บทที่ 5
สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

จากการวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ และเชิงคุณภาพรวมถึงการพัฒนาทดลองเพื่อสร้างต้นแบบบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์ให้กับชุมชน ผู้วิจัยได้ศึกษาการสำรวจภูมิปัญญาท้องถิ่น การผลิตทองม้วนและข้าวแช่ของชุมชนท่ายาง ต.ท่ายาง อ.ท่ายาง จ.เพชรบุรี คณะผู้วิจัยได้ทำการสำรวจข้อมูลที่เป็นแบบสอบถามและการสัมภาษณ์ชุมชนท่ายาง ซึ่งสรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้นำเสนอตามลำดับ ดังนี้

5.1 สรุปผลการวิจัย

5.2 อภิปรายผล

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย

ขั้นตอนที่ 1 จากการแจกแบบสอบถาม

ประสิทธิภาพของบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ในปัจจุบัน พบว่า โดยภาพรวมอยู่ในระดับน้อย มีค่าเฉลี่ย 2.09 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ออกแบบบรรจุภัณฑ์โดยใช้วัสดุ ซึ่งมีคุณสมบัติป้องกันความชื้นและอากาศได้อย่างเหมาะสม มีค่าเฉลี่ย 1.31 อยู่ในระดับน้อยที่สุด (ลำดับที่ 1) รองลงมามีการนำเสนอรายละเอียดของสินค้าที่คู่แข่งขันทำไม่ได้ มีค่าเฉลี่ย 1.38 อยู่ในระดับน้อยที่สุด (ลำดับที่ 2) การแสดงลักษณะด้วยตัวอักษรหรือรูปภาพ มีค่าเฉลี่ย 1.55 อยู่ในระดับน้อย (ลำดับที่ 3) และสินค้ามีความเด่นคือมีความเป็นเอกลักษณ์ที่ผู้บริโภคสามารถจดจำตราสินค้าได้ง่าย มีค่าเฉลี่ย 3.61 อยู่ในระดับมาก สมควรให้การสนับสนุนส่งเสริมพัฒนาต่อยอด

ขั้นตอนที่ 2 จากการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างเพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลด้านทรัพยากร สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ สภาพปัญหา และความต้องการด้านตราสัญลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ โดยเก็บข้อมูลโดยทีมวิจัยด้วยการแจกแบบ สมัภาษณ์แบบเจาะลกึ (In-depth interview) ให้กับผู้ประกอบการ (กรณีศึกษาขนมทองม้วนชุมชนตลาดท่ายาง ตำบลท่ายาง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี) แล้วนำข้อมลูที่ได้จากการตอบแบบสัมภาษณ์มาทำการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (content analysis) และนำข้อมูล จากการตอบแบบสัมภษณ์มาทำการวิเคราะห์เชิงพรรณนา (descriptive analysis)

5.1.1 สถานภาพทั่วไป

ชุมชนท่ายาง มีจำนวนประชากรประมาณ 1,000 คน มีจำนวนบ้านเรือน 134 หลังคาเรือน จำนวนครอบครัว มี 189 ครอบครัว เฉลี่ยครอบครัวละ 3 คน แยกเป็นชาย 450 คน คิดเป็นร้อยละ 45 หญิง 550 คน คิดเป็นร้อยละ 54 โดยประมาณ (ที่ว่าการอ.ท่ายาง) ชาวชุมชนท่ายางที่ประกอบอาชีพทำทองม้วนมีประสบการณ์ในการทำทองม้วน ประมาณ 20 ปี ขึ้นไป และมีการศึกษาเล่าเรียน ผลจากการสำรวจลักษณะวิถีชีวิตของชุมชนกลุ่มพื้นบ้านที่ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเมืองเพชรบุรี ยังได้ชื่อว่าเป็นเมืองธรรมะ กว่า100 วัด ที่ตั้งอยู่ทั่วไปทั้งจังหวัด มีวัดสำคัญๆ ได้แก่ วัดมหาธาตุวรวิหารที่มี

