

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

สรุป

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบสมุนไพรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลสันปูเลย อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ มีวัตถุประสงค์ที่จะศึกษารูปแบบผลิตภัณฑ์ขนมอบสมุนไพร และเพื่อศึกษาถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบสมุนไพรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลสันปูเลย อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลภาคสนามด้วยตนเอง ข้อมูลได้มาจากการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม การสัมภาษณ์ซึ่งเป็นการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ โดยผู้วิจัยได้กำหนดหัวข้อที่จะทำการสัมภาษณ์ไว้อย่างกว้าง ๆ เป็นลักษณะคำถามแบบปลายเปิด กลุ่มบุคคลผู้ให้ข้อมูลหลัก ได้แก่ สมาชิกของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันทรายที่ผลิตขนมอบสมุนไพร จำนวน 8 ราย กลุ่มผู้ให้ข้อมูลรอง ได้แก่ กลุ่มผู้นำกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลสันปูเลยที่เกี่ยวข้องจำนวน 2 ราย ร้านค้าที่ฝากสินค้าจำหน่ายจำนวน 4 ร้าน โดยการสุ่มแบบสอบถามกลุ่มผู้บริโภคจำนวน 40 คน กลุ่มบุคคลอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น เจ้าหน้าที่ของสำนักงานเกษตรอำเภอดอยสะเก็ด จำนวน 2 ราย สมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบลสันปูเลย หมู่ที่ 11 จำนวน 2 ราย และอาจารย์จากศูนย์บริการการศึกษานอกโรงเรียนอำเภอดอยสะเก็ด จำนวน 1 ราย ข้อมูลได้รับการตรวจสอบความสมบูรณ์ตามวัตถุประสงค์ และนำเสนอโดยการบรรยาย และการสรุปเชิงวิเคราะห์ ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

1. รูปแบบผลิตภัณฑ์ขนมอบสมุนไพรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลสันปูเลย อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่
2. พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบสมุนไพรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลสันปูเลย อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

สรุปผลการวิจัย

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามของผู้บริโภคที่ซื้อคุกกี้ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านสันทราย

จากการรวบรวมข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถามกลุ่มผู้บริโภค จำนวน 40 ราย พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามร้อยละ 70.00 เป็นเพศหญิง รองลงมาเป็นเพศชาย ร้อยละ 30.00 สถานภาพสมรส ร้อยละ 80.00 อายุระหว่าง 41-50 ปี ร้อยละ 45.00 โดยมีวุฒิการศึกษาส่วนใหญ่ในระดับปริญญาตรี ร้อยละ 37.50

2. ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคคุกกี้

จากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภค จำแนกตามความชอบคุกกี้ พบว่า ชอบ ร้อยละ 100.00 จำแนกตามความถี่ในการรับประทาน 1 ถึง 3 ครั้งต่อสัปดาห์ ร้อยละ 45.00 จำแนกตามสถานที่ซื้อร้านริมปั๊มป์ซูเปอร์มาร์เก็ต สาขาโชตนา สาขานวรัฐ สาขามิโชค พลาซ่า และร้านค้าย่อย โคโรนาหลวง คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ร้อยละ 25.00 จำแนกตามเหตุผลของผู้บริโภคว่ารสชาติดี ร้อยละ 50.00 จำแนกการยอมรับผลิตภัณฑ์ ร้อยละ 100.00 และจำแนกตามความต้องการซื้อในราคา 180 บาท/กิโลกรัม ร้อยละ 92.50

3. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์

3.1 จำแนกตามความชอบลักษณะของผลิตภัณฑ์

จากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ จำแนกตามความชอบลักษณะของผลิตภัณฑ์ ส่วนผสมลำดับความชอบมาก ร้อยละ 52.50 ลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ชอบมาก ร้อยละ 40.00 ลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ลำดับความชอบมาก ร้อยละ 45.00 ลักษณะของผลิตภัณฑ์รสชาติลำดับความชอบมากที่สุด ร้อยละ 60.00 ลักษณะของผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ลำดับความชอบมาก ร้อยละ 35.00 ลักษณะผลิตภัณฑ์โดยรวมลำดับความชอบมาก ร้อยละ 57.50

