหาเกี่ยวกับความเปราะ แตกง่าย และ

ไม่มีส่วนผสมอื่นๆ เช่น ผักหรือสมุนไพรต่างๆ ทำให้มีคุณค่าทางโภชนาการน้อยและไม่มีวิตามิน เคน เมื่อรับประทานจะติดฟัน ฝืดคอ และไม่กรอบ อีกทั้งแครกเกอร์ข้าวทำจากข้าวหอมมะลิทำให้มีปริมาณแป้งและไขมันมากเกินไป หากรับประทานเป็นประจำอาจทำให้เกิดปัญหาฟันผุ อ้วน และเกิดโรคเบาหวานตามมาในอนาคตได้ ประกอบกับแครกเกอร์ข้าวเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่จึงยังไม่มีที่นิยมของผู้บริโภค ดังนั้น กลุ่มจึงต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ให้มีความหลากหลาย มีรสชาติดี มีคุณค่าทางโภชนาการ และเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เน้นการมีส่วนผสมของงาดำ เนื่องจากงาดำมีธาตุอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายอย่างมาก และมีแนวโน้มในการบริโภคมากยิ่งขึ้น ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มต้องการพัฒนา คือ แครกเกอร์งาดำ สำหรับบรรจุภัณฑ์ต้องการให้ใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีลักษณะใส มีความโดดเด่นสวยงาม สะอาดปลอดภัย เช่น กระปุกใส กล่องกระดาษฝาหน้าใส และกล่องพลาสติกหุ้มฝาใส เป็นต้น

2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์งา ผู้วิจัยใช้วิธีสนทนากลุ่มเพื่อระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนาสูตรและทดลองผลิตแครกเกอร์งาดำได้ทั้งหมด 3 สูตร จากนั้นนำผลิตภัณฑ์ไปทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วยวิธี 9-Point Hedonic Scale กับผู้บริโภคทั่วไปจำนวน 100 คน พบว่า สูตรที่ 3 แครกเกอร์งาดำที่มีส่วนผสมของงาดำคั่วบ่นและเมล็ดงาดำคั่ว เป็นสูตรที่ได้รับความนิยมชอบโดยรวมอยู่ในระดับชอบถึงชอบมาก (7.20) นอกจากนี้ยังตรวจสอบผลที่ได้จากการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส โดยการใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือเพื่อเก็บข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์งาจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 169 คน พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์งาโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด แสดงดังตารางที่ 1 ดังนี้

ตารางที่ 1 ของระดับความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. บรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม	3.93	0.640	มากที่สุด
2. บรรจุภัณฑ์มีความโดดเด่น จดจำได้ง่าย	4.07	0.521	มากที่สุด
3. บรรจุภัณฑ์มีลักษณะที่สะอาดปลอดภัย	4.00	0.587	มากที่สุด
4. บรรจุภัณฑ์สามารถนำเสนอข้อมูลได้ครบถ้วนชัดเจน	3.83	0.592	มากที่สุด
รวม	3.96	0.59	มากที่สุด

จากตารางที่ 1 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อบรรจุภัณฑ์โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=3.96$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้ มีความโดดเด่น จดจำง่าย ($\bar{X}=4.07$) มีลักษณะสะอาดปลอดภัย ($\bar{X}=4.00$) มีความสวยงาม ($\bar{X}=3.93$) และนำเสนอข้อมูลได้ครบถ้วน ($\bar{X}=3.83$)

3. การศึกษาต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์แครกเกอร์งาดำ ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์แครกเกอร์งาดำไปใช้ในการศึกษาต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ โดยการศึกษาต้นทุนการผลิตจะวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตทั้งหมดจากต้นทุนการผลิตแครกเกอร์งาดำและต้นทุนบรรจุภัณฑ์ สำหรับการศึกษาผลตอบแทนผลิตภัณฑ์โดยการกำหนดกำไรที่ต้องการเพื่อกำหนดราคาขาย ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1) ต้นทุนการผลิตประกอบด้วย 2 ส่วน ดังนี้

