



กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกิ่งสำเร็จรูป
อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์



วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาท้องถิ่นแบบบูรณาการ
บัณฑิตศึกษา สถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน
ปีการศึกษา 2564
ลิขสิทธิ์ของสถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน



กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกิ่งสำเร็จรูป
อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์



วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาท้องถิ่นแบบบูรณาการ
บัณฑิตศึกษา สถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน
ปีการศึกษา 2564



**THE PROCESS OF PARTICIPATING IN THE DEVELOPMENT OF
KANOM JEEN PRODUCT SEMI-FINISHED ANTIQUE, KROK
PHRA DISTRICT, NAKHON SAWAN PROVINCE**

**BY
KASEM KONGSIN**

**THE THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT
OF THE DEGREE OF MASTER OF ARTS
IN THE PROGRAM OF
INTERGRATED LOCAL DEVELOPMENT
FACULTY OF GRADUATE STUDY
LEARNING INSTITUTE FOR EVERYONE (LIFE)**

2021

วิทยานิพนธ์เรื่อง (Title)	กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์
ผู้วิจัย	เกษม กงสิน
สาขาวิชา	การพัฒนาท้องถิ่นแบบบูรณาการ
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริณา จิตต์จรัส

คณะกรรมการการสอบวิทยานิพนธ์

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เวหา เกษมสุข)

ลงชื่อ..... กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิ)
(อาจารย์ ดร.สุรัตน์ เพชรนิล)

ลงชื่อ..... กรรมการ (อาจารย์ที่ปรึกษา)
(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริณา จิตต์จรัส)

ลงชื่อ..... กรรมการ (ผู้แทนบัณฑิตศึกษา)
(รองศาสตราจารย์ ดร.ศุภการ สิริไพศาล)

ลงชื่อ..... เลขานุการ
(อาจารย์อัญมณี ชุมณี)

บัณฑิตศึกษา สถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน อนุมัติให้วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาท้องถิ่นแบบบูรณาการ

บทคัดย่อ

วิทยานิพนธ์เรื่อง	กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์
ชื่อผู้เขียน	เกษม กงสิน
ชื่อปริญญา	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชา	การพัฒนาท้องถิ่นแบบบูรณาการ
ปีการศึกษา	2564
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริมา จิตต์จรัส

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาสภาพ กระบวนการมีส่วนร่วมในการผลิตและการตลาดขนมจีน และ 2) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณกึ่งสำเร็จรูปอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ กลุ่มตัวอย่างได้แก่ กลุ่มผู้ประกอบการขนมจีนโบราณอำเภอโกรกพระ จำนวน 15 คน ผู้บริโภคจำนวน 10 คน เป็นการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (purposive sampling) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยได้แก่ แบบสอบถาม และแบบบันทึกข้อมูลใช้วิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา

ผลการวิจัยพบว่า 1) สภาพ ขนมจีนอำเภอโกรกพระเป็นขนมจีน โบราณที่ใช้แป้งหมักสูตรดั้งเดิม โดยเป็นขนมจีนโรยเส้นสด ที่ใช้ภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่รังสรรค์ไว้ให้ลูกหลานได้มีอาชีพเสริมจากการทำนาให้ใช้เวลาว่างให้ได้ประโยชน์ระหว่างรอการเพาะปลูก สร้างรายได้เสริมที่มั่นคง และยั่งยืน เป็นภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษที่ไม่ได้ส่งผ่านทางการเรียนการสอน กระบวนการทำขนมจีนโบราณสามารถอธิบายได้ตามหลักวิทยาศาสตร์ รวมทั้งมีการถ่ายทอดสู่รุ่นมาเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 194 ปี นอกจากนี้ขนมจีนโบราณอำเภอโกรกพระยังส่งจำหน่ายในตลาดนครสวรรค์ครอบคลุมพื้นที่ ตามอำเภอ งานจังหวัดงาน OTOP อย่างกว้างขวาง เมื่อมีการประกอบธุรกิจทำให้มีปัญหาที่ต้องแก้ไข จึงมีการพัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณกึ่งสำเร็จรูปขึ้นในกระบวนการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการ ภาพรวมและรายชื่อพบว่ามีส่วนร่วมอยู่ในระดับมากที่สุด การมีส่วนร่วมด้านผลประโยชน์อยู่ในอันดับแรก และการมีส่วนร่วมด้านการตัดสินใจอยู่ในอันดับสุดท้าย และ 2) การศึกษาการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยการจัดทำขนมจีนเส้นสด รวมทั้งองค์ประกอบในส่วนของน้ำยาปลา ได้ทำให้อยู่ในรูปของแห้งกึ่งสำเร็จรูปที่เก็บไว้รับประทานได้นานสามารถดำรงภูมิปัญญาดั้งเดิมทั้งกลิ่นและคุณค่าทางโภชนาการ ในส่วนของความพึงพอใจของผู้บริโภคพบว่า ในภาพรวมและรายชื่ออยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีด้านการตลาดอยู่ในอันดับ