พระปรางค์ห้ายอด ตั้งอยู่กลางเมืองเป็นที่ประดิษฐ์สถานพระบรมสารีริกธาตุภายในวัดที่มีศิลป ปูนปั้นโดยช่างฝีมือเมืองเพชร ซึ่งสะท้อนเหตุการณ์ต่างๆ ที่เกิดขึ้นได้อย่างมีอารมณ์ขันวัดใหญ่สุวรรณารามมีศาลาการเปรียญไม้สักทั้งหลังภายในอุโบสถยังมีจิตกรรมฝาผนัง สมัยกรุงศรีอยุธยา วัดกำแพงแลงสร้างโดยหินศิลาแลงตามแบบเขมร สมัยบายน สร้างขึ้นเมื่อ พศ.1700 วัดเพชรพลี วัดพุธไสยาสน์วัดเขาบันไดอิฐ และอีกมากมาย สมกับได้รับขนานนามว่าเป็นเมืองธรรมมะด้วยความอุดมสมบูรณ์ และอากาศที่เย็นสบายทั้งปี ที่นี้จึงได้รับเป็นสถานพักผ่อน และสำราญภอิริยาบทของพระมหากษัตริย์ไทยมาตั้งแต่อดีตกาลอุทยานประวัติศาสตร์ พระนครคีรี หรือเขาวัง ลักษณะเมืองเพชร สร้างในสมัยรัชกาลที่ 4 มีพระตำหนัก และสิ่งที่สวยงามอยู่มากมายสามารถขึ้นไปชมทิวทัศน์ ได้ทั่วเมืองเพชรพระที่นั่งรามราศนิเวศน์ หรือวังบ้านปืนสร้างในสมัยรัชกาลที่ 5 เป็นสถาปัตยกรรมแบบยุโรป ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเพชรบุรี ซึ่งเป็นแม่น้ำที่มหากษัตริย์ ไทยทรงเสวยเนื่องจากมีรสอร่อย และยังใช้ในพิธีถือน้ำ พิพัทสัตยาพระราชนิเวศน์ มฤคทัยวรรณพระตำหนักริมทะเลเป็นพระตำหนักไม้สักทองทั้งหลัง สร้างในสมัยรัชกาลที่ 6 ได้รับขนานนามว่า “พระราชนิเวศน์ แห่งความรักและความหลัง” ในปัจจุบันการค้าขายของชุมชนท่ายาง มีการสืบทอดกันมายาว นาน นั้นคือ การทำทองม้วน ที่มีชื่อเสียงมานาน ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวแต่ในปัจจุบันครอบครัวที่ทำทองม้วน อาจเป็นผลมาจากการจำหน่ายทองม้วนมีความนิยมลดลงเป็นเพราะชุมชนไม่มีการวางแผนทางการตลาด หรือการโฆษณาประชาสัมพันธ์น้อยเกินไปจึงเป็นปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อค่าครองชีพของชุมชน

จากการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างชื่อผู้ประกอบการ คุณวารุณี เปี่ยมสมบูรณ์ เลขที่ 322/52 ตำบล ท่ายางอำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี ชื่อเจ้าของกิจการคุณวารุณี เปี่ยมสมบูรณ์ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า ขึ้นทะเบียนเป็นเป็นประเภท (SMEs) เป็นเจ้าของคนเดียว ได้ระดับ 4 ดาว ระยะดำเนินธุรกิจ 20 กว่าปี มีประเภทของสินค้าเป็นอาหาร ผลการดำเนินงานช่วงปีที่ผ่านมา ดีมาก เนื่องจากส่งออกสินค้าออกต่างประเทศ เช่น มาเลเซีย สิงคโปร์ มีลักษณะเป็นชุมชนดั้งเดิม คือเป็นตลาดมากกว่า 80ปี เป็นชุมชนท่ายาง คนสมัยก่อนปลูกท่ายางกันเยอะมีคนจีนเข้ามาค้าขายเน้นเกษตรกรรม ส่วนใหญ่ปลูกมะนาว ปลูกผัก ต้นตาล มะพร้าวฯลฯมีตำนานที่เชื่อมโยงกับสินค้าที่ผลิต คือ เมื่อ 35 ปีที่แล้ว จ.เพชรบุรี เกิดอุทกภัยครั้งใหญ่ชาวบ้านท่ายางเกิดขาดแคลนอาหาร ครอบครัวคุณวารุณี และชาวบ้านท่ายางจึงคิดทำขนมขึ้นมา ซึ่งผลิตมาจากส่วนผสมโดยต้นตาล มะพร้าว แป้ง เพราะแต่ก่อนชุมชนแถวท่ายาง ปลูกต้นตาลกันมากมีทรัพยากรร่วมกันภายในกลุ่ม มากกว่า 20 คน ใช้ดำเนินการผลิต ใช้มะพร้าว แป้งสาลี น้ำตาล เป็นส่วนผสมใช้เครื่องทำทองม้วน เช่น เตาถ่าน พิมพ์ไฟฟ้า ใช้เงินในการลงทุนตลาดเป็นชุมชนท่ายางปัจจัยที่ส่งผลให้ประสบความสำเร็จ คือ พยายามดำรงมาตรฐานความอร่อยพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ ให้ดูทันสมัยยิ่งขึ้น

สิ่งที่ควรพัฒนาให้ธุรกิจมีความยั่งยืนอยู่ได้สามารถยกระดับไปสู่สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม สสว. SMEs อย่างเป็นระบบ คือ มาตรฐานคงดำรงไว้ ดำเนินการของ GMP คือ มาตรฐานอาหาร จากกระทรวงอุตสาหกรรม กิจการยืนอยู่ค่อนข้างดีเนื่องจากมีการค้า โดยการส่งออก และเป็นของทำเก็บไว้ได้นาน และมีลูกค้าประจำค่อนข้างมาก กิจการที่ยืนอยู่ จุดเด่น คือ พยายามพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ ให้ทันสมัย และรสชาติคงความอร่อยไว้เสมอ จุดแข็ง คือ มีต้นทุนที่เก็บสะสมไว้มาก และมีการปลูกต้นตาล มะพร้าว ขายเอง กิจการกำลังขยาย โดยการขยายห้องแถว

ร้านใหญ่มากขึ้น และกำลังขอมาตรฐาน GMP โดยกรมอุตสาหกรรม กิจการมีเป้าหมายโดยการขยายโรงเรือนให้ได้มาตรฐานและขยายร้านให้ดูน่าเข้ามาอุดหนุนมากขึ้น

5.1.2 ผลการจากการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง

เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลสภาพปัญหา และความต้องการด้านตราสัญลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ โดยเก็บข้อมูลโดยทีมวิจัยด้วยการแจกแบบสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth interview) ให้กับผู้ประกอบการ กรณีศึกษาร้านข้าวแช่ช้อนทองชุมชนตลาดท่ายาง ตำบลท่ายาง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี แล้วนำข้อมลูที่ได้จากการตอบแบบสัมภาษณ์มาทำการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (content analysis) และนำข้อมูล จากการตอบแบบสัมภษณ์มาทำการวิเคราะห์เชิงพรรณนา (descriptive analysis) พบว่า ผู้ผลิตขึ้นทะเบียนเป็น OTOP ประเภท SMEs ธุรกิจขนาดกลาง เป็นเจ้าของคนเดียว ได้ OTOP ระดับ 4 ดาว ระยะเวลาดำเนินธุรกิจตั้งแต่เปิดกิจการจนถึงปัจจุบันรวมแล้ว 60 ปี ประเภทของสินค้า 5 ประเภท จัดอยู่ในประเภทใด อยู่ในประเภทของอาหารทั้งหมด ผลการดำเนินงานช่วงปีที่ผ่านมาอยู่ในระดับปานกลาง เพราะเป็นอาหารประจำจังหวัด มีลักษณะเป็นชุมชนดั้งเดิม แต่เดิมชุมชนตลาดท่ายางมีอาชีพส่วนใหญ่ทำไร่ทำสวน และทำขนมเพราะขนมหวานเมืองเพชรจะมีชื่อเสียงมากเพราะน้ำตาลที่เอามาใช้คือน้ำตาลโตนดมาจากต้นตาลโตนด ซึ่งต้นตาลโตนดก็อยู่คู่มากับเมืองเพชรมาช้านานตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันและมีตำนานหรือเรื่องเล่าที่เชื่อมโยงกับผลิตภัณฑ์ที่ผลิต อันที่จริงข้าวแช่ไม่ใช่อาหารไทยแท้ เชื่อกันต่อๆมาว่าเป็นอาหารพื้นบ้านที่ชาวมอญนิยมทำขึ้นสังเวยเทวดาในพิธีตรุษสงกรานต์ โดยจะมีกรรมวิธีทำที่ยุ่งยากซับซ้อน ข้าวแช่ที่เราคุ้นเคยกันอยู่ทุกวันนี้ เรียกเต็มๆว่า “ข้าวแช่เสวย” หรือ “ข้าวแช่ชาววัง” ซึ่งหมายถึงข้าวแช่ลอยในน้ำดอกไม้หอมเย็นชื่นใจ ที่รับประทานกับเครื่องเคียง เช่น ลูกกะปิทอดสีส้มจัด เครื่องผัดหวานสีน้ำตาลเข้ม และผักสีสวย ชื่อข้าวแช่ชาววังหรือข้าวแช่เสวยนี้มีที่มา หมายถึงข้าวแช่ที่ชาววังจัดถวายรัชกาลที่ ๕ แล้วโปรดเป็นอย่างมาก หลังจากสิ้นรัชกาลที่ 5 ในปี 2453 แล้ว ข้าวแช่ก็ออกสู่สังคมแล้วกลายเป็นอาหารยอดฮิตประจำเมนูหน้าร้อน โดยเฉพาะช่วงสงกรานต์มาตั้งแต่นั้น มีการใช้ทรัพยากรร่วมกันภายในกลุ่มหรือในกิจการ คนงานมีประมาณ 12 คน และ ต้องการคนทำขนมเพิ่มแต่หายาก วัตถุดิบ ส่วนใหญ่จะได้จากชุมชน เช่น น้ำตาลโตนด ไซโป้ หมูฝอย ปลาผัดหวาน ข้าวหอมมะลิขัดเมล็ด เครื่องจักร มีเครื่องกวนแหล่งเงินทุนตอนนี้ใช้เงินทุนตัวเอง การตลาดตอนนี้ได้จากการออกงาน OTOP และการขายตรงปัจจัยที่ส่งผลทำให้ประสบความสำเร็จ

สิ่งที่ทำให้ประสบความสำเร็จจนถึงทุกวันนี้ก็ คือ เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นมีรสชาติอร่อย ทำด้วยใจรัก ทำอะไรให้ดี มีคุณภาพความซื่อสัตย์ และพัฒนาฝีมือผลิตภัณฑ์อยู่เสมอสิ่งที่ควรพัฒนาให้ธุรกิจมีความยั่งยืนอยู่ได้สามารถที่จะยกระดับไปสู่สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) SMEs อย่างเป็นระบบควรจะมีจริงๆ แล้วตอนนี้ก็เหมือนยกระดับแล้วเพราะว่ามีลูกค้าเยอะ แล้วก็ขยายตัวขึ้นเรื่อย ๆ ก็เหมือนกับยกระดับไปในตัวแล้วตอนนี้กำลังศึกษาข้อมูลอยู่ว่าจะทำอย่างไรถึงจะยกระดับ OTOP ไปสู่ SMEs ได้ และอยากได้โรงเรือนที่ถูกมาตรฐานในการผลิต กิจการยืนอยู่ ณ จุดใดในปัจจุบัน ตอนนี้ถือว่าดีในระดับหนึ่งเพราะได้ออกงาน OTOP บ่อย แต่ถ้าดีมากจะเป็นช่วงหน้าเทศกาลต่างๆ กิจการมายืนอยู่ ณ ปัจจุบันได้มีจุดเด่น คือ รักษาคุณภาพให้ได้มาตราฐานอยู่เสมอและรสชาติที่ไม่เหมือนใคร คุณภาพของข้าวแช่ชาววัง การคิดแพ็คเกจแบบใหม่ๆอยู่เสมอและให้เข้ากับเทศกาลต่างๆ กิจการกำลังจะไปไหนจากจุดที่ยืนอยู่ในปัจจุบันก็พยายามที่จะไปให้สูง

กว่านี้ ก็มีเป้าหมาย คือ ส่งออกต่างประเทศพัฒนารูปแบบให้ไม่เหมือนใคร เพราะข้าวแช่ชาววังไม่ได้มีเพียงแค่เจ้าเดียว และอยากได้โรงเรือนที่มีมาตรฐานกิจการจะไปยังจุดที่ต้องการด้วยวิธีการพัฒนารสชาติใหม่ๆให้ดูแปลกตาแต่ยังคงรสชาติของข้าวแช่ชาววังไว้มีระบบในการผลิตและวัตถุดิบที่สะอาดถูกสุขลักษณะและอยากให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้ามาช่วยเรื่องโรงเรือน เรื่องเว็บไซต์ ออนไลน์ต่างๆ เช่นเฟสบุ๊ค ไลน์เพื่อเป็นช่องทางในการจัดจำหน่ายที่เพิ่มขึ้นมีกระบวนการผลิตดังต่อไปนี้

ขั้นตอนที่ 1 ข้าว

ส่วนประกอบของข้าว ได้แก่ ข้าวหอมมะลิ น้ำฝน ดอกมะลิ, เทียนหอม

วิธีเตรียมข้าว

1. มีการต้มข้าวขัดเมล็ดและซาวข้าวหอมมะลิ ใส่น้ำให้มากๆ ตั้งไฟให้เดือด รินน้ำทิ้ง พักให้เย็นพักหนึ่ง แล้วนำไปขัดขาวโดยการเทน้ำเย็นอุณหภูมิห้องให้ท่วมข้าว เอามือถูๆ ให้เม็ดข้าวหมดเมือก ใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำ
2. นำข้าวที่ขัดแล้วห่อผ้าขาวบางไปนึ่ง 10 - 15 นาที พักให้เย็น
3. นำดอกมะลิตูมที่กำลังจะบานล้างให้สะอาด ใส่ลงไปในห่อผ้าขาวบางที่ห่อข้าวนำไปแช่เย็นไว้ก่อนนำมาใช้
4. น้ำที่แช่ข้าว นำน้ำฝนไปต้มให้เดือด แล้วนำไปอบควันเทียน โดยใส่ในภาชนะที่ฝาปิดสนิท ในการอบควันเทียนแต่ละคืนอบเทียน 2 - 3 เล่ม

ขั้นตอนที่ 2 การทำเครื่องเคียงต่างๆ

1. กะปิทอด
2. วัสดุประกอบด้วย กระชา ตะไคร้ ข่า ผิวมะกรูด รากผักชี หอมแดง กระเทียม กะปิ เนื้อปลาดุกย่าง ปลาฉลาดย่าง น้ำปลาและน้ำตาล ไข่ แป้งข้าวเจ้า
3. <u>วิธีทำ</u> โขลกกระชาย ตะไคร้ ข่า ผิวมะกรูด รากผักชี หอมแดง กระเทียมให้ละเอียด ใส่กะปิ เนื้อปลาโขลกให้เข้ากัน ผัดกับหัวกะทิในกระทะใบใหญ่ด้วยไฟอ่อนให้หอม ปรุงรสด้วยน้ำปลาน้ำตาล ผัดจนแห้ง ยกลง ทิ้งไว้ให้เย็น ปั้นเป็นก้อนกลมๆเล็กๆ ให้เท่ากัน ต่อยไข่แล้วตีให้แตก ใส่แป้ง คนให้เข้ากัน นำกะปิที่ปั้นไว้ลงชุบแล้วทอดให้เหลืองถือว่าเป็นหัวใจของกับข้าวแช่
4. หัวไชโป๊วผัดหวาน หัวไชโป๊ว น้ำตาลปึก น้ำตาลทราย ไข่ไก่

<u>วิธีทำ</u> หัวไชโป๊วจากสุรินทร์หั่นฝอยผัดกับน้ำตาลปึกและน้ำตาลทรายจนขึ้นเงาสวย ปรุงรสเค็มเล็กน้อยผัดกับไข่ให้เป็นสองสีขาวเหลืองรับประทานเป็นกับตัวรอง มีเทคนิคคือ ผัดหัวไชโป๊กับน้ำมันให้หัวไชโป๊ใสก่อน จึงใส่น้ำตาล ถ้าใส่น้ำตาลก่อนจะไปรัดหัวไชโป๊ ทำให้ไม่เงาไม่น่าทาน

5. หัวผักกาดเค็มผัด หัวผักกาดเค็มหั่นฝอย ไข่ น้ำตาลทราย

<u>วิธีทำ</u> ล้างหัวผักกาดเค็มให้สะอาด หั่นฝอย ผัดกับไข่ ใส่น้ำตาลให้ออกรสหวาน

6. หมูหรือเนื้อเค็มฝอย สำหรับคนที่ไม่ทานเนื้อวัวก็เปลี่ยนมาเป็น "เนื้อหมูฝอย" เราใช้เนื้อเค็มปิ้งให้สุก แล้วฉีกเป็นเส้นฝอย ๆ แล้วนำไปผัดกับน้ำตาลจนแห้ง โรยหน้าด้วยหอมแดงเจียว

ขั้นตอนที่ 3 การพัฒนาทดลองบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นการประชุมกลุ่มย่อยโดยการวิเคราะห์แนวทางในการแก้ปัญหาการบริหารจัดการออกแบบและสร้างตัวอย่างแบบบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้า OTOP ในจังหวัดเพชรบุรี โดยใช้วิธีการประชุมกลุ่มย่อยด้วยการนำเสนอให้กับตัวแทนกลุ่มผู้ผลิตสินค้า OTOP และผู้ผลิตรวมถึงผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องจำนวนผู้ร่วมประชุม 5 ท่าน ซึ่งมีการประเมินความเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์ โดยมีการกำหนดเกณฑ์ในการแปลความหมายข้อมูลแบบประมาณค่า (Rating Scale) เป็นค่าเฉลี่ยดังนี้

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง	แปลความ
4.21 – 5.00	มีความเหมาะสมอยู่ในระดับดีที่สุด
3.41 – 4.20	มีความเหมาะสมอยู่ในระดับดี
2.61 – 3.40	มีความเหมาะสมอยู่ในระดับปานกลาง
1.81 – 2.60	มีความเหมาะสมอยู่ในระดับน้อย
1.00 – 1.80	มีความเหมาะสมอยู่ในระดับน้อยที่สุด

กำหนดค่าระดับของสภาพการบริหารจัดการสินค้าOTOPและการแปลความหมายข้อมูลจากค่าเฉลี่ย เป็น 5 ระดับ ตามแนวคิดของลิเคิร์ท (Likert Scales) และรวีวรรณ (2542) ดังนี้ดังนี้

5	หมายถึง	ความเหมาะสมมากที่สุด
4	หมายถึง	ความเหมาะสมมาก
3	หมายถึง	ความเหมาะสมปานกลาง
2	หมายถึง	ความเหมาะสมน้อย
1	หมายถึง	ความเหมาะสมน้อยที่สุด

ผลการประชุมกลุ่มย่อย ในการตอบแบบประเมินความเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์สำหรับทองม้วน รูปแบบที่ 1 พบว่า ผู้เชี่ยวชาญมีความคิดเห็นอยู่ในระดับความเหมาะสมดี มีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.13

ผลการประชุมกลุ่มย่อย ในการตอบแบบประเมินความเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์สำหรับทองม้วน รูปแบบที่ 2 พบว่าอยู่ในระดับความเหมาะสมปานกลาง มีค่าคะแนนเฉลี่ย 3.36

จากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน ผลสรุปในการตอบแบบประเมินความเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์ สำหรับทองม้วน ผู้เชี่ยวชาญได้เลือกรูปแบบที่ 1 พบว่าอยู่ในระดับความเหมาะสมดี มีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.13

ผลิตภัณฑ์ : ทองม้วนทิพย์

ผลการประชุมกลุ่มย่อย ในการตอบแบบประเมินความเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์สำหรับข้าวแช่ รูปแบบที่ 1 พบว่า อยู่ในระดับความเหมาะสมดีที่สุด มีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.56

ผลการประชุมกลุ่มย่อย ในการตอบแบบประเมินความเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์สำหรับข้าวแช่ รูปแบบที่ 2 พบว่า อยู่ในระดับความเหมาะสมปานกลาง มีค่าคะแนนเฉลี่ย 3.30

จากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน ผลสรุปในการตอบแบบประเมินความเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์สำหรับข้าวแช่ผู้เชี่ยวชาญได้เลือกรูปแบบที่ 1 พบว่า อยู่ในระดับความเหมาะสมดีที่สุด มีค่าคะแนนเฉลี่ย 4.56

ผลิตภัณฑ์ : ข้าวแช่แม่เล็ก

5.2 อภิปรายผล

ในปัจจุบันการค้าขายของชุมชนท่ายางมีการสืบทอดกันมายาวนานนั้นคือ การทำทองม้วนและการทำข้าวแช่ที่มีชื่อเสียงมานาน ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวแต่ในปัจจุบันครอบครัวที่ทำทองม้วนหรือทำข้าวแช่มีความนิยมลดลงเป็นเพราะชุมชนไม่มีการวางแผนทางการตลาดหรือการโฆษณาประชาสัมพันธ์น้อยเกินไป จึงเป็นปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อค่าครองชีพของชุมชน

ประสิทธิภาพของบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ในปัจจุบัน พบว่า โดยภาพรวมอยู่ในระดับน้อย มีค่าเฉลี่ย 2.09 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ออกแบบบรรจุภัณฑ์โดยใช้วัสดุ ซึ่งมีคุณสมบัติป้องกันความชื้นและอากาศได้อย่างเหมาะสม มีค่าเฉลี่ย 1.31 อยู่ในระดับน้อยที่สุด (ลำดับที่ 1) รองลงมามีการนำเสนอรายละเอียดของสินค้าที่คู่แข่งขันทำไม่ได้ มีค่าเฉลี่ย 1.38 อยู่ในระดับน้อยที่สุด (ลำดับที่ 2) การแสดงลักษณะด้วยตัวอักษรหรือรูปภาพ มีค่าเฉลี่ย 1.55 อยู่ในระดับน้อย (ลำดับที่ 3)

