

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่องการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยกวนกะทิสด “แม่ลำจวน” บ้านเนินมะขามงาม หมู่ที่ 2 ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ มีวัตถุประสงค์ในการวิจัยคือ เพื่อศึกษาบริบทและความเป็นมาของการผลิตกล้วยกวนกะทิสด บ้านเขามโน ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ เพื่อศึกษากระบวนการผลิตของกล้วยกวนกะทิสด บ้านเขามโน ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ และเพื่อหาแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ของกลุ่มทำกล้วยกวนกะทิสด

การวิจัยครั้งนี้หน่วยในการศึกษาคือสมาชิกกลุ่มแม่บ้าน บ้านเนินมะขามงาม ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ซึ่งมีจำนวนทั้งหมด 22 คน ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลและประมวลผลในเชิงคุณภาพ โดยผู้วิจัยนำเสนอข้อมูลและผลการวิจัยออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับบริบทของชุมชน

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ รูปแบบของผลิตภัณฑ์

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิต

ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลและประมวลผลในเชิงคุณภาพ สามารถสรุปผลการวิจัย อภิปรายผลการวิจัยและข้อเสนอแนะดังนี้

สรุปผลการวิจัย

การส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยกวนกะทิสด “แม่ลำจวน” บ้านเนินมะขามงาม หมู่ที่ 2 ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ สามารถสรุปผลการวิจัยได้เป็นทั้งหมด 3 ตอน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับบริบทของชุมชน

ชุมชนที่ศึกษา / วิจัย

ประวัติของชุมชน

สมัยก่อนตำบลหนองกระโดนจะมีประชาชนไม่มากนัก มีหมู่บ้านไม่กี่หมู่บ้านเท่านั้น ในระยะต่อมาเมื่อมีผู้คนมากขึ้น และมีคนต่างถิ่นอำเภอรอบ ๆ เข้ามาด้วยทำให้ตำบลหนองกระโดนในปัจจุบันมีจำนวนทั้งหมด 16 หมู่บ้าน แรก ๆ นั้นประชาชนภายในตำบลหนองกระโดนนั้น ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก ต่อมาในระยะหลังเมื่อความเจริญมีมากขึ้น ประชาชนในพื้นที่ต่างก็มีความรู้ในด้านอาชีพที่ตนเองถนัดจึงได้เกิดอาชีพที่หลากหลาย เช่น อาชีพธุรกิจ ส่วนตัวด้านการค้าขาย รับจ้าง รับข้าราชการ ช่างเย็บผ้า รวมถึงอาชีพทางด้านเกษตรกรรมด้วย

นอกจากนี้ภายในหมู่บ้านเนินมะขามงามหมู่ที่ 2 ตำบลหนองกระโดน ยังได้มีกลุ่มแม่บ้านที่ทำการผลิต กล้วยกวนกะทิสด ขึ้นภายในชุมชนด้วย ซึ่งกลายเป็นที่รู้จักของคนโดยทั่วไปไปแล้วในขณะนี้ โดยใช้ชื่อว่า กล้วยกวนกะทิสด “แม่ลำจวน”

บริบทของชุมชน

1.1 สภาพทั่วไปของชุมชน

บ้านเขามโน ตั้งอยู่ในพื้นที่ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ อยู่ห่างจากอำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ไปทางทิศเหนือ ระยะทางประมาณ 25 กิโลเมตร

- ทิศเหนือ ติดต่อกับ ตำบลเนินขี้เหล็ก อำเภอลาดยาว จังหวัดนครสวรรค์
- ทิศใต้ ติดต่อกับ บ้านหนองแมว ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์
- ทิศตะวันออก ติดต่อกับ บ้านคอนงาม ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์
- ทิศตะวันตก ติดต่อกับ บ้านเขาเรือ ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์

สภาพภูมิอากาศโดยทั่วไปของหมู่บ้านเนินมะขามงามนั้น แบ่งออกเป็น 3 ฤดู

- ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่ ในช่วงกลางเดือนของเดือนพฤษภาคม ถึงกลางเดือนกันยายน สภาพอากาศแปรปรวนไม่แน่นอน บางวันอากาศจะมีดครึ้มและมีฝนฟ้าคะนอง บางวันอากาศ อบอุ่น ซึ่งปริมาณน้ำฝนที่ตกลงมามากพอที่จะทำการเกษตรได้

- ฤดูหนาว เริ่มตั้งแต่ กลางเดือนตุลาคม ถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ สภาพอากาศทั่วไปมีอากาศเย็นกว่าฤดูอื่นเล็กน้อย มีลมหนาวพัดผ่านอากาศแห้งแล้ง ช่วงเช้าและสายมีหมอกตม ช่วงกลางคืนถึงเช้ามืดน้ำค้างลงมาก อากาศในช่วงนี้หนาวมากจนถึงหนาวจัดเนื่องจากมีลมพัดพาเอาความเย็นมามากนั่นเอง
- ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่ กลางเดือนกุมภาพันธ์ ถึงกลางเดือนพฤษภาคม สภาพอากาศร้อนอบอ้าว คือมีอากาศร้อนถึงร้อนจัด ยิ่งช่วงของปลายเดือนมีนาคม จนถึงกลางเดือนเมษายนของทุกปี จะมีสภาพอากาศที่ร้อนอบอ้าวเป็นอย่างยิ่ง

1.2 สภาพทางเศรษฐกิจ

ประชาชนประกอบอาชีพทางด้านเกษตรกรรม นอกจากนี้ส่วนหนึ่งนั้นยังได้ประกอบการค้าขาย ธุรกิจส่วนตัวที่เป็นร้านค้าของชำต่าง ๆ และยังมีอาชีพอื่น ๆ ที่หลากหลาย เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างยนต์ ช่างมอเตอร์ไซด์ ช่างอิเล็กทรอนิกส์ และการทอผ้าเพื่อการจำหน่าย และรับจ้างทำงานในโรงงานอุตสาหกรรม

ประชาชนส่วนใหญ่มีที่ดินเป็นของตนเอง รายได้ส่วนใหญ่ของประชาชนภายในหมู่บ้านมาจากการทำการเกษตร ในหมู่บ้านมีพื้นที่ทำการเกษตรทั้งสิ้น 2,749 ไร่ นอกจากนี้กลุ่มยังมีกลุ่มอาชีพเสริม คือ การให้กู้ยืมเงินไปลงทุน เพื่อเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว ไม่ว่าจะเป็นกองทุนหมู่บ้าน โครงการแก้ไขปัญหาคาความยากจน รวมไปถึงกลุ่มที่จะออมทรัพย์เพื่อส่งเสริมทุนในการประกอบอาชีพเสริมให้กับประชาชนในหมู่บ้าน โดยประชาชนได้นำเงินไปใช้ในการประกอบอาชีพเสริมซึ่งได้แก่การเลี้ยงโค กระบือ ไข่ นับว่าเป็นการสร้างรายได้ที่ดีให้กับประชาชนอีกทางหนึ่ง

1.3 สภาพทางสังคมการปกครอง

บ้านเนินมะขามงาม ขึ้นอยู่กับองค์การบริหารส่วนตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ มีจำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 156 ครัวเรือน มีประชากรทั้งหมด 534 คน เป็นชาย 215 คน เป็นหญิง 319 คน มีสถาบันการศึกษาในระดับประถมศึกษาจำนวน 1 แห่ง เปิดสอนตั้งแต่ระดับชั้นอนุบาลจนกระทั่งถึงระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 คือ โรงเรียนบ้านเนินมะขามงาม มีครูจำนวน 6 คน และนักเรียนจำนวนในระดับชั้นอนุบาล 1 และระดับชั้นอนุบาล 2 จำนวนทั้งสิ้น 25 คน และจำนวนนักเรียนในระดับประถมศึกษาปีที่ 1 จนถึงระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จำนวน 95 คน รวมจำนวนนักเรียนทั้งสองระดับเป็นจำนวนทั้งสิ้น 120 คน

มีวัด 1 แห่ง คือ วัดเนินมะขามงาม มีพระภิกษุจำนวน 9 รูป นอกจากนี้ยังมี
สาธารณูปโภคอื่นๆ คือ โทรศัพท์สาธารณะจำนวน 3 ตู้ มีไฟฟ้าใช้ทุกครัวเรือน แต่สำหรับน้ำ
ประปายังมีไม่ทั่วถึงทุกครัวเรือน มีบ้ำงที่ใช้น้ำจากบ่อบาดาลที่ ชาวบ้านขุดเจาะขึ้นมาใช้กันเอง

