

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่องการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาผลไม้คุดกลั่น บ้านหนองข่อยเหนือ ตำบลโพธิ์ประสาท อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ มีวัตถุประสงค์ในการวิจัยคือ เพื่อศึกษาการพัฒนา รูปแบบผลิตภัณฑ์ผลไม้คุดกลั่น บ้านหนองข่อยเหนือ ตำบลโพธิ์ประสาท อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ เพื่อศึกษาปัญหาอุปสรรค และแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลไม้คุดกลั่น ตำบลโพธิ์ประสาท อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์

การวิจัยครั้งนี้หน่วยในการศึกษาคือสมาชิกกลุ่มผลไม้คุดกลั่น บ้านหนองข่อยเหนือ ตำบลโพธิ์ประสาท อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลและประมวลผลในเชิงคุณภาพ โดยการวิเคราะห์เนื้อหาจากแบบสอบถามและจากการสัมภาษณ์ โดยผู้วิจัยนำเสนอข้อมูลและผลการวิจัยออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ รูปแบบของผลิตภัณฑ์

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิต

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาอุปสรรค และแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลไม้คุดกลั่น

ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลและประมวลผลในเชิงคุณภาพ โดยการวิเคราะห์เนื้อหาจากแบบสอบถามและจากการสัมภาษณ์

ผู้วิจัยสามารถสรุปผลการวิจัย อภิปรายผลการวิจัยและข้อเสนอแนะดังนี้

สรุปผลการวิจัย

การส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาผลไม้คุดกลั่น บ้านหนองข่อยเหนือ ตำบลโพธิ์ประสาท อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ สามารถสรุปผลการวิจัยได้เป็นทั้งหมด 3 ตอน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ รูปแบบของผลิตภัณฑ์

1.1 ประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์

เมื่อปี 2543 ท่าน ส.ส. เมธี ฉัตรจินดารัตน์ ส.ส.นครสวรรค์ เขต 5 เดินทางไปอบรมที่ประเทศ ญี่ปุ่น และเห็นชาวญี่ปุ่นนำสับประดาตั้งไว้ในที่ทำงาน จึงนำความคิดนั้นมาและได้ปรึกษากับท่าน กำนันตำบลโพธิ์ประสาธ คณชูชาติ วงษ์มัน ทางกำนันได้มีการเรียกชาวบ้านมาประชุมกัน 30 กว่าคน จัดตั้งกลุ่มลงหุ้นหุ้นละ 100 บาท ทดลองเผาผลไม้ แบบไม่รู้ ทำแบบลองผิดลองถูก ต่างคนต่างเผาที่บ้านใครมีกรรมวิธีอะไรก็นำมาใช้ โดยจะเผาที่ละน้อยก่อน หาผลไม้ที่มีอยู่ในบ้าน เช่น น้อยหน่า ก้อยฝรั่ง เอาแกลบมาคลุมเอาผลไม้เข้าไปเผา ซึ่งก็ไม่ประสบความสำเร็จทุกคนเผาไม่ได้ คือ เผาแล้วมอดเป็นจี๊ด ด้หาคณะพวกเราไม่ได้ละความพยายาม ทดลองใหม่หลายครั้ง เช่น เอาสังกะสีมารองพื้นเอาเชื้อไฟไว้ด้านล่าง เอาผลไม้ไว้บนสังกะสีเอาแกลบมทับก็ยังไม่ประสบความสำเร็จ ทดลองอยู่ 3 เดือน กว่าจะประสบความสำเร็จโดยใช้กระป๋องนมเล็กๆครอบผลไม้เอาแกลบม แล้วเผาซึ่งผลไม้ยังคงรักษาภาพเดิมไว้ได้

ต่อมาจึงดำเนินการผลิตโดยใช้กระป๋องนมขนาด 2 กิโลกรัม เอาผลไม้ใส่ลงไปนั้น เอาแกลบมแล้วเผา จะได้ผลผลิต 50% จากวัตถุดิบซึ่งก็ถือว่าดีขึ้นมาก จึงเปลี่ยนจากกระป๋องนมมาใช้ปับซึ่งบรรจุผลไม้ได้มากกว่า เมื่อผลิตได้แล้วคอนั้นมีบริษัทเอกชนมาซื้อจากกลุ่มไปส่งขายประเทศ ญี่ปุ่นประมาณ 5 เดือน ผู้มาติดต่อก็เสียชีวิต หยุคดำเนินงาน หลังจากนั้นมีการรวมกลุ่มอีกครั้ง ปี 2544 ตั้งกลุ่มใหม่อีกครั้งรวมสมาชิกตั้งชื่อกลุ่มว่า “กลุ่มเพชรน้ำเอก” ผลิตสินค้า คือ ผลไม้ดูกลิ่นออกมาจำหน่าย

1.2 ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์

ต้องหาผลไม้รูปร่าง รูปทรง และขนาดของวัตถุดิบแต่ละชนิด ต้องสมส่วน ขนาดที่ใช้ต้องไม่เกินขนาดขวดน้ำคีม 950 ซีซี ผลไม้บางชนิดต้องมีจุก มีขั้วติด เช่น มะพร้าว ลูกตาล มังคุด ขนุน ทูเรียน และเมื่อเป็นกระบอกไม้ไผ่ต้องตัดให้มีข้อ ความยาวและลักษณะพอกับกระบอกข้าวหลาม

ทั้งนี้ทุกอย่างที่นำมาทำการเผา นั้น จะต้องตรงตามลักษณะดังกล่าวข้างต้น จะไม่ให้มีความใหญ่โตจนเกินไป อีกทั้งยังต้องเป็นผลไม้ที่มีลักษณะดี ไม่มีรอย แตกร้าว ข้อสำคัญต้องไม่

ตุก หรือมีน้ำในเนื้อผลไม้ เพราะในการที่จะนำไปทำผลไม้เหล่านั้น เมื่อเขาออกมาจะไม่ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ

1.3 รูปแบบผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ผลไม้แปดบักลันที่ทางเพชรน้ำเอก บ้านหนองยอเหนือ ตำบลโพธิ์ประสาทผลิตขึ้นมานั้น เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ ดังนั้นจึงมีรูปแบบการผลิตอยู่ 2 ลักษณะใหญ่ ๆ ดังนี้