3.2 จำแนกตามความชอบของส่วนผสม

จากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์จำแนกตามความชอบของส่วนผสม ลักษณะของส่วนผสมจึง ลำดับความชอบปานกลาง ร้อยละ 40.00 ลักษณะของส่วนผสมเมื่อดมดม่วงหิมพานต์ลำดับความชอบมากที่สุด ร้อยละ 42.50 ลักษณะของส่วนผสมลำไยลำดับความชอบมากที่สุด ร้อยละ 30.00 ลักษณะของส่วนผสมใบเตยลำดับความชอบมากที่สุด ร้อยละ 35.00 ลักษณะของส่วนผสมมะพร้าวลำดับความชอบมาก ร้อยละ 30.00 ลักษณะของส่วนผสมข้าวโอ๊ตลูกเกดลำดับความชอบปานกลาง ร้อยละ 40.00 ลักษณะของส่วนผสมถั่วลำดับความชอบมากที่สุด ร้อยละ 37.50

อภิปรายผล

จากผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการสรุปผลการวิจัยสามารถอภิปรายผลได้ ดังนี้

ด้านของชุมชน มีผลต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบสมุนไพรกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันทราย

1. ลักษณะสถานที่ตั้งในชุมชน พบว่า การผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบสมุนไพรนั้นชุมชนไม่ค่อยสนใจหรือเข้าใจในตัวผลิตภัณฑ์มากนัก โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลิตภัณฑ์ที่ผลิตไม่ใช่เป็นประเภทอาหารหรือปัจจัยสี่ที่มีความสำคัญและมีความจำเป็นในการดำรงชีพของคนในชุมชน
2. สภาพทางเศรษฐกิจของชุมชน วิถีชีวิต อาชีพและฐานะความเป็นอยู่ของคนในชุมชนไม่เอื้ออำนวยกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบสมุนไพร

ด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์ขนมอบสมุนไพร ในการศึกษาผลิตภัณฑ์ขนมอบสมุนไพร คือ คุกกี้ จำนวน 7 ชนิด ดังนี้

1. คุกกี้จิง ส่วนผสมหลักที่เหมือนกันของผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย 7 ชนิด คือ มاکาริน เนยสด น้ำตาลทราย (บางชนิดใช้น้ำตาลไอซิ่ง) แป้งสาลีเอนกประสงค์ ผงฟู ไข่ไก่ วนิลาฟง ส่วนที่เป็นคุณสมบัติเฉพาะที่ใช้ในการผลิต คือ การใส่อบเชยและขิงผง
2. คุกกี้เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ส่วนผลิตหลักประกอบด้วย มاکาริน เนยสด น้ำตาลไอซิ่ง (บางชนิดใช้น้ำตาลทราย) แป้งสาลีเอนกประสงค์ ผงฟู ไข่ไก่ วนิลาฟง ส่วนที่เป็นคุณสมบัติเฉพาะ คือ การเติมงาดำ-งาขาว และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ลงไป
3. คุกกี้ลำไย ส่วนผสมหลักประกอบด้วย มاکาริน เนยสด น้ำตาลทรายแดง (บางชนิดใช้น้ำตาลไอซิ่ง) แป้งสาลีเอนกประสงค์ ผงฟู ไข่ไก่ วนิลาฟง ส่วนที่เป็นคุณสมบัติเฉพาะคือการใส่เนื้อลำไยอบแห้งหั่นฝอยลงไปในนั้นเอง
4. คุกกี้ใบเตย ส่วนผสมหลักประกอบด้วย มاکาริน เนยสด น้ำตาลไอซิ่ง (บางชนิดใช้น้ำตาลทราย) แป้งสาลีเอนกประสงค์ ผงฟู ไข่ไก่ วนิลาฟง ส่วนที่เป็นคุณสมบัติเฉพาะซึ่งเป็นพืชสมุนไพรจากธรรมชาติและมีประโยชน์ต่อร่างกายคือการเติมน้ำใบเตยลงไป นอกจากนี้ยังพบว่าเพื่อให้มีความสวยงามในด้านสีสัมผัสเพิ่มทำให้มีสีเขียว โดยการใส่สีผสมอาหาร (สีเขียว)
5. คุกกี้มะพร้าว ส่วนผสมหลักประกอบด้วย มاکาริน เนยสด น้ำตาลไอซิ่ง (บางชนิดใช้น้ำตาลทราย) แป้งสาลีเอนกประสงค์ ผงฟู ไข่ไก่ วนิลาฟง ส่วนที่เป็นสมุนไพรเป็นลักษณะเฉพาะ คือ การใส่มะพร้าวอบแห้งและงาดำลงไป