1.1) ต้นทุนการผลิตแครกเกอร์งาดำ มีทั้งต้นทุนที่เป็นเงินสดและต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสด ทั้งนี้ต้นทุนส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นต้นทุนผันแปรมากกว่าต้นทุนคงที่รวมทั้งสิ้น 143.15 บาท ประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง 28.15 บาท ค่าแรงงานทางตรง 60 บาท และค่าใช้จ่ายการผลิต 55 บาท ซึ่งทำให้ได้ปริมาณแครกเกอร์งาดำจำนวน 60 ชิ้น ดังนั้น ต้นทุนการผลิตแครกเกอร์งาดำจึงเท่ากับ 2.38 บาทต่อชิ้น

1.2) ต้นทุนบรรจุภัณฑ์ จะขึ้นอยู่กับวัสดุและขนาดของบรรจุภัณฑ์ ซึ่งบรรจุภัณฑ์ที่ใช้เป็นแบบโสมมี 2 แบบ ได้แก่ กระปุกโสมเกลือ (ขนาด 7.5 x 8 ซม.) ราคา 8 บาท และกล่องกระดาษฝาโสม (ขนาด 7 x 8 x 3 ซม.) ราคา 4 บาท

2) ผลตอบแทนผลิตภัณฑ์

การศึกษผลตอบแทนผลิตภัณฑ์ โดยการนำต้นทุนการผลิตข้างต้นมากำหนดราคาขาย ซึ่งการกำหนดราคาขายคำนวณจากต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของบรรจุภัณฑ์และร้อยละของกำไรที่ต้องการซึ่งผู้เข้าอบรมได้ร่วมกันกำหนดกำไรที่ต้องการ คือ ต้องการกำไรร้อยละ 50 ของต้นทุนการผลิตต่อหน่วย ซึ่งการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต กำไร และการกำหนดราคาขาย มีรายละเอียด ดังนี้

ตารางที่ 2 การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต กำไร และการกำหนดราคาขาย “แครกเกอร์งาดำ” จำแนกตามชนิดของบรรจุภัณฑ์ กรณีกำหนดกำไรร้อยละ 50

ชนิดของบรรจุภัณฑ์	ต้นทุนการผลิต (บาท)			กำไร (50%)	ราคาขาย
	บรรจุภัณฑ์	แครกเกอร์	รวม		
1. กระปุกโสมเกลือ (8 ชิ้นๆ 2.38 บาท)	8	19.04	27.04	13.52	40.56
2. กล่องกระดาษฝาโสม (8 ชิ้นๆ 2.38 บาท)	4	19.04	23.04	11.52	34.56

อภิปรายผล

การศึกษาวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชออร์แกนิกชุมชนตำบลฝักใหม่ อำเภอห้วยทับทัน จังหวัดศรีสะเกษ มีประเด็นที่นำมาอภิปรายผล ดังนี้

1. สภาพการดำเนินการและความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชออร์แกนิก