1. ชิ้นงานที่นำวัตถุดิบมาผลิตที่เป็นผลไม้ ได้แก่

สับปะรด มังคุด ทูเรียน น้อยหน่า มะพร้าว ขนุน และลูกท้อ

2. ชิ้นงานที่นำวัตถุดิบมาผลิตเป็นชนิดอื่น ๆ ได้แก่

ข้าวโพด กระบองไม้ไผ่ ลูกตาล ฝักบัว และซังข้าวโพด

ถึงแม้ว่ารูปแบบของผลิตภัณฑ์จากผลไม้แปดบักลัน จะประกอบไปด้วยสิ่งต่าง ๆ อยู่หลายอย่าง แต่ทั้งนี้ทางกลุ่มผลไม้แปดบักลัน บ้านหนองยอเหนือ หมู่ที่ 13 ก็ได้อาศัยการผลิตที่ทำให้ผลิตภัณฑ์ออกมาตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเช่นกัน เพื่อให้ได้งานที่ทำจากฝีมืออันมีคุณภาพ อันจะเอื้อประโยชน์ต่อผู้ซื้อผลิตภัณฑ์ของทางกลุ่ม และน่าจะเป็นประโยชน์ต่อประชาชนผู้ใช้โดยทั่วไปด้วย ซึ่งประกอบด้วยสิ่งเหล่านี้ คือ

เมื่อผลิตออกมาได้แล้วต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้คือ ไม่มีตำหนิที่มีผลต่อการใช้งาน เช่น อาจมีรอยตำหนิแตกร้าวหลังจากการทำการเผาเสร็จ รูปร่าง รูปทรงของผลไม้แปดบักลัน เมื่อทำการเขาออกมานั้นจะขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่นำมาเขาด้วยว่า จะมีความสวยงามเพียงใด เช่น การเขาผลไม้พวก มังคุด ขนุน น้อยหน่า จะต้องเลือกเขาเฉพาะผลไม้ผลเล็ก ๆ ขนาดพอเหมาะ ไม่สุกงอม มีน้ำในเนื้อผลไม้มากเกินไป เมื่อเขาออกมาแล้วจะได้รูปทรงที่สวยงาม ไม่แตก อยู่ได้นาน

มีความสวยงามประณีต สภาพชิ้นส่วนคงทน เมื่อทำการเขาออกมาแล้ว ต้องมีความคงทน นั่นคือต้องอยู่ได้นาน ทางกลุ่มมีความเอาใจใส่ในการทำผลไม้แปดบักลันเป็นอย่างมาก ก็จะเลือกเอาวัตถุดิบที่มีความคงทน จำพวกมะพร้าว ลูกตาล ขนุน มังคุด ฯลฯ มาใช้ทำผลไม้แปดบักลัน และในปัจจุบันมีการเพิ่มจำนวนวัตถุดิบขึ้นมาแล้ว เพื่อให้ตรงกับความต้องการของตลาด อีกทั้งยังเพิ่มปริมาณการผลิตมากยิ่งขึ้นจากเดิมอีก

ส่วนที่ 2 กระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิต

2.1 กระบวนการผลิต

ทางกลุ่มผู้ผลิตผลไม้เผาสุกกลิ่นได้ทดลองเผาผลไม้ ทำแบบลองผิดลองระยะแรกก็ไม่ประสบความสำเร็จทุกคนเผาไม่ได้ คือ เผาแล้วมอดเป็นจี๋เข้าหมด

ต่อมาพยายาม ทดลองใหม่หลายครั้ง เช่น เอาถังกะสีมารองพื้นเอาเชื้อไฟไว้ด้านล่าง เอาผลไม้ไว้บนถังกะสีเอาแอลบมทับก็ยังไม่ประสบความสำเร็จ ทดลองอยู่ 3 เดือน กว่าจะประสบความสำเร็จ โดยใช้กระป๋องนมเล็กๆครอบผลไม้เอาแอลบม แล้วเผาซึ่งผลไม้ยังคงรักษาสภาพเดิมไว้ได้

และปัจจุบันทำการผลิตโดยใช้กระป๋องนมขนาด 2 กิโลกรัม เอาผลไม้ใส่ลงไปนั้น เอาแอลบมแล้วเผา จะได้ผลผลิต 50% จากวัตถุดิบซึ่งก็ถือว่าดีขึ้นมาก จึงเปลี่ยนจากกระป๋องนมมาใช้ปับซึ่งบรรจุผลไม้ได้มากกว่า

- การใช้ภูมิปัญญาและเทคโนโลยี

ภูมิปัญญาที่สั่งสมมานานของชาวบ้าน ก็คือ การเผ่าถ่านธรรมชาติ แต่ที่พิเศษก็คือการคิดค้นนำเอาผลไม้ที่มีอยู่ทั่ว ๆ ไปตามท้องตลาดบ้านเรา นำมาเผาเป็นผลไม้ดับกลิ่น

ดังนั้นต้องอาศัยการเผาผลไม้ให้เป็นถ่าน ซึ่งเป็นที่รู้กันดีว่าถ่าน (Carbon) เป็นเชื้อเพลิงที่ผลิตกันแต่โบราณ มีประโยชน์ในการให้พลังงานความร้อน ตั้งแต่ระดับครัวเรือน ไปจนถึงอุตสาหกรรมต่าง ๆ แล้วจึงมีการประยุกต์ใช้เพื่อประโยชน์อย่างอื่นตามมา โดยใช้เป็นวัสดุกรองน้ำดิบ หรือใช้ดับกลิ่นในที่อับ เช่น บริเวณห้องโดยสารรถยนต์ ห้องอับในบ้านหรือในตู้เย็น เพราะสรรพคุณที่สำคัญอีกอย่างของถ่านก็คือ ช่วยดูดกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ได้ดี ด้วยเหตุนี้เองที่ทำให้เกิดแนวคิด ที่จะนำเอาผลไม้มาทำการเผาเป็นถ่าน เพื่อใช้สำหรับดูดกลิ่นขึ้นภายในชุมชน โดยการริเริ่มของคุณตั้ง อิ่มเงิน

- การสรรหาและใช้วัตถุดิบ

แหล่งวัตถุดิบนั้นหาได้ไม่ยากนักเพราะภายในหมู่บ้านหนองขื่อนั้น ประชาชนส่วนใหญ่มีอาชีพทางเกษตรอยู่แล้ว ดังนั้น วัตถุดิบจึงมีอยู่อย่างพอเพียงภายในหมู่บ้าน และภายในตำบล ดังนั้นทางผู้ผลิตผลไม้เผาดับกลิ่นบ้านหนองขื่อนี่จึงมีการสรรหาแนวทางการผลิตที่มีแนวทางการพัฒนาที่สอดคล้องกับการพัฒนาคุณภาพชีวิตให้สูงขึ้น โดยการใช้ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ให้เกิด

