

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่องการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาไข่เค็มสมุนไพร บ้านเขาดิน หมู่ที่ 2 ตำบลวังน้ำลึก อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ มีวัตถุประสงค์ในการวิจัยคือ เพื่อศึกษาการพัฒนารูปแบบผลิตไข่เค็มสมุนไพร บ้านเขาดิน ตำบลวังน้ำลึก อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ เพื่อศึกษาปัญหาอุปสรรค และแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพร ตำบลวังน้ำลึก อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์

การวิจัยครั้งนี้หน่วยในการศึกษาคือสมาชิกกลุ่มไข่เค็มสมุนไพร บ้านเขาดิน ตำบลวังน้ำลึก อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลและประมวลผลในเชิงคุณภาพ โดยการวิเคราะห์เนื้อหาจากแบบสอบถามและจากการสัมภาษณ์ โดยผู้วิจัยนำเสนอข้อมูลและผลการวิจัยออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ รูปแบบของผลิตภัณฑ์

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิต

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาอุปสรรค และแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพร

ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลและประมวลผลในเชิงคุณภาพ โดยการวิเคราะห์เนื้อหาจากแบบสอบถามและจากการสัมภาษณ์

ผู้วิจัยสามารถสรุปผลการวิจัย อภิปรายผลการวิจัยและข้อเสนอแนะดังนี้

สรุปผลการวิจัย

การส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาไข่เค็มสมุนไพร บ้านเขาดิน หมู่ที่ 2 ตำบลวังน้ำลึก อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ สามารถสรุปผลการวิจัยได้เป็นทั้งหมด 3 ตอน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ รูปแบบของผลิตภัณฑ์

1.1 ประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์

การประกอบอาชีพทางด้านเกษตรกรรม ไม่ค่อยได้ผล จึงได้มีการรวมตัวกันขึ้น ในนามของกลุ่มแม่บ้านเขาหิน หมู่ที่ 2 เพื่อทำการผลิตไข่เค็มสมุนไพร ซึ่งเป็นการรวมตัวกันของกลุ่มแม่บ้านที่ต้องการหารายได้พิเศษให้กับครอบครัว และเพื่อความสามัคคีระหว่างกลุ่ม ในรวมตัวกันครั้งแรกนั้น มีสมาชิกเพียง 7 คน ลงทุนคนละ 150 บาท

ในระยะแรก เมื่อปี 2541 เริ่มผลิตไข่เค็มสมุนไพรขึ้นภายในชุมชน โดยสมุนไพรที่จะหา มาจากสมาชิกกลุ่ม แต่ละคนก็จะนำสมุนไพรมาจากบ้านของตน ส่วนไข่กับเกลือไอโอดีนต้องมีการซื้อมาจากที่อื่น ในช่วงนั้นไข่ใบละ 1.20 บาทเท่านั้น ผลิตรั้งแรก 300 ใบ ซื่อขายกันเองภายในหมู่บ้าน ต่อมาทางกลุ่มได้ทำการผลิตไข่เค็มสมุนไพรเพิ่มมากขึ้น โดยร่วมมือกับทางกลุ่มแม่บ้านของตำบลโพธิ์ประสาท เพื่อขอความร่วมมือให้นำไข่เค็มสมุนไพรนำไปจำหน่ายด้วยตามงานต่าง ๆ หลังจากนั้นก็ทำให้ประชาชนทราบว่าผลิตภัณฑ์ไข่เค็มของทางกลุ่มแม่บ้านชุมชนเขาหินมีคุณภาพดี จึงเป็นที่นิยมและรู้จักกันมากขึ้น

1.2 ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์

ลักษณะผลิตภัณฑ์ไข่เค็มเค็มสมุนไพร มีลักษณะเป็นรูปไข่เปิดธรรมดาทั่ว ๆ ไป แต่มีลักษณะแตกต่างกับไข่เค็มธรรมดา ตรงที่บนผิวเปลือกไข่มากกว่าไข่เค็มธรรมดา เพราะสีส้มของสมุนไพรจะแทรกซึมอยู่ในไข่และบริเวณที่เปลือกไข่ ทำให้มีสีส้มที่ไม่ค่อยน่ารับประทานนัก แต่รสชาติของไข่เค็มสมุนไพรนั้นมีรสชาติที่อร่อย มีรสชาติของสมุนไพรและเค็มพอดี สามารถทานกับข้าว ข้าวต้ม หรือทานเปล่า ๆ ได้ และไข่เค็มสมุนไพรนี้ยังสามารถนำไปเป็นส่วนประกอบของอาหารอื่น ๆ ได้อีกมาก

ไข่เค็มสมุนไพรของทางกลุ่มแม่บ้านเขาหินมีรสชาติ หอมกลิ่นสมุนไพรที่แทรกซึมเข้าไปในชั้นผิวเนื้อของไข่เค็ม จึงสรุปได้ว่าลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพร ของกลุ่มแม่บ้านเขาหิน มีลักษณะที่ไม่สวยงาม และไม่สะอาด แต่ในด้านคุณค่าทางโภชนาการแล้ว ถือว่าไข่เค็มสมุนไพรของทางกลุ่มฯ มีประโยชน์อย่างยิ่งต่อผู้บริโภค

1.3 รูปแบบผลิตภัณฑ์

ทางกลุ่มมีความต้องการเมื่อผลิตออกมาได้แล้วต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้คือไม่ให้มีรอยดำหนิหรือเกิดความเสียหายแก่ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพร เช่น มีรอยร้าว แตก นุบ เกิดผลเสียแก่รสชาติของไข่เค็มสมุนไพร เมื่อเกิดปัญหาดังกล่าว ผู้บริโภคสามารถที่จะขอเปลี่ยนสินค้าได้ทันที

รูปร่าง ดังที่ได้กล่าวมาแล้วเบื้องต้นว่ารูปทรงของไข่เค็มสมุนไพร เมื่อทำการเผาออกมานั้นจะมีลักษณะไม่สวยงาม แต่ลักษณะจะคล้ายกับไข่เค็มไอโอดีนบ้าง ที่เห็นแตกต่างกันก็คือลักษณะของเปลือกไข่มีสีที่มองเห็นแล้วคล้ำ ๆ เพราะมีสมุนไพรผสมอยู่มาก

แต่ในส่วนของคุณค่าของผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพรนั้นมีรสชาติอร่อย และหอมกลิ่นสมุนไพร ซึ่งเป็นแนวคิดที่แปลกใหม่ เหมาะกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน สมุนไพรในไข่เค็มมีสรรพคุณของสมุนไพรแต่ละชนิดช่วยบำรุงร่างกาย ให้ระบบการทำงานของร่างกายทำงานตามปกติ ไข่เค็มสมุนไพรนั้นไม่มีสารพิษตกค้างเมื่อรับประทาน เพราะสมุนไพรที่ผสมลงไปจะช่วยขับถ่ายสารพิษออกมา ทำให้ร่างกายได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่

