

ชื่อเรื่อง: การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า เขตบางกอกน้อย
กรุงเทพมหานคร
ผู้วิจัย: สุชาดา ธโนภานุวัฒน์
หน่วยงาน: สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
ปีที่สำเร็จ: 2558

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการผลิตและสภาพปัญหาของผลิตภัณฑ์ และพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ โดยใช้วิธีการเชิงคุณภาพ และเชิงปริมาณ เก็บรวบรวมข้อมูลจากการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง ใช้วิธีการสังเกตและการสัมภาษณ์จากผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญในชุมชน รวมทั้งกลุ่มผู้บริโภคชาวไทยในกรุงเทพมหานคร บริเวณแหล่งท่องเที่ยว ตลาดนัด ตลาดน้ำที่ชุมชนนำผลิตภัณฑ์ไปออกร้านจำหน่าย และบริเวณใกล้เคียงชุมชนตรอกข้าวเม่า โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้างและแบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลโดยการแจกแจงความถี่ และห่าร้อยละ นำเสนอในรูปแบบตารางและความเรียง และใช้การวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการวิจัยพบว่า กระบวนการผลิตกาละแม คือ นำข้าวเหนียวที่เป็นข้าวเก่าต้มให้สุก ใส่หางกะทิ น้ำตาลมะพร้าว กวนไปเรื่อยๆ จนเริ่มเหนียว และค่อยๆกลายเป็นสีดำ กระบวนการผลิตข้าวเหนียวแดงคือ นำข้าวเหนียวใหม่ไปนึ่งให้สุกแล้วพักไว้ เคี้ยวน้ำตาลมะพร้าว กะทิ และแบะแซ รวมกันให้ออกเหนียวเป็นยางมะตุม ใส่ข้าวเหนียวหนึ่งที่ยื่นสนิทแล้วผสมลงในกระทะและกวนไปเรื่อยๆ จนเริ่มแห้ง กระบวนการผลิตกระยาสารท คือนำน้ำตาลมะพร้าว แบะแซ และกะทิ เคี้ยวส่วนผสมให้เหนียว ใส่ข้าวเม่าวาง แล้วคนให้ทั่ว ตักใส่กระด้ง และเกลี่ยให้ทั่ว แล้วโรยงาคั่ว ถั่วลิสงคั่ว กระบวนการผลิตข้าวเม่าหมี คือเจียวกระเทียม ใส่พริกป่น น้ำตาลมะพร้าว และน้ำปลา เคี้ยวส่วนผสมให้เข้ากัน ใส่ข้าวเม่าวาง แล้วคลุกให้ทั่ว ใส่กุ้งแห้งทอด ถั่วลิสงทอด เต้าหู้ทอด คลุกให้ทั่ว และโรยน้ำตาลทราย สภาพปัญหาของผลิตภัณฑ์สรุปได้ 3 ประเด็นสำคัญได้แก่ ด้านผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และช่องทางการจำหน่าย

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ต้องการให้พัฒนาผลิตภัณฑ์ในด้านช่องทางการจำหน่ายมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70.25 ด้านรูปลักษณ์ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ต้องการให้พัฒนารูปลักษณ์กาละแมเป็นรูปแบบขึ้นพืดคำ คิดเป็นร้อยละ 53.88 เช่นเดียวกับข้าวเหนียวแดง คิดเป็นร้อยละ 50.20 สำหรับกระยาสารทส่วนใหญ่ต้องการเป็นรูปแบบดั้งเดิม คิดเป็นร้อยละ 55.10 ด้านฉลากผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ต้องการให้มีชื่อผลิตภัณฑ์มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 96.77