สุดท้าย โดยมีข้อเสนอแนะในกระบวนการให้บริการควรตอบสนองได้อย่างรวดเร็ว
ถูกต้อง สมบูรณ์

คำสำคัญ : สภาพ, กระบวนการมีส่วนร่วม,การตลาดขนมเงิน, การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเงิน



Abstract

Thesis Title	The process of participating in the development of Kanom Jeen products Semi-finished antique, Krok Phra District, Nakhon Sawan Province.
Researcher	Kasem Kongsin
Degree	Master of Arts
In the Program of	Intergrated Local Development
Year	2021
Principal Thesis Advisor	Assoc. Prof. Dr. Sirina Jitcharat

The purposes of this research address: to 1) Investigate the conditions and engagement processes of the production and the marketing of rice noodle and 2) Develop the instant ancient rice noodle product of Kru Pao trade brand Krok Phra District, Nakhon Sawan Province. 15 entrepreneur and 10 consumers samples were selected via purposive sampling. The instruments used were questionnaire and record form. Descriptive statistic and content analysis were used.

The result has been shown: 1) conditions of Kru Pao ancient rice noodle product manufactured by traditional flour pickled and sprinkled through noodle followed ancestor wisdom forward to additional occupation in generations after agriculturing for sustainable income. The production of rice noodle wisdom be explanation along with scientific method pass on generations in 194 years. In addition, the ancient rice noodle was distributed in all Nakhon Sawan Province markets and other events. The ancient rice noodle was developed to customers satisfaction and reached to instant ancient rice noodle products. The items and the over view of entrepreneur participation process results were in the highest level. The participation of benefit in the first level while the participation of decision in the final level has been shown. and 2) The study of product design and product development of dry new fresh rice noodle also spicy gravy soup instant to long stored and keep nutrition quality of smelling and test were contained the wisdom. The consumer satisfaction results found that items and over view were in the highest level while the marketing in the final level. Especially the rapid, accurate and complete of service process response has been concerned.

Keyword: condition, participatory process, Kanom Jeen marketing, Development Product Kanom Jeen

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จเรียบร้อยด้วยดี โดยได้รับความกรุณาจากรองศาสตราจารย์ ดร.ศิริณา จิตต์จรัส อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ที่ท่านได้กรุณาดูแลเอาใจใส่เป็นอย่างดี โดยให้คำแนะนำ และตรวจแก้ไขข้อบกพร่องของวิทยานิพนธ์ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณไว้ ณ โอกาสนี้

ขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์จ่านงค์ แรกพิณีจ อธิการบดีสถาบันการเรียนรู้ เพื่อปวงชน ผู้บริหาร คณาจารย์ ที่ท่านประสิทธิ์ประสาทวิชาแก่ผู้วิจัย และเจ้าหน้าที่ทุกท่าน ที่ให้ความสะดวกในการประสานงานเป็นอย่างดี ตลอดถึงคณะกรรมการสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ ประกอบด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เวหา เกษมสุข อาจารย์ ดร.สุรัตน์ เพชรนิล และรองศาสตราจารย์ ดร.ศุภการ สิริไพศาล

ขอขอบคุณกลุ่มตัวอย่าง และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับงานวิจัยทุกท่าน ที่ได้กรุณาให้ข้อมูล ในครั้งนี้ รวมถึงกัลยาณมิตรนักศึกษามหาบัณฑิต รุ่นที่ 7 ทุกท่านที่ให้คำแนะนำ และให้กำลังใจ เป็นอย่างดี

