

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่เค็มไชยา ตามความต้องการของผู้ซื้อ, เพื่ออธิบายปัจจัยการผลิตที่สำคัญและเพื่อศึกษาราคาปัจจัยการผลิตแต่ละชนิดที่ใช้ในการผลิตไข่เค็ม และพยายามลดต้นทุนการผลิต โดยมีคำถามการวิจัยดังนี้ ประการที่ 1 ปัจจัยการผลิตใดที่มีผลต่อการทำไข่เค็มมากน้อยตามลำดับ และราคาปัจจัยการผลิตเหล่านั้นสูงต่ำอย่างไร ประการที่ 2 กระบวนการจัดการพัฒนาการผลิตไข่เค็ม ควรประกอบด้วยกิจกรรมด้านใดบ้างและควรทำอย่างไร ผลสำเร็จของการวิจัยที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย คือผู้วิจัยและคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานีได้พัฒนาเรียนรู้ด้วยงานวิจัย ได้สัมพันธภาพที่ดีกับท้องถิ่นชาวตำบลเลม็ด และได้รับการวิชาการแก่ชุมชนนักศึกษาได้ร่วมเรียนรู้ด้วยกระบวนการในงานวิจัยและอาจนำมาเป็นข้อมูล ประสพการณ์ในการศึกษารายวิชาต่าง ๆ และชาวตำบลเลม็ดได้เรียนรู้เรื่องการทำไข่เค็มระหว่างผู้ผลิตด้วยกันโดยเฉพาะการพยายามลดต้นทุนการผลิต นำไปสู่การพัฒนาชุมชนในภาพรวมของตำบลเลม็ด ช่วยกระจายโอกาสการมีงานทำและเพิ่มพูนรายได้แก่ชาวตำบลเลม็ด สำหรับวิธีการศึกษาจะรวบรวมข้อมูล แหล่งข้อมูลแบ่งเป็นข้อมูลทุติยภูมิและข้อมูลปฐมภูมิโดยข้อมูลปฐมภูมิ แบ่งเป็น 2 ส่วน

ส่วนที่ 1 เพื่อทราบแนวทางการพัฒนาไข่เค็มตามความต้องการของผู้ซื้อ จึงเก็บข้อมูลความพอใจของผู้ซื้อไข่เค็มจำนวน 200 ชุด รายละเอียดการจัดเก็บรวบรวมข้อมูลจะกล่าวในบทที่ 3

ส่วนที่ 2 เพื่ออธิบายปัจจัยการผลิตที่สำคัญในการผลิตไข่เค็มและต้นทุนการผลิต จึงเก็บข้อมูลจากผู้ผลิตไข่เค็ม กำหนดขนาดตัวอย่างโดยใช้ตามตาราง Kregie และ Morgan ได้จำนวนตัวอย่างทั้งสิ้น 96 ตัวอย่าง

ในการวิเคราะห์ข้อมูลนำข้อมูลที่เก็บรวบรวมมาแยกวิเคราะห์ 2 ด้าน ด้านที่ 1 ข้อมูลจากผู้บริโภคไข่เค็มไชยา สรุปได้ดังนี้ คือไข่เค็มไชยาส่วนใหญ่มีความตั้งใจในการซื้อไข่เค็ม และส่วนใหญ่ผ่านตลาดไข่เค็มไชยา, ผู้ซื้อพอใจในรสชาติไข่เค็มไชยา และยังมีความเห็นว่าไข่เค็มไชยา

เป็นไข่เค็มที่มีคุณภาพ ซึ่งเก็บไว้ได้นานโดยไม่เสียคุณค่าทางโภชนาการ, ผู้ซื้อพอใจในความซื้อตรงของผู้ผลิตและจำหน่ายไข่เค็มไชยา ที่มีจำนวนไข่เค็มตรงตามที่ระบุปริมาณข้างกล่อง นอกจากนี้ ส่วนของรายละเอียดในการบริโภคก็เขียนแสดงไว้อย่างชัดเจน และวัตถุดิบทุกชนิดที่ใช้ในการผลิตไข่เค็มมีคุณภาพดี โดยความพอใจของผู้ซื้อไข่เค็มไชยา พิจารณาจากส่วนประสมทางการตลาดอีก 3 ส่วน ที่เหลือนอกจากด้านผลผลิต สรุปได้ดังนี้

1 ด้านราคา ผู้ซื้อเห็นว่าราคาเหมาะสมกับภาวะเศรษฐกิจปัจจุบันไม่สูงนัก ผู้ซื้อส่วนใหญ่พอใจที่จะซื้อไข่เค็มในราคากล่องเล็กมากกว่าราคากล่องใหญ่ และพอใจในราคาขายปลีกต่อฟอง