1.4 ขนบธรรมเนียมประเพณี

ประเพณีสงกรานต์นั้นได้มีความสำคัญไม่ยิ่งหย่อนไปกว่าอย่างอื่นอันเนื่องมาจากว่า
ประเพณีสงกรานต์ เปิดโอกาสให้มีการรวมตัวกันของคนภายในชุมชน ช่วยกันจัดงานรดน้ำคำ
หัวผู้ใหญ่ขึ้น ได้มีการเชิญ กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน สมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบลคนที่เคารพนับ
ถือมาให้ลูกหลานได้มีโอกาสรดน้ำคำหัว และที่สำคัญก็มีการทำขวัญข้าวและการขอขมาพระแม่
โพสพเนื่องจากว่าประชาชนส่วนใหญ่ของหมู่บ้านประกอบอาชีพทำนา จึงมีวัฒนธรรมข้าวอันเป็น
พื้นฐานที่ว่าข้าวมีบุญคุณต่อชีวิต สืบเนื่องให้เกิดความเชื่อและพิธีกรรมต่าง ๆ อาทิเช่น พิธีแห่นาง
แมวขอฝนก่อนลงมือเพาะปลูก พิธีรับขวัญแม่โพสพเพื่อบำรุงต้นข้าวให้งอกงาม การรับขวัญข้าว
ถือเป็นสิ่งสำคัญมากในการประกอบอาชีพทำนา จึงทำให้เกิดการรับขวัญหรือดูขวัญข้าว เพื่อขอ
พรให้พระแม่โพสพคุ้มครองต้นกล้าให้มีความเขียวขจี คงความงดงามอุดมสมบูรณ์ไปจนกระทั่ง
ออกรวง มีเมล็ดที่มึน้ำหนัก ไม่มีโรค หรือแมลงมารบกวน อันจะก่อให้เกิดความเสียหาย

ประเพณีตักบาตร ทำบุญวันขึ้นปีใหม่ พอถึงวันพระหรือโอกาสวันสำคัญทางศาสนา
ชาวบ้านจะพร้อมใจกันมาทำบุญที่วัด พร้อมกับการถือศีลฟังธรรมอยู่เป็นประจำ หรือแม้จะไม่ใช่วินพระหรือวันสำคัญทางศาสนาก็ตาม

นอกจากนี้ก็จะมีการประเพณีแห่เทียนเข้าพรรษาและประเพณีลอยกระทงเหมือนกันกับที่
อื่น ๆ จะมีการจัดตกแต่งเทียน เพื่อให้เกิดความสวยงาม อันหมายถึงจิตใจอันดีงามของผู้คน ต่าง
คนก็ต่างจัดเตรียมสิ่งของ เทียนเป็นสิ่งที่สำคัญที่จะต้องมีการตกแต่งอย่างสวยงาม

กิจกรรม

กิจกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยกวนกะทิสด เนื่องจากเนินมะขามงามมีพื้นที่
ที่ใช้ในการเกษตรกรรมอยู่มาก อีกทั้งเนื้อที่ส่วนหนึ่งนั้นมีไว้สำหรับปลูกกล้วยน้ำว้าเป็นจำนวนมาก
กล้วยที่นี้จึงมีคุณภาพดี จึงได้มีการรวมกลุ่มเกิดขึ้นเพื่อทำการแปรรูปกล้วยที่มีมูลค่าไม่
มากนักให้เป็นสินค้าที่มีคุณภาพดีเป็นที่ต้องการของประชาชนโดยทั่ว ๆ ไป และเพื่อเป็นอาชีพ
เสริมของประชาชนในพื้นที่

กิจกรรมที่จะดำเนินการ

1. ประชุมคณะกรรมการกลุ่ม เพื่อติดตามงาน (ม.ค.)
2. ประชุมกลยุทธ์การตลาด (ม.ค.)
3. ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ (ก.พ.)

4. ประชุมชี้แจงช่องทางจำหน่ายสินค้า (ก.พ.)
5. จัดหาเครือข่ายร้านค้าจำหน่ายสินค้า (มี.ค.)
6. อบรมศึกษาดูงานคณะกรรมการและสมาชิกกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ (มี.ค.)
7. อบรมให้ความรู้ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ (มี.ค.-เม.ย.)
8. อบรมให้ความรู้ด้านการปรับปรุงคุณภาพสินค้า (เม.ย.)
9. ประชุมกลุ่มหาช่องทางการตลาด (เม.ย.)
10. ศึกษาดูงานเพิ่มเติมเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ (พ.ค.)
11. อบรมแนวทางการจำหน่ายสินค้า (มิ.ย.)
12. ติดตามการดำเนินงานของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์หินอ่อน (ก.ค.)
13. ปรับเปลี่ยนกลยุทธ์ทางการตลาด (ส.ค.- ก.ย.)
14. หาจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ (ก.ย.)
15. อบรมสมาชิกเพิ่มเติมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (ต.ค.)
16. จัดประชุม WORK SHOP แก่สมาชิกกลุ่ม (ต.ค.-พ.ย.)
17. แนะนำสินค้าในต่างท้องที่/ตามเทศกาลหรืองานต่าง ๆ (พ.ย.)
18. ประชุม/ติดตามการเคลื่อนไหวทางการตลาด (พ.ย.-ธ.ค.)
19. สรุปและประเมินผลการดำเนินการตลอดทั้งปี (ธ.ค.)

จะเห็นได้ว่าในด้านกิจกรรมของการดำเนินการนั้น เป็นสิ่งที่เกิดจากการกลั่นกรองของทุกคนที่เป็นสมาชิกภายในกลุ่ม เพื่อดำเนินกิจกรรมในด้านต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการประชุม กลยุทธ์การตลาด อันเป็นการหาช่องทางจำหน่ายสินค้า จัดหาเครือข่ายร้านค้าจำหน่ายสินค้า การปรับปรุงคุณภาพสินค้า เป็นการสร้างรายได้แบบต่อเนื่องช่วยให้เกิดสินค้าที่เพิ่มมูลค่าทางการผลิตมากขึ้น จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ กระจายผลผลิตออกสู่ตลาดภายนอกโดยไม่กระจุกอยู่กับที่

สาเหตุหนึ่งที่ผู้เป็นสมาชิกกลุ่มจะต้องอบรมศึกษาดูงานการแปรรูปผลิตภัณฑ์ อันเนื่องมาจากความเคลื่อนไหวของตลาดสินค้า ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ มีอยู่ตลอดเวลา การไม่หยุดนิ่งอยู่กับที่นับเป็นวิธีการที่ทางกลุ่มมองเห็น และต่างก็ลงความเห็นตรงกันแล้วว่า สมควรที่จะจัดกิจกรรมนี้ขึ้นในทุก ๆ ปี อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้งเป็นอย่างต่ำ หากไม่มีการศึกษาอบรม หรือดูงานเพิ่มเติมแล้ว จะไม่เห็นช่องทาง หรือโอกาสเพิ่มขึ้นเลยแม้แต่น้อย หลังจากนั้นก็มี การทำ WORK SHOP ให้แก่สมาชิกกลุ่ม เพื่อทดลองว่าสิ่งที่ทางกลุ่มได้ปฏิบัติมาทั้งหมดเป็นอย่างไร เปิดโอกาสให้สมาชิกกลุ่มได้เสนอแนวทางที่ออกมาจากความต้องการของเขาเอง เป็นการฝึกปฏิบัติจริงก่อนลงมือทำการตลาดสินค้า มีการสรุปและประเมินผลการดำเนินการตลอด

ทั้งปี เพื่อประเมินผลการดำเนินงานของกลุ่มว่ามีความคืบหน้ามากน้อยเพียงใด หากไม่มีความก้าวหน้าเลย หรือมีความเคลื่อนไหวเพียงแต่เล็กน้อย

1.5 ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์

จากการศึกษาพบว่า แต่เดิมชาวบ้านมีการประกอบอาชีพเกษตรกรรม แต่เนื่องจากภาวะฝนไม่ตกต้องตามฤดูกาล เกิดฝนแล้งไม่มีน้ำเพียงพอแก่การทำเกษตรกรรม ชาวบ้านจึงต้องหาอาชีพเสริมทำเพื่อหารายได้มาจุนเจือครอบครัว

ดังนั้นเพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้แก่ประชาชนในท้องถิ่น ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้นและเพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของรัฐบาล ได้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับนโยบายที่ได้แถลงต่อรัฐสภา จึงได้ร่วมกันจัดตั้งกลุ่มเพื่อผลิตกล้วยกวนกะทิสดขึ้น เนื่องจากภายในพื้นที่ตำบลหนองกระโดน มีกล้วยอยู่ในพื้นที่และสามารถนำมาแปรรูปได้อยู่มากมาย ประกอบกับประชาชนภายในชุมชน ได้เล็งเห็นความสำคัญของการจัดตั้งกลุ่มกล้วยกวนกะทิสดแล้วว่า ถ้ามีการจัดตั้งกลุ่มขึ้นมาจะได้กล้วยน้ำว้า ที่ทำการเพาะปลูกในไร่นาหรือพื้นที่ทำการเกษตรของคนได้มาทำเป็นผลิตภัณฑ์ อันสามารถสร้างรายได้ให้กับสมาชิกกลุ่มและคนภายในชุมชนจะได้มีงานทำกันถ้วนหน้า ด้วยเหตุนี้เอง จึงได้จัดตั้งกลุ่มแม่บ้านแปรรูปกล้วยกวนกะทิสดขึ้นภายในหมู่ ที่ 2 บ้านเนินมะขามงาม ตำบลหนองกระโดนขึ้น