ส่วนที่ 2 กระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิต

2.1 กระบวนการผลิต

ถึงแม้ว่าในระยะแรก ๆ การที่ทางกลุ่มให้ทุกคนเป็นผู้ที่คิดประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์ขึ้นมาเอง แต่ยังไม่มียุทธวิธีที่เหมาะสม เนื่องจากขาดงบประมาณ ประสบการณ์ ทำไข่เค็มสมุนไพร ดังนั้นจึงได้รับความช่วยเหลือจากหน่วยงาน พัฒนาชุมชนอำเภอไพศาลี มาคอยชี้แนะแนวทางที่ถูกต้องให้กับทางกลุ่ม เมื่อมีความรู้เข้ามาเกี่ยวข้อง จึงทำให้ทางกลุ่มเริ่มพัฒนาฝีมือการทำผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพรมากขึ้น

- การใช้ภูมิปัญญาพื้นบ้าน

การทำไข่เค็มสมุนไพร ของหมู่บ้านเขาดิน หมู่ที่ 2 ตำบลวังน้ำตด เป็นการผลิตโดยที่ทางกลุ่มได้ศึกษาผลประโยชน์ของพืชสมุนไพรมาแล้วว่า พืชแต่ละชนิดมีประโยชน์มีคุณค่าทางอาหารอย่างไรบ้าง จนคิดว่ามีประโยชน์ต่อทางร่างกาย เช่น จิง ข่า ตะไคร้และขมิ้น และใบมะกรูด เนื่องจากทางกลุ่มได้เล็งเห็นประโยชน์ของพืชสมุนไพร ที่มีอยู่แล้วภายในชุมชน - การสรรหาและใช้วัตถุดิบ

แหล่งวัตถุดิบนั้นหาได้ไม่ยากนักเพราะภายในหมู่บ้านเขาดินก็มีการเลี้ยงเป็ดไว้อยู่แล้วและที่สำคัญมีสมาชิกกลุ่ม 2 ท่านที่เลี้ยงเป็ดอยู่แล้วก่อนหน้าที่จะมีการรวมกลุ่ม ดังนั้นเมื่อเกิดการรวมกลุ่มผลิตไข่เค็มสมุนไพรจึงได้ซื้อไข่เป็ด มาจากนางสาหร่าย แก้วคง และนางทอง กล้วยไม้

การทำไข่เค็มนั้นทำไม่ยากนัก เพียงเตรียมไข่เป็ดที่มีขนาดใกล้เคียงกัน แต่ต้องเป็นไข่เป็ดที่ใหม่ ถ้าจะทำตอนเช้าต้องไปหาซื้อไข่ในเวลาเช้าตรู่จากตลาดที่พ่อค้า แม่ค้าขาย หรือจากฟาร์มภายในอำเภอไพศาลี ซึ่งเป็ดไล่ทุ่งนั้นจะเก็บกินหอยเชอรี่ ปลาและข้าวที่ตกในแปลงนา ไข่แดงจึงมีสีสวยกว่าเป็ดที่เลี้ยงในฟาร์มทั่วไป เมื่อเตรียมไข่เป็ดแล้ว จึงเตรียมสมุนไพรต่าง ๆ คือ ขมิ้น ตะไคร้หอม ขิง ข่า ซึ่งมีมากตามบ้านเรือนของสมาชิก เพราะเห็นว่าสมุนไพรของไทยที่นำมาใช้นั้นมีคุณสมบัติทางยาให้ประโยชน์แก่ร่างกาย พร้อมกับให้กลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ของสมุนไพรไทย การขนส่ง หรือนำวัตถุดิบนั้นส่วนใหญ่ทางกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพร ได้ไปทำการรับถึงพื้นที่ เนื่องจากการไปรับในพื้นที่นั้น ๆ จะทำให้ได้วัตถุดิบที่มีมาตรฐาน สามารถคัดเลือกเองได้ตรงตามที่ทางกลุ่มคาดหวัง อีกอย่างหนึ่งคือราคาก็จะถูกลงด้วย

2.2 ขั้นตอนการผลิต

ขั้นตอนการผลิตไข่เค็มสมุนไพร ของกลุ่มไข่เค็มสมุนไพรบ้านเขาดิน ตำบลวังน้ำลึก อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ มีดังต่อไปนี้

1) อุปกรณ์ที่ใช้ ได้แก่ มีด เครื่องบดอาหาร / ครกเพื่อใช้บดสมุนไพร เตาอังไข่ ซึ่งภาชนะสำหรับล้างไข่ สก๊อตไบรท์ / ฟองน้ำ และตะแกรงสานด้วยไม้ไผ่

2) ส่วนผสม ไข่เป็ด 200 ฟอง เปลือโอโอติน 6 กิโลกรัม ขิง 1 กิโลกรัม ข่า 1 กิโลกรัม ตะไคร้ 2 กิโลกรัม ใบมะกรูด 1 กิโลกรัม ขมิ้น 1 กิโลกรัม น้ำสะอาด (น้ำดื่มสุก) 20-30 ลิตร

3) อายุของวัตถุดิบ อายุของวัตถุดิบเป็นอีกส่วนหนึ่งที่มีความสำคัญต่อการไข่เค็มสมุนไพรเป็นอย่างมาก เนื่องจากจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องทำการคัดเลือกไข่ใหม่ ๆ สด วันต่อวันยิ่งดี เพราะการทำไข่เค็มสมุนไพรนั้น ถ้าหากมีการคัดเลือกไข่ที่ไม่มีคุณภาพ หรือที่เป็ดไข่ออกมานานหลายวัน เมื่อนำมาทำเป็นไข่เค็มสมุนไพรจะทำให้ไข่เค็มไม่มีคุณภาพ เนื่องจากปกติแล้วไข่ที่มีคุณภาพดีเมื่อนำมาทำเป็นไข่เค็มสมุนไพรจะอยู่ได้นานแค่เพียง 1 สัปดาห์เท่านั้น และถ้าเป็นไข่ที่ไม่มีคุณภาพจะยิ่งเร่งให้เสียเร็ว รสชาติจะยังไม่ดีตามไปด้วย

