

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้ศึกษาเรื่อง การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยชุมชนตรอกข้าวเม่า เขตบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร โดยมีวัตถุประสงค์การวิจัยดังนี้

1. เพื่อศึกษากระบวนการผลิตและสภาพปัญหาผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า
2. เพื่อพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาเรื่อง การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยชุมชนตรอกข้าวเม่า เขตบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการศึกษาจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง การสังเกต และสัมภาษณ์เกี่ยวกับกระบวนการผลิตและสภาพปัญหาผลิตภัณฑ์จากผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญซึ่งเป็นทั้ง ประชาชนชาวบ้านเขตบางกอกน้อย ประธานชุมชนตรอกข้าวเม่า ผู้ผลิตและเจ้าของสถานที่ผลิตขนมไทย ของชุมชนตรอกข้าวเม่าคือ คุณอนุชา เกื้อจรรยา รวมทั้งศึกษาเอกสารข้อมูลมาตรฐานการผลิตอาหาร สำหรับผู้ผลิตอาหารพื้นบ้าน ของกิน ของฝาก ผลิตภัณฑ์โอท็อป (OTOP) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อดำเนินการขอรับรองมาตรฐานสำหรับการผลิตอาหารร่วมกับเจ้าของสถานที่ผลิต และร่วมกันหารือเกี่ยวกับการพัฒนาปรับปรุงภายในบริเวณสถานที่ผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ ตามความสามารถที่จะดำเนินการได้ สำหรับแบบสอบถามความคิดเห็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทย ของชุมชนตรอกข้าวเม่า เก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภครุ่นชาวไทยที่มีอายุตั้งแต่ 15 ปีขึ้นไป ในบริเวณแหล่งท่องเที่ยว ตลาดนัด ตลาดน้ำที่ชุมชนตรอกข้าวเม่านำผลิตภัณฑ์ ขนมไทยไปออกจำหน่าย อาทิ งานตลาดน้ำวิถีไทยคลองผดุงกรุงเกษม งานถนนคนเดินชิมอาหารย่านบางขุนนนท์ และบริเวณใกล้เคียงชุมชนตรอกข้าวเม่า โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) แบบสอบถามมีเนื้อหาครอบคลุมข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม พฤติกรรมการ บริโภคขนมไทย และความคิดเห็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า ผลที่ได้ จากการตอบแบบสอบถามนำมาวิเคราะห์ข้อมูลโดยการแจกแจงความถี่ การหาร้อยละ และใช้การ วิเคราะห์เนื้อหา นำเสนอในรูปแบบตารางและความเรียง

สรุปผลการวิจัย

1. ผลการศึกษากระบวนการผลิต และสภาพปัญหาของผลิตภัณฑ์

1.1 กระบวนการผลิตกอละแม คือ นำข้าวเหนียวที่เป็นข้าวเก่า ล้างให้สะอาด ใสลงในกระทะ แล้วต้มให้สุกแต่อย่าให้เละและอย่าให้ดิบเป็นลักษณะตากบ พอข้าวเริ่มสุกและบาน ใสหางกะทิ แล้วใส่น้ำตาลมะพร้าว กวนไปเรื่อยๆ โดยให้ใช้ไฟแรงขึ้น กวนจนกว่าจะเริ่มเหนียวและค่อยๆ

กลายเป็นสีดำ ใช้ไฟแรง ใส่ฟืนโดยใช้ไม้ที่เป็นแก่นไม้ให้มาก เช่น มะม่วง จะทำให้ไฟแรงและเดือดเร็ว ซึ่งในสมัยก่อนนิยมไม้แสม หรือไม้ตะบูน ควบคุมความร้อนโดยใช้แผ่นสังกะสีปิดไฟ เมื่อเริ่มเหนียว ลดไฟให้อ่อนลง กวนไปเรื่อยๆ ใช้เวลาประมาณ 5 ชั่วโมง ซึ่งตอนกालะแมเริ่มเหนียวการกวนจะยากขึ้น ต้องใช้แรง ควรจะกวนในท่ายืนและเฉียงข้างเรียกว่า “ท่าโย้” เมื่อกालะแมได้ที่คือ มีลักษณะไม่นิ่ม หรือแข็งเกินไป ให้ตักใส่ถาด ชั่งน้ำหนัก และละเลงให้แผ่ทั่วถาด รองจนขนมเย็นสนิท ตัดเป็นชิ้นเล็กๆ บรรจุในถุงพลาสติก

1.2 กระบวนการผลิตข้าวเหนียวแดง คือ แช่ข้าวเหนียวประมาณ 3 ชั่วโมง โดยนิยมใช้ข้าวใหม่ นำไปนึ่งให้สุก ตักใส่ภาชนะ แล้วนำมาผึ่งให้เย็น พักไว้ จากนั้นจุดไฟตั้งเตาเคี่ยวน้ำตาลมะพร้าว กะทิ และแบะแซรวมกันในกระทะให้ออกเหนียวเป็นยางมะตูม ใส่ข้าวเหนียวหนึ่งที่ผึ่งจนเย็นสนิทแล้วลงในกระทะ แล้วคนให้ข้าวเหนียวแตกออกจากกัน ไม้ให้จับเป็นก้อน โดยใช้ไฟแรง กวนไปเรื่อยๆ จนเริ่มแห้ง พอยกพายดูว่ามีสายใยในน้ำพอสสมควร นำขึ้นใส่ถาดชั่งน้ำหนัก เกลี่ยให้แผ่ทั่วทั้งถาด แล้วโรยด้วยงาคั่ว รองจนขนมเย็นสนิท ตัดเป็นชิ้นเล็กๆ บรรจุในถุงพลาสติก