2 ความเห็นต่อช่องทางจัดจำหน่าย ผู้ซื้อพอใจอย่างมากในการจัดสถานที่จำหน่ายที่เหมาะสม, สะดวกต่อการซื้อ ตลอดจนมีจำนวนร้านค้าจำหน่ายมากมายให้เลือกซื้อ และจัดที่จอดรถให้ผู้ซื้อจอดได้อย่างสะดวก, ปลอดภัย แต่ยังเห็นว่า นอกจากบริเวณแหล่งผลิตแล้ว ไข่เค็มไชยาวางจำหน่ายที่อื่นน้อย และหาซื้อได้ยากไม่สะดวก นอกจากนี้ยังขาดการบริการส่งสินค้าถึงมือผู้ซื้อ

ด้านที่ 2 วิเคราะห์ข้อมูลจากผู้ผลิตไข่เค็มไชยาสรุปผลสำคัญได้ว่าต้นทุนราคาไข่เค็มมีความสำคัญต่อรายได้จากการผลิตไข่เค็มไชยาอันดับสองรองจากค่าจ้างแรงงาน โดยมีค่าสัมประสิทธิ์ของตัวแปรเท่ากับ 0.50 ส่วนต้นทุนค่าวัสดุและทุนอื่น ๆ มีผลต่อรายได้จากการผลิตไข่เค็มไชยา น้อยกว่าต้นทุนแรงงานและราคาไข่ดิบ โดยมีค่าสัมประสิทธิ์ของตัวแปรเท่ากับ 0.44 สำหรับค่าจ้างแรงงานมีผลต่อการผลิตไข่เค็มไชยาน้อยที่สุด โดยมีค่าสัมประสิทธิ์ของตัวแปรเท่ากับ 0.06 ผลรวมค่าสัมประสิทธิ์ตัวแปรเท่ากับ 1 แสดงว่าการผลิตไข่เค็มไชยาอยู่ในขั้นผลได้ต่อขนาดคงที่

จากข้อมูลทั้ง 2 ส่วน สรุปได้ว่าในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่เค็มไชยา ชาวไชยามีทุนทางเศรษฐกิจและสังคมสูง กล่าวคือ ผู้ผลิตไข่เค็มส่วนใหญ่มีความพร้อมด้านเงินลงทุน ในด้านสังคม ชาวไชยามีความชำนาญและทักษะในการผลิตไข่เค็มที่มีคุณภาพ เป็นที่นิยมของผู้บริโภค จุดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ของไข่เค็มไชยา ข้อเสนอแนะจากงานวิจัย คือ ผู้บริโภคพอใจในคุณภาพของไข่เค็มในระดับสูง ผู้ผลิตจึงควรรักษามาตรฐาน คุณภาพผลผลิต โดยไม่จำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงรูปแบบ

ผลิตให้หลากหลาย , การผลิตไข่เค็มแบบไชยาก็ตรงกับความต้องการของผู้ซื้อไข่เค็มอยู่แล้ว เพียงแต่ผู้ซื้อส่วนใหญ่นิยมซื้อกล่องเล็ก ผู้ผลิตจึงควรผลิตไข่เค็มกล่องเล็กมากกว่ากล่องใหญ่และผู้ผลิตควรหาวิธีการจัดซื้อไข่ดิบให้ได้ในราคาต่ำ เนื่องจากไข่ดิบเป็นวัตถุดิบที่สำคัญที่สุด วิธีหนึ่งที่ทำได้คือ การเพิ่มจำนวนฟาร์มเลี้ยงเปิดในท้องถิ่น และการจัดซื้อคู่ปรับอุณหภูมิเพื่อรักษาคุณภาพไข่ดิบให้คงอยู่ได้นานขึ้น

The research is attempted to explain the desiration of salted egg for further development. The main objective is to examine the factor input which is significant impacted to salted egg production. The finding will be useful for cost reduction. The research questions are (i) what factor input is more impacted in salted egg production? (ii) How to develop salted egg product? and what activities should be organized? The significant of the study is to approve knowledge by research and can distribute to our colleges as well as the students. Additional, for the producers, they will have a better understanding for salted egg production, especially for cost reduction. The methodology used to estimate the elasticity of salted egg output which respected to each input is OLS (the ordinary least squares). The Cobb-Douglas production function is employed. Both secondary and primary data were collected; primary data was classified into two sections. The first one is obtained from the consumers and the other is collected from the producers. The findings show that the most of consumers intend to buy salted egg and confidence in the quality as well as the price of production. The results also show that the coefficient of variable egg is the most significant with 0.50, while the circulating capital is 0.44. In contrast, labour is the lowest with only 0.06. The sum of coefficient variables illustrate salted egg is constant returns to scale. The findings call for the procedure of cost reduction, such as to increase the farms for provide more egg with the lower price. To preserve the quality of egg, the producers have to use the temperature control container. Further, the producers should produce a small package of salted egg which can make the consumers have more satisfaction.