คุณค่าและประโยชน์ที่ได้จากการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ขอมอบบูชาพระคุณบิดามารดา คุณพ่อณรงค์-คุณแม่เทียม กงสิน ครูอาจารย์ และญาติพี่น้องทุกท่าน ตลอดถึงครอบครัววงสินที่คอย ให้กำลังใจและสนับสนุนด้วยดีมาโดยตลอด ส่งผลให้ผู้วิจัยมีกำลังใจที่ดีทำวิจัยจนสำเร็จการศึกษา เป็นมหาบัณฑิตด้วยความภาคภูมิใจ

เกษม กงสิน

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ค
กิตติกรรมประกาศ.....	ง
สารบัญ.....	จ
สารบัญตาราง.....	ช
สารบัญภาพ.....	ซ
บทที่	
1 บทนำ	
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
คำถามสำคัญในการวิจัย.....	4
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	4
ขอบเขตของการวิจัย.....	4
ประชากร และกลุ่มตัวอย่าง.....	5
คำนิยามศัพท์เฉพาะ.....	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	5
2 ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
แนวคิดกระบวนการมีส่วนร่วม.....	7
แนวคิดขนมเงิน.....	16
วัฒนธรรมและภูมิปัญญาเกี่ยวกับขนมเงิน.....	19
ขนมเงินอาเซียน.....	20
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเงิน.....	22
บริบทชุมชนบ้านหนองโพธิ์และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมเงินโบราณ-ขนม คู้กี้ครุเป้า.....	27
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	43
กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	47

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3 วิธีดำเนินการวิจัย	
รูปแบบในการวิจัย วิธีการและเทคนิคที่ใช้ในการวิจัย.....	48
ประชากรเป้าหมาย วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างและขนาดตัวอย่าง.....	49
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล.....	49
การเก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูล.....	50
สถานที่ใช้ในการวิจัย.....	51
ระยะเวลาการดำเนินการวิจัย.....	51
ปฏิทินการปฏิบัติงาน.....	51
4 ผลการวิจัย	
ตอนที่ 1 ผลการศึกษาสภาพ การมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณกึ่งสำเร็จรูปกรุเป่า อำเภอโกกรพระ จังหวัดนครสวรรค์.....	53
ตอนที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปกรุเป่า อำเภอโกกรพระ จังหวัดนครสวรรค์.....	64
5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	
สรุปผลการวิจัย.....	76
อภิปรายผลการวิจัย.....	78
ข้อเสนอแนะ.....	81
บรรณานุกรม.....	83
ภาคผนวก.....	86
ภาคผนวก ก. แบบสัมภาษณ์ชนิดมีโครงสร้าง (ชุดที่ 1)	87
ภาคผนวก ข. แบบสอบถาม (ชุดที่ 2).....	101
ภาคผนวก ค. ภาพประกอบการวิจัย.....	107
ประวัติผู้วิจัย.....	119

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 ส่วนผสมสุดยอดน้ำยากะทิปลาช่อน	33
2.2 ส่วนผสม กลมกล่อมดีที่สุดในน้ำพริกโบราณ (ไม่หวานแหลม).....	34
2.3 ส่วนผสม น้ำยาป่าเมืองกรุง	35
2.4 ส่วนผสม วิธีทำน้ำเงี้ยว.....	37
2.5 ส่วนผสม วิธีการทำแกงเขียวหวานน้ำพริกตัวเอง.....	38
2.6 การเปรียบเทียบขนมจีนแห้งในท้องตลาดทั่วไป และขนมจีนแห้งแป้งหมักของผู้วิจัย.....	42
3.1 ปฏิทินการปฏิบัติงานการวิจัยเรื่อง กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณถึงสำเร็จรูปอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์.....	51
4.1 แสดงจำนวนและร้อยละข้อมูลส่วนบุคคลของผู้มีส่วนร่วมในการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณถึงสำเร็จรูป อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์.....	55
4.2 แสดงค่าเฉลี่ยภาพรวมและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานสภาพการมีส่วนร่วม ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณถึงสำเร็จรูปอำเภอ โกรกพระ จังหวัด นครสวรรค์.....	57
4.3 แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานการจำแนกเป็นรายด้านการมี ส่วนร่วมในการตัดสินใจการปฏิบัติการมีส่วนร่วมในผลประโยชน์และการ ประเมินผล.....	57
4.4 แสดงจำนวนและร้อยละข้อมูลส่วนบุคคลของลูกค้าที่มีต่อการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณถึงสำเร็จรูปครูเป่า.....	68
4.5 แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานภาพรวมความพึงพอใจของลูกค้า ที่มีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณถึงสำเร็จรูปครูเป่า.....	70
4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจต่อการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณถึงสำเร็จรูปครูเป่าจำแนกเป็นรายด้านคือด้านการผลิต เส้นขนมจีน โบราณถึงสำเร็จรูปการจัดการคนและการให้บริการ ด้านการจัดการ ด้านการตลาด และด้านองค์ประกอบด้านผลิตภัณฑ์.....	71

สารบัญญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 แสดงวงจรการมีส่วนร่วมตามแนวคิด Cohen and Uphoff.....	9
2.2 กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	47
1. วิธีการทำน้ำยากระทิแห้งโดยใช้ผู้พลังงานแสงอาทิตย์สองระบบ.....	107
2. วิธีการทำน้ำยาป่าแห้งโดยใช้ผู้พลังงานแสงอาทิตย์สองระบบ.....	107
3. น้ำยากระทิที่แห้งแล้ว.....	108
4. น้ำยาป่าที่แห้งแล้ว.....	108
5. ขนมันแห้งที่บรรจุในซองพร้อมจำหน่าย น้ำยากระทิ.....	109
6. ขนมันแห้งที่บรรจุในซองพร้อมจำหน่าย น้ำยาป่าเมืองกรุง.....	109
7. ภาชนะใช้ในการปรุง(หรืออย่างอื่น)ให้ใช้แก้วเก็บความร้อน เพื่อให้ได้ ความร้อน คงที่พร้อมไปละลายน้ำมันหอมระเหยสมุนไพรของน้ำยา.....	110
8. ร้านค้าจำหน่ายรูปแบบใหม่.....	110
9. น้ำยากระทิที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์แล้ว.....	111
10. การตากเส้นขนมันเงิน โบราณสี่ชาวธรรมชาติ.....	111
11. การตากเส้นขนมันเงิน โบราณสี่เขียวหยกจากไวย่านาง.....	112
12. การใส่บาตรทางน้ำด้วยขนมันเงิน(คนอมเงิน) เพื่อส่งเสริมการตลาด.....	112
13. การันตีความอร่อย โดย Celebrity Chef.....	113
14. เครื่องตำขนมันเงินที่ได้รับรางวัล 50,000 บาท.....	113
15. เครื่องตำขนมันเงินสำหรับนำไปงานสาธิตภายนอกกลุ่ม.....	114
16. หากไม่มีเครื่องตำขนมันเงินก็ต้องใช้แรงงานคนตำ.....	114
17. ทีมงานสาวมอญคนสวยเวลาออกงาน โอท็อป.....	115
18. ผู้วิจัยทดลองบีบเส้นเอง.....	115
19. ก่อนจะนำเส้นเพื่อไปตากแดด จะต้องจับขึ้นรูปแบบโบราณก่อน.....	116
20. ทีมงานสาวมอญคนสวยต้องช่วยกันบีบจับเส้นถ้าแช่นานจะไม่สวย.....	116
21. ตู้อบน้ำยาแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ 2 ระบบ.....	117
22. ตู้อบน้ำยาแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ 2 ระบบ.....	117
23. กระบวนการบ่ม-หมัก-ตำแป็ง 20 ขั้นตอน ใช้เวลา 7 วัน.....	118

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

วัฒนธรรมด้านอาหารของประเทศไทยจัดว่าเป็นที่โดดเด่นในเวทีโลก ด้วยรสชาติ คุณค่าทางอาหาร ความสะดวกที่สามารถประกอบการได้ทั้งระดับบุคคล ครัวเรือน ชุมชน จนเป็นที่ประจักษ์ทั้งใน และต่างประเทศ ซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของคนไทย มีกระบวนการเกิดภูมิปัญญาที่สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา (2551, หน้า 35) ระบุว่า เป็นการสร้างสิ่งใหม่ๆ การสืบทอดจากบรรพบุรุษ การเรียนรู้จากผู้รู้ เรียนรู้จากธรรมชาติ เรียนรู้จากศิลปะวัฒนธรรม ประเพณีการเล่น เรียนรู้จากการนับถือความเชื่อ หรือเรียนรู้จากสื่อต่างๆ ทั้งที่เป็นสิ่งพิมพ์ และมีใช้สิ่งพิมพ์ (สำนักพัฒนามาตรฐานการเรียนรู้, 2551, หน้า 41) ทั้งนี้ สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม (2562, หน้า 20) ได้จำแนกภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็น 5 ประเภทได้แก่ 1) ภูมิปัญญาด้านเกษตรกรรม 2) ด้านสิ่งแวดล้อม 3) ด้านการจัดการ 4) ด้านการรักษาโรคและการป้องกัน และ 5) ภูมิปัญญาด้านการผลิตและการบริโภค