ประโยชน์ อันมีอยู่แล้วในท้องถิ่น นำมาพัฒนารูปแบบการผลิตให้ทันสมัย สามารถสร้างสรรค์ผล การผลิตให้มีคุณค่ามากยิ่งขึ้น

แม้ว่าวัตถุดิบจะมีอย่างเพียงพอ ต่อมาภายหลังมีการผลิตเพิ่มมากขึ้นจากเดิมมาก วัตถุดิบ จึงหาไม่ทัน เพราะต้องใช้ผลไม้ที่ผลเล็ก ๆ ขนาดพอเหมาะ ส่วนหนึ่งของวัตถุดิบนั้นได้นำมาจาก ภายนอกด้วย คือ อำเภอท่าตะโก อำเภอตากฟ้า และอำเภอเมืองนครสวรรค์ ทั้งนี้วัตถุดิบจาก สถานที่ดังกล่าวนี้มีคุณภาพดี เหมาะแก่การนำมาผลิตเป็นผลไม้แปดบักถื่น

2.2 ขั้นตอนการผลิต

ขั้นตอนการผลิตผลไม้แปดบักถื่น ของกลุ่มผู้ผลิตผลไม้แปดบักถื่น บ้านหนองยอเหนือ ตำบลโพธิ์ประสาท อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ มีดังต่อไปนี้

ขั้นตอนการคัดเลือกวัตถุดิบ ของทางกลุ่มมีดังต่อไปนี้

1) ชนิดของวัตถุดิบ ควรจะใช้ของที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น น้อยหน่า ข้าวโพด มะพร้าว ลูกตาล หรือไม้ไผ่ มากกว่าที่จะเป็นทุเรียน มังคุด หรือสับปะรด

2) รูปร่าง รูปทรงและขนาดของวัตถุดิบแต่ละชนิดต้องสมส่วน ไม่มีส่วนใดบิดเบี้ยวเสีย หายชำรุด แตกร้าว หรือมีรอยแผลใด ๆ ขนาดที่ใช้ต้องไม่เกินขนาดขวดน้ำดื่ม 950 ซีซี ผลไม้ บางชนิดต้องมีลูก มีขั้วติด เช่น มะพร้าว ลูกตาล มังคุด ขนุน ทุเรียน สำหรับกล้วยอาจแยกผล หรือเผาทั้งหวีเลยก็ได้ หากเป็นกระบอกไม้ไผ่ต้องตัดให้มีข้อ ความยาวและลักษณะพอกับกระบอก ข้าวหลาม

3) อายุของวัตถุดิบ อายุของวัตถุดิบต้องไม่ใช่ผลแก่ ห้ามใช้ผลที่มีน้ำขังใน ข้าวโพด จะต้องคิบเมล็ดยังไม่ลงแป้ง ทุเรียนก็จะใช้ผลอ่อน ไม่ใช่ผลที่พร้อมจะรับประทาน

4) การจัดเรียง การจัดเรียงในภาชนะจะต้องจัดวางให้ดี ไม่ให้ทับซ้อนหนาแน่นจนเกินไป โดยเฉพาะสับปะรด ที่จะต้องระวังไม่ให้ตะเกียงใบ และคาหุดหัก หรือชำรุด การจัดเรียง ต้องไม่ซ้อนทับกัน

2.3 ขั้นตอนการเผา

1) ทำการขูดคินเป็นร่องขนาดกว้าง 1 สอก ลึก 1 คืบ

เพื่อใช้สำหรับทำเป็นเตาเผาผลไม้ดับกลิ่น ลักษณะเช่นนี้จะคล้ายกับเตาเผาก๋านของชาวบ้าน ที่ทำการขูดคินทำเตาเผาก๋านไม้เอาไว้ใช้เป็นเชื้อเพลิงสำหรับหุงข้าว ทำกับข้าวนั่นเอง

2) ใช้ขังข้าวโพด โรยลงไปในเรื่องที่ได้ทำการขูดเตรียมเอาไว้ก่อนหน้านี้แล้ว

เหตุผลที่นำซังข้าวโพดมาโรยไว้ที่พื้นร่องดินเตาเผา เนื่องจากต้องการให้มีความร้อนระอุอย่างทั่วถึงเวลาทำการเผาผลไม้มัน และทำให้ผลไม้มันแต่ละชนิดที่ทำการเผามีชิ้นงานที่สวยงาม ไม่น้ำมันเฉพาะบริเวณใดบริเวณหนึ่งของผลไม้มันเท่านั้น

3) ใช้เหล็กเส้นขนาดเท่านิ้วชี้พาดขวางร่อง ขนาดพอที่จะวางภาชนะได้

จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องใช้เหล็กเส้น มาเป็นที่รองรับภาชนะที่ได้บรรจุวัตถุดิบจำพวกผลไม้มัน และวัสดุอื่น ๆ เอาไว้

4) เทน้ำมันเบนซินรดซังข้าวโพดชนิดหน้อย จุดไฟ เมื่อซังข้าวโพดติดไฟแล้วนำภาชนะที่บรรจุวัตถุดิบจนเต็ม ปิดฝา นำไปวางบนตะแกรงเหล็ก

5) จากนั้นให้เทแอลกอฮอล์ลงภาชนะให้มิด แล้วเผาไปเรื่อย ๆ ระหว่างเผาด้านแอลกอฮอล์ต้องเติมและควบคุมไม่ให้ไฟลุก เหมือนกับการเผาด่านไม้ทุกประการ ใช้เวลาเผาประมาณ 24 ชั่วโมง

6) จากนั้นจึงเขี่ยเอาแอลกอฮอล์ดับไฟ และปล่อยให้ทิ้งไว้ให้เย็น โดยไม่ต้องเปิดภาชนะไม่ต้องรดน้ำ ครบ 1 คืน ก็มาคัดแยกเพื่อนำไปจำหน่ายได้

หลังจากเผาเสร็จแล้ว เมื่อทิ้งไว้ให้เย็นจะทำการคัดเลือกเอาชิ้นงานที่ได้คุณภาพ โดยจุดที่สังเกตได้ง่าย ๆ นั่นคือ ผลไม้มันที่เผาออกมาแล้วนั้นถ้าหากมีน้ำหนักที่เบาและไม่มียกมันอะไรรอบมาแสดงว่าการทำการเผาผลไม้มันชนิดนั้น ๆ ได้ผลตรงตามความต้องการ