6. ลูกก็ข้าวโอ๊ตลูกเกิด ดูตามชื่อเรียกแล้วค่อนข้างจะชื่อทันสมัยแต่ส่วนผสมหลัก ได้แก่ มاکารีน เนยสด น้ำตาลทรายแดง (บางชนิดใช้น้ำตาลไอซิ่ง) แป้งสาลีเอนกประสงค์ ผงฟู ไข่ไก่ วนิลาผง ส่วนผสมที่เป็นคุณสมบัติเฉพาะก็คือ การใส่ข้าวโอ๊ต และลูกเกิด

7. ลูกก็ช็อกโกแลตถั่ว ส่วนผสมหลัก ได้แก่ มاکารีน เนยสด น้ำตาลทรายแดง (บางชนิดใช้น้ำตาลไอซิ่ง) แป้งสาลีเอนกประสงค์ ผงฟู ไข่ไก่ วนิลาผง และส่วนผสมที่เป็นคุณสมบัติเฉพาะโดยการเติม ผงช็อกโกแลต ถั่วลิสงอบแห้ง และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ลงไป

สรุปผลจากการศึกษารูปแบบผลิตภัณฑ์ขนมอบสมุนไพรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันทรายนั้นพบว่า เป็นการผลิตลูกก็ทั้งหมดจำนวน 7 ชนิด คือ ลูกก็จิง ลูกก็งานดำเม็ดมะม่วง ลูกก็ลำไย ลูกก็ใบเตย ลูกก็มะพร้าว ลูกก็ข้าวโอ๊ตลูกเกิด และลูกก็ช็อกโกแลตถั่ว ส่วนผสมหลักประกอบด้วย มاکารีน เนยสด น้ำตาลทรายแดง (บางชนิดใช้น้ำตาลไอซิ่ง) แป้งสาลีเอนกประสงค์ ผงฟู ไข่ไก่ วนิลาผง แล้วเติมส่วนผสมตามคุณสมบัติประเภทนั้น ๆ ลงไปตามสัดส่วนหรือตามสูตรที่กำหนดไว้

ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบสมุนไพร

ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบสมุนไพรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันทราย พบว่า

1. ด้านการผลิต พบว่ามีปัญหาและอุปสรรคในการผลิต ดังนี้

1.1 อายุของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันทราย

การผลิตลูกก็เป็นการผลิตที่ต้องใช้ทักษะและประสบการณ์ในการผลิต จากการสังเกตแบบมีส่วนร่วมพบว่า สมาชิกที่มีช่วงอายุ 40 ปี ลงมา มีการเรียนรู้และการพัฒนาในการผลิตขนมอบสมุนไพรมากกว่าสมาชิกกลุ่มที่มีอายุตั้งแต่ 40 ปีขึ้นไป

1.2 ด้านการศึกษาของสมาชิกกลุ่มพบว่า จำนวนสมาชิกทั้งหมด 8 คน มีระดับการศึกษาตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ลงมาจำนวนทั้งสิ้น 5 คน การศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นจำนวน 1 คน และระดับวิชาชีพมีจำนวน 2 คน ทำให้ทราบว่าระดับการเรียนรู้การผลิตลูกก็ของสมาชิกในกลุ่มฯ ไม่เท่าเทียมกัน

1.3 ด้านความแตกต่างด้านฐานะและรายได้ประจำของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันทรายเป็นปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลกระทบ โดยปกติสมาชิกของกลุ่มฯ จะมีรายได้หลักมาจากผู้นำครอบครัวคือสามี ส่วนตัวของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันทรายจำนวน 5 ราย ไม่มีงานประจำทำ มีแต่เฉพาะงานเสริมเล็กน้อย เช่น งานรับจ้างทำการ์ดกระดาษสา งานรับจ้างปักผ้า

งานเร่ขายน้ำหวาน และไม่มีรายได้ประจำเป็นของตนเอง มีเพียงจำนวน 2 ราย คือ นางปทุมพร คิตสาร ที่ทำอาหารขายที่ตลาดสด และนางนันทิกา ธรรมปัญญา ที่ขับรถรับจ้างส่งนักเรียนภายในชุมชน

1.4 เครื่องมือในการผลิตพบว่า มีจำนวนไม่พอเพียงกับปริมาณการผลิต เมื่อเทียบกับจำนวนความต้องการของร้านค้าที่กลุ่มฯ ได้นำผลิตภัณฑ์ไปฝากขายในจำนวน 4 ร้าน โดยทำการหมุนเวียนสลับสัปดาห์หนึ่งใช้เวลาในการผลิต 2 วัน บรรจุ 1 วัน รวมใช้เวลาในการผลิต 3 วัน สามารถจัดส่งให้ร้านค้าได้ 1 ร้าน สัปดาห์ที่สองใช้เวลาในการผลิต 2 วัน การบรรจุ 1 วัน รวมใช้เวลาในการผลิต 3 วัน สามารถจัดส่งให้ร้านค้าที่ 2 ซึ่งขณะที่กำลังจะผลิตในสัปดาห์ที่ 3 ร้านค้าร้านที่ 1 ผลิตภัณฑ์ที่ฝากจำหน่ายเหลือน้อยลงและหมดในวันที่ 2 หรือ 3 ของสัปดาห์ที่ 3

