

บทที่ 1

ความสำคัญของปัญหา

ความสำคัญ และที่มาของปัญหาที่ทำการวิจัย

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปบ้านกุดกุ่ม มีชื่อเดิมว่า กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านกุดกุ่ม ได้จัดตั้งในปี 2544 โดยกลุ่มแม่บ้านบ้านกุดกุ่ม ตำบลบึงคล้า อำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์ จำนวน 30 คน มีวัตถุประสงค์เพื่อหาอาชีพเสริมภายหลังฤดูกาลผลิตภาคเกษตร สำนักงานสหกรณ์อำเภอเป็นผู้ให้การสนับสนุน ทำการผลิตกล้วยอบเนย ทองม้วน ทองม้วนสด และเครื่องจักรสาน ลูกค้ากลุ่มเป้าหมายได้แก่ บุคคลในชุมชนและใกล้เคียง ปี 2546 กลุ่มฯ ได้พัฒนาทองม้วนข้าวกล้องและเข้าประกวดในงานเส็งกลอง ล่องโคมไฟ ไหว้พ่อขุน ได้รับรางวัลรองชนะเลิศ ทำให้กลุ่มมีความภาคภูมิใจมุ่งพัฒนาทองม้วนข้าวกล้องให้ดียิ่งขึ้น ขยายตลาดโดยการขายส่งทั้งในและต่างจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชนเห็นความมุ่งมั่นของกลุ่มจึงสนับสนุนให้ตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนชื่อว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปบ้านกุดกุ่ม รหัสทะเบียน 6-67-03-17/1 ปัจจุบันมีสมาชิกถึง 46 คน ประธานกลุ่มชื่อ นางสาว คำเสาร์ ระบบการบริหารจัดการใช้ระบบสหกรณ์ กลุ่มมีกำลังการผลิตทองม้วนวันละ 800 ลูก ราคาจำหน่ายลูกละ 5 บาท ใช้ทุนหมุนเวียนเดือนละ 30,000 บาท ขายได้ 72,800-100,000 บาท/เดือน ผู้ผลิตต้องเป็นสมาชิกกลุ่มเท่านั้น จำหน่ายให้ร้านค้าส่งทั้งในและต่างจังหวัด ปี 2549 ได้พัฒนาทองม้วนข้าวกล้องจนได้ ออ. และได้รับคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 4 ดาว การผลิตทองม้วนยังใช้วิธีการโบราณ ใช้เตาถ่านและพิมพ์เหล็กแบบละเอียด การผลิตขนมทองม้วนดังแสดงในตารางที่ 1.1 แม้ว่าจะเป็นกรอนุรักษ์แต่ผู้ผลิตจะเห็นเหนื่อยเมื่อยล้าอย่างมาก เพราะต้องยืนทำงานวันละ 8 ชั่วโมง และกลับพิมพ์ทองม้วนซึ่งหนักประมาณ 5.3 กิโลกรัม 2 พิมพ์สลับกัน ซึ่งต้องใช้ทักษะและกำลังกายอย่างมาก กลุ่มฯ ทดลองใช้พิมพ์ทองม้วนไฟฟ้า แต่ทองม้วนที่ได้สีไม่สม่ำเสมอและเนื้อหนากกระด้าง จึงยังคงใช้วิธีการเดิมอยู่ ด้านการตลาดใช้วิธีขายส่งกับลูกค้าตลาดล่างเพียงกลุ่มเดียว รูปแบบทองม้วนเป็นหลอดกลมเหมือนที่ขายทั่วไปมีรสชาติเดียว ภายหลังจากการประชุมโครงการมหกรรมคัดเลือกเครือข่ายองค์ความรู้จังหวัดดีเด่น (Knowledge-Base OTOP : KBO) ในวันที่ 8 สิงหาคม 2551 จัดโดยสำนักงานพัฒนาชุมชน ได้ให้แนวทางในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ OTOP ควรมี 2 ลักษณะ ได้แก่ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ และการสร้างสรรค์ผลิตใหม่