แต่ถ้าผลไม้มันที่นำไปเผา เมื่อผ่านขั้นตอนของการเผามาแล้วนั้น เกิดมีน้ำหนักไม่เปลี่ยนแปลงจากเดิมก่อนที่จะนำมาเผา น้ำหนักมากอยู่ คุณสมบัติไม่เปลี่ยนแปลงไปเลยจากเดิม นั่นคือยังไม่ค่อยมีร่องรอยของการไหม้เกิดขึ้นมากนัก เมื่อผลไม้มันที่นำมาเผายังคงอยู่สภาพเดิมไม่ถูกเผาไหม้และยังมีกลิ่นคงเดิม เช่น ทูเรียน มังคุด ก็ส่งกลิ่นออกมาให้รู้ว่ายังคงลักษณะเดิม ๆ อยู่ แสดงว่าการผลิตออกมาใช้ไม่ได้ และต้องนำผลไม้มันนั้นไปทำการเผาใหม่ และชิ้นงานต้องไม่มีตำหนิ ไม่มีรอยแตกร้าว ถ้าพบต้องแยกออกให้หมด จะคงเหลือไว้แต่ชิ้นงานที่ได้คุณภาพ เก็บไว้รอผู้รับซื้อมาคัดเลือกอีกครั้งหนึ่ง

2.4 ขั้นตอนการจำหน่าย

งานแต่ละชิ้นพอค้าจะมารับซื้อด้วยราคาที่แตกต่างกันไป ถ้าเป็นน้อยหน้า มังคุด ไม้ไผ่ และอื่น ๆ จะได้ราคาที่ 10-15 บาทต่อชิ้น แต่ถ้าเป็นทูเรียน ตับปรด จะได้ราคาถึงชิ้นละ 30-35 บาท โดยพ่อค้าผู้รับซื้อจะมารับสินค้าไปจำหน่ายก่อน แล้วจะมาจ่ายเงินในงวดที่จะมารับของต่อไป แต่ละงวดเวลาห่างกันประมาณ 7-15 วัน ขึ้นอยู่กับความต้องการของตลาด ในบางครั้งกลุ่มก็

จะนำสินค้าไปโชว์และจำหน่ายในงานสำคัญ ๆ ทั้งระดับจังหวัด และระดับประเทศ เช่น งานเกี่ยวกับการศึกษาของกรมการศึกษานอกโรงเรียน เป็นต้น ซึ่งปรากฏว่า ได้รับความสนใจจากลูกค้าเป็นอย่างดี เพราะความแปลกใหม่นั้นเอง

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาอุปสรรค และแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์หินอ่อน

จากการศึกษาถึงปัญหาและอุปสรรค เกี่ยวกับการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาผลไม้เผาะดับกลิ่น บ้านหนองขอเหนือ สามารถจำแนกประเด็นที่เป็นปัญหาและอุปสรรคการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาผลไม้เผาะดับกลิ่น ได้ดังนี้

1. ปัญหาด้านการตลาด

จะมีปัญหาช่องทางจำหน่ายออกไปสู่ตลาดภายนอกท้องถิ่น อันเนื่องมาจากขาดความรู้และความสามารถในด้านการตลาด ขาดความเข้าใจถึงศิลปะในผลิตภัณฑ์ ไม่ว่าจะเป็นรูปแบบหรือความต้องการตามมาตรฐานสากล

แนวทางแก้ไข คือ พัฒนาด้านการตลาดควรกระทำโดยเร่งด่วนในประการต่าง ๆ ดังนี้

- 1) ศึกษาภาวะความต้องการของตลาดให้ทันเหตุการณ์ โดยหันมาใช้แนวคิดที่ว่าผลิตเพื่อจำหน่าย หรือผลิตตามความต้องการของตลาดเป็นหลัก
- 2) ปรับเปลี่ยนกลยุทธ์ทางการตลาด เร่งขยายตลาดใหม่ ๆ เพิ่มมากขึ้นไปยังต่างท้องถิ่น และอาจจะพัฒนาผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ควบคู่ไปกับการเจาะตลาดใหม่ด้วย
- 3) ต้องพัฒนากลุ่มผู้ผลิตให้เป็นนักเจรจาการค้า เพื่อจะสามารถสื่อสารกับลูกค้าได้ดีขึ้น หรือเจรจาผู้ร่วมลงทุนเพื่อขยายฐานธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์ผลไม้เผาะดับกลิ่นให้เติบโตมากขึ้น ตลอดจนสามารถเจรจาในการขอสินเชื่อจากสถาบันการเงินได้ รวมทั้งได้ข้อมูลที่จำเป็นในการดำเนินการตลาด

2. ปัญหาด้านการเงิน

เนื่องจากทางกลุ่มผู้ผลิตผลไม้เผาะดับกลิ่น ก่อตั้งขึ้นจากการใช้ทุนส่วนตัว รวมถึงจากญาติมิตร ซึ่งมีอยู่อย่างจำกัด จำเป็นต้องได้รับการสนับสนุนจากสถาบันการเงิน แต่มักประสบปัญหาการขอกู้เงินจากสถาบันการเงิน เพื่อนำมาลงทุน หรือขยายการลงทุน

แนวทางแก้ไข คือ รัฐบาลให้การส่งเสริมผู้ด้านเงินทุน เพื่อไม่ให้ทางกลุ่มผู้ผลิตต้องหันไปพึ่งเงินทุนจากนอกระบบด้วยอัตราดอกเบี้ยสูง และช่วยผลักดันให้ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ผลิต

สินค้าผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้วางแผนในการบริหารเงิน โดยการใช้ทุนให้ตรงตามวัตถุประสงค์ในการขอกู้ยืม ตลอดจนการจดบันทึกข้อมูลตัวเลขที่ใช้เป็นหลักฐานแสดงฐานะทางการเงิน ได้ดีขึ้น

3. ปัญหาด้านเทคโนโลยีการผลิต

การทำผลไม้เผาดับกลั่นมีกระบวนการผลิตที่ใช้เทคโนโลยีไม่ยุ่งยากซับซ้อน และใช้แรงงานที่มีความรู้ไม่สูงนัก ดังนั้น เมื่อต้องแข่งขันกับคู่แข่งที่มีศักยภาพสูงกว่า ก็จำเป็นต้องใช้เทคโนโลยีที่สูงขึ้น

แนวทางแก้ไข คือ ต้องมีการใช้เตาเผาที่ทันสมัยขึ้น แทนการใช้เตาเผาผลไม้ ดับกลั่นแบบเดิมที่เป็นเพียงเตาที่ขุดดินแล้วนำผลไม้มาเผา เพื่อที่จะให้ได้ปริมาณการผลิตที่ทันต่อความต้องการจากเดิม และจะเป็นตัวช่วยผ่อนแรงทำให้ทำงานได้สะดวกยิ่งขึ้น และเป็นการประหยัดเวลามากขึ้น ถิ่นเปลือกงบประมาณน้อยลง