1.2 กระบวนการผลิตกระยาสารท คือ นำน้ำตาลมะพร้าว แบะแซ และกะทิ เคี่ยวส่วนผสมให้เหนียว แล้วปิดไฟ ใส่ข้าวเม่ารากลแล้วคนให้ทั่ว ตักใส่กระดิ่ง เกลี่ยให้แผ่ทั่วกระดิ่ง แล้วโรยงาคั่ว ถั่วลิสงคั่ว รองจนขนมเย็นสนิท ตัดแบ่งเป็นชิ้น บรรจุใส่ถุงพลาสติกมัดปากถุงด้วยหนังยาง

1.3 กระบวนการผลิตข้าวเม่าหมี คือ ใส่น้ำมันในกระทะ และเจียวกระเทียมให้เหลือง ใส่พริกป่น น้ำตาลมะพร้าว และน้ำปลาอย่างดี เคี่ยวส่วนผสมให้เหนียว แล้วปิดไฟ ใส่ข้าวเม่ารากลแล้วคลุกให้ทั่ว ใส่กุ้งแห้งทอด ถั่วลิสงทอด เต้าหู้ทอด คลุกให้ทั่ว โรยน้ำตาลทราย รองจนขนมเย็นสนิทบรรจุใส่ถ้วยพลาสติก

สภาพปัญหาของผลิตภัณฑ์ ผู้วิจัยสรุปได้ 3 ประเด็นสำคัญ เพื่อการส่งเสริมและสนับสนุน การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมไทย ได้แก่

1. ผลิตภัณฑ์ ไม่มีการรับรองคุณภาพ หรือการรับรองมาตรฐาน อาจทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคหรือร้านค้าขนาดใหญ่ที่นำไปฝากจำหน่าย อีกส่วนหนึ่งคือรูปลักษณ์ของ ผลิตภัณฑ์พบว่า กาละแม ข้าวเหนียวแดง และกระยาสารท มีขนาดที่ตัดแบ่งจำหน่ายค่อนข้างใหญ่ อาจไม่ดึงดูดใจผู้บริโภคในปัจจุบันที่เน้นความสะดวกสบาย

2. บรรจุภัณฑ์ พบว่ากालะแมและข้าวเหนียวแดงบรรจุในถุงพลาสติกใส กระยาสารทบรรจุใน ถุงพลาสติกใสและมีหนังยางรัดปากถุง และข้าวเม่าหมีบรรจุในถ้วยพลาสติกใสมีฝาปิด อาจทำให้เก็บ รักษาได้ไม่นาน โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของกะทิ อีกทั้งผลิตภัณฑ์ทั้ง 4 ชนิด ไม่มีฉลาก ผลิตภัณฑ์ หากมีพ่อค้าคนกลางรับซื้อเพื่อไปขายต่อจะทำให้ผู้บริโภคไม่ทราบแหล่งผลิตได้ และต้อง พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สวยงามเพื่อดึงดูดใจผู้บริโภคด้วย

3. ช่องทางการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ขนมไทยชุมชนตรอกข้าวเม่าค่อนข้างหาซื้อยาก เนื่องจากพ่อค้าคนกลางส่วนใหญ่จะสั่งซื้อในช่วงเทศกาลและงานบุญ โดยจำหน่ายตามตลาดทั่วไป นอกจากนั้นจะมีรายการสั่งซื้อเพียงเล็กน้อย สำหรับผู้ผลิตเองได้นำผลิตภัณฑ์ไปออกร้านจำหน่ายตามงานจำหน่ายสินค้าชุมชนที่ทางรัฐบาลได้จัดขึ้น อาทิ งานตลาดน้ำวิถีไทยคลองผดุงกรุงเกษม และงานถนนคนเดินชิมอาหารย่านบางขุนนนท์

2. ผลการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า

2.1 การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค และความคิดเห็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

- ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 400 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 275 คน คิดเป็นร้อยละ 68.75 มีอายุ 36-45 ปีมากที่สุด จำนวน 141 คน คิดเป็นร้อยละ 35.25 และประกอบอาชีพข้าราชการ/พนักงานของรัฐมากที่สุด จำนวน 114 คน คิดเป็นร้อยละ 28.50

- ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคขนมไทย

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกซื้อขนมไทยเพราะรสชาติ จำนวน 267 คน คิดเป็นร้อยละ 66.75 ซื้อขนมไทยที่ร้านขายขนมไทย จำนวน 132 คน คิดเป็นร้อยละ 33 ค่าใช้จ่ายในการซื้อขนมไทยต่อครั้ง 51-100 บาท จำนวน 123 คน คิดเป็นร้อยละ 30.75 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ไม่เคยซื้อขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า จำนวน 162 คน คิดเป็นร้อยละ 40.50 ส่วนผู้ที่เคยซื้อขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่าเลือกซื้อถั่วแระมากที่สุด จำนวน 92 คน คิดเป็นร้อยละ 38.66 โดยซื้อขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่ามากกว่า 1 ครั้งต่อเดือน จำนวน 94 คน คิดเป็นร้อยละ 39.50

- ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ต้องการให้พัฒนาผลิตภัณฑ์ในด้านช่องทางการจำหน่ายมากที่สุด จำนวน 281 คน คิดเป็นร้อยละ 70.25 ความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านรูปลักษณ์ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ต้องการให้พัฒนารูปลักษณ์ผลิตภัณฑ์ถั่วแระเป็นรูปแบบขึ้นพืดคำ จำนวน 132 คน คิดเป็นร้อยละ 53.88 เช่นเดียวกับข้าวเหนียวแดง จำนวน 123 คน คิดเป็นร้อยละ 50.20 สำหรับกระยาสารที่ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ต้องการเป็นรูปแบบดั้งเดิม จำนวน 135 คน คิดเป็นร้อยละ 55.10 ความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านฉลากผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ต้องการให้มีชื่อผลิตภัณฑ์มากที่สุด จำนวน 270 คน คิดเป็นร้อยละ 96.77

2.2 การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยชุมชนตรอกข้าวเม่า

- ผลการดำเนินการขอรับรองมาตรฐานสำหรับการผลิตอาหาร พบว่ามาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือ Primary GMP เป็นมาตรฐานตามกฎหมายอาหารขั้นแรกที่ต้องได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) จึงจะนำผลการรับรองไปขอการรับรองมาตรฐานอื่นๆ ได้แก่ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ไปจนถึงพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป (OTOP) ผู้วิจัยและผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญซึ่งเป็นเจ้าของสถานที่ผลิตได้ศึกษาและดำเนินการขอรับรองมาตรฐานตามขั้นตอนและรวบรวมเอกสารหลักฐานไปยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารที่ศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หลังจากนั้นนำเอกสารหลักฐานไปตรวจสอบความถูกต้องในครั้งที่ 2 เจ้าหน้าที่ซึ่งเป็นผู้ตรวจสถานที่ผลิตอาหารได้อธิบายถึงการเข้าตรวจสถานที่ผลิตอาหารและสิ่งที่จะต้องตรวจสอบอย่างละเอียด หลังจากเจ้าหน้าที่ได้พิจารณาแบบแปลนและแผนที่ตั้งสถานที่ผลิต แล้วได้สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมพบว่าปัญหาสำคัญที่ต้องปรับปรุงเพื่อให้ผ่านเกณฑ์การตรวจคือ ประเด็นสถานที่ตั้งและอาคารผลิต โดยอาคารผลิตหรือบริเวณผลิตต้องมีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วนจากที่พักอาศัย และสามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิตหรือสัมผัสอาหาร ซึ่งเจ้าของสถานที่ผลิตได้นำข้อมูลกลับไปชี้แจงให้ทางครอบครัวรับทราบเกี่ยวสถานที่ผลิตที่ต้องดำเนินการปรับปรุงเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ขนมไทยได้รับการรับรองมาตรฐาน ผลปรากฏว่าทางครอบครัวไม่อนุญาตให้ปรับปรุงสถานที่ผลิตตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยให้เหตุผลว่าการดำเนินการดังกล่าวจะส่งผลให้วิถีการดำเนินชีวิตของคนในบ้านและคนในชุมชนเปลี่ยนแปลง เนื่องจากสถานที่ผลิตอยู่ภายในบริเวณบ้านที่มีการอาศัยอยู่ร่วมกันเป็นครอบครัวใหญ่ และอีกเหตุผลหนึ่งเนื่องด้วยพื้นที่ดังกล่าวเป็นบ้านของประธานชุมชนตรอกข้าวเม่าที่มีคนในชุมชนเข้ามาพูดคุยหรือเกี่ยวกับกิจกรรมหรือปัญหาต่างๆ ภายในชุมชนจึงไม่สะดวกที่จะปรับปรุงให้เป็นสถานที่ผลิตตามเกณฑ์มาตรฐานได้

- ผลการสำรวจความสามารถเจ้าของสถานที่ผลิต/ผู้ผลิตขนมไทยชุมชนตรอกข้าวเม่าในการดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้นหรือ Primary GMP ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 6 หัวข้อ พบว่าหัวข้อเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล และการบำรุงรักษาและการทำความสะอาดมีการดำเนินการแล้วทุกรายการ สำหรับหัวข้อสถานที่ตั้งและอาคารผลิตไม่สามารถดำเนินการตามเกณฑ์ได้ 3 รายการ ได้แก่ มีสัตว์เลี้ยงในบริเวณสถานที่ผลิต ไม่มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วนจากที่พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่นๆ และไม่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณหรือสัมผัสอาหารได้ และหัวข้อบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงานดำเนินการแล้วและสามารถดำเนินการได้ แต่มี 1 รายการไม่สามารถดำเนินการได้คือ ไม่มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไป

ในบริเวณผลิต เนื่องจากเปิดให้ผู้เยี่ยมชมเข้ามาในบริเวณสถานที่ผลิตได้เพียงเดือนไม่ให้เข้าใกล้บริเวณเตาไฟขณะกวนขนมเพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้เกิดอันตราย

- ผลการปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า พบว่าหลังจากผลการดำเนินการขอรับรองมาตรฐานสำหรับการผลิตอาหารตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้นหรือ Primary GMP ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาไม่เป็นผลสำเร็จนั้น ผู้วิจัยได้ร่วมกันหารือกับผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญซึ่งเป็นเจ้าของสถานที่และผู้ผลิตเกี่ยวกับการพัฒนาปรับปรุงภายในบริเวณสถานที่ผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพตามความสามารถที่จะดำเนินการได้ โดยไม่รบกวนวิถีการดำเนินชีวิตของคนในบ้านและคนภายในชุมชนตรอกข้าวเม่า ได้รับความร่วมมือปรับปรุงภายในบริเวณสถานที่ผลิต ได้แก่ 1) บริเวณที่เก็บพื้นที่สำหรับใช้จุดเตาไฟทำขนม ปรับปรุงโดยการนำไม้มาทากั้นในบริเวณที่เก็บพื้นที่เป็นสัดส่วนและมีระเบียบเรียบร้อยมากขึ้น แต่ยังสามารถหยิบใช้ได้อย่างสะดวก 2) บริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้การผลิต ปรับปรุงโดยการก่อบนยกพื้นสูงและปูกระเบื้องที่มีพื้นผิวเรียบ สภาพแข็งแรง และสะอาด พร้อมอ่างล้างมือในบริเวณผลิต และ 3) บริเวณที่เก็บน้ำตาลมะพร้าวซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญในการผลิต ปรับปรุงโดยทำประตูไม้บานพับมีกลอนปิดเป็นระเบียบเรียบร้อย สามารถป้องกันสัตว์เลื้อยและสิ่งปลอมปนได้

อภิปรายผล

จากผลการศึกษาการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยชุมชนตรอกข้าวเม่า เขตบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร มีประเด็นที่นำมาอภิปรายดังนี้

การศึกษากระบวนการผลิต

ผลการวิจัยพบว่ากระบวนการผลิตกาสะแมของชุมชนตรอกข้าวเม่า สอดคล้องกับวิธีการทำกาสะแมสูตรโบราณแม่ทองแถม (จำเอย ศิริพันธ์, 2554) ที่ใช้วัตถุดิบเป็นข้าวเหนียว และใช้เตาพื้นในการผลิต โดยนำข้าวเหนียวใหม่ต้มกับหัวกะทิให้ไฟอ่อนๆ จนกะทิเริ่มเดือด เริ่มกวนจนข้าวเหนียวแตกตัว แล้วใส่น้ำตาลปีบลงไป และกวนต่อไปเรื่อยๆ ใช้เวลาหลายชั่วโมงจนเหนียวได้ที่ จึงยกกลงและกวนต่อไปเรื่อยๆ อีกประมาณ 10 นาทีเพื่อระบายความร้อน แล้วนำบรรจุใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ ต่างกับวิธีทำกาสะแมสูตรโบราณ (กาสะแมกะทิสตแม่ทองแถม, 2555) ที่ไม่ใช้ข้าวเหนียว แต่ใช้แป้งข้าวเหนียวและแป้งท้าวเป็นวัตถุดิบ โดยนำแป้งข้าวเหนียวและน้ำตาลปีบใส่ลงไปในกระทะหลังจากนั้นก็กรองกะทิสตลงไปในกระทะเพื่อผสมกับแป้งท้าวและน้ำสะอาดลงไปในกระทะที่เตรียมไว้ จากนั้นก็เทน้ำอ้อยป่นคั่วที่ละลายน้ำแล้วกรองลงไปในกระทะ คนส่วนผสมทั้งหมดนั้นให้เข้ากันจนได้ที่แล้วจึงเปิดเตาแก๊ส แล้วนำแบะแซใส่เข้าไป คนไปเรื่อยๆ โดยใช้ระยะเวลาในการกวนก่อนที่กาสะแมจะเหนียวประมาณ 1 ชั่วโมง จนมีความเหนียวเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วจึงตักขึ้นมาใส่ถาดที่รองด้วยแผ่น

พลาสติกและปักไว้เพื่อให้กาละแมเย็นตัวลงแล้วจึงนำไปตัดเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาดพอดีคำและโรยหน้าด้วยงาและถั่วลิสง

ผลการศึกษาระบวนการผลิตข้าวเหนียวแดงของชุมชนตรอกข้าวเม่า สอดคล้องกับสูตรการทำข้าวเหนียวแดงของบริษัทมิตรผลจำกัด (2556) ทั้งส่วนผสมและขั้นตอนการทำ โดยนำข้าวเหนียวที่ล้างและแช่น้ำไว้ 6 ชั่วโมงมานึ่งให้สุกแล้วปักไว้ นำหัวกะทิใส่ลงในกระทะนำขึ้นตั้งไฟ ใช้ไฟกลางพอกะทิเดือด และแตกมันเล็กน้อย ก็ให้ใส่น้ำตาลปี๊บ และเบะแชลงไป คนจนน้ำตาลละลายก็ลดไฟลงเป็นไฟอ่อน เคี่ยวน้ำตาลกับกะทิไปเรื่อยๆ จนน้ำตาลเปลี่ยนเป็นสีเข้ม และเมื่อยกพายขึ้นจะไหลเป็นเส้นยาวไม่เป็นหยด เทข้าวเหนียวใส่ลงไป แล้วกวนตลอด ไม่เช่นนั้นอาจจะไหม้ได้ กวนจนกระทั่งข้าวเหนียวเริ่มจับกันเป็นก้อน แต่ยังคงมีความเหลวอยู่เป็นอันใช้ได้ แต่การทำข้าวเหนียวแดงของภูมิปัญญาท้องถิ่นในจังหวัดชุมพร (เจิม จำเดิม, 2554) ไม่ใช่เบะแชแต่เพิ่มเกลือปน โดยนำข้าวเหนียวแช่น้ำไว้อย่างน้อย 5 ชั่วโมง จากนั้นล้างใหม่ให้สะอาด จากนั้นนำน้ำกะทิและน้ำตาลปี๊บผสมกัน ตั้งไฟแล้วเคี่ยว แล้วจึงใส่ข้าวเหนียวตามลงไป แล้วกวนให้เหนียวและขึ้นเงา ต่อจากนั้นตักใส่ถาดหรือภาชนะที่เตรียมไว้ รอให้เย็นแล้วตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยม

ผลการศึกษาระบวนการผลิตกระยาสารทของชุมชนตรอกข้าวเม่า สอดคล้องกับสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม (2547) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนกระยาสารทที่ว่ากระยาสารท หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเมล็ดถั่วลิสง งา และข้าวเม่า ที่คัดเลือกสิ่งเจือปนออกแล้วมาทำความสะอาด คั่วให้สุก ลอกเปลือกออก แล้วคลุกกับส่วนผสมของน้ำ น้ำตาลหรือน้ำอ้อย และเบะแชที่เคี่ยวจนมีความเหนียวพอเหมาะ อาจปรุงแต่งด้วยส่วนผสมอื่น เช่น มะพร้าว น้ำผัก น้ำผลไม้ สมุนไพรและอาจอัดเป็นแผ่น ตัดเป็นชิ้น หรือทำเป็นชิ้นรูปร่างต่างๆ เช่นเดียวกับงานวิจัยของปิยะวัน เพชรหมี (2556) ที่ศึกษาเรื่องการพัฒนาขนมกระยาสารทสินค้าของฝากของวิสาหกิจชุมชนอำเภอเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์ เพื่อรองรับสู่ประชาคมอาเซียน โดยมีวัตถุประสงค์คือข้าวตอกเพิ่มขึ้น กระบวนการผลิตคือเคี่ยวกะทิ เบะแช และน้ำตาลปี๊บให้เข้ากัน ใส่ข้าวเม่า ข้าวตอก งาคั่ว และถั่วลิสงคั่ว คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน ชัดแย้งกับกระบวนการทำกระยาสารทของชุมชนปิ่นดำริห์ จังหวัดกำแพงเพชร (เอียง สีสัย, มปป.) ที่ไม่ใช่ข้าวเม่าเป็นวัตถุดิบหลักแต่ใช้ข้าวพองและข้าวตอก โดยนำกะทิ น้ำตาล เบะแช มะพร้าวขอย เคี่ยวจนเหนียว แล้วจึงนำส่วนผสมทั้งหมดมากวนเข้าด้วยกันเติมด้วยถั่วลิสง งาขาวคั่ว เต็มข้าวตอก ข้าวพอง คนให้เข้ากันทิ้งไว้จนอุ่น จึงตัดเป็นแผ่นๆ

ผลการศึกษาระบวนการผลิตข้าวเม่าหมีของชุมชนตรอกข้าวเม่า สอดคล้องกับสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม (2546) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนข้าวเม่าหมีที่กล่าวว่าข้าวเม่าหมี หมายถึง อาหารว่างที่ทำจากข้าวเม่าคั่วให้พอง ผสมให้เข้ากันส่วนประกอบอื่นที่ทอดกรอบ เช่น เต้าหู้ ขนมะปราง กุ้งแห้ง กระเทียม แล้วปรุงรสด้วยน้ำตาล เกลือ อาจผสมเครื่องเทศ เช่น พริกไทย แล้วบรรจุในภาชนะบรรจุ แต่ขัดแย้งกับกระบวนการผลิตข้าวเม่าหมีสามรสของสุรีย

คลังพหล (2556) ตำบลหนองย่างเสือ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี ที่ใช้วัตถุดิบเป็นข้าวเม่าแห้ง นำมาทอดให้พองแล้วพักไว้ จากนั้นทอดเต้าหู้ที่หั่นไว้และกุ้งแห้งให้เหลืองกรอบ จากนั้นนำส่วนผสมที่ทอดแล้วมาคลุกเคล้ากับน้ำตาลทรายและเกลือป่น และพักภาชนะไว้ให้เย็นและบรรจุใส่ในบรรจุภัณฑ์