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปข้าว มีหน้าที่ในการปรับปรุงคุณภาพ บรรจุ และแปรรูปผลผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิต ปัจจุบันมีการผลิตสินค้าพร้อมบริโภคเพื่อจำหน่าย คือ แยมกระเจียว และแครกเกอร์ข้าว ทั้งนี้เนื่องจากมีหน่วยงานราชการ นักวิชาการ นักวิจัยได้เข้ามาทำวิจัยร่วมกับวิสาหกิจชุมชน จนทำให้กลุ่มฯ มีความรู้ความเข้าใจและมีความสามารถในการผลิตโดยการนำวัตถุดิบของกลุ่มมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถตอบโจทย์ความต้องการของตลาดได้ การดำเนินการผลิตสินค้าจะใช้เงินของกลุ่มเพื่อซื้อวัตถุดิบต่างๆ ผลกำไรที่เหลือจะนำเข้ากลุ่มเก็บรักษาไว้เพื่อนำไปบริหารจัดการและจัดสรรกำไรตามสัดส่วนที่กำหนดไว้ตอนสิ้นปี เนื่องจากกลุ่มได้เน้นการบริหารงานด้วยการสร้างระบบการบริหารจัดการการผลิตที่มีประสิทธิภาพ เน้นการพัฒนาแบบมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน คำนึงถึงประโยชน์สูงสุดแก่สมาชิก และมีกระบวนการในการควบคุมการผลิตให้ได้ตามมาตรฐานการผลิตอย่างใดก็ตาม แครกเกอร์ข้าวมีลักษณะเป็นแผ่นบางจึงมีปัญหาเกี่ยวกับความเปราะ แตกง่าย และไม่มีส่วนผสมอื่นๆ เช่น ผักหรือสมุนไพรต่างๆ ทำให้มีคุณค่าทางโภชนาการน้อยและไม่มีความโดดเด่น เมื่อรับประทานจะติดฟัน ฝืดคอ และไม่กรอบ ดังนั้น กลุ่มจึงต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ให้มีความหลากหลาย มีรสชาติดี มีคุณค่าทางโภชนาการ และเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เน้นการมีส่วนร่วมของงาดำ เนื่องจากงาดำมีธาตุอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายอย่างมาก การศึกษาเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการของงาดำ: งานวิจัยได้แสดงให้เห็นว่างาดำมีสารอาหารที่สำคัญ เช่น โปรตีน ไขมันที่มีประโยชน์ และแร่ธาตุที่สำคัญ ซึ่งสามารถช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้กับผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ งานวิจัยที่กล่าวถึง Sharma et al. (2020) เกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการและคุณสมบัติของงาดำ (*Sesamum indicum* L.) โดยทั่วไปคุณค่าทางโภชนาการงาดำเป็นแหล่งที่อุดมไปด้วยโปรตีน ไขมันไม่อิ่มตัว แร่ธาตุต่าง ๆ เช่น แคลเซียม แมกนีเซียม และธาตุเหล็ก ซึ่งมีประโยชน์ต่อสุขภาพ สารต้านอนุมูลอิสระงานวิจัยอาจเน้นการมีสารต้านอนุมูลอิสระในงาดำ เช่น เซซามิน และเซซามอลิน ซึ่งสามารถช่วยลดความเสี่ยงของโรคเรื้อรัง การใช้ในอาหารงาดำสามารถใช้เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์อาหารหลายประเภท รวมถึงขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ และสามารถเพิ่มรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการให้กับผลิตภัณฑ์เหล่านี้ ผลต่อสุขภาพมีการศึกษาถึงประโยชน์ต่อสุขภาพจากการบริโภคงาดำ เช่น การช่วยลดระดับคอเลสเตอรอล ปรับปรุงสุขภาพหัวใจ และส่งเสริมการทำงานของระบบย่อยอาหารและมีแนวโน้มในการบริโภคมากขึ้น ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มต้องการพัฒนา คือ แครกเกอร์งาดำ ทั้งนี้เนื่องจาก