ได้เริ่มจัดตั้งขึ้นในวันที่ 7 พฤษภาคม พ.ศ. 2547 ได้รับการจดทะเบียนเป็นกลุ่มแม่บ้านเนินมะขามงาม หมู่ที่ 2 เมื่อวันที่ 13 พฤษภาคม พ.ศ. 2547 โดยในปัจจุบันนี้มีจำนวนคณะกรรมการบริหารกลุ่ม และสมาชิกรวมจำนวนทั้งสิ้นทั้งสิ้น 22 คน ดังรายละเอียดต่อไปนี้คือ

รายชื่อคณะกรรมการบริหารกลุ่มแม่บ้านเนินมะขามงาม หมู่ที่ 2
ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ มีดังต่อไปนี้

1. นางลำจวน	ชมชาติ	ประธานกลุ่ม
2. นางมะลิ	ศิริทศ	รองประธานกลุ่ม
3. นางคำ	ไทมมา	เลขานุการ
4. นายพุง	ชมชาติ	เหรัญญิก
5. นางสาวเนียง	ศิยง	ประชาสัมพันธ์
6. นางบุญเลิศ	ปรารค์ทอง	ปฏิคม
7. นางเกษม	ชมชาติ	กรรมการ
8. นางสาวบำรุง	คงไทย	สมาชิกกลุ่ม
9. นางศรีไพร	พานรอง	สมาชิกกลุ่ม

10. นางเล็ก	ชมชาติ	สมาชิกกลุ่ม
11. นางกาญจนา	ปิ่นเงิน	สมาชิกกลุ่ม
12. นางสมมาตร	เอี่ยมพันธ์	สมาชิกกลุ่ม
13. นางสาวเนียง	เอี่ยมพันธ์	สมาชิกกลุ่ม
14. นางจำนงค์	เพชรชนะ	สมาชิกกลุ่ม
15. นางชุติมา	วรวัฒน์	สมาชิกกลุ่ม
16. นางนิค	อ้นงาม	สมาชิกกลุ่ม
17. นางสาวขนิษฐา	มิ่งเมือง	สมาชิกกลุ่ม
18. นางสาวจามจุรี	ล้ำะหิต	สมาชิกกลุ่ม
19. นางจุลา	โพธิยา	สมาชิกกลุ่ม
20. นางสาวเนียง	อินทะโมลี	สมาชิกกลุ่ม
21. นางสาวอัญชลี	เพ็ญเชตวิทย์	สมาชิกกลุ่ม
22. นางคำไล	คำมิ่ง	สมาชิกกลุ่ม

ต่อมาเมื่อวันที่ 21 เดือนเมษายน พ.ศ. 2547 ได้มีวิทยากรจากสหกรณ์ชุมชนเมือง มาฝึกสอนการทำกล้วยกวนกะทิสดให้กับทางกลุ่ม ส่งผลให้การรวมกลุ่มแม่บ้านเพื่อทำการผลิต กล้วยกวนกะทิสดมีความต่อเนื่องและปรากฏว่ามีการจำหน่ายได้เพิ่มมากขึ้นในท้องตลาด

ผลิตภัณฑ์ที่ทางกลุ่มแม่บ้านเนินมะขามงามทำการผลิต ในระยะต่อมานั้นได้ทำการ ผลิตและพยายามพัฒนาผลิตภัณฑ์อีกหลายประการเพื่อส่งเสริมให้ผลิตภัณฑ์ของทางกลุ่มนั้นเป็นที่ รู้จักและได้รับการยอมรับจากประชาชนโดยทั่วไป

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต ขั้นตอนการผลิต

2.1 กระบวนการผลิต

เนื่องจากในระยะแรก ๆ นั้นเป็นการเริ่มต้นของแม่บ้านแปรรูปกล้วยกวนกะทิสด ใน การคิดที่จะผลิตสินค้าที่ทำจากกล้วยกวน จึงยังไม่ค่อยมีความรู้ ความสามารถมากพอที่จะทำการ ผลิตสินค้าที่ทำจากผลิตภัณฑ์ประเภทนี้มากนัก จึงได้ขอความร่วมมือและความช่วยเหลือไปยัง สถาบันการศึกษาและหน่วยงานต่าง ๆ ที่มีศักยภาพ มาให้ความช่วยเหลือ คือ เป็นแหล่งวิชาการ ให้ความรู้ให้แก่สมาชิกกลุ่มแม่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยกวนกะทิสด บ้านเนินมะขามงาม ที่ได้จัด ตั้งขึ้นมาใหม่คือทางเจ้าหน้าที่สหกรณ์ชุมชนนครสวรรค์เข้ามาดูแล ซึ่งในระยะต่อมาได้มีหลาย สถาบันและหลายหน่วยงานที่ให้ความช่วยเหลือ ในการให้ความรู้อย่างถูกต้องในกระบวนการ

ผลิตที่มีขั้นตอน เช่น สถาบันราชภัฏนครสวรรค์ หน่วยงานพัฒนาชุมชนอำเภอ หน่วยงานพัฒนาชุมชนจังหวัด และองค์การบริหารส่วนตำบล เป็นต้น

ประกอบกับการที่ชาวบ้านทุกหมู่เป็นผู้ที่คิด ประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์ขึ้นมาเองบ้าง แต่ยังไม่มียุทธวิธีที่ตายตัวและสวยงาม เนื่องจากขาดประสบการณ์ในด้านการผลิตด้วยกวนกะทิสด จะมีบ้างจำนวนหนึ่งที่มีฝีมือ มีความรู้อยู่บ้างแล้ว แต่ก็ยังขาดความชำนาญในด้านนี้มากนัก ดังนั้นจึงได้รับความช่วยเหลือจากหน่วยงาน และสถาบันการศึกษาดังกล่าวข้างต้นมาคอยชี้แนะแนะแนวทางที่ถูกต้องให้กับทางกลุ่ม เมื่อมีความรู้เข้ามาเกี่ยวข้อง จึงทำให้ทางกลุ่มเริ่มพัฒนาฝีมือการทำผลิตด้วยกวนกะทิสดขึ้นตามลำดับ

ใช้ภูมิปัญญาและเทคโนโลยี

การทำด้วยกวนกะทิสดที่ได้มาจากภูมิปัญญาแต่ครั้งก่อน คือตั้งแต่สมัยคุณแม่ของคุณลำจวน ชมชาติ ที่ถึงแม้ท่านจะประกอบอาชีพทางด้านเกษตรกรรมมาก่อน คืออาชีพทำนา ทำสวน แต่ก็ยังใช้ภูมิปัญญาจากการสังเกตและฝึกทดลอง โดยอาศัยการหาวัตถุดิบจากธรรมชาติ นั่นก็คือกล้วยน้ำว้าที่มีอยู่มากมายในสวน มาทำการกวนเป็นกวนด้วยกวนกะทิสด ในส่วนของกำลังคนนั้นได้แก่ สมาชิกกลุ่มแม่บ้านกวนด้วยกวนกะทิสดบ้านเนินมะขามงาม หมู่ที่ 2 ตำบลหนองกระโดน จำนวน 22 คน ที่แบ่งหน้าที่กันรับผิดชอบต่าง ๆ กันไปตามแต่ความถนัดของแต่ละบุคคล ต่อมาเมื่อเริ่มมีการจัดตั้งกลุ่มและการที่มีคนนิยมในตัวสินค้ามากขึ้นจึงได้มีการนำเครื่องจักรเพื่อนำมาซึ่งผลิตสินค้าให้ทันต่อความต้องการและเป็นผลิตภัณฑ์ ที่มีคุณภาพ

หากยังคงใช้แรงงานคนต้องเสียเวลาเป็นอย่างมากในการทำด้วยกวนแต่ละครั้งกว่าจะได้กวนด้วยกวนก็ต้องใช้เวลาประมาณ 1-2 วัน ต่อปริมาณด้วยกวน 1 กระทะ หรือประมาณ 50 กิโลกรัม แต่สำหรับการใช้เครื่องจักรเข้ามาแทนแรงงานของคนในขั้นตอนของการกวน จะพบว่ามีการทุ่นเวลาไปอย่างมากเลยทีเดียว คือลดระยะเวลาลงเกือบ 2 เท่าตัว นั่นก็คือใช้เวลาไปเพียงแค่ 10 ชั่วโมงเท่านั้นเอง

การสรรหาและใช้วัตถุดิบ

การหาแหล่งวัตถุดิบนั้นหาได้ภายในตำบล ซึ่งการที่กลุ่มผู้ผลิตด้วยกวนกะทิสดมีวัตถุดิบที่มีอยู่ภายในชุมชนอยู่แล้วนั้น เป็นการสะดวกต่อการผลิตด้วยกวนกะทิสดเป็นอย่างดี โดยได้วัตถุดิบมาสองทาง คือ รับซื้อจากสมาชิกกลุ่มที่ปลูกกล้วยน้ำว้าเอาไว้ในไร่ สวน ของสมาชิกเองเมื่อมีมากพอก็นำมาขายให้กับทางกลุ่ม ทางกลุ่มจะรับซื้ออยู่เป็นประจำ และอีกทางหนึ่งนั่นคือ รับซื้อมาจากพ่อค้า แม่ค้าภายในตำบลหนองกระโดน