2.3 วิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร

ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพรนั้นคือการคัดเลือกไข่เป็ดก่อน นำไข่เป็ดที่สมบูรณ์ที่สุด ห้ามมีรอยแตกร้าว จากนั้นนำไข่เป็ดที่คัดเลือกไว้แล้วลงไปแช่ในภาชนะล้างน้ำ และทำความสะอาดเปลือกไข่ด้วยฟองน้ำจนไข่สะอาด และตากทิ้งไว้ให้แห้ง จากนั้นเตรียมเครื่องสมุนไพรที่จะใส่รวมกับไข่ คือ จิง ข่า ตะไคร้ ขมิ้นรวมถึงใบมะกรูดด้วย โดยกะประมาณจากจำนวนไข่ ประมาณ 200 ฟอง ต่อ การใช้จิง ข่า ตะไคร้ ขมิ้น และใบมะกรูด จำนวนอย่างละ 1 กิโลกรัม นำสมุนไพรมาบดให้ละเอียด ด้วยการตำด้วยครก แต่ในปัจจุบันทางกลุ่มได้มีการใช้เครื่องปั่นเข้ามาช่วยปั่นให้สมุนไพรมีความละเอียดมากขึ้น และเป็นการรวดเร็ว ไม่ต้องเสียเวลามากกว่าแต่ก่อน อีกทั้งยังประหยัดแรงงานคนได้หลายคน เตรียมภาชนะสำหรับดองไข่ จะเป็นโอ่งขนาดเล็กหรือโหลก็ได้ นำสมุนไพรบดละเอียดแล้วนั้นมาผสมกับน้ำสุกที่ได้ต้มเอาไว้ เทลงในโอ่งพร้อมกับผสมเกลือไอโอดีน ประมาณ 6 กิโลกรัม จัดไข่วางเรียงลงในภาชนะที่จะดองไข่ จากนั้นให้ใส่น้ำเกลือ สมุนไพรที่เตรียมไว้แล้วลงไปแช่ในภาชนะให้ท่วมไข่พอดี ใช้ตะแกรงที่ทำการสานเอาไว้ ซึ่งทำด้วยไม้ไผ่กดทับลงไป เพื่อไม่ให้ไข่ลอยขึ้นมา เนื่องจากถ้าไข่ลอยขึ้นมามากเกินไป จะทำให้สมุนไพรไม่สามารถแทรกซึมเข้าไปในเนื้อไข่ได้ ทิ้งไว้ประมาณ 14-16 วัน เมื่อครบกำหนดคือประมาณ 14-16 วัน จึงนำออกมาล้างด้วยความร้อนประมาณ 100-200 องศาเซลเซียส ประมาณ 30 นาที ก็สามารถนำมารับประทานได้

2.4 ขั้นตอนการจำหน่าย

ในการจำหน่ายไข่เค็มสมุนไพรนั้นมีการจำหน่ายทั้งจากภายในชุมชน และจำหน่ายภายนอกชุมชนตามสถานที่ต่าง ๆ ทั้งนี้ได้สร้างเครือข่าย เพื่อประสานงานไปยังกลุ่มแม่บ้านของทางตำบลโพธิ์ประสาท เพื่อให้ นำผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพรของบ้านเขาหิน ตำบลวังน้ำลึก ไปจำหน่ายด้วยเมื่อไปออกร้านตามสถานที่ต่าง ๆ โดยเฉพาะงาน หนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลด้วยที่มีการจัดขึ้นตามอำเภอและตามจังหวัดต่าง ๆ จนทำให้เป็นที่รู้จักของประชาชนโดยทั่ว ๆ ไป

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาอุปสรรค และแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์หินอ่อน

จากการศึกษาถึงปัญหาและอุปสรรค เกี่ยวกับการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาไข่เค็มสมุนไพร บ้านเขาคิน หมู่ที่ 2 ตำบลวังน้ำลึก อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ สามารถจำแนกประเด็นที่เป็นปัญหาและอุปสรรคการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาผลไม้เผาะกลับ ได้ดังนี้

1. ปัญหาด้านราคาไข่เป็ด

เนื่องจากครั้งแรกสมาชิกกลุ่ม 2 คน เลี้ยงเป็ดและส่งไข่เป็ดป้อนให้กับทางกลุ่ม เสมอมา แต่มาในระยะหลังนี้เอง ได้เจอกับอุปสรรคที่ไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ คือการเกิดโรคไข้หวัดนก ทำให้เป็ดที่ทางสมาชิกกลุ่มเลี้ยงเอาไว้ต้องตายหมด เป็นสาเหตุให้ต้องมีการหาซื้อไข่จากพ่อค้าคนกลาง และอาทิตย์หนึ่งจะมีไข่มาขายเพียงวันเดียวเท่านั้น คือวันจันทร์ ประกอบกับปัจจุบันราคาของไข่เป็ดมีราคาแพงมากขึ้น เฉลี่ยใบละประมาณ 2.80 บาท

แนวทางแก้ไข คือ รัฐบาลควรให้มีการจำหน่ายไข่เป็ดในราคาที่ถูกกลง เพื่อให้ทางกลุ่มมีกำไรจากการผลิตสินค้าออกมาสู่ท้องตลาด อีกทั้งตัดการที่มีพ่อค้าคนกลางที่มีอำนาจการซื้อขายเพียงรายเดียว เนื่องจากพ่อค้าคนกลางจะมีอำนาจในการขายไข่ในราคาที่สูง ให้มีการจำหน่ายไข่ที่มากมาย ไข่เป็ดก็จะมีราคาถูกลง

2. ทางกลุ่มไม่มีเงินทุนในการเลี้ยงเป็ด แบบครบวงจร

ปัญหานี้เป็นปัญหาที่สำคัญข้อหนึ่งของทางกลุ่ม เนื่องจากถ้าหากทางภาครัฐให้การสนับสนุนอย่างถูกต้องแล้ว จะช่วยให้กลุ่มประสบความสำเร็จอย่างมากเลยทีเดียว เพราะว่ากลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพร แต่เดิมนั้นรับการซื้อไข่มาจากบุคคล 2 คน ในกลุ่ม ทำการเลี้ยงเป็ดและนำมาจำหน่ายให้กับกลุ่ม แต่เมื่อประสบปัญหาไข้หวัดนกก็ไม่อาจดำเนินการได้ ทางกลุ่มเองก็มีความต้องการที่จะเลี้ยงเป็ดอย่างถูกต้อง คือทำการเลี้ยงเป็ดเพื่อนำไข่ไปผลิตเป็นไข่เค็มสมุนไพร แต่ยังขาดปัจจัยด้านเงินทุน

แนวทางแก้ไข คือ ทางภาครัฐบาล โดยเฉพาะสำนักงานเกษตรอำเภอ ปสุสัตว์ ต้องเข้ามาดูแลและให้ความรู้ในด้านการเลี้ยงเป็ดอย่างไรให้มีความปลอดภัยจากโรคไข้หวัดนก เพื่อจะได้ป้องกันหรือเตรียมการไว้ก่อนที่จะเกิดโรคระบาดไข้หวัดนกเข้ามาอีก และควรแนะนำทางกลุ่มผู้ผลิต