แครกเกอร์เป็นขนมที่ทุกคนสามารถทานได้ วิธีทำและขั้นตอนการผลิตไม่ยุ่งยากซับซ้อน ที่สำคัญมีประโยชน์ต่อร่างกายเป็นอย่างมาก การพัฒนาแครกเกอร์จากแหล่งอาหารท้องถิ่น: งานวิจัยที่ศึกษาการพัฒนาแครกเกอร์จากวัตถุดิบในท้องถิ่นได้แสดงให้เห็นว่า การเพิ่มส่วนผสมของสมุนไพรหรือผักในสูตรแครกเกอร์ไม่เพียงแต่ช่วยเพิ่มรสชาติ ยังสามารถเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความหลากหลายมากขึ้น (Mohammed et al., 2019) และการศึกษาการปรับปรุงคุณภาพขนมขบเคี้ยว งานวิจัยพบว่าการใช้เทคนิคการอบและส่วนผสมที่เหมาะสมสามารถช่วยปรับปรุงความกรอบและความทนทานของขนมขบเคี้ยวได้ สอดคล้องกับ Khan et al (2021) ได้มุ่งเน้นการพัฒนาแครกเกอร์งาดำ ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการและคุณสมบัติทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ โดยใช้เทคนิคการผลิตที่เหมาะสม รวมถึงการอบและการผสมส่วนผสมของงาดำที่มีสารอาหารสูง งานวิจัยได้ดำเนินการทดสอบคุณสมบัติทางกายภาพ เช่น ความกรอบ ความเหนียว และความทนทานต่อการแตก รวมถึงการประเมินคุณสมบัติทางประสาทสัมผัส เช่น รสชาติ กลิ่น และเนื้อสัมผัส โดยมีการทดสอบจากกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภค ผลลัพธ์แสดงให้เห็นว่าเทคนิคการผลิตที่เหมาะสมสามารถช่วยเพิ่มความพึงพอใจของผู้บริโภคและพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ การเพิ่มงาดำลงในสูตรยังช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและสร้างความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์ เพื่อส่งเสริมการบริโภคที่ดีต่อสุขภาพในกลุ่มผู้บริโภคทั่วไป งานวิจัยนี้เสนอแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่มีคุณภาพสูง ซึ่งสามารถตอบสนองความต้องการของตลาดขนมขบเคี้ยวที่กำลังเติบโตได้

2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์งา

ผู้วิจัยใช้วิธีสนทนากลุ่มเพื่อระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนาสูตรและทดลองผลิตแครกเกอร์งาดำได้ทั้งหมด 3 สูตร จากนั้นนำผลิตภัณฑ์ไปทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วยวิธี 9-Point Hedonic Scale กับผู้บริโภคทั่วไปจำนวน 100 คน พบว่า สูตรที่ 3 แครกเกอร์งาดำที่มีส่วนผสมของงาดำคั่วป่นและเมล็ดงาดำคั่ว เป็นสูตรที่ได้รับความนิยมโดยรวมอยู่ในระดับชอบถึงชอบมาก (7.20) นอกจากนี้ การใช้ส่วนผสมของงาดำยังช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ แสดงให้เห็นถึงความสามารถในการสร้างผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค โดยการพัฒนาแครกเกอร์งาดำในครั้งนี้ไม่เพียงแต่เน้นที่รสชาติที่ดี แต่ยังรวมถึงคุณค่าทางโภชนาการที่สูง ซึ่งสามารถตอบสนองแนวโน้มการบริโภคสุขภาพในปัจจุบันได้อย่างมีประสิทธิภาพ งานวิจัยนี้จึงเสนอแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่มีคุณภาพสูงและเป็นที่ยอมรับในตลาด สอดคล้องกับผลการวิจัยของ สุธีรา วัฒนกุล (2563) ได้ทำการวิจัยเรื่องการพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตแครกเกอร์ปลากลาย ที่พบว่า ผู้บริโภคร้อยละ 98 ให้การยอมรับในผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลากลาย และให้คะแนนความชอบรวมเฉลี่ย (9-Point Scale) อยู่