การศึกษาสภาพปัญหาของผลิตภัณฑ์

ผลการศึกษาสภาพปัญหาของผลิตภัณฑ์ชุมชนตรอกข้าวเม่า สอดคล้องกับเอียง สีสัย (มปป.) ที่กล่าวว่าวิธีการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากร้านแม่แก้ว ชุมชนปิ่นดำริห์ จังหวัดกำแพงเพชรจะมีพ่อค้าคนกลางมาซื้อและจะสั่งให้ทำเป็นระยะๆ ในช่วงเทศกาลปีใหม่ถึงสงกรานต์จะมีการทำขนมกวนขายสาเหตุที่ทำช่วงนี้เพราะมีส่วนผสมของแป้งสดและกะทิสดซึ่งไม่สามารถอยู่ได้แค่ 7 วัน แต่สินค้าอื่นจะมีเวลาอยู่ได้มากที่สุดถึง 3 เดือน นอกจากนี้ทางจังหวัดกำแพงเพชรได้นำผลิตภัณฑ์กระยาสารของแม่แก้วทำเป็นสินค้า OTOP ของชุมชน โดยมีการพัฒนาฝีมือ ทั้งในด้านบรรจุภัณฑ์และออกตราสินค้าในอดีตก่อนได้รับตรามาตรฐานอาหาร (อย.) ผลผลิตมีราคาถูกเพียงกิโลกรัมละ 20 บาท แต่พอผ่านการตรวจสอบของ อย. ทำให้กระยาสารของแม่แก้ว ได้รับการยอมรับและราคาจำหน่ายเพิ่มเป็นกิโลกรัมละ 100 บาท หลังจากนั้นก็มีการทำผลิตภัณฑ์อื่นๆ เพิ่มขึ้นอีก อาทิ พุทราทวน ข้าวเหนียวแดง มะขามแก้ว และขนมกวนหรือกะละแม และสอดคล้องกับงานวิจัยของประภาพร โฉน้อย (2551) ที่ศึกษาสภาพการดำเนินงานของธุรกิจผลิตภัณฑ์ชุมชนและผลที่เกิดจากการได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) พบว่าธุรกิจผลิตภัณฑ์ชุมชนส่วนใหญ่ต้องการให้ภาครัฐช่วยส่งเสริมด้านการตลาดหรือหาแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้ และต้องการให้มีการจัดงานแสดงสินค้าให้มากขึ้น ทั้งในกรุงเทพมหานครและในส่วนภูมิภาค นอกจากนี้ต้องการให้มีการส่งเสริมการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภครู้จักมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เช่นเดียวกับงานวิจัยของทรงพร มาลัยแยม (2546) ที่ศึกษาเรื่องการส่งเสริมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน กรณีศึกษา: กัวยกวนกะทิสด บ้านเนินมะขามงาม ตำบลหนองกระโดน อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ พบว่าปัญหาในการดำเนินงานคือ ปัญหาด้านการตลาด ในช่วงแรกที่ผลิตภัณฑ์ออกวางจำหน่ายยังไม่ค่อยดี เพราะเป็นสินค้าใหม่และรูปแบบการบรรจุภัณฑ์ยังไม่ค่อยดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคมากนัก จึงทำให้ต้องพัฒนารูปแบบการบรรจุภัณฑ์ขึ้นเรื่อยๆ เพื่อขยายตลาดและดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคได้มากขึ้น และงานวิจัยของธิติมา หอมวุฒิวงศ์ (2552) ที่ศึกษาปัจจัยปัญหาและอุปสรรคต่อการได้รับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ชุมชนจังหวัดพะเยา พบว่าปัจจัยที่มีผลต่อการได้รับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนจังหวัดพะเยา ได้แก่ การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ อาชีพหลัก ลักษณะการทำงาน ประเภทผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิต การพัฒนาบุคลากร การได้รับความช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐ ได้แก่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ สำหรับในด้านปัญหาต่อการได้รับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ พบว่าผู้ผลิตชุมชนขาดความรู้เกี่ยวกับวิธีการผลิตสินค้าเพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และมีความเห็นว่ารยะเวลาในการพิจารณารับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ใช้เวลานาน

การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภค สอดคล้องกับงานวิจัยของเดชา เอกอุดมพงศ์ (2551) ที่ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยพื้นเมืองของประชาชนในจังหวัดพังงา พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 56.00 มีอาชีพรับราชการมากที่สุด ร้อยละ 41.50 เช่นเดียวกับงานวิจัยของประเสริฐ ปราศรี (2546) ที่ศึกษาความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อขนมไทยดั้งเดิมในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่าผู้บริโภคกลุ่มนิยมไทย ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมีอายุระหว่าง 31-40 ปี ส่วนผู้บริโภคกลุ่มกึ่งนิยมไทยกึ่งสมัยใหม่ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมีอายุระหว่าง 41-50 ปี

ข้อมูลพฤติกรรมการบริโภคขนมไทย สอดคล้องกับงานวิจัยของเดชา เอกอุดมพงศ์ (2551) ที่พบว่าปัจจัยที่ช่วยทำให้ตัดสินใจเลือกซื้อขนมไทยพื้นเมืองของประชาชนในจังหวัดพังงา ส่วนใหญ่เป็นเรื่องของอร่อยถูกปากเป็นอันดับแรก และงานวิจัยของสุนิสา ส่งศิริพันธ์ (2555) ที่ศึกษาทัศนคติและพฤติกรรมการบริโภคที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อขนมไทยของผู้บริโภคในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่าซื้อขนมไทยที่ร้านขายขนมไทยโดยเฉพาะ เช่นเดียวกับงานวิจัยของจตุพร พงศ์พานิช (2550) ที่ศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคในการเลือกซื้อขนมไทยในอำเภอเมืองเชียงใหม่ พบว่าจำนวนเงินที่ซื้อขนมไทยโดยเฉลี่ยต่อครั้งจำนวน 51-100 บาท