ไข่เค็มสมุนไพรให้สามารถเลี้ยงเปิดให้มีการเจริญเติบโตที่ดี ทำให้เปิดออกไข่มีใบโตเต็มที่ มีคุณภาพของไข่ที่ดีเป็นที่ต้องการของตลาด

3. ปัญหาด้านการเงิน

เนื่องจากทางกลุ่มผู้ผลิตผลไม้เผาคับกลั่น ก่อตั้งขึ้นจากการใช้ทุนส่วนตัว รวมถึงจากญาติมิตร ซึ่งมีอยู่อย่างจำกัด จำเป็นต้องได้รับการสนับสนุนจากสถาบันการเงิน แต่มักประสบปัญหาการขอกู้เงินจากสถาบันการเงิน เพื่อนำมาลงทุน หรือขยายการลงทุน หรือนำมาใช้เป็นทุนหมุนเวียน เนื่องจากไม่ได้จัดทำบัญชีอย่างเป็นระบบมาตรฐาน รวมทั้งขาดหลักทรัพย์ค้ำประกันเงินกู้ จึงต้องหาทุนจากแหล่งเงินกู้นอกระบบ ทำให้มีอัตราดอกเบี้ยสูง อันเป็นผลให้ต้นทุนการดำเนินการสูง ยิ่งเป็นการไม่ส่งเสริมให้มีการเติบโตอย่างแข็งแกร่งได้

แนวทางแก้ไข คือ รัฐบาลให้การส่งเสริมผู้ด้านเงินทุน เพื่อไม่ให้ทางกลุ่มผู้ผลิตต้องหันไปพึ่งเงินทุนจากนอกระบบด้วยอัตราดอกเบี้ยสูง และช่วยผลักดันให้ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ผลิตสินค้าผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้วางแผนในการบริหารเงิน โดยการใช้ทุนให้ตรงตามวัตถุประสงค์ในการขอกู้ยืม ตลอดจนการจดบันทึกข้อมูลตัวเลข ที่ใช้เป็นหลักฐานแสดงฐานะทางการเงิน ได้ดีขึ้น

4. ปัญหาด้านการรักษาไข่เค็มสมุนไพรให้คงสภาพไม่เน่าเสีย

การทำไข่เค็มสมุนไพรนั้นเป็นการใช้สมุนไพรเข้ามาเป็นส่วนผสม เพื่อสมุนไพรได้แทรกซึมเข้าไปในไข่ได้มากที่สุด เนื่องจากจะได้มีรสชาติที่มีความอร่อย แปลกใหม่ มีการรักษาสุขภาพ บำรุงร่างกายไปในตัวเมื่อบริโภคไข่สมุนไพร แต่การทำไข่เค็มสมุนไพรนั้น เมื่อทำ ไข่เค็มออกมาแล้ว จะอยู่ได้ประมาณ 1 อาทิตย์ คือประมาณ 5-7 วัน ไข่ก็จะเสีย รับประทานไม่ได้อีกต่อไป

แนวทางแก้ไข คือ ต้องมีการศึกษา หรือพัฒนาสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพรให้มีความคงทนและอยู่ได้นานขึ้น ไม่ให้เกิดความเสียหายง่าย ๆ เพราะทางกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพรต้องมีการผลิตที่จำกัด สัปดาห์ละประมาณ 500 ฟองเท่านั้น เนื่องจากมีความกลัวว่า ถ้ามีการผลิตออกมามากจนเกินไป เมื่อจำหน่ายไม่หมด ก็จะทำให้เกิดความเสียหายแก่ผลิตภัณฑ์ เป็นการไม่คุ้มค่าต่อการลงทุน เป็นการเสี่ยงต่อสถานการณ์ที่ขาดทุน

5. ปัญหาบรรจุกัญท์

ต้องการความรู้รูปแบบ สีสัน รวมไปถึงเรื่องบรรจุกัญท์ที่สะดุดตา มองดูแล้วน่าสนใจ ในตัวผลิตภัณฑ์ ชนิดนั้นทันที จึงทำให้ทางกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพรบ้านเขาหิน หมู่ที่ 2 ตำบลวังน้ำลึก ต้องการความรู้ในการทำบรรจุกัญท์ที่ดี เพื่อเป็นสัญลักษณ์ของทางกลุ่ม

แนวทางแก้ไข คือ ส่งเสริมให้ทางกลุ่มมีการศึกษาดูงานนอกสถานที่ เกี่ยวกับ ผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ ทั้งยังต้องเน้นในเรื่องการสร้างความรู้ ความเข้าใจในบรรจุกัญท์ เพื่อให้สมาชิกกลุ่มเกิดการเรียนรู้ในขั้นตอนต่าง ๆ ของการออกแบบบรรจุกัญท์ อันจะนำไปสู่การพัฒนาบรรจุกัญท์ที่ตรงกับความต้องการของกลุ่ม และตรงกับความต้องการของตลาด รวมถึงภาครัฐบาล ต้องให้ความรู้หรือพัฒนาบรรจุกัญท์ให้กับทางกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพรด้วย เพื่อทางกลุ่มจะได้ใช้เป็นจุดสร้างความสนใจให้กับประชาชนโดยทั่ว ๆ ไปที่พบเห็นผลิตภัณฑ์

6. ปัญหาด้านการขาดแคลนข้อมูลในการช่วยตัดสินใจ

กลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพรมักจะขาดแคลนข้อมูลในด้านต่าง ๆ ทั้งด้านการผลิตไข่เค็มที่มีคุณภาพ เทคนิคการผลิต การหาแหล่งเงินทุน และการจัด

แนวทางแก้ไข คือ ทางกลุ่มต้องมีการศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมในเรื่องต่าง ๆ ทั้งด้านขอความช่วยเหลือจากหลาย ๆ หน่วยงาน เกี่ยวกับข้อมูลประเภทต่าง ๆ เช่น การผลิตที่มีคุณภาพ จากสำนักงานพาณิชย์จังหวัด เทคนิคในการผลิตจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ส่วนด้านการจัดหาและแหล่งเงินทุนนั้น ขอความร่วมมือกับภาครัฐบาล เช่น จากธนาคารเพื่อการเกษตรและ สหกรณ์การเกษตรภายในท้องถิ่นของตนเอง

7. ปัญหาด้านขาดตลาดที่แน่นอน

เนื่องจากสินค้าที่ทางกลุ่มแม่บ้านเขาหิน ที่ทำการผลิตไข่เค็มสมุนไพรออกมาในแต่ละครั้งนั้น ต้องมีการระบายไปตามงานหรือเทศกาลต่าง ๆ อยู่เสมอ บางครั้งก็ฝากสินค้าให้กลุ่มอาชีพอื่นขาย อีกทั้งยังส่งให้พ่อค้าคนกลางรับไปจำหน่ายอีกทีหนึ่ง