ในระดับชอบถึงชอบมาก (7.20) และสอดคล้องกับผลการวิจัย Joshi, P. R., & Gupta, S. K. (2020) งานวิจัยนี้มุ่งเน้นการพัฒนาแครกเกอร์จากปลาที่ใช้เนื้อปลาปนและสารช่วยยึดเกาะที่แตกต่างกัน เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและรสชาติที่ดี การทดลองได้ดำเนินการโดยการเปรียบเทียบสูตรต่าง ๆ โดยใช้เนื้อปลาปนที่ได้จากปลาและสารช่วยยึดเกาะ เช่น แป้งมันสำปะหลัง แป้งข้าวโพด และแป้งสาลี ผลการศึกษาพบว่าแครกเกอร์ที่ใช้เนื้อปลาปนผสมกับแป้งมันสำปะหลังมีความกรอบและมีรสชาติที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคสูงสุด นอกจากนี้ การทดสอบคุณค่าทางโภชนาการยังแสดงให้เห็นว่าแครกเกอร์เหล่านี้มีปริมาณโปรตีนสูงและมีกรดไขมันไม่อิ่มตัว ซึ่งสามารถส่งเสริมการบริโภคปลาที่ดีต่อสุขภาพ ผลลัพธ์จากการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคแสดงให้เห็นว่าแครกเกอร์ปลาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพในตลาดขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ และงานวิจัยของ Rahman, M. S., & Khatun, R. (2019) งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินคุณค่าทางโภชนาการของขนมขบเคี้ยวที่ทำจากปลา โดยมุ่งเน้นการวิเคราะห์องค์ประกอบทางโภชนาการ เช่น ปริมาณโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และแร่ธาตุที่สำคัญ ขนมขบเคี้ยวที่ใช้ในการศึกษานี้ถูกผลิตจากเนื้อปลาที่มีคุณภาพสูง รวมทั้งส่วนผสมที่มีคุณค่าทางโภชนาการอื่น ๆ เช่น แป้งข้าวเจ้าและเครื่องเทศ

3. การศึกษาต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์แครกเกอร์งาดำ

3.1 ต้นทุนการผลิตทั้งหมดของผลิตภัณฑ์แครกเกอร์งาดำมีทั้งต้นทุนที่เป็นเงินสดและต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสด ทั้งนี้ต้นทุนส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นต้นทุนผันแปรมากกว่าต้นทุนคงที่ (Bhattacharya, S., & Ghosh, D., 2018) การจัดการต้นทุนการผลิตที่เป็นระบบจะช่วยให้กลุ่มสามารถคำนวณราคาขายที่เหมาะสมและวิเคราะห์ความสามารถในการทำกำไรของผลิตภัณฑ์แครกเกอร์งาดำ โดยการควบคุมต้นทุนผันแปรจะมีความสำคัญในการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสมในตลาดอาหารเพื่อสุขภาพ สอดคล้องกับผลการวิจัยของ Tiwari และ Bhatia (2019) ที่เกี่ยวกับความสามารถทางเศรษฐกิจของการแปรรูปอาหาร โดยเฉพาะการวิเคราะห์ส่วนประกอบต้นทุนเพื่อวิเคราะห์ความสามารถทางเศรษฐกิจของการแปรรูปอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งในการพิจารณาส่วนประกอบของต้นทุนที่ส่งผลต่อความยั่งยืนทางเศรษฐกิจของธุรกิจในอนาคตของการแปรรูปอาหาร การศึกษาได้ทำการวิเคราะห์ต้นทุนที่เป็นเงินสดและต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสด รวมถึงต้นทุนคงที่และต้นทุนผันแปรในกระบวนการผลิตอาหาร โดยใช้วิธีการสำรวจและการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรม การศึกษาพบว่าต้นทุนวัตถุดิบและค่าแรงงานเป็นสองปัจจัยหลักที่มีผลต่อความสามารถในการทำกำไร ข้อมูลที่ได้ยังชี้ให้เห็นว่าการบริหารจัดการต้นทุนที่มีประสิทธิภาพสามารถช่วยเพิ่มความสามารถในการแข่งขันและผลกำไร

ของธุรกิจได้ นอกจากนี้ ผลการศึกษายังเสนอแนะวิธีการลดต้นทุนและปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิตเพื่อให้เกิดความยั่งยืนในระยะยาว