4. ปัญหาด้านแรงงาน

มักประสบปัญหากับคานแรงงานอยู่เสมอ เนื่องจากขาดทักษะรวมทั้งประสบการณ์ และส่งผลต่อความสม่ำเสมอของคุณภาพผลิตภัณฑ์

แนวทางแก้ไข คือ พัฒนาแรงงานของกลุ่มให้มีความรู้ ความสามารถในการผลิตสินค้าให้มากขึ้น โดยหน่วยงานภาครัฐเข้ามาสนับสนุน เช่น หน่วยงานพัฒนาชุมชนประจำอำเภอ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ให้การจัดฝึกอบรมพัฒนา ทักษะ ความรู้ในเรื่องการผลิตสินค้าที่มี คุณภาพ

5. ปัญหาด้านการจัดการ

การใช้ประสบการณ์ตัดสินใจในการจัดการด้านต่าง ๆ ใช้คนเพียงคนเดียว ไม่ได้ใช้ทักษะการจัดการอย่างมีระบบ

แนวทางแก้ไข คือ ส่งเสริมให้ทางกลุ่มมีการบริหารจัดการที่ดี มีการบริหารงานอย่างโปร่งใส โดยมีคณะกรรมการบริหารกลุ่ม สมาชิกกลุ่ม ร่วมรับรู้ในทุกขั้นตอนของการบริหารจัดการงานของกลุ่ม ทั้งนี้ผู้นำกลุ่ม หรือประธานกลุ่มผู้ผลิตต้องมีการเข้ารับการฝึกอบรมในการพัฒนาการบริหารจัดการ ในด้านต่าง ๆ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการดูแลจัดการกลุ่มได้ดียิ่งขึ้น

6. ปัญหาด้านการขาดแคลนข้อมูลในการช่วยตัดสินใจ

ทางกลุ่มผู้ผลิตผลไม้เผาดับกลั่นมักจะขาดแคลนข้อมูลในด้านต่าง ๆ ทั้งด้านการผลิต การตลาด เทคนิคการผลิต การหาแหล่งเงินทุน และการจัดการ

แนวทางแก้ไข คือ ขอความช่วยเหลือจากหลาย ๆ หน่วยงาน เกี่ยวกับข้อมูลประเภทต่าง ๆ เช่น การผลิตที่มีคุณภาพ จากสำนักงานพาณิชย์จังหวัด กรมพัฒนาฝีมือและแรงงาน ส่วนด้านการจัดการและแหล่งเงินทุน อาจขอทุนสนับสนุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตรภายในอำเภอของตนเอง

7. การกระจุกตัวของธุรกิจในพื้นที่เฉพาะในตัวเมือง

นำไปสู่ต้นทุนการผลิตและการจำหน่ายที่สูง คือ ค่าขนส่งวัตถุดิบและสินค้าที่สูงเพราะการจราจรคับคั่งติดขัด การแย่งกันทางการตลาดของสินค้าประเภทต่าง ๆ

แนวทางแก้ไข คือ ต้องทำการขยายพื้นที่ทางการตลาด คือ หาแหล่งรองรับสินค้าใหม่เพิ่มเติม ไม่จำเป็นต้องจำหน่ายสินค้าเฉพาะในเขตตัวเมือง หรือตัวจังหวัดเท่านั้น

8. ปัญหาด้านการขอรับการสนับสนุนและส่งเสริมจากหน่วยงานต่าง ๆ

เนื่องจากหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน ให้ความช่วยเหลือได้ไม่ทั่วถึง การดำเนินการผลิตจึงไม่สะดวกมากนัก เมื่อผลิตภัณฑ์ออกสู่ท้องตลาดก็ยังไม่มีความรู้ที่จะไปได้ตรงจุด หรือถูกทาง

แนวทางแก้ไข คือ ให้หน่วยงานพัฒนาชุมชน เข้ามาดูแลในระดับ ตำบล และหมู่บ้าน ตลอดจนการบริหารส่วนท้องถิ่นต่าง ๆ จะมีการรวมกลุ่มของประชาชน โดยมีเจ้าหน้าที่ของจังหวัดเป็นที่ปรึกษา เพื่อช่วยผลักดันและสนับสนุนการพัฒนาให้ผ่านขั้นตอนต่าง ๆ ของหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ การดำเนินการผลิตจึงจะเป็นไปโดยสะดวก และมีช่องทางการจำหน่ายที่ถูกทาง

อภิปรายผลการวิจัย

ผลการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยขอเสนอการอภิปรายตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ ดังต่อไปนี้

วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อศึกษาการพัฒนา รูปแบบผลิตภัณฑ์ผลไม้คุณกลืน บ้านหนองยอเหนือ ตำบลโพธิ์ประสาท อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ โดยใช้แบบสอบถามมาทำการพรรณนาเพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ รูปแบบของผลิตภัณฑ์ อภิปรายผลได้ดังนี้

1.1 ประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์

เมื่อปี พ.ศ. 2543 ส.ส. เมธี ฉัตรจินดารัตน์ ส.ส.นครสวรรค์ เขต 5 เดินทางไปอบรมที่ประเทศญี่ปุ่น และเห็นชาวญี่ปุ่นนำสับปะรดเผาตั้งไว้ในที่ทำงาน กลับมาปรึกษากับกำนันตำบลโพธิ์ประสาท คุณชูชาติ วงษ์มัน กำนันได้ให้ชาวบ้านทดลองเผาผล หาสลไม้มืออยู่ในบ้าน เช่น น้อยหน้า

กล้วย ฝรั่ง เอาเกลบมาสูมเอาผลไม้เข้าไปเผา ซึ่งก็ไม่ประสบความสำเร็จทุกคนเผาไม่ได้ ทดลองใหม่หลายครั้ง เช่น เอาสังกะสีมารองพื้นเอาเชื้อไฟไว้ด้านล่าง เอาผลไม้ไว้บนสังกะสีเอาเกลบถมทับก็ยังไม่ประสบความสำเร็จ ทดลองอยู่ 3 เดือน กว่าจะประสบความสำเร็จโดยใช้กระป๋องนมเล็กๆครอบผลไม้เอาเกลบถม แล้วเผาซึ่งผลไม้ยังคงรักษาสภาพเดิมไว้ได้