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ไม่เคยซื้อขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า คิดเป็นร้อยละ 40.50 ส่วนผู้ที่เคยซื้อขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่าเลือกซื้อบ่อยมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 38.66 โดยซื้อขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่ามากกว่า 1 ครั้งต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 39.50 ขัดแย้งกับงานวิจัยของเดชา เอกอุดมพงศ์ (2551) ที่ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยพื้นเมืองของประชาชนในจังหวัดพังงา พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เคยรับประทานขนมไทยพื้นเมืองมากที่สุด ร้อยละ 98.50 ขนมไทยพื้นเมืองที่ทานชอบรับประทานมากที่สุดคือ ขนมเต่าส้อ ยี่ห่อขนมไทยที่ซื้อส่วนมากคือ เต่าส้อม่อารี ร้อยละ 45.80 เช่นเดียวกับงานวิจัยของจตุพร พงศ์พานิช (2550) ที่พบว่าผู้บริโภคขนมไทยในอำเภอเมืองเชียงใหม่ส่วนใหญ่ชอบรับประทานขนมไทยหลายประเภท โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเภทבוד และรู้จักขนมไทยตรากบ้านอาจารย์ ตรากบ้านขวัญ (อินโฮม) และตราวิไลขนมไทย และงานวิจัยของสุนิสา ส่งศิริพันธ์ (2555) ที่พบว่าผู้บริโภคขนมไทยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาส่วนใหญ่จะซื้อขนมไทยประเภทแห้ง และประเภทแข็งหรือกึ่งแห้งกึ่งเปียกในจำนวนที่เท่ากัน ความถี่ในการซื้อขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า พบว่าสอดคล้องกับงานวิจัยของเดชา เอกอุดมพงศ์ (2551) โดยกลุ่มตัวอย่างซื้อมากกว่า 1 ครั้งต่อเดือน ร้อยละ 53.00 เช่นเดียวกับงานวิจัยของจตุพร พงศ์พานิช (2550) ที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่มักซื้อขนมไทยเดือนละ 1 - 3 ครั้ง

ความคิดเห็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า สอดคล้องกับงานวิจัยของจตุพร พงศ์พานิช (2550) ที่ศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคในการเลือกซื้อขนมไทยในอำเภอเมืองเชียงใหม่ ด้านปัญหาของปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด พบว่าผู้บริโภคให้ความสำคัญในปัญหา

ปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ส่วนปัญหาปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ปัญหาปัจจัยด้านราคาและ ปัญหาปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดผู้บริโภคให้ความสำคัญในระดับน้อย ความคิดเห็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านฉลากผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า สอดคล้องกับงานวิจัยของ เตชา เอกอุดมพงศ์ (2551) พบว่าตราสินค้ามีผลต่อการตัดสินใจซื้อขนมไทยพื้นเมืองของประชาชนใน จังหวัดพังงามากที่สุดร้อยละ 47.80 และความน่าเชื่อถือของสินค้าได้รับการพิจารณาก่อนที่จะซื้อ ขนมไทยพื้นเมืองมากที่สุดร้อยละ 45.50 ความคิดเห็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านรูปลักษณ์ผลิตภัณฑ์ ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ต้องการให้พัฒนารูปลักษณ์ภาชนะเป็นรูปแบบขึ้น พอดีคำ คิดเป็นร้อยละ 53.88 เช่นเดียวกับภาชนะกะทิสดแม่กองแก้ว (2555) ที่ตัดเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาด พอดีคำ สำหรับข้าวเหนียวแดงผู้บริโภคส่วนใหญ่ต้องการให้เป็นรูปแบบขึ้นพอดีคำ คิดเป็นร้อยละ 50.20 ซึ่งมีจำนวนใกล้เคียงรูปแบบดั้งเดิม สอดคล้องกับรูปแบบข้าวเหนียวแดงของเจิม จำเดิม (2554) ในจังหวัดชุมพรที่ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยม สำหรับกระยาสารทผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ ต้องการเป็นรูปแบบดั้งเดิม คิดเป็นร้อยละ 55.10 เช่นเดียวกับกระบวนการทำกระยาสารทของเสียง สีสัย (มปป.) จากร้านแม่แก้ว ชุมชนปิ่นดำริห์ จังหวัดกำแพงเพชรที่ตัดเป็นแผ่นๆ

การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า

ผลการดำเนินการขอรับรองมาตรฐานสำหรับการผลิตอาหาร สอดคล้องกับงานวิจัยของ ภูมิ ภูลานูวัตติ (2552) ศึกษาการพัฒนาแบบบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหารตามสุขลักษณะทั่วไป โดยสัมภาษณ์ผู้ประกอบการผลิตอาหารพร้อมบริโภคทันทีในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ พบว่าหากต้องให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามเกณฑ์เหล่านั้น ผู้ประกอบการเห็นว่าเป็นเกณฑ์ที่เหมาะสมด้วยเข้าใจใน เหตุผลของการผลิตอาหารที่สะอาดและปลอดภัย และส่วนใหญ่ไม่มีปัญหาในการปฏิบัติตามเกณฑ์ ยกเว้นการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ต้องอาศัยเงินทุนค่อนข้างมากหรือสภาพอาคารเดิมไม่เอื้อให้ปรับได้ เช่นเดียวกับงานวิจัยของฉวีวรรณ ภูชนะศรี (2551) ศึกษาความพร้อมของสถานที่ผลิตอาหาร นอกเหนือ 54 ประเภทในการปฏิบัติตาม GMP กฎหมายไทยในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่าสถานที่ ผลิตอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีที่พบข้อบกพร่องเป็นอุตสาหกรรมระดับครัวเรือน ทำการ ผลิตในปริมาณน้อยจึงดัดแปลงที่พักอาศัยบางส่วนเป็นสถานที่ผลิตอาหาร จึงทำให้สถานที่ที่มีข้อจำกัด ในเรื่องพื้นที่ในการปฏิบัติงาน และไม่สามารถปรับปรุงแก้ไขได้เนื่องจากขาดเงินทุนในการสร้าง สถานที่เฉพาะ