การพยายามเพิ่มคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ที่ดีให้มีคุณลักษณะของท้องถิ่นเป็นหลักใหญ่เพื่อให้ได้มาตรฐาน ตามความต้องการของประชาชนทั้งภายในและภายนอกประเทศ ดังนั้นทาง

กลุ่มจึงมีการสรรหาแนวทางการผลิตที่มีแนวทางการพัฒนาที่สอดคล้องกับการพัฒนาคุณภาพชีวิตให้สูงขึ้น โดยการใช้ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์ อันมีอยู่แล้วในท้องถิ่น นำมาพัฒนารูปแบบการผลิตให้ทันสมัย สามารถสร้างสรรค์ผลการผลิตให้มีคุณค่ามากยิ่งขึ้น

2.2 ขั้นตอนการผลิต

ขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์กล้วยกวนกะทิสด ของกลุ่มแม่บ้านเนินมะขามงาม ตำบลหนองกระโดน มีหลายขั้นตอน แต่ก่อนที่จะอธิบายถึงขั้นตอนการทำกล้วยกวนกะทิสั้น ขอยกตัวอย่างของสูตรกล้วยกวนกะทิสดมาให้เห็นรายละเอียดเด่นชัดขึ้น ซึ่งมีดังนี้

สูตรการทำกล้วยกวนกะทิสด (แม่ลำจวน) มีส่วนผสมดังนี้

- (1) เริ่มจากการการคัดเลือกผลไม้ คือ กล้วยน้ำว้าเพื่อนำมาทำเป็นกล้วยกวน ประมาณสัก 50 กิโลกรัม
- (2) ขั้นตอนการคัดเลือกผลไม้ที่แก่จัด เริ่มที่จะสุกงอม เพราะจะทำให้ได้เนื้อกล้วยที่มีรสชาติและมีกลิ่นที่หอมน่ารับประทานยิ่ง
- (3) เตรียมน้ำตาลทรายขาว ประมาณ 6 กิโลกรัม
- (4) และที่ขาดไม่ได้สำหรับการทำกล้วยกวนกะทิสด ก็คือ น้ำกะทิสด ที่คั้นเอาเฉพาะหัวกะทิแท้จากมะพร้าว ประมาณ 10 กิโลกรัม
- (5) แปะแซ เป็นสิ่งที่ช่วยเพิ่มความเหนียวข้นของเนื้อกล้วยให้เข้ากับน้ำตาลทรายขาวได้เป็นอย่างดี

สูตรกล้วยกวนกะทิสดนี้ คุณลำจวนได้รับการถ่ายทอดความรู้ด้านการทำกล้วยกวนกะทิสมาจากคุณแม่ของท่านเอง คือเมื่อปี พ.ศ. 2537 มารดาของคุณลำจวน ชนชาติ คือคุณห่อ ชนชาติ ได้ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการทำกล้วยกวนให้เนื่องจากทางคุณลำจวนเองมีความสนใจในด้านการทำอาหารและขนมหวาน จึงขอร้องให้คุณแม่ได้ฝึกให้ท่านได้ทดลองทำดูปรากฏว่าเมื่อทำออกมา และลองนำไปให้ญาติ ๆ ได้ทดลองรับประทานดู ทุกคนก็บอกว่ามีรสชาติดีน่ารับประทาน ควรที่จะผลิตออกจำหน่ายได้ จึงได้เริ่มผลิตกล้วยกวนออกมาจำหน่ายตั้งแต่บัดนั้นเป็นต้นมา

ขั้นตอนการผลิต

- (1) เริ่มตั้งแต่การจัดหากกล้วยน้ำว้า กล้วยน้ำว้าที่ได้มาส่วนใหญ่จะหาซื้อมาจากชาวบ้านในหมู่บ้าน หรือในหมู่บ้านใกล้เคียง โดยซื้อมาราคาหวีละ 2 บาท เมื่อได้กล้วยน้ำว้ามาแล้วก็จัดการนำมาปอกเปลือกออก แล้วนำไปล้างด้วยน้ำเปล่าให้สะอาด ต่อจากนั้นนำกล้วยที่ล้างสะอาดแล้วมาใส่เครื่องบดให้ละเอียด เพื่อง่ายต่อการกวน (จะต้องใช้กล้วยบดประมาณ 50 กิโลกรัมต่อ 1 กระทะ)

(2) ขั้นตอนต่อมาก็คือ การเตรียมมะพร้าว มะพร้าวที่ได้มาส่วนใหญ่จะซื้อหามาที่เดียวกันกับที่ไปซื้อกล้วย โดยซื้อมาในราคาถูกละ 5 บาท พอได้มะพร้าวมา ก็นำมะพร้าวมาปอกเปลือก ทำการผ่าครึ่งซีก แล้วนำมะพร้าวที่ได้นั้น ไปทำการชูดเอาเนื้อมะพร้าวออกมาเสร็จแล้วเอามะพร้าวที่ชูดได้มาคั้นกับน้ำต้มสุก เพื่อให้ได้น้ำกะทิประมาณ 10 กิโลกรัม

(3) เริ่มการกวนโดยนำน้ำกะทิที่เตรียมไว้ใส่ลงไปในกระทะประมาณ 2 กิโลกรัม ปลอยให้กะทิเดือดแล้วนำกล้วยน้ำว้าที่บดไว้ใส่ลงไปทั้งหมด ประมาณ 50 กิโลกรัม แล้วปลอยให้เครื่องกวน กวนไปเรื่อย ๆ และคอยเติมน้ำกะทิที่เหลือลงไปทีละถ้วย เติมน้ำไปเรื่อย ๆ จนกะทิหมด

(4) ใส่เกลือลงไป 1 ถ้วยเล็ก แล้วตามด้วยน้ำตาลทรายประมาณ 6 กิโลกรัม แล้วปลอยให้กวนไปเรื่อย ๆ จนส่วนผสมเข้ากันดี

(5) พอก้วยกวนในกระทะเริ่มแห้งแล้ว จะเปลี่ยนเป็นสีดำ จากนั้นก็ใส่แฉะแชลงไปแล้วปลอยให้เครื่องทำการกวนต่อไปเรื่อย ๆ จนแห้งได้ที่ กล้วยที่แห้งได้ที่นั้นจะจับแล้วไม่ติดมือ ซึ่งโดยเวลากวนทั้งหมด ใช้เวลาทั้งสิ้นประมาณ 10 ชั่วโมง ซึ่งจะได้กล้วยกวนประมาณ 30 กิโลกรัมต่อ 1 กระทะ

(6) นำกล้วยกวนที่ได้ตัดออกจากกระทะ พักไว้บนถาดพลาสติกประมาณ 2-3 กิโลกรัมต่อถาดพลาสติก 1 ใบ จากนั้นให้นำไม้กลิ้งมาทำการกลิ้งกล้วยกวนบนถาดพลาสติกให้แบนเป็นแผ่น แล้วพักไว้ให้หายร้อน

(7) พอก้วยกวนที่กลิ้งไว้เป็นแผ่น หายร้อนแล้วนำกล้วยกวนมาตัดให้เป็นเส้นยาว พอได้กล้วยเป็นเส้น นำมาคลึงบนถาดพลาสติกอีกทีหนึ่ง เพื่อให้กล้วยกวนที่เป็นเส้นนั้นกลมและมีผิวเรียบ เสร็จแล้วนำมาตัดให้เป็นท่อนยาวประมาณ 1 นิ้ว

(8) นำกล้วยกวนที่ตัดเป็นท่อนแล้วมาห่อด้วยถาดพลาสติกใสให้เป็นรูปข้าวต้มมัดอันเล็ก ๆ พอได้กล้วยกวนเป็นรูปข้าวต้มมัดแล้ว นำมาบรรจุลงในถาดพลาสติก (ถึงละ 3 จีด) แล้วแพคติดฉลาก หรือซื้อผลิตภัณฑ์ให้เรียบร้อย แล้วนำส่งจำหน่ายตามร้านค้าทั่ว ๆ ไป

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

3.1 แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่

กล้วยกวนกะทิสด เป็นอีกผลิตภัณฑ์หนึ่งที่กลุ่มแม่บ้านเนินมะขามงาม แก้ปัญหานำผลิตภัณฑ์ซึ่งมีมากเกินไปความต้องการของตลาดในท้องถิ่น มาปรับปรุงคุณภาพ เพื่อสร้างรายได้ให้ครอบครัว ชุมชนและประเทศ เป็นการต่อสู้กับสถานการณ์ทางเศรษฐกิจของไทยในปัจจุบันที่ยัง

อยู่กับสถานะวิกฤตทางเศรษฐกิจที่ทุกคนต้องร่วมกันแก้ไข มิใช่คนใดคนหนึ่งหรือกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งเท่านั้น มาแก้ปัญหากลุ่มนำมาแปรรูปอาหาร

การทำกล้วยกวนกะทิสด เป็นผลิตภัณฑ์ซึ่งเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคด้วยดีทำรายได้ดีให้แก่กลุ่มหากมีการผลิตที่ดี ถึงแม้ว่าจะไม่ยากนักแต่เป็นขนมที่ต้องใช้เวลาทำที่ยาวนานมากและหลายขั้นตอน การผลิตนั้นทางกลุ่มได้เน้นถึงประสิทธิภาพจึงต้องควบคุมคุณภาพทุกขั้นตอนการผลิต

สำหรับกระบวนการสร้างตลาดนั้น ผลิตภัณฑ์กล้วยกวนกะทิสดที่ทางกลุ่มแม่บ้านเนินมะขามงามผลิตขึ้นมานั้นเป็นผลิตภัณฑ์ ในระยะเริ่มต้นนั้นเป็นผลิตภัณฑ์ที่เพิ่งเกิดขึ้นและเป็นกลุ่มเล็กๆ อาจจะยังไม่เป็นที่รู้จัก ตลาดจึงมีน้อย แต่สมาชิกทุกคนก็พยายามที่จะช่วยกันเผยแพร่สินค้าจากจุดเล็กๆ ก่อน คือ ส่งสินค้าให้กับร้านภายในหมู่บ้านและตำบล เมื่อมีงานต่างๆ ก็จะนำสินค้าออกมาแสดงและจำหน่ายเป็นการประชาสัมพันธ์ในเบื้องต้น และกลุ่มฯ ยังไม่มีต้นทุนในการทำกิจกรรมมากนัก พวกคณะกรรมการของกลุ่มฯ จึงพยายามหารับเอาสินค้าไปออกงานต่างๆ ด้วย และมีเจ้าหน้าที่สหกรณ์ชุมชนประจำจังหวัด หน่วยงานพัฒนาชุมชนประจำอำเภอ หน่วยงานพัฒนาชุมชนประจำจังหวัด คอยเป็นที่ปรึกษาในการให้คำแนะนำและเป็นที่ปรึกษาในด้านแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ

การนำเอาน้ำมะพร้าวมาทำการผลิตเป็น วุ้นมะพร้าว มีขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนการผลิตวุ้นมะพร้าว

1. เตรียมน้ำมะพร้าว โดยที่น้ำมะพร้าว 1 ลิตร จะได้วุ้น 4 จืด
2. นำน้ำมะพร้าวที่เตรียมไว้ไปต้มให้เดือด ใส่น้ำตาลทรายลงไป 3 % ของน้ำมะพร้าวที่ต้ม
3. ใส่ในโครเจน , แอมโมเนียซัลเฟต ลงไปประมาณ 0.5 % (ซึ่งในโครเจนอาจไม่ต้องเติมก็ได้)
4. ใส่น้ำส้มสายชูในปริมาณ 0.5 – 1 % แล้วใส่หัวเชื้อแบคทีเรียลงไป ประมาณ 5- 10 %
5. นำน้ำมะพร้าวที่ใส่ส่วนผสมทั้งหมดแล้วพักให้หายร้อน แล้วนำมาใส่ถาดพลาสติก ทิ้งไว้ 7 วัน ให้น้ำมะพร้าวเกาะตัวกันเป็นวุ้น
6. นำวุ้นมะพร้าวที่ได้มาหั่นเป็นชิ้น ๆ ใส่ลงในน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้ แล้วนำมาบรรจุใส่แก้วพลาสติกที่เตรียมไว้ เพื่อส่งขายต่อไป

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะพร้าว คือ วุ้นมะพร้าว ซึ่งขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์มีอยู่ 6 ขั้นตอน ซึ่งแต่ละขั้นตอนมีส่วนผสมที่ต้องใส่ในปริมาณที่พอเหมาะ

และหลังจากทำการผลิตสินค้าแล้วนำไปบรรจุภาชนะที่เตรียมไว้ เพื่อส่งขาย ก่อนที่จะนำไปขาย นั้นจะมีทางคณะกรรมการกลุ่มทำการตรวจสอบคุณภาพของสินค้าก่อนทุกครั้ง เพื่อรักษาคุณภาพของสินค้าให้มีคุณภาพอยู่เสมอ

ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดเป็นวัตถุดิบที่ได้มาจากธรรมชาติตามฤดูกาล เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดให้มีการพัฒนาทางการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ อีกทั้งยังสร้างโอกาสพัฒนาอาชีพใหม่ในกลุ่มแม่บ้านบ้านเนินมะขามงามให้มีรายได้ เป็นการส่งเสริมอาชีพเป็นระบบของการสร้างสรรค์ในระดับชุมชน ทำให้กลุ่มแม่บ้าน มีความสามัคคีกันภายในกลุ่ม เป็นโอกาสให้กลุ่มแม่บ้านพัฒนาเข้าสู่ระบบอุตสาหกรรมในชุมชน สินค้าและผลิตภัณฑ์ ได้นำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชน มาทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์

3.2 รูปแบบการบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์กวนที่ทางกลุ่มแม่บ้านเนินมะขามงาม หมู่ที่ 2 ตำบลหนองกระโดน ผลิตขึ้นมานั้น เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำมาเพียงแค่รูปแบบเดียว ซึ่งในระยะหลังสินค้าได้เกิดการแข่งขันกันทางตลาดมากมาย เพราะว่ามีผลิตภัณฑ์กวนออกมามากมายและก็เกิดการลอกเลียนแบบกันอยู่เสมอ ๆ จึงได้ปรึกษารื้อกันด้วยการประชุมกลุ่มวางแผนถึงความจำเป็นที่จะต้องมียุทธศาสตร์การผลิตที่หลากหลาย พัฒนาผลิตภัณฑ์ออกมาไม่ให้ซ้ำกับของเก่าและซ้ำแบบกับผู้ผลิตรายอื่นด้วย

ทั้งนี้แม้ว่ารูปแบบของผลิตภัณฑ์จากกล้วยกวนนั้นมีอยู่หลายอย่าง แต่ทางกลุ่มผู้ผลิตกล้วยกวนแม่บ้านเนินมะขามงาม ก็ได้อาศัยผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเช่นกัน เพื่อให้ได้สิ่งที่มีคุณภาพ และจะเป็นประโยชน์ต่อประชาชนผู้ใช้โดยทั่วไปด้วย อันประกอบไปด้วยสิ่งเหล่านี้คือ

1) การห่อด้วยกระดาษแก้ว ตัดกระดาษเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส วางขนมลงตรงกลาง จับมุมทบเข้าหาขนมที่ละมุม แล้วติดด้วยเทปใส

2) การบรรจุกล่องสี่เหลี่ยมจัตุรัส ชนิดมีฝาในตัว เจาะตรงกลางฝาปิดกระดาษแก้ว เพื่อทำให้มองเห็นขนมได้ชัดเจน ห่อเป็นมัดข้าวต้มเล็ก ๆ

3) ใช้กล้วยบรรจุลงในกระเช้าของขวัญ หรือตะกร้าสำหรับเป็นของขวัญ เมื่อผู้พบเห็นจะได้เกิดความสนใจ และซื้อหาติดไม้ติดมือไปด้วย

เมื่อมีการบรรจุหีบห่อ หรือแพ็คเกจผลิตภัณฑ์แล้ว จะทำให้ผลิตภัณฑ์จากกล้วยมีราคาคงต่อไปนี้ กล้วยกวนกะทิสด 1,000 กรัม/ถุง 75 บาท กล้วยอบกรอบ 100 กรัม/ถุง ส่ง 8 บ.,ปลีก 10 บ. กล้วยมันกรอบเลิสรส 200 กรัม/ถุง ส่ง 12 บ.,ปลีก 15 บ. กล้วยกรอบเต็มรสเค็ม 200 กรัม/ถุง ส่ง 12 บ.,ปลีก 15 บ. กล้วยอบเนย 100 กรัม/ถุง ส่ง 8 บ.,ปลีก 10 บ. กล้วยเส้นทิ 100 กรัม/ถุง ส่ง 8 บ.,ปลีก 10 บ.

