

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพปัญหาในการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมไทย การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทย การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ขนมไทย การศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และเพื่อศึกษาช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า โดยมีการดำเนินการทดลอง 5 ขั้นตอน คือ การศึกษาสภาพปัญหาในการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทย การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ขนมไทย ศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และการศึกษาช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ขนมไทย ซึ่งสามารถสรุปผลการศึกษาอภิปรายผลการวิจัย รวมทั้งมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

สรุปผลการศึกษา

1. ชุมชนตรอกข้าวเม่ามีการผลิตขนมไทย 4 ชนิด ได้แก่ กาละแม่มะเม็ด ข้าวเหนียวแดง กระจ่างสารท และข้าวเม่าหมี พบว่า สภาพปัญหาในการผลิตและและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมไทยแบ่งเป็น 2 ด้าน คือ ด้านการผลิต และด้านการจำหน่าย
2. การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่าในด้านสถานประกอบการสามารถพัฒนาให้เป็นที่ตามหลักสุขาภิบาลอาหารมากขึ้น ส่วนพฤติกรรมผู้บริโภคขนมไทย พบว่าผู้บริโภคเลือกซื้อขนมไทยในด้านรสชาติมากที่สุด รองลงมาคือด้านชื่อเสียงของผลิตภัณฑ์ รูปลักษณ์ผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และซื้อฝาก ตามลำดับ โดยส่วนใหญ่ต้องการให้มีการพัฒนาช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์มากที่สุด นอกจากนี้ผู้บริโภคต้องการให้มีการพัฒนารูปลักษณ์ของกาละแมและข้าวเหนียวแดงให้มีขนาดขึ้นพอคำ และฉลากผลิตภัณฑ์
3. การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์และอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมไทย 4 ชนิด มีความต้องการให้ตราสินค้าที่ออกแบบสามารถจดทะเบียนการค้าได้มากที่สุด ส่วนการออกแบบกราฟฟิกบรรจุภัณฑ์ให้ความสำคัญกับชื่อผลิตภัณฑ์ ด้านลักษณะของรูปแบบตราสัญลักษณ์สีเหลืองมากที่สุด โดยใช้สัญลักษณ์ภายใต้ชื่อ “ขนมไทย บ้านข้าวเม่า” ส่วนด้านอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จำนวน 21 วัน ณ อุณหภูมิห้อง ผลิตภัณฑ์กระจ่างสารทและข้าวเม่าหมีควรเก็บรักษาด้วยถุง PA และผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าหมีควรเก็บรักษาด้วยถุง PE ส่วนการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาในบรรจุภัณฑ์ได้ทั้ง 3 ชนิด สำหรับกาละแมควรเก็บรักษาด้วยถุง PA มากที่สุด แม้ว่าผลของเชื้อจุลินทรีย์ยังไม่เป็นไปตามมาตรฐาน

4. การพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของชุมชน ควรมีการส่งเสริมให้มีศักยภาพการผลิต โดยมีทั้งช่องทางการจัดจำหน่ายตรง และช่องทางการจัดจำหน่ายทางอ้อม อาทิ ร้านสะดวกซื้อ ห้างสรรพสินค้า ร้านค้าในแหล่งซื้อ ร้านค้าของผู้ผลิต และช่องทางการสั่งซื้อผ่านระบบอินเทอร์เน็ต และร้านค้าปลีกขนมไทยที่มีชื่อเสียง

อภิปรายผลการวิจัย

จากผลการศึกษาสภาพปัญหาในการผลิตและและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมไทยแบ่งเป็น 2 ด้าน คือ ด้านการผลิต และด้านการจำหน่าย ซึ่งเป็นผลจากขาดการพัฒนากระบวนการผลิตหรือเทคโนโลยีที่ทำให้การผลิตมีประสิทธิภาพมากขึ้น เพื่อช่วยลดต้นทุนการผลิต แต่คงการอนุรักษ์ของเดิมไว้ ส่วนด้านการจัดจำหน่ายเป็นผลจากค่านิยมของผู้บริโภคในสังคมไทยที่หันมาบริโภคอาหารฝรั่งมากขึ้น ทำให้ผู้บริโภคของกลุ่มเด็กและคนรุ่นใหม่ รวมทั้งผู้ผลิตลดลง จึงควรพัฒนารูปลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัยและดึงดูดมากขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคและการวิเคราะห์ส่วนประสมด้านการตลาด นอกจากนี้การพัฒนาด้านการสุขาภิบาลให้ถูกสุขลักษณะเพื่อให้สามารถขอเลขสารระบบ อย. ได้นั้นไม่สามารถทำได้เนื่องจากเป็นข้อจำกัดของผู้ผลิต เช่นเดียวกับการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารตามสุขลักษณะทั่วไปที่ต้องอาศัยเงินทุนค่อนข้างมากหรือสถานที่ไม่เอื้ออำนวยให้ปรับได้ (ภุรี กุลานวุติ, 2552) รวมทั้งความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อกำหนด GMP (ฉวีวรรณ ภูชนะศรี, 2551)

สำหรับการออกแบบตราสัญลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ ได้การผลสานความคิดทำให้สามารถสื่อสารเรื่องราวและเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ในชุมชนได้ภายใต้ ตราสัญลักษณ์ “ขนมไทยบ้านข้าวเม่า” ซึ่งการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สามารถขยายตลาดและเพิ่มแรงดึงดูดให้แก่ผู้บริโภคเพิ่มขึ้น (ทรงพล มาลัยแย้ม, 2546) พร้อมกับการมีตราสัญลักษณ์ (เดชา เอกอุดมพงศ์, 2551) ส่วนการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์กระยาสารท ข้าวเหนียวแดง และข้าวเม่าหมี สามารถเก็บรักษาในผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิด ได้เป็นเวลา 21 วัน ซึ่งทำให้การจัดจำหน่ายได้นานขึ้น แต่ส่วนผลิตภัณฑ์กอละแมมีผลการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ยังไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ทำให้อายุการเก็บรักษาสั้น ดังนั้นควรเน้นการสุขาภิบาลในกระบวนการผลิตมากขึ้น เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีเชื้อจุลินทรีย์ลดลง และการเก็บรักษานานขึ้น

อย่างไรก็ตามสำหรับช่องทางการจัดจำหน่ายตรงและช่องทางการจัดจำหน่ายทางอ้อม ควรให้สอดคล้องกับการพัฒนาศักยภาพการผลิต ทำให้สามารถกระตุ้นยอดขายได้เช่นเดียวกับการศึกษาพฤติกรรมและการเลือกซื้อขนมไทยประเภทหนึ่งในการจัดจำหน่าย ณ สถานที่ต่างๆ (ศิรินทร เกื้อมี, 2550) และการแนวทางการเพิ่มยอดขายขนมไทยของร้านบ้านขนมไทย จังหวัดขอนแก่น ในการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย (สมถวิล พลแสน และธีระ ฤทธิรอด, 2556)

ข้อเสนอแนะ

จากผลสรุปและการอภิปรายผลการวิจัย ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลการวิจัยไปใช้ และข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในครั้งต่อไป ดังนี้

1. ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลการวิจัยไปใช้

1) ชุมชนควรมีการส่งเสริมและอนุรักษ์การผลิตภัณฑ์ขนมไทยทั้ง 4 ชนิด ตลอดจนการถ่ายทอดให้แก่คนในชุมชนเพิ่มมากขึ้น และการส่งเสริมอาชีพให้ประชากรในชุมชน มีการจัดตั้งกลุ่มสมาชิก เพื่อการกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้มีมาตรฐานเหมือนกัน ซึ่งการเผยแพร่ความรู้ในด้านผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชนในรูปแบบต่างๆ เช่น หนังสือเล่มเล็ก แผ่นพับ วิดีทัศน์ และเว็บไซต์

2) การเลือกสถานที่ผลิตในชุมชนและปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามข้อกำหนด เพื่อให้สามารถขอเลขสารบบของ อย. ได้ ทำให้การจัดจำหน่ายสามารถขยายตัวได้มากขึ้น

3) การปรับเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์และตราสัญลักษณ์ ทำให้ผลิตภัณฑ์ขนมไทยสามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น ส่งผลให้การจัดจำหน่ายได้ดีขึ้น

4) การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายให้กับผู้ผลิตขนมไทยชุมชนตรอกข้าวเม่าโดยการจัดทำเว็บไซต์หรือการจัดจำหน่ายผ่านเพจบุคเพื่อเพิ่ม โดยใช้ชื่อเพจ “ขนมไทยบ้านข้าวเม่า” และมี URL คือ <https://www.facebook.com/ขนมไทยบ้านข้าวเม่า> นอกจากนี้การจำหน่ายในร้านค้าปลีกขนมไทย หรือร้านขายของฝาก ได้แก่ ร้านโดยเฉพาะ และร้านภูฟ้า ซึ่งการจำหน่ายผ่านร้านค้าปลีกที่มีชื่อเสียงจะเป็นการช่วยสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับตราสินค้า

2. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในครั้งต่อไป

1) ควรมีการศึกษาการพัฒนาขนมไทยให้มีรูปลักษณะที่ดึงดูดผู้บริโภคเพิ่มขึ้น เช่น ขนาดขึ้นพอค่า และบรรจุภัณฑ์

2) ควรมีการพัฒนาให้ผลิตภัณฑ์ให้มีคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น เช่น การลดปริมาณแคลลอรี่

3) ควรมีการศึกษากระบวนการผลิตเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตได้