บทที่ 1

**บทนำ**

**1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา**

การคิดสร้างสรรค์หรือกรรมวิธีใหม่ๆซึ่งต่างไปจากที่เคยปฏิบัติมาใช้แก้ปัญหาในการปฏิบัติงานต่างๆ ด้วยจุดมุ่งหมายที่จะเปลี่ยนแปลงปรับปรุงวิธีการทำงานให้มีประสิทธิภาพสูงขึ้น เราเรียกว่า “นวัตกรรม” โดยใช้ปัญหาหรือสิ่งที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวันเป็นหลักเรียกได้ว่ามีความต้องการที่จะแก้ไขปัญหาหรือพัฒนาสิ่งต่างๆให้ดีขึ้นมีวิธีการอย่างไรที่จะทำให้ผู้ผลิตสามารถเรียนรู้ได้เอง สามารถคิดเอง ทำเองและแก้ปัญหาเองได้โดยผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องเป็นเพียงผู้ชี้แนะคอยให้คำแนะนำในการเรียนรู้ที่ถูกต้องและเหมาะสมในการทำนวัตกรรมให้ประสบผลสำเร็จได้นั้น ต้องเริ่มจากการให้คำมั่นร่วมกันระหว่างคนเกี่ยวข้องในการทำนวัตกรรม โดยทุกคนที่เกี่ยวข้องจะต้องมีความตั้งใจที่จะพัฒนาสินค้าและตราสินค้าเพื่อให้เกิดความมั่นคงร่วมกัน นอกจากนี้ยังพบชัดเจนว่าการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผู้ผลิตสินค้าทางการเกษตรควรส่งเสริมให้มีกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันเป็นสำคัญให้มีความสอดคล้องและมีความเหมาะสมตามสภาวะ(สุภาพรและคณะ, 2546:143) มีกระบวนการทางความคิดและกระบวนการทำงานร่วมกัน ทั้งจากภาครัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่จะเป็นวิธีนำไปสู่การพัฒนาแบบยั่งยืนบนพื้นฐานของการพึ่งตนเองในระดับต่าง ๆ ในปัจจุบันการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สามารถเชิญชวนให้ผู้ซื้อสินค้าด้วยเหตุผลของความสะดวก และรวดเร็วสินค้าที่ประสบความสำเร็จในการค้าขายด้านพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์จะต้องเชื่อมโยงจินตนาการความฝันให้เข้าถึงภาพลักษณ์ของสินค้าที่ผู้บริโภคจะซื้อโดยคำนึงถึงลักษณะของบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์ถือเป็นปัจจัยสูงสุดที่ทำให้ผู้บริโภคเลือกสินค้าของตัวเองอย่างไรก็ตาม นอกจากกลยุทธ์ความแตกต่างที่กล่าวมาแล้วจึงจำเป็นจะต้องออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์และความคุ้มค่าสามารถทำให้ผู้ซื้อเกิดการรับรู้และเกิดความพึงพอใจของผลิตภัณฑ์ได้เป็นกลไกหนึ่งที่สามารถสื่อสารกับผู้ซื้อหรือกลุ่มเป้าหมายได้เป็นอย่างดีเนื่องจากสะท้อนคุณภาพทางด้านบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์ ที่สามารถบ่งบอกถึงคุณภาพของสินค้าได้ในระดับหนึ่งและนำไปสู่การตัดสินใจในการซื้อสินค้า

 การผลิตน้ำตาลมะพร้าวนั้นมีความพิถีพิถันมาก ตั้งแต่การเลือกลักษณะงวง การนวดงวง การทำความสะอาดงวง เพื่อให้ได้น้ำตาลสดที่มีคุณภาพดี การขึ้นไปรองน้ำตาลสดนั้นต้องเริ่มแต่เช้ามืดและขึ้นเก็บวันละนับร้อยต้นเพื่อให้ได้น้ำตาลสดเพียงพอในการผลิตน้ำตาลมะพร้าว ปัจจุบันการผลิตน้ำตาลปึกและน้ำตาลปี๊บมีความยากลำบากมาก เพราะต้นมะพร้าวที่มีอายุมากจะมีลำต้นสูงมากยากลำบาก ต่อการปีนขึ้นไปเก็บน้ำตาล อีกทั้งเสี่ยงต่อการตกต้นมะพร้าวลงมาบาดเจ็บ พิการหลายรายถึงกับเสียชีวิต เด็กรุ่นใหม่จึงไม่นิยมสืบทอดอาชีพนี้ทำให้อาชีพการผลิตน้ำตาลมะพร้าวแท้ค่อยๆ ลดน้อยลงไป หรือมีการเปลี่ยนแปลงกรรมวิธีการผลิตที่ทำให้ได้น้ำตาลปริมาณมากขึ้น จากการเข้าไปร่วมในการปรับปรุงการผลิตน้ำตาลมะพร้าวที่ปลอดภัยสู่มือผู้บริโภคกับเกษตรกรผู้ผลิตน้ำตาลมะพร้าวในจังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งเป็นกลุ่มที่มีความพยายามและตั้งใจที่จะอนุรักษ์วิธีการผลิตแบบดั้งเดิม มะพร้าวเป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยว มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า Coco nucifera Linn เชื่อกันว่ามีแหล่งกำเนิดอยู่บริเวณแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ตั้งแต่แหลมมาลายูไปจนถึงนิวกินี ระบบรากเป็นรากฝอย ลำต้นเดี่ยว ใบรวมแบบขนนก ช่อดอกอยู่เหนือก้านใบ ติดกับลำต้น ชาวสวนมะพร้าวเรียกว่าจั่น ผลประกอบด้วยเปลือก 3 ชั้น คือ เปลือกชั้นนอก เปลือกชั้นกลาง จนถึงกะลา เมล็ดคือส่วนทั้งหมดที่อยู่ในกะลาพันธุ์มะพร้าวตาล เป็นสายพันธุ์มะพร้าวที่ชาวสวนคัดเลือกมาจากต้นมะพร้าวปกติที่ให้ปริมาณน้ำตาลสดมาก สม่ำเสมอ จำนวนจั่นต่อปีมาก จั่นใหญ่เหนียวโน้มได้ง่าย พันธุ์มะพร้าวที่นิยมปลูกในจังหวัดสมุทรสงครามได้แก่ พันธุ์เท้งบ้อง พันธุ์สาริชา พันธุ์สายบัว และพันธุ์ทะเลบ้า

ปัจจุบันเกษตรกรในจังหวัดสมุทรสงครามก็ยังมีการคัดพันธุ์มะพร้าวมาเรื่อยๆ ได้แก่ พันธุ์มะพร้าวน้ำหอมหรือพันธุ์มะพร้าวอ่อนน้ำหวานก็มีการคัดพันธุ์มาใช้ในการทำน้ำตาลมะพร้าวเพราะน้ำตาลสดที่ได้หลังจากนำมาเคี่ยวแล้วจะได้น้ำตาลที่หวานมันและมีกลิ่นหอมและจำนวนจั่นต่อปีมีมากแต่มีข้อเสียคือจั่นเล็ก น้ำตาลต่อวันได้น้อย โดยมีนายบุญมาก ลิ้มไพบูลย์ เกษตรกรตำบลดอนมะโนรา อำเภอบางคนทีริเริ่มทำน้ำตาลมะพร้าวน้ำหอมแล้วนำน้ำตาลมะพร้าวมาทำผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดบรรจุขวดและบรรจุกระป๋องจำหน่ายเป็นการเพิ่มช่องทางการตลาดของน้ำตาลมะพร้าวอีกช่องทางหนึ่ง ซึ่งตลาดยอมรับเป็นอย่างดี เพื่อให้เก็บไว้บริโภคได้นานขึ้นจึงมีการนำมาสเตอริไลส์การสเตอริไลส์ (Sterilization) คือ การฆ่าเชื้อโดยใช้ความร้อนเพื่อทำลายทำลายจุลินทรีย์ รวมทั้งสปอร์ของจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคและสปอร์ส่วนใหญ่ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย กรรมวิธีการฆ่าเชื้อนี้ต้องใช้อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสมปริมาณความร้อนที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารจะอยู่ในระดับที่เรียกว่า การฆ่าเชื้อเชิงการค้า (commercial sterilization) เนื่องจากมิได้ทำลายเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดแบบที่ใช้ในการฆ่าเชื้อทางการแพทย์ อาหารที่ผ่านการแปรรูปในระดับการฆ่าเชื้อเชิงการค้าอาจยังมีสปอร์ของแบคทีเรียทนร้อน (thermopiles) หลงเหลืออยู่ แต่ไม่เป็นปัญหาเนื่องจากอาหารถูกเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องหรือต่ำกว่า 45 องศาเซลเซียส สปอร์ของแบคทีเรียทนร้อนจึงไม่งอกและเพิ่มจำนวนทำให้อาหารเน่าเสีย

**1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย**

1.2.1 เพื่อสำรวจลักษณะการบริหารจัดการสินค้าชุมชนของกลุ่มผู้ผลิตน้ำตาลมะพร้าวสู่ SMEs จังหวัดสมุทรสงคราม

1.2.2 เพื่อวิเคราะห์ปัจจัยแห่งความสำเร็จของกลุ่มผู้ผลิตน้ำตาลมะพร้าวสู่ SMEs จังหวัดสมุทรสงคราม

1.2.3 เพื่อค้นหาต้นแบบขั้นตอนการผลิตและสภาพปัญหาการผลิตน้ำตาลสดจังหวัดสมุทรสงคราม

1.2.4 เพื่อพัฒนาต้นแบบบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์ เพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขัน E-Commerce ของหจก.โรงงานน้ำตาลสดสเตอริไลส์ ตำบลดอนมะโนรา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม

**1.3 ขอบเขตของการวิจัย**

ขอบเขตด้านพื้นที่

1.3.1 สถานที่ที่ดำเนินการศึกษาวิจัย คือ ผู้บริหารโรงงาน หจก.โรงงานน้ำตาลสดสเตอริไลส์
15 หมู่ 4 ตำบลดอนมะโนรา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120

**1.4 ข้อตกลงเบื้องต้น**

ข้อตกลงด้านเนื้อหา

1.4.1 ประวัติชุมชน และข้อมูลพื้นฐาน

1.4.2 ลักษณะทั่วไปของชุมชน

1.4.3 ลักษณะทางประชากร และสาธารณสุข

1.4.4 ลักษณะทางการปกครอง

1.4.5 ลักษณะทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น

1.4.6 จุดอ่อน จุดแข็ง ในการบริหารธุรกิจชุมชนที่พัฒนามาเป็นธุรกิจส่งออก

1.4.7 ศักยภาพในเชิงพาณิชย์

1.4.8 ขั้นตอนการผลิต

1.4.9 สภาพปัญหากระบวนการผลิต

**1.5 ข้อจำกัด**

1.5.1 พฤติกรรมของผู้ปฏิบัติงาน ซึ่งไม่มีเวลาปฏิบัติงานที่แน่นอน

1.5.2 สภาพแวดล้อมในการทำงานมีพื้นที่อันจำกัด

1.5.3 การเก็บข้อมูลบางครั้งไม่ได้ข้อมูลที่เป็นปฐมภูมิ แต่ได้ข้อมูลที่เป็น ทุติยภูมิ ข้อมูลอาจมีการคลาดเคลื่อนได้

1.5.4 สภาพภูมิอากาศ เช่น ฝนตก อาจทำให้ไม่สามารถจัดเก็บข้อมูลได้

**1.6 กรอบแนวคิดของการวิจัย**

#  ตัวแปรต้น ตัวแปรตาม

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ด้านคุณลักษณะเฉพาะ**- ประวัติชุมชนและข้อมูลพื้นฐาน- ลักษณะทั่วไปของชุมชน- ลักษณะทางประชากร และสาธารณสุข - ลักษณะทางการปกครอง- ลักษณะทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น - จุดอ่อน จุดแข็ง ในการบริหารธุรกิจ - ศักยภาพในเชิงพาณิชย์ - ขั้นตอนการผลิต - สภาพปัญหากระบวนการผลิต  | **การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขัน****(E-Commerce) ของกลุ่มผู้ผลิตน้ำตาลมะพร้าว****สู่ SMEs** |
| **2.** **กระบวนการผลิตและผลกระทบ**- ขั้นตอนการผลิต- สภาพปัญหากระบวนการผลิต- งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง |

* 1. **นิยามศัพท์**

1.7.1 การสำรวจ หมายถึง การค้นหาสภาพของชุมชน วิถีชีวิตและกระบวนการผลิต

1.7.2 **น้ำตาลสด** หมายถึง น้ำตาลที่รองมาใหม่ๆ ยังไม่ได้เคี่ยวให้แห้งนั้น เช่น น้ำตาลในกระบอก

1.7.3 จังหวัดสมุทรสงคราม หนึ่งในจำนวนจังหวัดซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของประเทศไทย

1.7.4 คุณลักษณะเฉพาะ หมายถึง สิ่งที่ต้องการสำรวจประวัติชุมชน ข้อมูลทั่วไปของชุมชน