ความต้องการของกลุ่มในการพัฒนา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปบ้านกุดกุ่มจึงเห็นควรที่จะพัฒนาทองม้วนข้าวกล้องในรูปแบบใหม่ ทั้งรูปร่าง รสชาติ คุณค่าทางอาหาร บรรจุภัณฑ์ เพื่อขยายตลาดในกลุ่มลูกค้าระดับบนที่เห็นความสำคัญต่อสุขภาพ จากส่วนผสมของทองม้วน

โดยทั่วไปมักจะให้พลังงานสูงประมาณ 348 แคลอรี/ 100 กรัม จากแป้งและไขมันจากกะทิเป็นหลัก สารอาหารอื่นมีน้อยถึงไม่มีเลย การเสริมโปรตีนด้วยเนื้อปลากับผลิตภัณฑ์ทองม้วนข้าวกล็องเป็นการเสริมทั้งโปรตีน และใยอาหารซึ่งเป็นจุดเด่นที่ผู้บริโภคในกลุ่มรักสุขภาพให้ความสนใจ คุณสมบัติของทองม้วนจัดเป็นสแน็คแบบไทยๆ ที่มีคุณลักษณะที่กลุ่มวัยรุ่นหรือบุคคลทั่วไปพึงพอใจมากกว่าสแน็คอื่นทั้งรสชาติ ความกรอบ กลิ่นหอม และบริโภคได้ง่าย ไม่เลอะเทอะ ซึ่งปัจจุบันมีการพัฒนาสร้างรูปแบบทั้งทำเป็นทองพับ ทองกรอบ ทองม้วนขนาดพอกำ และสร้างรสชาติโดยเพิ่มวัตถุดิบที่มีคุณค่าทางอาหารอีก 16 ชนิด ได้แก่ เสริมงาดำ ข้าวกล็อง ฟักทอง เผือก ใบเตย กล้วยหอม ทุเรียน เมล็ดทานตะวัน เนื้อปลาช่อน น้ำพริกเผา กระเทียมพริกไทย ใบมะกรูด ตะไคร้ ชอคโกแลต และฝอยทอง แต่ยังคงรสชาติเดิม คือ หวานมันเป็นหลัก ซึ่งยังคงให้พลังงานสูง มีแต่กลิ่นที่แตกต่างไป จากการสัมภาษณ์ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปบ้านกุดกุ่ม เกี่ยวกับประสบการณ์ในการจำหน่ายทองม้วนในงานโอท็อประดับประเทศที่เมืองทองธานี เมื่อเดือนพฤศจิกายน 2551 ที่ผ่านมา พบว่าทองม้วนจากทุกจังหวัดยังเป็นสินค้าที่ขายดี เพราะรูปแบบหลากหลาย ราคาไม่แพง มีรสชาติอร่อย และเก็บได้นาน จากประสบการณ์การขายทองม้วนของกลุ่มยังพบว่าทองม้วนที่มีรูปลักษณะ หรือเสริมคุณค่าทางอาหารจะได้รับความสนใจมากกว่าทองม้วนรสดั้งเดิม ดังนั้น กลุ่มจึงเล็งเห็นโอกาสในการพัฒนาจากทองม้วนสูตรดั้งเดิมของกลุ่มที่มีรสหวานรสเดียว ให้เป็นทองม้วนเชิงสุขภาพที่เหมาะสมสำหรับบุคคลทุกวัยนับตั้งแต่เด็กจนถึงคนชรา ใช้เป็นอาหารว่างที่มีคุณค่าทางอาหารโดยเฉพาะโปรตีน ใยอาหาร วิตามิน กลีโอลเร่ โดยเน้นการใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นทั้งพืชผัก เนื้อปลา ข้าวกล็อง และพัฒนารูปแบบทองม้วนซึ่งมีรูปร่างเป็นหลอดค่อนข้างใหญ่ แตกเลอะเทอะเวลารับประทานเป็นทองม้วนที่มีขนาดเล็กพอกำสวยงาม เหมาะสำหรับรับประทานเล่น จัดเสริมเป็นอาหารว่าง หรือใช้รับประทานเป็นอาหารเสริมเมื่อรับประทานอาหารหลักที่มีโปรตีนต่ำ