2. ด้านการตลาด จากการศึกษพบว่า รูปแบบของการตลาดเริ่มจากการฝากขายกับห้างริมปิงซูเปอร์มาเก็ตเป็นแห่งแรก และต่อมาก็มีการฝากขายเพิ่มไปตามสาขาที่เกี่ยวข้องที่เป็นเครือข่าย คือ ริมปิงซูเปอร์มาเก็ตสาขามีโชค พลาซ่า และได้ขยายไปถึงการขายส่งให้กับกลุ่มร้านค้าที่ทำร้านค้ากาแฟ เช่น ร้านสปาลิลาวดี หน้าสนามบินเชียงใหม่ ร้านอินดรีม หน้ามหาวิทยาลัยแม่โจ้ เป็นต้น การสั่งซื้อได้สั่งซื้อโดยการชั่งน้ำหนักในราคากิโลกรัมละ 180 บาท เมื่อทำการหักค่าใช้จ่ายต่าง ๆ แล้วยังคงมีกำไรประมาณ 68 บาท หากในอนาคตถ้ากลุ่มสามารถขยายตลาดออกไปให้กว้างขึ้น และทำเป็นระบบหมุนเวียนตลอดฤดูกาล ก็จะทำให้สามารถขายผลิตภัณฑ์ได้ตลอดทั้งปี แต่ทั้งนี้และทั้งนั้นควรจะต้องคำนึงถึงกำลังในการผลิตด้วยว่ามีกำลังความสามารถในการผลิตจำนวนเท่าใด และมีวัสดุอุปกรณ์อะไรบ้างที่จะต้องจัดซื้อจัดหาเพิ่มเติมให้พอเพียงกับการดำเนินการ แต่ก็ควรคำนึงถึงทุนดำเนินการด้วย

3. รูปแบบของผลิตภัณฑ์ จากการศึกษพบว่า การพัฒนารูปแบบของผลิตภัณฑ์เดิมนั้นก่อนที่จะมารวมกันเป็นกลุ่มการผลิตหรือรูปแบบการผลิตจะเป็นแค่เพียงการทำภายในครอบครัวของนางศรีไพ พรหมเวียงชัย เท่านั้น และทำการผลิตเฉพาะในช่วงที่มีเทศกาล อาทิ ใกล้วันคริสมาสต์ วันขึ้นปีใหม่ มิได้ทำตลอดปีและปริมาณในการผลิตก็มีจำนวนไม่มาก ต่อมาได้มีการพัฒนาโดยการสร้างโรงผลิตที่เป็นรูปธรรม โดยใช้บางส่วนตัวของนางศรีไพ พรหมเวียงชัย และสร้างในที่ดินภายในบ้านของนางศรีไพเอง รูปแบบการผลิตก็เหมือนขนมอบโดยทั่วไป ต่อมาจึงได้คิดหาวิธีการหรือกระบวนการโดยการนำสมุนไพรจากธรรมชาติมาเป็นส่วนผสมหลังจากได้ทดลองทำผู้บริโภคหรือลูกค้าตอบรับเป็นจำนวนมาก เพราะว่าสมุนไพรส่วนใหญ่ที่ใช้นั้นล้วนแล้วแต่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ทำให้ผู้บริโภคที่ซื้อไปได้ทั้งสองอย่างในเวลาเดียวกันคือ ความอร่อยตามรสชาติของลูกกีสมุนไพรมานำมาผสมเป็นสิ่งที่เป็ประโยชน์ต่อร่างกาย และมีผลดีกับสุขภาพโดยรวม ทำให้

ขนมอบสมุนไพรของกลุ่มฯ จำหน่ายได้เรื่อย ๆ ไม่ว่าจะเป็นฤดูใดก็ตาม ปัจจัยที่มีผลเกี่ยวข้องกับรูปแบบของผลิตภัณฑ์ แบ่งออกเป็น 4 ลักษณะ ดังนี้