ต่อมาจึงดำเนินการผลิตโดยใช้กระป๋องนมขนาด 2 กิโลกรัม เอาผลไม้ใส่ลงไปนั้นเอาเกลบถมแล้วเผา จะได้ผลผลิต 50% จากวัตถุดิบซึ่งก็ถือว่าดีขึ้นมาก จึงเปลี่ยนจากกระป๋องนมมาใช้ปีปซึ่งบรรจุผลไม้ได้มากกว่า เมื่อผลิตได้แล้วตอนนั้นมีบริษัทเอกชนมาซื้อจากกลุ่มไปส่งขายประเทศญี่ปุ่นประมาณ 5 เดือน ผู้มาติดต่อก็เสียชีวิต หยุคดำเนินงาน หลังจากนั้นมีการรวมกลุ่มอีกครั้ง ปี 2544 ตั้งกลุ่มใหม่อีกครั้งรวมสมาชิกตั้งชื่อกลุ่มว่า “กลุ่มเพชรน้ำเอก” ผลิตสินค้า คือ ผลไม้ดูดกลั่นออกมาจำหน่าย

1.2 ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์

ต้องการผลไม้รูปร่าง รูปทรง และขนาดของวัตถุดิบแต่ละชนิด ต้องสมส่วน ขนาดที่ใช้ต้องไม่เกินขนาดขวดน้ำดื่ม 950 ซีซี ผลไม้บางชนิดต้องมีลูก มีขั้วติด เช่น มะพร้าว ลูกตาล มังคุด ขนุน ทูเรียน และเมื่อเป็นกระบอกไม้ไผ่ต้องตัดให้มีข้อ ความยาวและลักษณะพอกับกระบอกข้าวหลาม

1.3 รูปแบบผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ผลไม้เผาดับกลั่นที่ทางเพชรน้ำเอก บ้านหนองยอเหนือ ตำบลโพธิ์ประสาทผลิตขึ้นมา นั้น เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ ดังนั้นจึงมีรูปแบบการผลิตอยู่ 2 ลักษณะใหญ่ๆ ดังนี้

1. ชิ้นงานที่นำวัตถุดิบมาผลิตที่เป็นผลไม้ ได้แก่

สับปะรด มังคุด ทูเรียน น้อยหน่า มะพร้าว ขนุน และลูกท้อ

2. ชิ้นงานที่นำวัตถุดิบมาผลิตเป็นชนิดอื่น ๆ ได้แก่

ข้าวโพด กระบอกไม้ไผ่ ลูกตาล ฝักบัว และซังข้าวโพด

หลังจากการทำกาเผาเสร็จ รูปร่าง รูปทรงของผลไม้เผาดูกลั่น เมื่อทำการเผาออกมา นั้นจะขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่นำมาเผาด้วยว่า จะมีความสวยงามเพียงใด เช่น การเผาผลไม้พวก มังคุด ขนุน น้อยหน่า จะต้องเลือกเอาเฉพาะผลไม้ผลเล็กๆ ขนาดพอเหมาะ ไม่สุกงอม มีน้ำในเนื้อผลไม้ มากจนเกินไป เมื่อเผาออกมาแล้วจะได้รูปทรงที่สวยงาม ไม่แตก อยู่ได้นาน

มีความสวยงามประณีต สภาพชิ้นส่วนคงทน เมื่อทำการเผาออกมาแล้ว ต้องมีความคงทน นั่นคือต้องอยู่ได้นาน ทางกลุ่มมีความเอาใจใส่ในการทำผลไม้เผาคุณกลั่นเป็นอย่างมาก คือจะเลือกเอาวัตถุดิบที่มีความคงทน จำพวกมะพร้าว ลูกตาล ขนุน มังคุด ฯลฯ มาใช้ทำผลไม้เผาคุณกลั่น และในปัจจุบันมีการเพิ่มจำนวนวัตถุดิบขึ้นมาแล้ว เพื่อให้ตรงกับความต้องการของตลาด อีกทั้งยังเพิ่มปริมาณการผลิตมากยิ่งขึ้นจากเดิมอีก

วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อศึกษาการพัฒนาารูปแบบผลิตภัณฑ์ผลไม้คุณกลั่น บ้านหนองขอเหนือ ตำบลโพธิ์ประสาท อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์โดยใช้แบบสอบถามมาทำการพรรณนา ดังนี้คือ ศึกษากระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิต สามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

2.1 กระบวนการผลิต

ใช้ปซึ่งบรรจุผลไม้มาทำการเผาผลไม้ให้เย็นถ่าน ซึ่งเป็นที่รู้จักกันว่าถ่าน (Carbon) เป็นเชื้อเพลิงที่ผลิตกันแต่โบราณ มีประโยชน์ในการให้พลังงานความร้อน ตั้งแต่ระดับครัวเรือน ไปจนถึงอุตสาหกรรมต่าง ๆ แล้วจึงมีการประยุกต์ใช้เพื่อประโยชน์อย่างอื่นตามมา โดยใช้เป็นวัสดุกรองน้ำดิบ หรือใช้ดับกลิ่นในที่อับ เช่น บริเวณห้องโดยสารรถยนต์ ห้องอับในบ้านหรือในตู้เย็น เพราะสรรพคุณที่สำคัญอีกอย่างของถ่านก็คือ ช่วยดูดกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ได้ดี ด้วยเหตุนี้เองที่ทำให้เกิดแนวคิด ที่จะนำเอาผลไม้มาทำการเผาเป็นถ่าน เพื่อใช้สำหรับดูดกลิ่นขึ้นภายในชุมชน โดยการริเริ่มของคุณดั่งค์ อิมเงิน

- การสรรหาและใช้วัตถุดิบ

หาวัตถุดิบทั้งจากภายในหมู่บ้านหนองขอเหนือเองและภายในตำบล ต่อมาภายหลังมีการผลิตเพิ่มมากขึ้นจากเดิมมาก วัตถุดิบจึงหาไม่ทัน เพราะต้องใช้ผลไม้ที่ผลเล็ก ๆ ขนาดพอเหมาะ ส่วนหนึ่งของวัตถุดิบนั้นได้นำมาจากภายนอกด้วย คือ อำเภอท่าตะโก อำเภอตากฟ้า และอำเภอมืองนครสวรรค์ ทั้งนี้วัตถุดิบจากสถานที่ดังกล่าวนี้มีคุณภาพดี เหมาะแก่การนำมาผลิตเป็นผลไม้เผาคุณกลั่น