ผลการสำรวจความสามารถเจ้าของสถานที่ผลิต/ผู้ผลิตขนมไทยชุมชนตรอกข้าวเม่าในการ ดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้นหรือ Primary GMP ของสำนักงานคณะกรรมการ อาหารและยา 6 หัวข้อ สอดคล้องกับงานวิจัยของฉวีวรรณ ภูชนะศรี (2551) ที่พบว่าเรื่องสุขลักษณะ ของสถานที่ตั้ง และอาคารผลิต กลุ่มตัวอย่างสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีในเขต กรุงเทพมหานคร ข้อบกพร่องที่พบมากที่สุดคือ อาคารผลิตไม่มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจาก

สัตว์และแมลง รongลงมาคือ อาคารผลิตมีสิ่งของที่ไม่ใช่แล้ว หรือที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต และอาคารผลิตไม่แยกจากที่พักอาศัย และเรื่องบุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ข้อบกพร่องที่พบมากที่สุด เช่นเดียวกับสถานที่ผลิตอาหารในกลุ่มอื่นๆ คือสถานที่ผลิตส่วนมากไม่มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต อย่างไรก็ตามจากผลการประเมินสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที ซึ่งมีประเภทอาหารที่ค่อนข้างหลากหลายและมีระดับแตกต่างกัน ได้แก่ สถานที่ผลิตอาหารเพื่อการส่งออกจะมีอาคารผลิตเป็นสัดส่วนและมีวิธีการปฏิบัติที่ถูกต้องสุขลักษณะ ในขณะที่สถานที่ผลิตอาหารพร้อมบริโภคทันทีที่มีขนาดเล็ก และเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนจะตัดแปลงบางส่วนของที่พักอาศัยเป็นสถานที่ผลิต และไม่มีกรอบหรือควบคุมการปฏิบัติงานของผู้ผลิตให้ถูกต้องสุขลักษณะ

ผลการปรับปรุงสถานที่ผลิต 1) บริเวณที่เก็บพินสำหรับใช้จุดเตาไฟทำขนม ปรับปรุงโดยการนำไม้มากั้นในบริเวณที่เก็บพินให้เป็นสัดส่วนและมีระเบียบเรียบร้อยมากขึ้น แต่ก็ยังสามารถหยิบใช้ได้อย่างสะดวก สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้นของกองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (2556) ในข้อที่ว่าอาคารผลิตหรือบริเวณผลิตสะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ และไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช่แล้ว 2) บริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้การผลิต ปรับปรุงโดยการก่อปูนยกพื้นสูง และปูกระเบื้องที่มีพื้นผิวเรียบ สภาพแข็งแรงและสะอาด พร้อมอ่างล้างมือในบริเวณผลิต สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้นของกองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (2556) ในข้อที่ว่าอ่างล้างมือ และอุปกรณ์พร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้งอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ เพียงพอ และสะอาด อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม และ 3) บริเวณที่เก็บน้ำตาลมะพร้าวซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญในการผลิต ปรับปรุงโดยทำประตูไม้บานพับมีกลอนปิดเป็นระเบียบเรียบร้อยสามารถป้องกันสัตว์เลื้อยและสิ่งปลอมปนได้ สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้นของกองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (2556) ในข้อที่ว่าการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน

ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาวิจัยเรื่อง “การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยชุมชนตรอกข้าวเม่า เขตบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร” ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะดังต่อไปนี้

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

ผลการศึกษานี้เป็นหนึ่งในชุดโครงการ “การวิจัยและพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทย นำภูมิปัญญาไทยสู่สากล กรณีศึกษาชุมชนตรอกข้าวเม่า เขตบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร” เพื่อความสมบูรณ์ข้อมูลต้องบูรณาการร่วมกับงานวิจัยเรื่องการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และงานวิจัยเรื่องการพัฒนาช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่าซึ่งอยู่ภายใต้ชุดโครงการวิจัยเดียวกัน

ข้อเสนอแนะในการนำไปใช้

สำนักงานเขตบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร ควรส่งเสริมการจัดสรรพื้นที่สำหรับการพัฒนาสถานที่ผลิตขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่าให้ได้มาตรฐาน เพื่อส่งเสริมอาชีพ และเพิ่มรายได้ให้กับคนในชุมชน และยังสามารถพัฒนาเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารของเขตบางกอกน้อย

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ให้มีความแตกต่างและหลากหลายตามยุคสมัย แต่ยังคงกระบวนการผลิตแบบดั้งเดิมเพื่ออนุรักษ์ความเป็นเอกลักษณ์ของขนมไทยชุมชนตรอกข้าวเม่า
2. หากสามารถจัดสรรพื้นที่สำหรับการผลิตขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่าแยกเป็นสัดส่วนจากที่พักอาศัยได้ ควรดำเนินการขอรับรองมาตรฐานการผลิตขั้นต้นจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ให้สำเร็จ เพื่อให้ขนมไทยของชุมชนสามารถนำไปวางจำหน่ายในร้านขายของฝาก ร้านสะดวกซื้อ ร้านค้าต่างๆ โดยต้องพัฒนาด้านบรรจุภัณฑ์ด้วย นอกจากนี้หากได้รับรองมาตรฐานจาก อย. แล้ว ยังสามารถนำผลการรับรองดังกล่าวไปยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) หรือผลิตภัณฑ์โอท็อป (OTOP) เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ต่อไปได้