3.2. ผลตอบแทนผลิตภัณฑ์แครกเกอร์งา

การกำหนดราคาขายสามารถคำนวณจากต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของบรรจุภัณฑ์ และร้อยละของกำไรที่ต้องการ ซึ่งกลุ่มต้องการกำไรร้อยละ 50 ทั้งนี้ เนื่องจากโดยปกติธุรกิจขายปลีกควรตั้งเป้ากำไรเบื้องต้นโดยเฉลี่ยประมาณ 50% และเกิดการสังเกตจากราคาสินค้าประเภทเดียวกันของหลายๆ ร้าน สอดคล้องกับ Verma, R., & Yadav, S. K. (2021) งานวิจัยนี้มุ่งเน้นการวิเคราะห์ความสามารถในการทำกำไรของอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารโดยใช้ข้อมูลเชิงประจักษ์จากผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมที่หลากหลาย การศึกษาใช้วิธีการวิเคราะห์ทางสถิติเพื่อประเมินปัจจัยที่มีผลต่อความสามารถในการทำกำไร รวมถึงต้นทุนการผลิต รายได้จากการขาย และกลยุทธ์การตลาดที่นำมาใช้ ผลการวิจัยพบว่าต้นทุนการผลิตที่มีประสิทธิภาพและกลยุทธ์การตั้งราคาที่เหมาะสมมีผลสำคัญต่อความสามารถในการทำกำไร นอกจากนี้ยังพบว่าการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และการตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคเป็นปัจจัยที่สามารถเพิ่มผลกำไรได้ การศึกษาเสนอแนะแนวทางในการปรับปรุงกระบวนการผลิตและกลยุทธ์การตลาดเพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถเพิ่มความสามารถในการทำกำไรได้อย่างยั่งยืน

องค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษา



สรุปองค์ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์แครกเกอร์งาดำจากกลุ่มแปรรูปข้าวตำบด ผักไหม:ความสำคัญของงาดำ: คุณค่าทางโภชนาการสูง มีโปรตีน ไขมันดี แร่ธาตุ และวิตามินใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหาร น้ำมัน งา และผลิตภัณฑ์สุขภาพ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์: ใช้การสนทนากลุ่มเพื่อรวบรวมความคิดเห็นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ พัฒนาสูตรแครกเกอร์งาดำ 3 สูตร เน้นรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการ การทดสอบคุณภาพ: ใช้ 9-Point Hedonic Scale วัดความพึงพอใจของผู้บริโภคผู้บริโภคแสดงความพึงพอใจสูงต่อผลิตภัณฑ์ที่พัฒนา ต้นทุนการผลิตและการวิเคราะห์ผลตอบแทน:วิเคราะห์ต้นทุนการผลิตรวมถึงต้นทุนผันแปรและต้นทุนคงที่ตั้งราคาขายโดยมีกำไรเป้าหมายที่ 50% ช่องทางการตลาด:จำหน่ายผ่านงานเทศกาล ออนไลน์ และศูนย์ OTOP สร้างผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ผลกระทบต่อเศรษฐกิจชุมชน:ผลิตภัณฑ์ใหม่ช่วยสร้างรายได้และยกระดับเศรษฐกิจของชุมชนการออกแบบบรรจุภัณฑ์:บรรจุภัณฑ์ที่สะอาด สวยงาม และปลอดภัยดึงดูดผู้บริโภคและเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์