ความเป็นไปได้ของการตลาด และการบริโภคผลิตภัณฑ์ใหม่ จากรูปแบบทองม้วนข้าวกล็องเสริมโปรตีนจากเนื้อปลา เป็นผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มต้องการพัฒนาเพื่อสร้างความต่างให้กับผลิตภัณฑ์เดิม และกลุ่มยังชี้ว่าช่องทางการตลาดทองม้วนยังสดใส การผลิต จำหน่ายในงานต่างๆ ขายหมดทุกครั้ง ปัจจุบันมีสินค้าโอท็อปประเภททองม้วนในจังหวัดเพชรบุรีมีเพียง 3 ราย ได้แก่ ทองม้วนป๊อปปายของกลุ่มแม่บ้านตะกุดจั่น ตำบลท่าข้าม อำเภอ ชนแดน ทองม้วนสมุนไพรไล่หนูหยอง กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านชัยเจริญ ตำบลชัยไม้แดง อำเภอบึงสามพัน รวมทั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านกุดกุ่ม คู่แข่งทางการตลาดจึงมีเพียง 2 ราย แต่จากการสอบถามประธานกลุ่มผู้ผลิตทองม้วนทั้ง 2 กลุ่ม กล่าวว่ากลุ่มจะผลิตทองม้วนในช่วงเดือนตุลาคม-ธันวาคม เท่านั้น เพราะว่าจากงานภาคเกษตร ไม่ผลิตอย่างสม่ำเสมอ ซึ่งต่างจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปบ้าน

กลุ่มที่มีการผลิตต่อเนื่องและสม่ำเสมอ สมาชิกในกลุ่มจะมีรายได้ 4,500 บาท/เดือน การพัฒนาทองม้วนทั้งในด้านคุณค่าทางอาหารและรูปร่างที่สวยงาม ขนาดพอคำ น่าจะเพิ่มกลุ่มลูกค้าจากระดับล่างเพียงอย่างเดียว เป็นลูกค้าระดับกลางและระดับบนที่ต้องการคุณค่าทางอาหารและรสชาติที่ไม่ใช่ขนมหวานแบบเดิม การศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ดี และปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ลดความเหน็ดเหนื่อยเมื่อยล้าของผู้ผลิต โดยใช้วิธีการวิจัยแบบมีส่วนร่วมจากภาคที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ชุมชน ภาคเอกชน (ร้านค้าตัวแทนจำหน่าย) ภาครัฐ (อุตสาหกรรม และพาณิชย์จังหวัด) และนักวิชาการ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ทองม้วนข้าวกล้องที่มีคุณค่าทางอาหารสูง ช่วยเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปบ้านกลุ่ม มีคุณลักษณะที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคระดับกลางและระดับบน และมีกระบวนการผลิตที่สะดวกและรวดเร็วขึ้น

วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1. เพื่อพัฒนาทองม้วนข้าวกล้องเสริมโปรตีนจากเนื้อปลา
2. เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตทองม้วนที่สะดวกขึ้น

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เกิดผลิตภัณฑ์ทองม้วนรูปแบบใหม่มีโปรตีนสูงจากวัตถุดิบท้องถิ่น
2. กลุ่มมีผลิตภัณฑ์ OTOP เพิ่มขึ้น
3. กลุ่มมีรายได้เพิ่มมากขึ้น
4. มีกระบวนการผลิตทองม้วนที่ถูกต้องลักษณะ และสะดวกขึ้น
5. ทำการเผยแพร่ในวารสาร และนำเสนอในการประชุมวิชาการระดับชาติ
6. นำองค์ความรู้ไปใช้ในการเรียนการสอนในหลักสูตรคหกรรมศาสตร์
7. จดอนุสิทธิบัตรสูตรทองม้วนข้าวกล้องเสริมโปรตีนจากเนื้อปลานิล

ขอบเขตของโครงการวิจัย

1. เนื้อปลาที่ใช้เสริมโปรตีนในทองม้วนใช้ปลาช่อนทะเลปน จากร้านค้าตลาดเทศบาล 1 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์
2. ข้าวกล้อง ใช้ในรูปแบ่งข้าวกล้องข้าวเหนียวดำ จากร้านขายข้าวสารในเขตตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์