แนวทางแก้ไข คือ ให้นำหน่วยงานพัฒนาชุมชน เข้ามาดูแลในระดับ ตำบล และหมู่บ้าน ตลอดจนการบริหารส่วนท้องถิ่นต่าง ๆ จะมีการรวมกลุ่มของประชาชน โดยมีเจ้าหน้าที่ของจังหวัดเป็นที่เลี้ยง เพื่อช่วยผลักดันและสนับสนุนการพัฒนาให้ผ่านขั้นตอนต่าง ๆ ของหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ การดำเนินการผลิตจึงจะเป็นไปโดยสะดวก และมีช่องทางการจำหน่ายที่ถูกทาง เมื่อสินค้าของทางกลุ่มมีทางออกที่ดี มีตลาดมารองรับที่แน่นอน คือ รับสินค้าของทางกลุ่มอยู่อย่างต่อเนื่อง ก็

ทำให้กลุ่มมีตลาดรองรับที่มั่นคง เป็นการสร้างความเชื่อมั่นแก่กลุ่มให้มีการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ ออกมาสู่ท้องตลาด

อภิปรายผลการวิจัย

ผลการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยขอเสนอการอภิปรายตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ ดังต่อไปนี้

วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อศึกษาการพัฒนา รูปแบบผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพร บ้านเขาคิน ตำบลวังน้ำลึก อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ โดยใช้แบบสอบถามมาทำการพรรณนาเพื่อศึกษา ประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ รูปแบบของผลิตภัณฑ์ อภิปรายผล ได้ดังนี้

ส่วนที่ 1 ประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ รูปแบบของผลิตภัณฑ์

1.1 ประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์

การประกอบอาชีพทางด้านเกษตรกรรม ไม่ค่อยได้ผล จึงได้มีการรวมตัวกันขึ้น ในนามของกลุ่มแม่บ้านเขาคิน หมู่ที่ 2 เพื่อทำการผลิตไข่เค็มสมุนไพร ซึ่งเป็นการรวมตัวกันของกลุ่มแม่บ้านที่ต้องการหารายได้พิเศษให้กับครอบครัว และเพื่อความสามัคคีระหว่างกลุ่ม ในรวมตัวกันครั้งแรกนั้น มีสมาชิกเพียง 7 คน ลงทุนคนละ 150 บาท

ในระยะแรก เมื่อปี 2541 เริ่มผลิตไข่เค็มสมุนไพรขึ้นภายในชุมชน โดยสมุนไพรที่จะหา มาจากสมาชิกกลุ่ม แต่ละคนก็จะนำสมุนไพรมาจากบ้านของตน ส่วนไข่กับเกลือไอโอดีนต้องมีการ ซื้อจากที่อื่น ในช่วงนั้นไข่ใบละ 1.20 บาทเท่านั้น ผลิตครั้งแรก 300 ใบ ซื้อมาขายกันเองภายในหมู่บ้าน ต่อมาทางกลุ่มได้ทำการผลิตไข่เค็มสมุนไพรเพิ่มมากขึ้น โดยร่วมมือกับทางกลุ่มแม่บ้านของ ตำบลโพธิ์ประสาท เพื่อขอความร่วมมือให้นำไข่เค็มสมุนไพรนำไปจำหน่ายด้วยตามงานต่าง ๆ หลังจากนั้นก็ทำให้ประชาชนทราบว่าผลิตภัณฑ์ไข่เค็มของทางกลุ่มแม่บ้านชุมชนเขาคินมีคุณภาพดี จึงเป็นที่นิยมและรู้จักกันมากขึ้น

1.2 ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์

มีลักษณะแตกต่างกับไข่เค็มธรรมดาตรงที่บนผิวเปลือกไข่มากกว่าไข่เค็มธรรมดา เพราะสีส้มของสมุนไพรจะแทรกซึมอยู่ในไข่และบริเวณที่เปลือกไข่ ทำให้มีสีส้มที่ไม่ค่อยน่ารับ

ประธานนัก แต่รสชาติของไข่เค็มสมุนไพรนั้นมีรสชาติที่อร่อย มีรสชาติของสมุนไพรและเค็มพอดี สามารถทานกับข้าว ข้าวต้ม หรือทานเปล่า ๆ ได้ และไข่เค็มสมุนไพรนี้ยังสามารถนำไปเป็นส่วนประกอบของอาหารอื่น ๆ ได้อีกมาก

1.3 รูปแบบผลิตภัณฑ์

ทางกลุ่มมีความต้องการเมื่อผลิตออกมาได้แล้วต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้คือไม่ให้มีรอยดำหนึ่หรือเกิดความเสียหายแก่ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพร เช่น มีรอยร้าว แตก หนุบ เกิดผลเสียแก่รสชาติของไข่เค็มสมุนไพร เมื่อเกิดปัญหาดังกล่าว ผู้บริโภคสามารถที่จะขอเปลี่ยนสินค้าได้ทันที

รูปร่าง ดังที่ได้กล่าวมาแล้วเบื้องต้นว่ารูปทรงของไข่เค็มสมุนไพร เมื่อทำการเผาออกมานั้นจะมีลักษณะไม่สวยงาม แต่ลักษณะจะคล้ายกับไข่เค็มโอโอคินบ้าง ที่เห็นแตกต่างกันก็คือลักษณะของเปลือกไข่ไม่มีสีที่มองเห็นแล้วคล้ำ ๆ เพราะมีสมุนไพรผสมอยู่มาก

ส่วนที่ 2 กระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิต

2.1 กระบวนการผลิต

การทำไข่เค็มสมุนไพร ของหมู่บ้านเขาหิน หมู่ที่ 2 ตำบลวังน้ำลัด เป็นการผลิตโดยที่ทางกลุ่มได้ศึกษาผลประโยชน์ของพืชสมุนไพรมาแล้วว่า พืชแต่ละชนิดมีประโยชน์มีคุณค่าทางอาหารอย่างไรบ้าง จนคิดว่ามีประโยชน์ต่อทางร่างกาย เช่น จิง ข่า ตะไคร้และขมิ้น และใบมะกรูด เนื่องจากทางกลุ่มได้เล็งเห็นประโยชน์ของพืชสมุนไพร ที่มีอยู่แล้วภายในชุมชน - การสรรหาและใช้วัตถุดิบ

แหล่งวัตถุดิบนั้นหาได้ไม่ยากนักเพราะภายในหมู่บ้านเขาหินก็มีการเลี้ยงเป็ดไว้อยู่แล้วและที่สำคัญมีสมาชิกกลุ่ม 2 ท่านที่เลี้ยงเป็ดอยู่แล้วก่อนหน้าที่จะมีการรวมกลุ่ม ดังนั้นเมื่อเกิดการรวมกลุ่มผลิตไข่เค็มสมุนไพรจึงได้ซื้อไข่เป็ด มาจากนางสาหร่าย แก้วคง และนางทอง กล้วยไม้