2.2 ขั้นตอนการผลิต

ขั้นตอนการคัดเลือกวัตถุดิบ ของทางกลุ่มมีดังต่อไปนี้

1) ชนิดของวัตถุดิบ คือ คัดเลือกผลไม้ชนิดต่าง ๆ เช่น น้อยหน่า จ้าวโพด มะพร้าว ลูกตาล ไม้ไผ่ ทูเรียน มังคุด หรือสับปะรด

2) รูปร่าง รูปทรงและขนาดของวัตถุดิบแต่ละชนิดต้องสมส่วน ขนาดที่ใช้ต้องไม่เกินขนาดขวน้ำคั้น 950 ซีซี ผลไม้บางชนิดต้องมีจุก มีขั้วติด เช่น มะพร้าว ลูกตาล มังคุด ขนุน ทูเรียน หากเป็นกระบอกไม้ไผ่ต้องตัดให้มีข้อ ความยาวและลักษณะพอกับกระบอกข้าวหลาม

3) อายุของวัตถุดิบ อายุของวัตถุดิบต้องไม่ใช่ผลแก่ ห้ามใช้ผลที่มีน้ำข้างใน ข้าวโพดจะต้องดิบเมล็ดยังไม่ลงแป้ง ทูเรียนก็จะใช้ผลอ่อน ไม่ใช่ผลที่พร้อมจะรับประทาน

4) การจัดเรียง การจัดเรียงในภาชนะจะต้องจัดวางให้ดี ไม่ให้ทับซ้อนหนาแน่นจนเกินไป โดยเฉพาะสับปรด ที่จะต้องระวังไม่ให้ตะเกียงใบ และตาหลุคหัก หรือชำรุด การจัดเรียงต้องไม่ซ้อนทับกัน

2.3 ขั้นตอนการเผา

- 1) ทำการขุดดินเป็นร่องขนาดกว้าง 1 ศอก ลึก 1 คืบ
เพื่อใช้สำหรับทำเป็นเตาเผาผลไม้ดับกลิ่น ลักษณะเช่นนี้จะคล้ายกับเตาเผาถ่านของชาวบ้าน ที่ทำการขุดดินทำเตาเผาถ่านไม้เอาไว้ใช้เป็นเชื้อเพลิงสำหรับหุงข้าว ทำกับข้าวนั่นเอง
- 2) ใช้ซังข้าวโพดโรยลงไปในเรื่องที่ได้ทำการขุดเตรียมเอาไว้ก่อนหน้านี้นี้แล้ว
เหตุผลที่นำซังข้าวโพดมาโรยไว้ที่พื้นร่องดินเตาเผา เนื่องจากต้องการให้ความร้อนระอุอย่างทั่วถึงเวลาทำการเผาผลไม้ และทำให้ผลไม้แต่ละชนิดที่ทำการเผามีชิ้นงานที่สวยงามไม่ไหม้เฉพาะบริเวณใดบริเวณหนึ่งของผลไม้เท่านั้น
- 3) ใช้เหล็กเส้นขนาดเท่านิ้วชี้พาดขวางร่อง ขนาดพอที่จะวางภาชนะได้
จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องใส่เหล็กเส้น มาเป็นที่รองรับภาชนะที่ได้บรรจุวัตถุดิบจำพวกผลไม้และวัสดุอื่น ๆ เอาไว้
- 4) เทน้ำมันเบนซินรดซังข้าวโพดนิคหน่อย จุดไฟ เมื่อซังข้าวโพดติดไฟแล้วนำภาชนะที่บรรจุวัตถุดิบจนเต็ม ปิดฝา นำไปวางบนตะแกรงเหล็ก
- 5) จากนั้นให้เทแกลบคิบกลบภาชนะให้มิด แล้วเผาไปเรื่อย ๆ ระหว่างเผถ้าแกลบยุบต้องเติมและควบคุมไม่ให้ไฟลุก เหมือนกับการเผาถ่านไม้ทุกประการ ใช้เวลาเผาประมาณ 24 ชั่วโมง
- 6) จากนั้นจึงเขี่ยเอาแกลบออกดับไฟ และปล่อยให้ทิ้งไว้ให้เย็น โดยไม่ต้องเปิดภาชนะ ไม่ต้องรดน้ำ ครบ 1 คืบ ก็มาคัดแยกเพื่อนำไปจำหน่ายได้

2.4 ขั้นตอนการจำหน่าย

งานแต่ละชิ้นพ่อค้าจะมารับซื้อด้วยราคาที่แตกต่างกันไป ถ้าเป็นน้อยหน้า มังคุด ไม้ไผ่ และอื่น ๆ จะได้ราคาที่ 10-15 บาทต่อชิ้น แต่ถ้าเป็นทุเรียน สับปะรด จะได้ราคาถึงชิ้นละ 30-35 บาท โดยพ่อค้าผู้รับออเดอร์จะมารับสินค้าไปจำหน่ายก่อน แล้วจะมาจ่ายเงินในงวดที่จะมารับของต่อไป แต่ละงวดเวลาห่างกันประมาณ 7-15 วัน ขึ้นอยู่กับความต้องการของตลาด ในบางครั้งกลุ่มก็จะนำสินค้าไปโชว์และจำหน่ายในงานสำคัญ ๆ ทั้งระดับจังหวัด และระดับประเทศ เช่น งานเกี่ยวกับการศึกษาของกรมการศึกษานอกโรงเรียน เป็นต้น ซึ่งปรากฏว่า ได้รับความสนใจจากลูกค้าเป็นอย่างดี เพราะความแปลกใหม่นั้นเอง

วัตถุประสงค์ข้อที่ 3 เพื่อศึกษาปัญหาอุปสรรค และแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไม้เผาดับกลิ้ง บ้านหนองขอเหนือ ตำบลโพธิ์ประสาธ อำเภอโศก จ. นครสวรรค์ สามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

1. ปัญหาด้านการตลาด

แนวทางแก้ไข คือ พัฒนาด้านการตลาดควรกระทำโดยเร่งด่วนในประการต่าง ๆ ดังนี้

- 1) ศึกษาภาวะความต้องการของตลาดให้ทันเหตุการณ์ โดยหันมาใช้แนวคิดที่ว่าผลิตเพื่อจำหน่าย หรือผลิตตามความต้องการของตลาดเป็นหลัก
- 2) ปรับเปลี่ยนกลยุทธ์ทางการตลาด เร่งขยายตลาดใหม่ ๆ เพิ่มมากขึ้นไปยังต่างท้องถิ่น และอาจจะพัฒนาผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ควบคู่ไปกับการเจาะตลาดใหม่ด้วย
- 3) ต้องพัฒนากลุ่มผู้ผลิตให้เป็นนักเจรจาการค้า เพื่อจะสามารถสื่อสารกับลูกค้าได้ดีขึ้น หรือเจรจาผู้ร่วมลงทุนเพื่อขยายฐานธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์ไม้เผาดับกลิ้งให้เติบโตมากขึ้น ตลอดจนสามารถเจรจาในการขอสินเชื่อจากสถาบันการเงินได้ รวมทั้งได้ข้อมูลที่จำเป็นในการดำเนินการตลาด