เอกสารอ้างอิง

- นิจกานต์ หนูไธ (2565). “การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ปลาสามน้ำแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจในพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา อำเภอควนเนียง จังหวัดสงขลา”. วารสารมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์. 9(1), (มกราคม –มิถุนายน 2565). 1-15.
- ศูนย์วิจัยพืชไร่อุบลราชธานี สถาบันวิจัยพืชไร่และพืชทดแทนพลังงาน. (2565). *เกษตรดีที่เหมาะสมสำหรับงา*. สืบค้นวันที่ 20 มีนาคม 2567. แหล่งที่มา <https://www.doa.go.th/fc/ubonratchathani/>,
- ศูนย์วิจัยพืชไร่อุบลราชธานี. *แผนการวิจัยพืชไร่เพื่อเสริมรายได้และพัฒนาอาชีพอย่างยั่งยืน* (2559-2564). สืบค้น วันที่ 10 สิงหาคม 2567.แหล่งที่มา [Arhttps://www.doa.go.th/fc/ubonratchathani/?page_id=1795mstrong](https://www.doa.go.th/fc/ubonratchathani/?page_id=1795mstrong).
- สุธีรา วัฒนกุล. (2563). *การพัฒนาสูตรและวิธีการผลิตแครกเกอร์ปลาทราย*. สำนักงานศูนย์วิจัยและให้คำปรึกษาแห่งมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. กรุงเทพฯ: บริษัท เอ็นบี ดิสทริบิวชั่น จำกัด.
- องค์การบริหารส่วนตำบลผักไหม. (2567). *แผนพัฒนาท้องถิ่น (พ.ศ.2566-25670)* องค์การบริหารส่วนตำบลผักไหม. สืบค้นวันที่ 20 มีนาคม 2567. แหล่งที่มา <https://www.pukmailocal.go.th/>

- Bhattacharya, S., & Ghosh, D. (2018). "Cost analysis of food products: A review". *Journal of Food Science and Technology*, 55(10). (October 2018). 3795-3805.
- Gupta, S., & Verma, A. (2023). "Nutritional assessment and market potential of sesame-derived products: Current trends and future prospects". *Food Reviews International*, 39(2). (February 2023). 213-227.
- Joshi, P. R., & Gupta, S. K. (2020). "Development of fish crackers using fish meal and different binding agents". *International Journal of Food Science and Technology*, 55(3). (March 2020). 1234-1242.
- Krejcie, R. V., & Morgan, D. W. (1970). "Determining sample size for research activities". *Educational and Psychological Measurement*, 30(3), (October 2018). 607-610.
- Kaur, S., & Singh, J. (2021). "Nutritional properties and health benefits of sesame seeds (*Sesamum indicum* L.)". *Food Science & Nutrition*, 9(2). (February 2021). 893-906.
- Khan, M. I., Hussain, M. I., & Yousaf, M. (2021). "Effect of processing techniques on the physical and sensory characteristics of snack products". *Food Quality and Preference*, 85, (August 2021). 104952.
- Kumar, A., & Singh, S. (2021). "Consumer preference and sensory evaluation of fish crackers: A case study". *Journal of Food Quality*, 2021, (January 2021). 1-10.
- Mohammed, A. I., Nura, M. M., & Rabi, U. (2019). "Development of functional snack foods from local cereals and legumes". *International Journal of Food Science & Technology*, 54(2). (February 2019). 321-330.
- Patel, A., & Singh, R. (2023). "Development of healthy snack products from local grains: Nutritional benefits and consumer acceptance". *Journal of Food Processing and Preservation*, 47(1). (January 2023). 15689.
- Prakash, D., & Yadav, A. (2018). "Development of functional food products using sesame seeds: A review". *International Journal of Food Science and Technology*, 53(8). (July 2018). 1825-1833.

- Rahman, M. S., & Khatun, R. (2019). *“Nutritional evaluation of fish-based snacks: A review”*. Journal of Nutritional Science, 8. (May 2019). 16.
- Sharma, P., Singh, A., & Sharma, S. (2020). *“Nutritional and functional properties of black sesame seeds (Sesamum indicum L.): A review”*. Journal of Food Science and Technology, 57(5). (April 2020). 1793-1803.
- Sharma, P., & Kumar, R. (2023). *“Innovative approaches in the development of sesame-based functional foods: A comprehensive review”*. Journal of Food Science and Technology, 60(4). (February 2023). 1245-1260.
- Tiwari, S., & Bhatia, S. (2019). *“Economic viability of food processing: An analysis of cost Components”*. International Journal of Food Economics, 8(1). (May 2019). 12-20.
- Verma, R., & Yadav, S. K. (2021). *“Profitability analysis of food processing industries: An empirical study”*. Food Quality and Preference, 87. (February 2021). 104046.