ข้อมูลดังกล่าวเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยชนิดต่าง ๆ ของการจำหน่ายสินค้าภายในจังหวัดนครสวรรค์ เพื่อยกตัวอย่างมาให้เห็นว่า เมื่อมีการบรรจุหีบห่อ หรือพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายแล้วนั้น จะได้รับความสนใจมากขึ้น ราคาจึงมีความแตกต่างกันไปตามแต่ละชนิด

อภิปรายผลการวิจัย

ผลการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยขอเสนอการอภิปรายตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ ดังต่อไปนี้

วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อศึกษาบริบทชุมชนและความเป็นมาของกล้วยกวนกะทิสดบ้านเนินมะขามงาม ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ โดยใช้การพรรณนาเพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ รูปแบบของผลิตภัณฑ์ อภิปรายผลได้ดังนี้

1.1 ประวัติความเป็นมาของชุมชน

ประชาชนภายในตำบลหนองกระโดนนั้น ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก ต่อมาในระยะหลังเมื่อความเจริญมีมากขึ้น ประชาชนในพื้นที่ต่างก็มีความรู้ในด้านอาชีพที่ตนเองถนัดจึงได้เกิดอาชีพที่หลากหลาย เช่น อาชีพธุรกิจส่วนตัวด้านการค้าขาย รับจ้าง รับจ้างราชการ ช่างเย็บผ้า รวมถึงอาชีพทางด้านเกษตรกรรมด้วย นอกจากนี้ภายในหมู่บ้านเนินมะขามงาม หมู่ที่ 2 ตำบลหนองกระโดน ยังได้มีกลุ่ม แม่บ้านที่ทำการผลิต กล้วยกวนกะทิสด ขึ้นภายในชุมชนด้วย ซึ่งกลายเป็นที่รู้จักของคนโดยทั่วไปไปแล้วในขณะนี้ โดยใช้ชื่อว่า กล้วยกวนกะทิสด “แม่ลำจวน”

สภาพทั่วไปของชุมชน

บ้านเนินมะขามงาม ตั้งอยู่ในพื้นที่ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ อยู่ห่างจากอำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ไปทางทิศเหนือ ระยะทางประมาณ 25 กิโลเมตร

- ทิศเหนือ ติดต่อกับ ตำบลเนินขี้เหล็ก อำเภอลาดยาว จังหวัดนครสวรรค์
- ทิศใต้ ติดต่อกับ บ้านหนองแมว ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์
- ทิศตะวันออก ติดต่อกับ บ้านคอนงาม ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์

- ทิศตะวันตก ติดต่อกับ บ้านเขาเรือ ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์

สภาพภูมิอากาศโดยทั่วไปของหมู่บ้านเนินมะขามงานั้น แบ่งออกเป็น 3 ฤดู

- ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่ ในช่วงกลางเดือนของเดือนพฤษภาคม ถึงกลางเดือนกันยายน สภาพอากาศแปรปรวนไม่แน่นอน บางวันอากาศจะมีคลื่นและมีฝนฟ้าคะนอง บางวันอากาศ อบอุ่น ซึ่งปริมาณน้ำฝนที่ตกลงมามากพอที่จะทำการเกษตรได้
- ฤดูหนาว เริ่มตั้งแต่ กลางเดือนตุลาคม ถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ สภาพอากาศทั่วไปมีอากาศเย็นกว่าฤดูอื่นเล็กน้อย มีลมหนาวพัดผ่านอากาศแห้งแล้ง ช่วงเช้าและสายมีหมอกลง ช่วงกลางคืนถึงเช้ามืดน้ำค้างลงมาก อากาศในช่วงนี้หนาวมากจนถึงหนาวจัดเนื่องจากมีลมพัดพาเอาความเย็นมามากนั่นเอง
- ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่ กลางเดือนกุมภาพันธ์ ถึงกลางเดือนพฤษภาคม สภาพอากาศร้อนอบอ้าว คือมีอากาศร้อนถึงร้อนจัด ยิ่งช่วงของปลายเดือนมีนาคม จนถึงกลางเดือนเมษายนของทุกปี จะมีสภาพอากาศที่ร้อนอบอ้าวเป็นอย่างยิ่ง

1.2 สภาพทางเศรษฐกิจ

ประชาชนประกอบอาชีพทางด้านเกษตรกรรม นอกจากนี้ส่วนหนึ่งนั้นยังได้ประกอบการค้าขาย ธุรกิจส่วนตัวที่เป็นร้านค้าของชำต่าง ๆ และยังมีอาชีพอื่น ๆ ที่หลากหลาย เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างยนต์ ช่างมอเตอร์ไซด์ ช่างอิเล็กทรอนิกส์ และการทอผ้าเพื่อการจำหน่าย และรับจ้างทำงานในโรงงานอุตสาหกรรม ในหมู่บ้านมีพื้นที่ทำการเกษตรทั้งสิ้น 2,749 ไร่ และมีกองทุนหมู่บ้าน โครงการแก้ไขปัญหาคาความยากจน รวมไปถึงกลุ่ม สัจจะออมทรัพย์เพื่อส่งเสริมทุนในการประกอบอาชีพเสริมให้กับประชาชนในหมู่บ้าน โดยประชาชนได้นำเงินไปใช้ในการประกอบอาชีพเสริมซึ่งได้แก่การเลี้ยงโค กระบือ ไข่ นับว่าเป็นการสร้างรายได้ที่ดีให้กับประชาชน

1.3 สภาพทางสังคมการปกครอง

มีจำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 156 ครัวเรือน มีประชากรทั้งหมด 534 คน เป็นชาย 215 คน เป็นหญิง 319 คน มีสถาบันการศึกษาในระดับประถมศึกษาจำนวน 1 แห่งเปิดสอนตั้งคือ โรงเรียนบ้านเนินมะขามงาน มีครูจำนวน 6 คน จำนวนนักเรียนทั้งสิ้น 120 คน

มีวัด 1 แห่ง คือ วัดเนินมะขามงาม มีพระภิกษุจำนวน 9 รูป นอกจากนี้ยังมี
สาธารณูปโภคอื่นๆ คือ โทรศัพท์สาธารณะจำนวน 3 ตัว มีไฟฟ้าใช้ทุกครัวเรือน แต่สำหรับน้ำ
ประปายังมีไม่ทั่วถึงทุกครัวเรือน มีบ้ำงที่ใช้น้ำจากบ่อบาดาลที่ ชาวบ้านขุดเจาะขึ้นมาใช้กันเอง

1.4 ขนบธรรมเนียมประเพณี

ประเพณีสงกรานต์คั้งนั้นได้มีความสำคัญไม่ยิ่งหย่อนไปกว่าอย่างอื่นอันเนื่องมาจากว่า
ประเพณีสงกรานต์ เปิดโอกาสให้มีการรวมตัวกันของคนภายในชุมชน ช่วยกันจัดงานรดน้ำคำ
หัวผู้ใหญ่ขึ้น ได้มีการเชิญ กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน สมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบลคนที่เคารพนับ
ถือมาให้ลูกหลานได้มีโอกาสรดน้ำคำหัว และที่สำคัญก็มีการทำขวัญข้าวและการขอขมาพระแม่
โพสพเนื่องจากว่าประชาชนส่วนใหญ่ของหมู่บ้านประกอบอาชีพทำนา จึงมีวัฒนธรรมข้าวอันเป็น
พื้นฐานที่ว่าข้าวมีบุญคุณต่อชาวนา ประเพณีดังกล่าว ทำบุญวันขึ้นปีใหม่ พอถึงวันพระหรือ
โอกาสวันสำคัญทางศาสนาชาวบ้านจะพร้อมใจกันมาทำบุญที่วัด พร้อมกับการถือศีลฟังธรรมอยู่
เป็นประจำ หรือแม้จะไม่ใช่วันพระหรือวันสำคัญทางศาสนาก็ตาม

1.5 ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์

จากการศึกษาพบว่า แด่เดิมชาวบ้านมีการประกอบอาชีพเกษตรกรรม แต่เนื่องจาก
ภาวะฝนไม่ตกต้องตามฤดูกาล เกิดฝนแล้งไม่มีน้ำเพียงพอแก่การทำเกษตรกรรม ชาวบ้านจึง
ต้องหาอาชีพเสริมทำเพื่อหารายได้มาจุนเจือครอบครัว

จึงได้เล็งเห็นความสำคัญของการจัดตั้งกลุ่มกล้วยกวนกะทิสดแล้วว่ ถ้ามีการจัดตั้ง
กลุ่มขึ้นมาจะได้น้ำกล้วยน้ำว้า ที่ทำการเพาะปลูกในไร่นาหรือพื้นที่ทำการเกษตรของตนได้มาทำ
เป็นผลิตภัณฑ์ และได้เริ่มจัดตั้งขึ้นในวันที่ 7 พฤษภาคม พ.ศ. 2547 ได้รับการจดทะเบียน
เป็นกลุ่ม แม่บ้านเนินมะขามงาม หมู่ที่ 2 เมื่อวันที่ 13 พฤษภาคม พ.ศ. 2547 โดยในปัจจุบัน
นี้มีจำนวนคณะกรรมการบริหารกลุ่ม และสมาชิกรวมจำนวนทั้งสิ้นทั้งสิ้น 22 คน

วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตของกล้วยกวนกะทิสด ตำบลหนอง
กระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ สามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

2.1 กระบวนการผลิต

เนื่องจากในระยะแรก ๆ นั้นเป็นการเริ่มต้นของแม่บ้านแปรรูปกล้วยกวนกะทิสด ใน
การคิดที่จะผลิตสินค้าที่ทำจากกล้วยกวน จึงยังไม่ค่อยมีความรู้ ความสามารถมากพอที่จะทำการ
ผลิตสินค้าที่ทำจากผลิตภัณฑ์ประเภทนี้มากนัก จึงได้ขอความร่วมมือและความช่วยเหลือไปยัง
สถาบันการศึกษาและหน่วยงานต่างๆ ที่มีศักยภาพ มาให้ความช่วยเหลือ คือ เป็นแหล่งวิชาการ
ความรู้ให้แก่สมาชิกกลุ่มแม่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยกวนกะทิสด บ้านเนินมะขามงาม ที่ได้จัด