ผลการศึกษาความสามารถเจ้าของสถานที่ผลิต/ผู้ผลิตขนมไทยชุมชนตรอกข้าวเม่าในการดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้นของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พบว่าดำเนินการตามเกณฑ์ได้ทุกรายการ 4 หัวข้อ จากทั้งหมด 6 หัวข้อ ผลการปรับปรุงสถานที่ผลิตสามารถปรับปรุงได้ดังนี้ 1) บริเวณที่เก็บพินสำหรับใช้จุดเตาไฟทำขนม ปรับปรุงโดยการนำไม้มากั้นในบริเวณที่เก็บพินให้เป็นสัดส่วนมากขึ้น แต่ยังสามารถหยิบใช้ได้อย่างสะดวก 2) บริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้การผลิต ปรับปรุงโดยการก่อบนยกพื้นสูง และปูกระเบื้องที่มีพื้นผิวเรียบ สภาพแข็งแรง พร้อมอ่างล้างมือ และ 3) บริเวณที่เก็บน้ำตาลมะพร้าวซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญในการผลิต ปรับปรุงโดยทำประตูไม้บานพับมีกลอนปิดเรียบร้อย สามารถป้องกันสัตว์เลี้ยงและสิ่งปลอมปนได้

คำสำคัญ: มาตรฐาน ขนมไทย ชุมชนตรอกข้าวเม่า

Title: The Standard Development of Thai Dessert at Trok-khaw-mao Community in Bangkok Noi District, Bangkok

Researcher: Suchada Tanopanuwat

Institute: Research and Development Institute
Dhonburi Rajabhat University

Year: 2015

Abstract

This research aimed to study the production process and nature of problem, including the standard development of Thai Dessert at Trok-khaw-mao community, and it was a survey research which had been conducted using both qualitative and quantitative methods. The data had been collected from related documents, observation and key informant interviews in the community. Also, accidental sampling method was used in gathering data from groups of Thai consumers in Bangkok and the kiosks where the products were placed at tourist attractions, flea markets, floating markets, and in the neighbourhood of Trok-khaw-mao community. Unstructured interview and questionnaire had been used as research tools. The data were analyzed using standard deviations and percentage, and presented in tabular and narrative forms.

The results revealed that the production process of Ka-la-mae, the sweet sticky candy, was to boil old sticky rice, and add thin coconut cream and coconut palm sugar. Then continuously stirred the ingredient until it became sticky and black. For Khaw-niao-daeng, the red glutinous rice, the production process was to steam new sticky rice and leave it cool down. Then stirred coconut palm sugar, coconut milk and glucose syrup until the ingredient became sticky. After that, added the steamed sticky rice which was already cooled down, and continuously stirred the ingredient until it became thick and dry. The production process of Kra-ya-sart, the rice candy with beans and sesame, was to stir coconut palm sugar, glucose syrup and coconut milk until the ingredient became thick. Then added roasted shredded rice grains and mixed the ingredient thoroughly. After that, spread out the ingredient

evenly in a threshing basket, and scattered roasted sesame seeds and roasted peanuts over it. For Khaw-mao-mee, flavoured rice crispy, the production process was to fry garlic, then added chili powder, coconut palm sugar and fish sauce. After that, mixed the ingredient thoroughly, added roasted shredded rice grains, fried dried shrimps, fried peanuts and fried tofu. Finally, mixed the ingredients thoroughly and scattered sugar over it. The conditions and problems could be summarized into three main aspects: the product, the packaging, and the channel of distribution.

The majority of the respondents wanted to develop the products in terms of channel of distribution (70.25%). In terms of the product features, most respondents wanted to develop Ka-la-mae to be bite-sized (53.88%) as well as Khaw-niao-daeng (50.20%). Meanwhile, 55.10% of the respondents wanted to keep the original features of Kra-ya-sart. In addition, the majority of the respondents wanted the product names appeared on the labels (96.77%).

The study revealed that the Thai dessert entrepreneurs at Trok-khaw-mao community were capable of implementing 4 of 6 criteria of the FDA's Primary Good Manufacturing Practice. As for the development of manufacturing sites, the results were: 1) the storage area for firewood was fenced by pieces of wood to make it more separate but was still reached easily, 2) the cleaning area for manufacturing tools was improved by making a higher cement floor covered with firm smooth-surface tiles and adding a washbasin, and 3) the storage area for coconut sugar, which is an important ingredient, was adjusted by installing a wooden folding door with a bolt in order to prevent the ingredient from pets and contaminants.

KEYWORDS: Standard, Thai Dessert, Trok-khaw-mao Community