2. ปัญหาด้านการเงิน

เนื่องจากทางกลุ่มผู้ผลิตผลไม้เผาดับกลิ้ง ก่อตั้งขึ้นจากการใช้ทุนส่วนตัว รวมถึงจากญาติมิตร ซึ่งมีอยู่อย่างจำกัด จำเป็นต้องได้รับการสนับสนุนจากสถาบันการเงิน

แนวทางแก้ไข คือ รัฐบาลให้การส่งเสริมผู้ด้านเงินทุน เพื่อไม่ให้ทางกลุ่มผู้ผลิตต้องหันไปพึ่งเงินทุนจากนอกระบบด้วยอัตราดอกเบี้ยสูง และช่วยผลักดันให้ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ผลิตสินค้าผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้วางแผนในการบริหารเงินอย่างถูกต้อง

3. ปัญหาด้านเทคโนโลยีการผลิต จำเป็นต้องใช้เทคโนโลยีที่สูงขึ้น

แนวทางแก้ไข คือ ต้องมีการใช้เตาเผาที่ทันสมัยขึ้น แทนการใช้เตาเผาผลไม้ คับกลืนแบบเดิมที่เป็นเพียงเตาที่ขุดดินแล้วนำผลไม้มานเผา เพื่อที่จะให้ได้ปริมาณการผลิตที่ทันต่อความต้องการจากเดิม

4. ปัญหาด้านแรงงาน

มักประสบปัญหากับคานแรงงานอยู่เสมอ เนื่องจากขาดทักษะรวมทั้งประสบการณ์ และส่งผลต่อความสม่ำเสมอของคุณภาพผลิตภัณฑ์

แนวทางแก้ไข คือ พัฒนาแรงงานของกลุ่มให้มีความรู้ ความสามารถในการผลิตสินค้าให้มากขึ้น โดยหน่วยงานภาครัฐเข้ามาสนับสนุน เช่น หน่วยงานพัฒนาชุมชนประจำอำเภอ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ให้การจัดฝึกอบรมพัฒนา ทักษะ ความรู้ในเรื่องการผลิตสินค้าที่มี คุณภาพ

5. ปัญหาด้านการจัดการ

การใช้ประสบการณ์ตัดสินใจในการจัดการด้านต่าง ๆ ใช้คนเพียงคนเดียว ไม่ได้ใช้ทักษะการจัดการอย่างมีระบบ

แนวทางแก้ไข คือ ส่งเสริมให้ทางกลุ่มมีการบริหารจัดการที่ดี มีการบริหารงานอย่างโปร่งใส โดยมีคณะกรรมการบริหารกลุ่ม สมาชิกกลุ่ม ร่วมรับรู้ในทุกขั้นตอนของการบริหารจัดการงานของกลุ่ม

6. ปัญหาด้านการขาดแคลนข้อมูลในการช่วยตัดสินใจ

ทางกลุ่มผู้ผลิตผลไม้เผาดับกลืนมักจะขาดแคลนข้อมูลในด้านต่าง ๆ ทั้งด้านการผลิต การตลาด เทคนิคการผลิต การหาแหล่งเงินทุน และการจัดการ

แนวทางแก้ไข คือ ขอความช่วยเหลือจากหลาย ๆ หน่วยงาน เกี่ยวกับข้อมูลประเภทต่าง ๆ เช่น การผลิตที่มีคุณภาพ จากสำนักงานพาณิชย์จังหวัด กรมพัฒนาฝีมือและแรงงาน ส่วนด้านการจัดการและแหล่งเงินทุน อาจขอทุนสนับสนุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตรภายในอำเภอของตนเอง

7. การกระจุกตัวของธุรกิจในพื้นที่เฉพาะในตัวเมือง

นำไปสู่ต้นทุนการผลิตและการจำหน่ายที่สูง การแย่งกันทางการตลาดของสินค้าประเภทต่าง ๆ

แนวทางแก้ไข คือ ต้องทำการขยายพื้นที่ทางการตลาด คือ หาแหล่งรองรับสินค้าใหม่เพิ่มเติม ไม่จำเป็นต้องจำหน่ายสินค้าเฉพาะในเขตตัวเมือง หรือตัวจังหวัดเท่านั้น

8. ปัญหาด้านการขอรับการสนับสนุนและส่งเสริมจากหน่วยงานต่าง ๆ เนื่องจากหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน ให้ความช่วยเหลือได้ไม่ทั่วถึง

แนวทางแก้ไข คือ ให้นำหน่วยงานพัฒนาชุมชน เข้ามาดูแลโดยมีเจ้าหน้าที่ของจังหวัดเป็นผู้เลี้ยง เพื่อช่วยผลักดันและสนับสนุนการพัฒนาให้ผ่านขั้นตอนต่าง ๆ ของหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ การดำเนินการผลิตจึงจะเป็นไปโดยสะดวก และมีช่องทางการจำหน่ายที่ถูกต้องทาง

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัย การส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาผลไม้คูกกลั่น บ้านหนองข่อยเหนือ ตำบลโพธิ์ประสาท อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ ผู้วิจัยขอเสนอแนะความคิดเห็นอันเป็นแนวทางให้แก่ผู้สนใจและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ และเอกชนในการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชน ให้เป็นรูปของข้อเสนอแนะ กล่าวคือ

1. ทางรัฐบาลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรจัดอบรม ถ่ายทอดเทคโนโลยี รวมไปถึงให้มีการทัศนศึกษาดูงานด้านเทคโนโลยีการผลิต มาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับรูปแบบการผลิตของกลุ่มผู้ผลิตผลไม้คูกกลั่น เพื่อให้กลุ่มผู้ประกอบการจะได้มีความรู้เกิดทักษะ ในด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผลไม้ฯ เพิ่มมากยิ่งขึ้น

2. ส่งเสริมการรวมกลุ่ม เพื่อสร้างอำนาจในการต่อรองในการจัดซื้อ ปัจจัยการผลิต พร้อมทั้งมีการวางแผนแก้ไขปัญหาการผลิตและการตลาด ศึกษาภาวะความต้องการของตลาดเพื่อจะปรับแนวคิดในการผลิต ผลิตตามความต้องการของตลาด