สอดคล้องกับศุภธณิศร์ เติมสงวนวงศ์(2556) ศึกษาปัจจัยสู่ความสำเร็จทางธุรกิจของผู้ประกอบที่ได้รับการคัดสรรสุดยอดสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ระดับ 5 ดาว อำเภอนทราย จังหวัดเชียงใหม่ ด้านการฝึกอบรมและการพัฒนา จะเห็นได้ว่า ส่วนใหญ่ใช้วิธีการฝึกอบรมในสถานที่แบบไม่เป็นทางการเพื่อเป็นการเพิ่มพูนความรู้และทักษะความสามารถในการปฏิบัติงานส่วนใหญ่ธุรกิจจะมีการประเมินผลการปฏิบัติงานของสมาชิกหรือพนักงานแบบไม่เป็นทางการ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของจิตต์ใส (2546) ที่พบว่าในการทำงานส่วนใหญ่จะมีการจูงใจให้สมาชิกตั้งใจทำงานด้วยการจัดการอบรมให้มีความรู้และประสบการณ์มากยิ่งขึ้น และจะมีการประเมินผลการทำงานของสมาชิกโดยดูจากปริมาณงานและคุณภาพงานเป็นส่วนใหญ่คือกลุ่มผู้ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดจำนวน 13 รายผลของการวิจัยพบว่า ทุกธุรกิจมีการวางแผนปฏิบัติตามแผน และทบทวนปรับปรุงแผนงานอย่างสม่ำเสมอ มีการคัดเลือกสมาชิกเป็นคนในพื้นที่ และมีประสบการณ์ มีการถ่ายทอดความรู้แบบไม่เป็นทางการมีการวางแผนการผลิต มีโรงงานผลิตจัดซื้อวัตถุดิบเป็นเงินสด และเงินเชื่อใช้แหล่ง วัตถุดิบในท้องถิ่นและต่างถิ่น มีการตรวจสอบคุณภาพทุกชิ้นงานทุกธุรกิจมีการทำงบดุล งบกำไรขาดทุน งบกำไรสะสม และบัญชีครัวเรือน ลูกค้าหลัก คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ ลูกค้ารองคือ คือผู้บริโภคในพื้นที่

ด้านการจัดซื้อและควบคุมวัสดุ วัตถุดิบส่วน ใหญ่จะมาจากภายในท้องถิ่นโดยเกณฑ์การเลือกผู้ขายจะพิจารณาจากคุณภาพความซื่อสัตย์ความไว้เนื้อเชื่อใจ ราคาและการคัดเลือกจากความคุ้นเคยกับเจ้าของธุรกิจหรือประธานกลุ่มซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ พงศกร (2544) ที่พบว่าการผลิตมีความสำคัญยิ่งต่อธุรกิจเริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบการคัดเกรดการผลิตไปจนถึงการบรรจุหีบห่อ

ด้านผลิตภัณฑ์จะเห็นว่าตัวผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่จะมาจากการผสมผสานระหว่างภูมิปัญญาเดิมจากท้องถิ่นและการออกแบบสร้างสรรค์ใหม่ และมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง แต่ทั้งนี้การออกแบบและพัฒนาสินค้ายังต้องการความรู้ ความชำนาญเป็นอย่างมากเพื่อให้สินค้าออกมาตรงตามกลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่จึงมีตรายี่ห้อสินค้าและมีบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของจิตต์ใส (2546) ที่พบว่าชุมชนหรือผู้ประกอบการมีการวางแผนที่จะพัฒนารูปแบบสินค้าอยู่เสมอแต่มีแนวทางที่แตกต่างกันออกไปซึ่งอาจจะทำโดยออกแบบตามคำสั่งของลูกค้า

ด้านการส่งเสริมการตลาด ส่วนใหญ่นิยมใช้การโฆษณาจัดแสดงสินค้าในโอกาสต่าง ๆ ซึ่งเป็นการส่งเสริมการขายไปยังต่างประเทศได้อย่างกว้างขวางและยังเป็นการประชาสัมพันธ์สินค้าไปในตัว