การทำไข่เค็มนั้นทำไม่ยากนัก เพียงเตรียมไข่เป็ดที่มีขนาดใกล้เคียงกัน แต่ต้องเป็นไข่เป็ดที่ใหม่ ถ้าจะทำตอนเช้าต้องไปหาซื้อไข่ในเวลาเช้าตรู่จากตลาดที่พ่อค้า แม่ค้าขาย หรือจากฟาร์มภายในอำเภอไพศาลี ซึ่งเป็ดไล่ทุ่งนั้นจะเก็บกินหอยเชอรี่ ปลาและข้าวที่ตกในแปลงนา ไข่แดงจึงมีสีสวยกว่าเป็ดที่เลี้ยงในฟาร์มทั่วไป เมื่อเตรียมไข่เป็ดแล้ว จึงเตรียมสมุนไพรต่าง ๆ คือ ขมิ้น ตะไคร้หอม จิง ข่า ซึ่งมีมากตามบ้านเรือนของสมาชิก เพราะเห็นว่าสมุนไพรของไทยที่นำมาใช้นั้นมีคุณสมบัติทางยา

ให้ประโยชน์แก่ร่างกาย พร้อมกับให้กลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ของสมุนไพรไทย การขนส่งหรือนำวัตถุดิบนั้นส่วนใหญ่ทางกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพร ได้ไปทำการรับถึงพื้นที่ เนื่องจากการไปรับในพื้นที่นั้น ๆ จะทำให้ได้วัตถุดิบที่มีมาตรฐาน สามารถคัดเลือกเองได้ตรงตามที่ทางกลุ่มคาดหวัง อีกอย่างหนึ่งคือราคาก็จะถูกลงด้วย

2.2 ขั้นตอนการผลิต

ขั้นตอนการผลิตไข่เค็มสมุนไพร ของกลุ่มไข่เค็มสมุนไพรบ้านเขาคิน ตำบลวังน้ำลึก อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ มีดังต่อไปนี้

1) อุปกรณ์ที่ใช้ ได้แก่ มีด เครื่องบดอาหาร / ครกเพื่อใช้บดสมุนไพร เตาอังโล่ ซึ่งภาชนะสำหรับล้างไข่ สก๊อตไบรท์ / ฟองน้ำ และตะแกรงสานด้วยไม้ไผ่

2) ส่วนผสม ไข่เป็ด 200 ฟอง เกลือไอโอดีน 6 กิโลกรัม จิง 1 กิโลกรัม ข่า 1 กิโลกรัม ตะไคร้ 2 กิโลกรัม ใบมะกรูด 1 กิโลกรัม ขมิ้น 1 กิโลกรัม น้ำสะอาด (น้ำต้มสุก) 20-30 ลิตร

3) อายุของวัตถุดิบ อายุของวัตถุดิบเป็นอีกส่วนหนึ่งที่มีความสำคัญต่อการไข่เค็มสมุนไพรเป็นอย่างมาก เนื่องจากจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องทำการคัดเลือกไข่ใหม่ ๆ สด วันต่อวันยังดี เพราะการทำไข่เค็มสมุนไพรนั้น ถ้าหากมีการคัดเลือกไข่ที่ไม่มีคุณภาพ หรือที่เป็ดไข่ออกมานานหลายวัน เมื่อนำมาทำเป็นไข่เค็มสมุนไพรจะทำให้ไข่เค็มไม่มีคุณภาพ เนื่องจากปกติแล้วไข่ที่มีคุณภาพดีเมื่อนำมาทำเป็นไข่เค็มสมุนไพรจะอยู่ได้นานแค่เพียง 1 สัปดาห์เท่านั้น และถ้าเป็นไข่ที่ไม่มีคุณภาพจะยิ่งเร่งให้เสียเร็ว รสชาติจะยังไม่ดีตามไปด้วย

2.3 วิธีการทำไข่เค็มสมุนไพร

ขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพรนั้นคือการคัดเลือกไข่เป็ดก่อน นำไข่เป็ดที่สมบูรณ์ที่สุด ห้ามมีรอยแตกร้าว จากนั้นนำไข่เป็ดที่คัดเลือกไว้แล้วลงใส่ภาชนะล้างน้ำ และทำความสะอาดเปลือกไข่ด้วยฟองน้ำจนไข่สะอาด และตากทิ้งไว้ให้แห้ง จากนั้นเตรียมเครื่องสมุนไพรที่จะใส่รวมกับไข่ คือ จิง ข่า ตะไคร้ ขมิ้นรวมถึงใบมะกรูดด้วย โดยกะประมาณจากจำนวนไข่ ประมาณ 200 ฟอง ต่อ การใช้จิง ข่า ตะไคร้ ขมิ้น และใบมะกรูด จำนวนอย่างละ 1 กิโลกรัม นำสมุนไพรมาบดให้ละเอียด ด้วยการตำด้วยครก แต่ในปัจจุบันทางกลุ่มได้มีการใช้เครื่องปั่นเข้ามาช่วยปั่นให้สมุนไพรมีความละเอียดมากขึ้น และเป็นการรวดเร็ว ไม่ต้องเสียเวลามากกว่าแต่ก่อน

อีกทั้งยังประหยัดแรงงานคนได้หลายคน เตรียมภาชนะสำหรับดองไข่ จะเป็นโถ้งขนาดเล็ก หรือโหลก็ได้ นำสมุนไพรบดละเอียดแล้วนั้นมาผสมกับน้ำสุกที่ได้ต้มเอาไว้ เทลงในโถ้งพร้อมกับ ผสมเกลือไอโอดีน ประมาณ 6 กิโลกรัม จัดไข่วางเรียงลงในภาชนะที่จะดองไข่ จากนั้นให้ใส่น้ำ เกลือ สมุนไพรที่เตรียมไว้แล้วลงไปในภาชนะให้ท่วมไข่พอดี ใช้ตะแกรงที่ทำจากสานเอาไว้ ซึ่งทำ ด้วยไม้ไผ่กดทับลงไป เพื่อไม่ให้ไข่ลอยขึ้นมา เนื่องจากถ้าไข่ลอยขึ้นมาบนผิวน้ำ จะทำให้สมุนไพร ไม่สามารถแทรกซึมเข้าไปในเนื้อไข่ได้ ทั้งไว้ประมาณ 14-16 วัน เมื่อครบกำหนดคือประมาณ 14-16 วัน จึงนำออกมาล้างด้วยความร้อนประมาณ 100-200 องศาเซลเซียส ประมาณ 30 นาที ก็สามารถนำมารับประทานได้