ตั้งขึ้นมาใหม่คือทางเจ้าหน้าที่สหกรณ์ชุมชนนครสวรรค์เข้ามาดูแล ซึ่งในระยะต่อมาได้มีหลายสถาบันและหลายหน่วยงานที่ให้ความช่วยเหลือ ในการให้ความรู้อย่างถูกต้องในกระบวนการผลิตที่มีขั้นตอน เช่น สถาบันราชภัฏนครสวรรค์ หน่วยงานพัฒนาชุมชนอำเภอ หน่วยงานพัฒนาชุมชนจังหวัด และองค์การบริหารส่วนตำบล เป็นต้น

ใช้ภูมิปัญญาและเทคโนโลยี

การใช้ภูมิปัญญาจากการสังเกตและฝึกทดลอง โดยอาศัยการหาวัตถุดิบจากธรรมชาติ นั้นก็คือกล้วยน้ำว้าที่มีอยู่มากมายในสวน มาทำการกวนเป็นกล้วยกวนกะทิสด ในส่วนของกำลังคนนั้นได้แก่ สมาชิกกลุ่มแม่บ้านกล้วยกวนกะทิสถบ้านเนินมะขามงาม หมู่ที่ 2 ตำบลหนองกระโดน จำนวน 22 คน ที่แบ่งหน้าที่กันรับผิดชอบต่าง ๆ กันไปตามแต่ความถนัดของแต่ละบุคคล ต่อมาเมื่อเริ่มมีการจัดตั้งกลุ่มและการที่มีคนนิยมในตัวสินค้ามากขึ้นจึงได้มีการนำเครื่องจักรเพื่อนำมาซึ่งผลิตสินค้าให้ทันต่อความต้องการและเป็นผลิตภัณฑ์ ที่มีคุณภาพ

การสรรหาและใช้วัตถุดิบ

การหาแหล่งวัตถุดิบนั้นหาได้ภายในตำบล คือ รับซื้อจากสมาชิกกลุ่มที่ปลูกกล้วยน้ำว้าเอาไว้ในไร่ สวน ของสมาชิกเองเมื่อมีมากพอก็นำมาขายให้กับทางกลุ่ม ทางกลุ่มจะรับซื้ออยู่เป็นประจำ และอีกทางหนึ่งนั้นคือ รับซื้อมาจากพ่อค้า แม่ค้าภายในตำบลหนองกระโดน

2.2 ขั้นตอนการผลิต

ขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์กล้วยกวนกะทิสด ของกลุ่มแม่บ้านเนินมะขามงาม ตำบลหนองกระโดน มีหลายขั้นตอน แต่ก่อนที่จะอธิบายถึงขั้นตอนการทำกล้วยกวนกะทิสถนั้น ขอยกตัวอย่างของสูตรกล้วยกวนกะทิสถมาให้เห็นรายละเอียดเด่นชัดขึ้น ซึ่งมีดังนี้

สูตรการทำกล้วยกวนกะทิสด (แม่ลำจวน) มีส่วนผสมดังนี้

- (1) เริ่มจากการการคัดเลือกผลไม้ คือ กล้วยน้ำว้าเพื่อนำมาทำเป็นกล้วยกวนประมาณสัก 50 กิโลกรัม
- (2) ขั้นตอนการคัดเลือกผลไม้ที่แก่จัด เริ่มที่จะสุกงอม เพราะจะทำให้ได้เนื้อกล้วยที่มีรสชาติดีและมีกลิ่นที่หอมน่ารับประทานยิ่ง
- (3) เตรียมน้ำตาลทรายขาว ประมาณ 6 กิโลกรัม
- (4) และที่ขาดไม่ได้สำหรับการทำกล้วยกวนกะทิสด ก็คือ น้ำกะทิสด ที่คั้นเอาเฉพาะหัวกะทิแท้จากมะพร้าว ประมาณ 10 กิโลกรัม
- (5) แบะแซ เป็นสิ่งที่ช่วยเพิ่มความเหนียวข้นของเนื้อกล้วยให้เข้ากับน้ำตาลทรายขาวได้เป็นอย่างดี

สูตรกล้วยกวนกะทิสดนี้ คุณลำจวนได้รับการถ่ายทอดความรู้ด้านการทำกล้วยกวนกะทิสดมาจากคุณแม่ของท่านเอง คือเมื่อปี พ.ศ. 2537 มารดาของคุณลำจวน ชนชาติ คือคุณห่อ ชนชาติ ได้ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการทำกล้วยกวนให้เนื่องจากทางคุณลำจวนเองมีความสนใจในด้านการทำอาหารและขนมหวาน จึงขอร้องให้คุณแม่ได้ฝึกให้ท่านได้ทดลองทำดูปรากฏว่าเมื่อทำออกมา และลองนำไปให้ญาติ ๆ ได้ทดลองรับประทานดู ทุกคนก็บอกว่ามีรสชาติดีน่ารับประทาน ควรที่จะผลิตออกจำหน่ายได้ จึงได้เริ่มผลิตกล้วยกวนออกมาจำหน่ายตั้งแต่บัดนั้นเป็นต้นมา

ขั้นตอนการผลิต

(1) เริ่มตั้งแต่การจัดหากล้วยน้ำว้า กล้วยน้ำว้าที่ได้มาส่วนใหญ่จะหาซื้อมาจากชาวบ้านในหมู่บ้าน หรือในหมู่บ้านใกล้เคียง โดยซื้อมาราคาหวีละ 2 บาท เมื่อได้กล้วยน้ำว้ามาแล้วก็จัดการนำมาปอกเปลือกออก แล้วนำไปล้างด้วยน้ำเปล่าให้สะอาด ต่อจากนั้นนำกล้วยที่ล้างสะอาดแล้วมาใส่เครื่องบดให้ละเอียด เพื่อง่ายต่อการกวน (จะต้องใช้กล้วยบดประมาณ 50 กิโลกรัมต่อ 1 กระทะ)

(2) ขั้นตอนต่อมาก็คือ การเตรียมมะพร้าว มะพร้าวที่ได้มาส่วนใหญ่จะซื้อหามาที่เดียวกันกับที่ไปซื้อกล้วย โดยซื้อมาในราคาลูกละ 5 บาท พอได้มะพร้าวมา ก็นำมะพร้าวมาปอกเปลือก ทำการผ่าครึ่งซีก แล้วนำมะพร้าวที่ได้นั้น ไปทำการขูดเอาเนื้อมะพร้าวออกมาเสร็จแล้วเอามะพร้าวที่ขูดได้มาคั้นกับน้ำส้มสุก เพื่อให้ได้น้ำกะทิประมาณ 10 กิโลกรัม

(3) เริ่มการกวนโดยนำน้ำกะทิที่เตรียมไว้ใส่ลงไปในกระทะประมาณ 2 กิโลกรัม ปล่อยให้กะทิเดือดแล้วนำกล้วยน้ำว้าที่บดไว้ใส่ลงไปทั้งหมด ประมาณ 50 กิโลกรัม แล้วปล่อยให้เครื่องกวน กวนไปเรื่อย ๆ และคอยเติมน้ำกะทิที่เหลือลงไปทีละด้วย เติมน้ำไปเรื่อย ๆ จนกะทิหมด

(4) ใส่เกลือลงไป 1 ถ้วยเล็ก แล้วตามด้วยน้ำตาลทรายประมาณ 6 กิโลกรัม แล้วปล่อยให้กวนไปเรื่อย ๆ จนส่วนผสมเข้ากันดี

(5) พอกล้วยกวนในกระทะเริ่มแห้งแล้ว จะเปลี่ยนเป็นสีกา จากนั้นก็ใส่เบะแซลงไปแล้วปล่อยให้เครื่องทำการกวนต่อไปเรื่อย ๆ จนแห้งได้ที่ กล้วยที่แห้งได้ที่นั้นจะจับแล้วไม่ติดมือ ซึ่งโดยเวลากวนทั้งหมด ใช้เวลาทั้งสิ้นประมาณ 10 ชั่วโมง ซึ่งจะได้กล้วยกวนประมาณ 30 กิโลกรัมต่อ 1 กระทะ

(6) นำกล้วยกวนที่ได้คัดออกจากกระทะ พักไว้บนถาดพลาสติกประมาณ 2-3 กิโลกรัมต่อถาดพลาสติก 1 ใบ จากนั้นให้นำไม้กลิ้งมาทำการกลิ้งกล้วยกวนบนถาดพลาสติกให้แบนเป็นแผ่น แล้วพักไว้ให้หายร้อน

(7) พอกกล้วยกวนที่กลิ้งไว้เป็นแผ่น หายร้อนแล้วนำกล้วยกวนมาตัดให้เป็นเส้นยาว พอได้กล้วยเป็นเส้น นำมาคลึงบนถุงพลาสติกอีกทีหนึ่ง เพื่อให้กล้วยกวนที่เป็นเส้นนั้นกลม และมีผิวเรียบ เสร็จแล้วนำมาตัดให้เป็นท่อนยาวประมาณ 1 นิ้ว