3.1 รูปแบบและลักษณะของคุกกี้ ตามที่ผู้วิจัยได้ศึกษาผลิตภัณฑ์ขนมอบสมุนไพร คุกกี้จำนวน 7 ชนิด คือ คุกกี้ขิง คุกกี้เม็ดมะม่วงหิมพานต์ คุกกี้ลำไย คุกกี้ใบเตย คุกกี้ข้าวโอ๊ต ลูกเกด คุกกี้ช็อกโกแลตถั่ว ส่วนใหญ่จะมีลักษณะและคล้ายกับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มอื่น

3.2 คุณภาพของผลิตภัณฑ์ กล่าวโดยรวมคือ รสชาติ ความกรอบ อร่อย เป็นแบบฉบับเฉพาะตัวของแต่ละกลุ่มที่จะคงความเป็นเอกลักษณ์ในรสชาติที่แตกต่างกันออกไป

3.3 ส่วนผสมของสมุนไพรที่ใช้ในการผสม ส่วนผสมที่ใส่ลงไปนั้นถือว่ามีความมากน้อยเพียงใด จะเป็นสูตรลับเฉพาะของกลุ่มฯ ในการกำหนดส่วนผสมและเป็นเทคนิควิธีการที่ไม่สามารถเปิดเผยได้ เพราะเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มที่กลุ่มต้องการจะสงวนสูตรของตนเองไว้

3.4 ปริมาณและราคา เป็นองค์ประกอบที่มีความสำคัญไม่มากก็น้อยที่ก่อให้เกิดการตัดสินใจของผู้บริโภคว่าจะเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์ประเภทใด ของใคร เมื่อไหร่ และในจำนวนเท่าใด

4. ด้านความช่วยเหลือจากภายนอก จากการศึกษาโดยการสัมภาษณ์พบว่า ด้านการช่วยเหลือจากส่วนราชการ หน่วยงาน และองค์กรต่าง ๆ มีบ้างแต่ไม่ค่อยมากนัก อาศัยความสนิทสนม ความคุ้นเคยส่วนตัวเท่านั้น

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะการนำผลการวิจัยไปใช้

ข้อเสนอแนะที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบสมุนไพรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลสันปูเลย อำเภอคอยสะแก จังหวัดเชียงใหม่ เนื่องจากกระบวนการผลิตที่ยังไม่เพียงพอและทันต่อความต้องการของลูกค้าในช่วงเทศกาลต่าง ๆ เช่น เทศกาลคริสต์มาส เทศกาลปีใหม่ และในฤดูหนาวที่มีผู้บริโภคเป็นจำนวนมาก มีความต้องการในผลิตภัณฑ์ขนมอบสมุนไพร (คุกกี้) เป็นจำนวนมาก ทำให้ไม่สามารถผลิตส่งขายให้ลูกค้าได้อย่างทั่วถึง ในการผลิตออกสู่ตลาดไม่ทัน ควรจะมีการวางแผนและกำหนดปริมาณในการผลิตให้เพิ่มมากขึ้น หรือจะระดมสมาชิกของกลุ่มมาร่วมแรงร่วมใจกันให้มากขึ้น ควรกำหนดปริมาณในการผลิต โดยเฉพาะอย่างยิ่งคุกกี้ที่ได้รับความนิยมชอบจากผู้บริโภคค่อนข้างมาก เช่น คุกกี้เม็ดมะม่วงหิมพานต์ คุกกี้ใบเตย คุกกี้ลำไย เพราะช่วงเทศกาลเหล่านี้จะเป็นการเพิ่มรายได้เป็นเท่าตัว และมีระยะเวลาสั้น ๆ เพียงช่วงเดียวเท่านั้น

นอกเหนือจากนี้แล้วกลุ่มควรมีการดำเนินการเพิ่มวัสดุอุปกรณ์ในการผลิต เพื่อให้การผลิตได้เพิ่มมากขึ้นตามจำนวนความต้องการของผู้บริโภค ควรจัดหาอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตเพิ่มเติมดังนี้

1. เครื่องผสมแป้ง จำนวน 1 เครื่อง
2. เตาอบขนม จำนวน 1 เตา
3. ตู้แช่วัสดุที่ต้องการรักษาอุณหภูมิตลอดเวลา จำนวน 1 ตู้
4. เครื่องซีลถุง จำนวน 1 เครื่อง

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

ควรศึกษาวิธีการบรรจุหรือหารูปแบบกล่อง ถุง เพื่อให้เกิดความทันสมัย และดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค ทดลองผลิตโดยใช้สมุนไพรตัวอื่น และนอกเหนือจากการฝากขายแล้ว ควรหาแนวทางในการจำหน่ายโดยตรงต่อไป