2.4 ขั้นตอนการจำหน่าย

ในการจำหน่ายไข่เค็มสมุนไพรนั้นมีการจำหน่ายทั้งจากภายในชุมชน และจำหน่ายภายนอกชุมชน ตามสถานที่ต่าง ๆ ทั้งนี้ได้สร้างเครือข่าย เพื่อประสานงานไปยังกลุ่มแม่บ้านของทางตำบลโพธิ์ ประสาท เพื่อให้નાผลิตภัณฑไข่เค็มสมุนไพรของบ้านเขาคิน ตำบลวังน้ำลึก ไปจำหน่ายด้วยเมื่อไป ออกร้านตามสถานที่ต่าง ๆ โดยเฉพาะงาน หนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลด้วยที่มีการจัดขึ้นตามอำเภอและ ตามจังหวัดต่าง ๆ จนทำให้เป็นที่รู้จักของประชาชนโดยทั่ว ๆ ไป

วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อศึกษาปัญหาอุปสรรค และแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑไข่ เค็มสมุนไพร บ้านเขาคิน ตำบลวังน้ำลึก อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ สามารถอภิปรายผลได้ ดังนี้

1. ปัญหาด้านราคาไข่เป็ด

เนื่องจากครั้งแรกสมาชิกกลุ่ม 2 คน เลี้ยงเป็ดและส่งไข่เป็ดป้อนให้กับทางกลุ่ม เสมอ มา แต่มาในระยะหลังนี้เอง ได้เจอกับอุปสรรคที่ไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ คือการเกิดโรค ไข่หวัดนก ทำให้เป็ดที่ทางสมาชิกกลุ่มเลี้ยงเอาไว้ต้องตายหมด เป็นสาเหตุให้ต้องมีการหาซื้อไข่จากพ่อค้าคน กลาง และอาทิตย์หนึ่งจะมีไข่มาขายเพียงวันเดียวเท่านั้น คือวันจันทร์ ประกอบกับปัจจุบันราคาของ ไข่เป็ดมีราคาแพงมากขึ้น เฉลี่ยใบละประมาณ 2.80 บาท

แนวทางแก้ไข คือ รัฐบาลควรให้มีการจำหน่ายไข่เป็ดในราคาที่ถูกลง เพื่อให้ทางกลุ่มมี กำไรจากการผลิตสินค้าออกมาสู่ท้องตลาด อีกทั้งคัดการที่มีพ่อค้าคนกลางที่มีอำนาจการซื้อขายเพียง

รายเดียว เนื่องจากพ่อค้าคนกลางจะมีอำนาจในการขายไข่ในราคาที่สูง ให้มีการจำหน่ายไข่ที่มารายไข่เป็ดก็จะมีราคาถูกลง

2. ทางกลุ่มไม่มีเงินทุนในการเลี้ยงเป็ด แบบครบวงจร

ปัญหานี้เป็นปัญหาที่สำคัญข้อหนึ่งของทางกลุ่ม เนื่องจากถ้าหากทางภาครัฐให้การสนับสนุนอย่างถูกต้องแล้ว จะช่วยให้กลุ่มประสบความสำเร็จอย่างมากเลยทีเดียว เพราะว่ากลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพร แต่เดิมนั้นรับการซื้อไข่มาจากบุคคล 2 คน ในกลุ่ม ทำการเลี้ยงเป็ดและนำมาจำหน่ายให้กับกลุ่ม แต่เมื่อประสบปัญหาไข่หวัดนกก็ไม่อาจดำเนินการได้ ทางกลุ่มเองก็มีความต้องการที่จะเลี้ยงเป็ดอย่างถูกต้อง คือทำการเลี้ยงเป็ดเพื่อนำไข่ไปผลิตเป็นไข่เค็มสมุนไพร แต่ยังขาดปัจจัยด้านเงินทุน

แนวทางแก้ไข คือ ทางภาครัฐบาล โดยเฉพาะสำนักงานเกษตรอำเภอ ปศุสัตว์ ต้องเข้ามาดูแลและให้ความรู้ในด้านการเลี้ยงเป็ดอย่างไรให้มีความปลอดภัยจากโรคไข่หวัดนก เพื่อจะได้ป้องกันหรือเตรียมการไว้ก่อนที่จะเกิดโรคระบาดไข่หวัดนกเข้ามาอีก และควรแนะนำทางกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพรให้สามารถเลี้ยงเป็ดให้มีการเจริญเติบโตที่ดี ทำให้เป็ดออกไข่ไม่มีใบโตเต็มที่ มีคุณภาพของไข่ที่ดีเป็นที่ต้องการของตลาด

3. ปัญหาด้านการเงิน

เนื่องจากทางกลุ่มผู้ผลิตผลไม้ผัดบักกิ้น ก่อตั้งขึ้นจากการใช้ทุนส่วนตัว รวมถึงจากญาติมิตร ซึ่งมีอยู่อย่างจำกัด จำเป็นต้องได้รับการสนับสนุนจากสถาบันการเงิน แต่มักประสบปัญหาการขอกู้เงินจากสถาบันการเงิน เพื่อนำมาลงทุน หรือขยายการลงทุน หรือนำมาใช้เป็นทุนหมุนเวียน เนื่องจากไม่ได้จัดทำบัญชีอย่างเป็นระบบมาตรฐาน รวมทั้งขาดหลักทรัพย์ค้ำประกันเงินกู้ จึงต้องหาทุนจากแหล่งเงินกู้นอกระบบ ทำให้มีอัตราดอกเบี้ยสูง อันเป็นผลให้ต้นทุนการดำเนินการสูง ยังเป็นการไม่ส่งเสริมให้มีการเติบโตอย่างแข็งแกร่งได้

แนวทางแก้ไข คือ รัฐบาลให้การส่งเสริมผู้ด้านเงินทุน เพื่อไม่ให้ทางกลุ่มผู้ผลิตต้องหันไปพึ่งเงินทุนจากนอกระบบด้วยอัตราดอกเบี้ยสูง และช่วยผลักดันให้ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ผลิตสินค้าผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้วางแผนในการบริหารเงิน โดยการใช้ทุนให้ตรงตามวัตถุประสงค์ในการขอกู้ยืม ตลอดจนการจดบันทึกข้อมูลตัวเลข ที่ใช้เป็นหลักฐานแสดงฐานะทางการเงิน ได้ดีขึ้น