ประชากร การปกครอง เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม

1.7.5 ผู้ประกอบการ OTOP ที่ยกระดับเป็น SMEs หมายถึง ผู้ประกอบการที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคล ได้แก่ บริษัทจำกัด ห้างหุ้นส่วนสามัญ ซึ่งผลิตสินค้าที่แสดงความเป็นไทยหรือภูมิปัญญาไทยและมีความเชื่อมโยงกับชุมชนในข้อใดข้อหนึ่ง ได้แก่ การที่ชุมชนมีส่วนร่วมในการผลิต / จ้างแรงงานในชุมชน / ใช้วัตถุดิบในชุมชน หรือมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการหรือมีส่วนร่วมได้รับผลประโยชน์ โดยมีสินทรัพย์ลงทุนรวมกันมากกว่า 5 ล้านบาท

ผู้ประกอบการ OTOP หมายถึง ผู้ประกอบการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ในจังหวัดซึ่งเจ้าของเป็นผู้ทำคนเดียว หรือเป็นการรวมกลุ่มกัน โดยมีการผลิตสินค้าที่แสดงความเป็นไทย หรือภูมิปัญญาไทย การบริหารจัดการเอง และมีการผลิตหรือการจัดการทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น

1.7.6 ศักยภาพในเชิงพาณิชย์ หมายถึง ความสามารถที่เกี่ยวข้องกับการตลาด การเงิน และ การผลิต

1.7.7 การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้า หมายถึง คุณค่าของผลิตภัณฑ์ที่ขายออกไปถึงมือลูกค้า ลูกค้าจะต้องรู้สึกได้ว่า มันมีมูลค่ามากกว่าราคาที่จ่ายออกไปคุณค่าของตราสินค้าหรือBrand โดยการสร้างคุณค่าให้เกิดขึ้นกับตราสินค้านั้นเกิดช่องทางทางการจัดจำหน่ายที่น่าสนใจ หลากหลาย มากมายช่วยให้สามารถขยายสายผลิตภัณฑ์ได้ในอนาคตและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนาดกลางและขนาดย่อมด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศและสื่อใหม่

 1.7.8 การยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขัน (E-Commerce) หมายถึง การพัฒนารูปลักษณ์ของสินค้า ในกล่องบรรจุภัณฑ์ต้องมีตำนานความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตสินค้านั้นมีการบูรณาการระหว่างภาครัฐ-เอกชน การดำเนินงานเพื่อผลระยะยาว และการที่ผู้บริโภคเข้าถึงตัวผลิตภัณฑ์ได้ง่าย โดยการพัฒนาระบบ

 1.7.9 กลุ่มผู้ผลิตน้ำตาลมะพร้าว หมายถึง กลุ่มผู้ผลิตสินค้าที่อาศัยอยู่ในจังหวัดสมุทรสงคราม ที่ผลิตน้ำตาลมะพร้อมเพื่อจำหน่าย

**1.8 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้จากงานวิจัย**

1.8.1 ทราบประวัติ วิถีชีวิต และสภาพแวดล้อมภายในชุมชน ตำบลดอนมะโนรา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม

1.8.2 ทราบขั้นตอนกระบวนการผลิต และสภาพปัญหาในการผลิตน้ำตาลสด หจก.โรงงานน้ำตาลสดสเตอริไลส์ ตำบลดอนมะโนรา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม

1.8.3 ทราบถึงจุดอ่อน จุดแข็ง ในการบริหารธุรกิจของผู้ประกอบการ หจก.โรงงานน้ำตาลสดสเตอริไลส์เพื่อเป็นแนวางในการแก้ปัญหาให้ตรงจุดที่จะทำให้ธุรกิจเติบโตขึ้น

1.8.4 ทราบถึงศักยภาพในเชิงพาณิชย์ของผู้ประกอบการ หจก.โรงงานน้ำตาลสดสเตอริไลส์

1.8.5 ทราบถึงปัจจัยความสำเร็จในการพัฒนาผู้ประกอบการ OTOP หจก.โรงงานน้ำตาลสดสเตอริไลส์ การยกระดับเป็น SMEs อย่างเป็นระบบ

1.8.6 เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนาดกลางและขนาดย่อมด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศและสื่อใหม่

1.8.7 สามารถค้นหาสินค้าได้ง่ายโดยการพิมพ์คีย์เวิร์ดลงในเครื่องมือค้นหาจะปรากฏมีสินค้าออกมาให้เลือกมากมาย ได้รับสินค้าอย่างรวดเร็วในกรณีที่ซื้อสินค้าที่จับต้องไม่ได้เพราะสามารถได้รับสินค้าผ่านทางอินเทอร์เน็ตได้เลย

1.8.8 เพิ่มช่องทางในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าวผ่านการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์

 (E-commerce) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศแบบมีส่วนร่วมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าวเพื่อรองรับการเปิดเสรีทางการค้าของประชาคมอาเซียน