ด้วย ซึ่งสอดคล้องกับสีวลา (2543) ที่พบว่าผู้ประกอบการส่วน ใหญ่ใช้ในการส่งเสริมการตลาดโดยการโฆษณา โดยผู้ประกอบการส่วนใหญ่จะใช้วิธีการลดราคาสินค้าและการเข้าร่วมงานแสดงสินค้าตามที่ภาครัฐจัดให้

ข้อเสนอแนะในการดำเนินงานในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์

ผู้ผลิตสินค้าส่วนใหญ่พบว่า ในปัจจุบันประสบปัญหาในด้านการลอกเลียนแบบสินค้าด้านบรรจุภัณฑ์ปัจจุบันไม่มีความทันสมัยไม่ดึงดูดต่อสายตาของผู้บริโภค ผู้ผลิตยังขาดความความรู้ในการดำเนินงานพัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ และอยากให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องถ่ายทอดความรู้ภายในชุมชน ทางผู้ผลิตจึงมีความคิดเห็นว่าต้องการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาคุณภาพสินค้าเพราะที่ผ่านมาส่วนใหญ่ฝึกอบรมไม่ตรงกับความต้องการของผู้ผลิตเพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ผลิตได้ออกแบบผลิตภัณฑ์ของตนเองให้มีความเป็นสากลมากขึ้น รวมถึงการพัฒนาด้านคุณภาพของสินค้าให้มีความปลอดภัยกับผู้บริโภค ส่วนผู้ผลิตต้องมีความปลอดภัยในการทำงาน มีความต้องการพัฒนารูปแบบของสินค้าให้มีความหลากหลายสามารถขายได้กับทุกวัย ในกระบวนการผลิตยังขาดแคลนในด้านวัสดุอุปกรณ์ที่ทันสมัยขาดเงินทุนหมุนเวียน และอยากให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสนับสนุนส่งเสริมให้กลุ่มผู้ผลิตมีการสืบสานผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นอย่างสม่ำเสมอต้องการให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องประชาสัมพันธ์สินค้าให้มากขึ้นเพื่อผู้ผลิตจะได้มีช่องทางการตลาดได้มากขึ้น

5.3 ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะการวิจัยแบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอน คือ

5.3.1 ข้อเสนอในการวิจัยครั้งนี้

1.1 สถาบันที่เกี่ยวข้องกับวงการศิลปวัฒนธรรม ควรมีการศึกษาวิธีการขั้นตอน โดยเฉพาะเทคนิคในการทำทองม้วนอย่างละเอียดก่อนทีจะสูญเสียทรัพยากรมนุษย์ที่มีค่าพร้อมวิทยาการต่างๆไป

1.2 ควรจะมีการศึกษาเปรียบเทียบผลงาน ช่างทำทองม้วน เช่น จีน ลาว เวียดนาม พม่า อิสลาม เขมร และชาติตะวันตก

1.3 การนำผลการวิจัยไปใช้จะต้องศึกษาทำความเข้าใจแบบฝึกปฏิบัติทองม้วนเบื้องต้นและแผนการสอนให้เข้าใจทุกขั้นตอน

1.4 ผู้สอนจะต้องสอนตามขั้นตอนในเนื้อหา และเวลาตามแผนการสอนที่กำหนด

1.5 ผู้สอนควรเตรียมการสอนทุกครั้งที่จะทำการสอน

1.6 การสอนการปฏิบัติทองม้วนเบื้องต้นครูผู้สอนควรสังเกตพฤติกรรมของนักเรียนว่าคนใดยังไม่สามารถปฏิบัติได้ ตามขั้นตอนที่กำหนดในกิจกรรมดังกล่าว ก็สามารถให้ฝึกฝนนอกเวลาจะทำให้กิจกรรมการเรียนการสอนมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

1.7 ควรขยายผลการทดลองการใช้ชุดการสอนการปฏิบัติขลุ่ยเพียงออเบื้องต้นไปยังโรงเรียนระดับมัธยมศึกษาในเขตการศึกษาต่างๆ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และผู้บริหาร

5.3.2 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการทำการวิจัยครั้งต่อไป

ควรมีการศึกษาวิจัยเปรียบเทียบผลงานช่างทำทองม้วนชุมชนท่ายางสมัยก่อนและสมัยในปัจจุบัน ซึ่งอาจจะได้แหล่งที่มาของรูปแบบ วิธีการทำทองม้วนที่ชัดเจนยิ่งขึ้น