4. ปัญหาด้านการรักษาไข่เค็มสมุนไพรให้คงสภาพไม่เน่าเสีย

การทำไข่เค็มสมุนไพรนั้นเป็นการใช้สมุนไพรเข้ามาเป็นส่วนผสม เพื่อสมุนไพรได้แทรกซึมเข้าไปในไข่ได้มากที่สุด เนื่องจากจะได้มีรสชาติที่มีความอร่อย แปลกใหม่ มีการรักษาสุขภาพ บำรุงร่างกายไปในตัวเมื่อบริโภคไข่เค็มสมุนไพร แต่การทำไข่เค็มสมุนไพรนั้น เมื่อทำ ไข่เค็มออกมาแล้ว จะอยู่ได้ประมาณ 1 อาทิตย์ คือประมาณ 5-7 วัน ไข่ก็จะเสีย รับประทานไม่ได้อีกต่อไป

แนวทางแก้ไข คือ ต้องมีการศึกษา หรือพัฒนาสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพรให้มีความคงทนและอยู่ได้นานขึ้น ไม่ให้เกิดความเสียหายง่าย ๆ เพราะทางกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพรต้องมีการผลิตที่จำกัด สัปดาห์ละประมาณ 500 ฟองเท่านั้น เนื่องจากมีความกลัวว่า ถ้ามีการผลิตออกมามากจนเกินไป เมื่อจำหน่ายไม่หมด ก็จะทำให้เกิดความเสียหายแก่ผลิตภัณฑ์ เป็นการไม่คุ้มค่าต่อการลงทุน เป็นการเสี่ยงต่อสถานการณ์ที่ขาดทุน

5. ปัญหาบรรจุภัณฑ์

ต้องการความรู้รูปแบบ สีสัน รวมไปถึงเรื่องบรรจุภัณฑ์ที่สะดวกตา มองดูแล้วน่าสนใจ ในตัวผลิตภัณฑ์ ชนิดนั้นทันที จึงทำให้ทางกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพรบ้านเขาหิน หมู่ที่ 2 ตำบลวังน้ำตด ต้องการความรู้ในการทำบรรจุภัณฑ์ที่ดี เพื่อเป็นสัญลักษณ์ของทางกลุ่ม

แนวทางแก้ไข คือ ส่งเสริมให้ทางกลุ่มมีการศึกษาคูณานอกสถานที่ เกี่ยวกับ ผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ ทั้งยังต้องเน้นในเรื่องการสร้างความรู้ ความเข้าใจในบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้สมาชิกกลุ่มเกิดการเรียนรู้ในขั้นตอนต่าง ๆ ของการออกแบบบรรจุภัณฑ์ อันจะนำไปสู่การพัฒนาแบบบรรจุภัณฑ์ที่ตรงกับความต้องการของกลุ่ม และตรงกับความต้องการของตลาด รวมถึงภาครัฐบาล ต้องให้ความรู้หรือพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้กับทางกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพรด้วย เพื่อทางกลุ่มจะได้ใช้เป็นจุดสร้างความสนใจให้กับประชาชนโดยทั่ว ๆ ไปที่พบเห็นผลิตภัณฑ์

6. ปัญหาด้านการขาดแคลนข้อมูลในการช่วยตัดสินใจ

กลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพรมักจะขาดแคลนข้อมูลในด้านต่าง ๆ ทั้งด้านการผลิตไข่เค็มที่ดี มีคุณภาพ เทคนิคการผลิต การหาแหล่งเงินทุน และการจัด

แนวทางแก้ไข คือ ทางกลุ่มต้องมีการศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมในเรื่องต่าง ๆ ทั้งด้านขอความช่วยเหลือจากหลาย ๆ หน่วยงาน เกี่ยวกับข้อมูลประเภทต่าง ๆ เช่น การผลิตที่มีคุณภาพ จากสำนักงานพาณิชย์จังหวัด เทคนิคในการผลิตจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ส่วนด้านการจัดหาและ

แหล่งเงินทุนนั้น ขอความร่วมมือกับภาคีรัฐบาล เช่น จากระนาการเพื่อการเกษตรและ สหกรณ์การเกษตรภายในท้องถิ่นของตนเอง

7. ปัญหาด้านขาดตลาดที่แน่นอน

เนื่องจากสินค้าที่ทางกลุ่มแม่บ้านเขาดิน ที่ทำการผลิตไข่เค็มสมุนไพรออกมาในแต่ละครั้งนั้น ต้องมีการระบายไปตามงานหรือเทศกาลต่าง ๆ อยู่เสมอ บางครั้งก็ฝากสินค้าให้กลุ่มอาชีพอื่นขายอีกทั้งยังส่งให้พ่อค้าคนกลางรับไปจำหน่ายอีกทีหนึ่ง

แนวทางแก้ไข คือ ให้นิวยางนาพัฒนาชุมชน เข้ามาดูแลในระดับ ตำบล และหมู่บ้าน ตลอดจนการบริหารส่วนท้องถิ่นต่าง ๆ จะมีการรวมกลุ่มของประชาชน โดยมีเจ้าหน้าที่ของจังหวัดเป็นผู้เกี่ยวข้อง เพื่อช่วยผลักดันและสนับสนุนการพัฒนาให้ผ่านขั้นตอนต่าง ๆ ของหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ การดำเนินการผลิตจึงจะเป็นไปโดยสะดวก และมีช่องทางการจำหน่ายที่ถูกต้อง เมื่อสินค้าของทางกลุ่มมีทางออกที่ดี มีตลาดรองรับที่แน่นอน คือ รับสินค้าของทางกลุ่มอยู่อย่างต่อเนื่อง ก็ทำให้กลุ่มมีตลาดรองรับที่มั่นคง เป็นการสร้างความเชื่อมั่นแก่กลุ่มให้มีการผลิตสินค้าที่ดีมีคุณภาพออกมาสู่ท้องตลาด

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัย การส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาไข่เค็มสมุนไพรบ้านเขาดิน หมู่ที่ 2 ตำบลวังน้ำตด อำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ ผู้วิจัยขอเสนอแนะความคิดเห็นอันเป็นแนวทางให้แก่ผู้สนใจและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ และเอกชนในการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชน ให้เป็นรูปของข้อเสนอแนะ กล่าวคือ

1. ส่งเสริมการรวมกลุ่ม ศึกษาภาวะความต้องการของตลาดเพื่อจะปรับแนวคิดในการผลิตผลิตตามความต้องการของตลาด หากตลาดรองรับสินค้าที่มั่นคงให้กับทางกลุ่มผู้ผลิตไข่เค็มสมุนไพร
2. ทางรัฐบาลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรจัดอบรม ถ่ายทอดเทคโนโลยี รวมไปถึงให้มีการทัศนศึกษาดูงานด้านเทคโนโลยีการผลิต มาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับรูปแบบการผลิตไข่เค็มสมุนไพร อันจะนำมาซึ่งการมีความรู้เกิดทักษะ ในด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพิ่มมากขึ้น