(8) นำกล้วยกวนที่ตัดเป็นท่อนแล้วมาห่อด้วยถุงพลาสติกใสให้เป็นรูปข้าวคั้มัดมัดอันเล็ก ๆ พอได้กล้วยกวนเป็นรูปข้าวคั้มัดมัดแล้ว นำมาบรรจุลงในถุงพลาสติก (ถึงละ 3 ซีก) แล้วแพคติดฉลาก หรือชื่อผลิตภัณฑ์ให้เรียบร้อย แล้วนำส่งจำหน่ายตามร้านค้าทั่ว ๆ ไป

วัตถุประสงค์ข้อที่ 3 เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ของกลุ่มกล้วยกวนกะทิสด บ้านเนินมะขามงาม ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ สามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

3.1 แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่

กล้วยกวนกะทิสด เป็นอีกผลิตภัณฑ์หนึ่งที่กลุ่มแม่บ้านเนินมะขามงาม แก้ปัญหานำผลผลิตซึ่งมีมากเกินไปความต้องการของตลาดในท้องถิ่น มาปรับปรุงคุณภาพ เพื่อสร้างรายได้ให้ครอบครัว ชุมชนและประเทศ เป็นการต่อสู้กับสถานการณ์ทางเศรษฐกิจของไทยในปัจจุบันที่ยังอยู่กับสภาวะวิกฤตทางเศรษฐกิจที่ทุกคนต้องร่วมกันแก้ไข มิใช่คนใดคนหนึ่งหรือกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งเท่านั้น มาแก้ปัญหากลุ่มนำมาแปรรูปอาหาร

การทำกล้วยกวนกะทิสด เป็นผลิตภัณฑ์ซึ่งเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคด้วยดีทำรายได้ดีให้แก่กลุ่มหากมีการผลิตที่ดี ถึงแม้ว่าจะไม่ยากนักแต่เป็นขนมที่ต้องใช้เวลาทำที่ยาวนานมากและหลายขั้นตอน การผลิตนั้นทางกลุ่มได้เน้นถึงประสิทธิภาพจึงต้องควบคุมคุณภาพทุกขั้นตอนการผลิต

สำหรับกระบวนการสร้างตลาดนั้น ผลิตภัณฑ์กล้วยกวนกะทิสดที่ทางกลุ่มแม่บ้านเนินมะขามงามผลิตขึ้นมานั้นเป็นผลิตภัณฑ์ ในระยะเริ่มต้นนั้นเป็นผลิตภัณฑ์ที่เพิ่งเกิดขึ้นและเป็นกลุ่มเล็กๆ อาจจะยังไม่เป็นที่รู้จัก ตลาดจึงมีน้อย แต่สมาชิกทุกคนก็พยายามที่จะช่วยกันเผยแพร่สินค้าจากจุดเล็กๆ ก่อน คือ ส่งสินค้าให้กับร้านภายในหมู่บ้านและตำบล เมื่อมีงานต่างๆ ก็จะนำสินค้าออกมาแสดงและจำหน่ายเป็นการประชาสัมพันธ์ในเบื้องต้น และกลุ่มฯ ยังไม่มีต้นทุนในการทำกิจกรรมมากนัก พวกคณะกรรมการของกลุ่มฯ จึงพยายามหารับเอาสินค้าไปออกงานต่างๆ ด้วย และมีเจ้าหน้าที่สหกรณ์ชุมชนประจำจังหวัด หน่วยงานพัฒนาชุมชนประจำอำเภอ หน่วยงานพัฒนาชุมชนประจำจังหวัด คอยเป็นพี่เลี้ยงในการให้คำแนะนำและเป็นที่ปรึกษาในด้านแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ

การนำเอาน้ำมะพร้าวมาทำการผลิตเป็น วุ้นมะพร้าว มีขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนการผลิตวันมะพร้าว

1. เตรียมน้ำมะพร้าว โดยที่น้ำมะพร้าว 1 ลิตร จะได้วัน 4 จึก
2. นำน้ำมะพร้าวที่เตรียมไว้ไปต้มให้เดือด ใส่น้ำตาลทรายลงไป 3 % ของน้ำมะพร้าวที่ต้ม
3. ใส่ไนโตรเจน , แอมโมเนียซัลเฟต ลงไปประมาณ 0.5 % (ซึ่งไนโตรเจนอาจไม่ต้องเติมก็ได้)
4. ใส่น้ำส้มสายชูในปริมาณ 0.5 – 1 % แล้วใส่หัวเชื้อแบคทีเรียลงไป ประมาณ 5- 10 %
5. นำน้ำมะพร้าวที่ใส่ส่วนผสมทั้งหมดแล้วพักให้หายร้อน แล้วนำมาใส่ถาดพลาสติก ทิ้งไว้ 7 วัน ให้น้ำมะพร้าวเกาะตัวกันเป็นวัน
6. นำวันมะพร้าวที่ได้มาหั่นเป็นชิ้น ๆ ใส่ลงในน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้ แล้วนำมาบรรจุใส่แก้วพลาสติกที่เตรียมไว้ เพื่อส่งขายต่อไป

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะพร้าว คือ วันมะพร้าว ซึ่งขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์มีอยู่ 6 ขั้นตอน ซึ่งแต่ละขั้นตอนมีส่วนผสมที่ต้องใส่ในปริมาณที่เหมาะสม และหลังจากทำการผลิตสินค้าแล้วนำไปบรรจุภาชนะที่เตรียมไว้ เพื่อส่งขาย ก่อนที่จะนำไปขายนั้นจะมีทางคณะกรรมการกลุ่มทำการตรวจสอบคุณภาพของสินค้าก่อนทุกครั้ง เพื่อรักษาคุณภาพของสินค้าให้มีคุณภาพอยู่เสมอ

ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดเป็นวัตถุดิบที่ได้มาจากธรรมชาติตามฤดูกาล เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดให้มีการพัฒนาทางด้านการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ อีกทั้งยังสร้างโอกาสพัฒนาอาชีพใหม่ในกลุ่มแม่บ้านบ้านเนินมะขามงามให้มีรายได้ เป็นการส่งเสริมอาชีพเป็นระบบของการสร้างสรรค์ในระดับชุมชน ทำให้กลุ่มแม่บ้าน มีความสามัคคีกันภายในกลุ่ม เป็นโอกาสให้กลุ่มแม่บ้านพัฒนาเข้าสู่ระบบอุตสาหกรรมในชุมชน สินค้าและผลิตภัณฑ์ ได้นำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชน มาทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์

3.2 รูปแบบการบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์

รูปแบบของผลิตภัณฑ์จากกล้วยกวนนั้นมีอยู่หลายอย่าง แต่ทางกลุ่มผู้ผลิตกล้วยกวนแม่บ้านเนินมะขามงาม ก็ได้อาศัยผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเช่นกัน เพื่อให้ได้สิ่งที่มีคุณภาพ และจะเป็นประโยชน์ต่อประชาชนผู้ใช้โดยทั่วไปด้วย อันประกอบไปด้วย สิ่งเหล่านี้คือ

- 1) การห่อด้วยกระดาษแก้ว ตัดกระดาษเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส วางขนมลงตรงกลาง จับมุมทบเข้าหาขนมที่ละมุม แล้วติดด้วยเทปใส

2) การบรรจุกล่องสี่เหลี่ยมจัตุรัส ชนิดมีฝาในตัว เจาะตรงกลางฝาปิดกระดาษแก้ว เพื่อให้มองเห็นขนมได้ชัดเจน ห่อเป็นมัดข้าวต้มเล็ก ๆ

3) ใช้กล้วยบรรจุลงในกระเช้าของขวัญ หรือตะกร้าสำหรับเป็นของขวัญ เมื่อผู้พบเห็นจะได้เกิดความสนใจ และซื้อหาติดไม้ติดมือไปด้วย

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัย การส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน : การแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วย กวนกะทิสด “แม่ลำจวน” บ้านเนินมะขามงาม หมู่ที่ 2 ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ ผู้วิจัยขอเสนอแนะความคิดเห็นอันเป็นแนวทางให้แก่ผู้สนใจและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ และเอกชนในการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชน ให้เป็นรูปของข้อเสนอแนะ กล่าวคือ

1. ทางรัฐบาลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรจัดอบรม ถ่ายทอดเทคโนโลยี รวมไปถึงให้มีการทัศนศึกษาดูงานด้านเทคโนโลยีการผลิต มาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับรูปแบบการผลิตของการผลิตกล้วยกวน

2. ส่งเสริมการพัฒนา รูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย เพื่อให้เกิดปัจจัยการผลิตที่เพิ่มขึ้น จัดวางแผนแก้ไขปัญหการผลิตและการตลาด ต้องปรับปรุงระบบการผลิตสินค้าให้มีมาตรฐานจนเป็นสินค้า OTOP ระดับห้าดาว เพื่อให้ประชาชนเกิดความเชื่อมั่นในตัวผลิตภัณฑ์ของทางกลุ่มเพิ่มขึ้น