การทำขนมจีนโบราณจัดเป็นภูมิปัญญาด้านการผลิต และการบริโภคทางวัฒนธรรมของประเทศไทย ประเทศไทยถือเป็นครัวโลกด้านอาหาร มีแหล่งปลูกข้าวเพื่อการบริโภคในประเทศและการส่งออก ทั้งข้าวเจ้า ข้าวเหนียว ต่อมาประยุกต์เป็นอาหารเพื่อบริโภคและเพื่อการขาย ขนมจีนได้พัฒนาเป็นอาหารของไทย คำว่า “ขนมจีน” ไม่ใช่อาหารจีน แต่คำว่า “จีน” ที่ต่อท้ายขนมนี้ สันนิษฐานกันว่าน่าจะมาจากชาวมอญ(มอญ) ซึ่งเรียกขนมจีนว่า “คนอมจิน” (คะ-นอม) หมายถึง “สุก 2 ครั้ง” พิศาล บุญปลูก ชาวไทยเชื้อสายรามัญผู้สนใจศึกษาอาหารและวัฒนธรรมมอญ กล่าวว่า “จริง ๆ แล้ว ขนมจีนเป็นอาหารของคนมอญ คนมอญเรียกขนมจีนว่า คนอมจิน คนอม หมายความว่า จับกันเป็นกลุ่มเป็นก้อน จีนแปลว่าทำให้สุก” นอกจากนี้ “คนอม” นั้นสันนิษฐานว่าน่าจะใกล้เคียงกับคำไทย “เข้าหมม” แปลว่าข้าวที่นำมาผัดให้เป็นแป้งเสียก่อน ซึ่งภายหลังกร่อนเป็น “ขนม” จริง ๆ แล้ว ขนม ในความหมายดั้งเดิมจึงมีใช้ของหวานอย่างที่เขาใจ ในปัจจุบัน ขนม หรือ หมม ในภาษาเขมร หรือคนอม ในภาษามอญหมายถึงอาหารที่ทำจากแป้ง ดังนั้นขนมจีน จึงน่าจะเพี้ยนมาจาก คนอมจิน ซึ่งทำให้เกิดสมมุติฐานตามมามากกว่า ดั้งเดิมที่เดียวขนมจีนเป็นอาหาร

มอญ แล้วจึงแพร่หลายไปสู่ชนชาติอื่น ๆ ในสุวรรณภูมิตั้งแต่โบราณกาล จนเป็นอาหารที่ท้ง่าย และมีความนิยมสูง สามารถหาทานได้ทั่วไป

เมื่อเวลาล่วงเลยมาหลายร้อยปีบรรพบุรุษทั้งชาวมอญและชาวไทยเมื่อได้มาอยู่ร่วมในแผ่นดินเดียวกันก็ได้มีการเรียนรู้การปรุงอาหารแป้งเส้นผสมกับตำรับอาหารไทยหลากหลายรสชาติ ผ่านการลองผิดลองถูกจนเกิดภูมิปัญญาการปรุงอาหารเลิศรสและเป็นที่ยอมรับประทานของชาวไทย ในชื่อ “ขนมจีน” ที่เป็นศิลปะและสุนทรียศาสตร์ของคนไทย ซึ่งคนไทยโบราณสูงวัยเมื่อเห็นสีของเส้นขนมจีนจะรู้ทันทีถึงตระกูลและชุมชนที่เป็นแหล่งการทำงานขนมจีน และเมื่อดม จะรู้สีก็ว่ามีกลิ่นหอมที่สื่อถึงฝีมือการหมักแป้ง ที่นุ่มจับกันเหนียวแน่น และเอามาปิ้งเป็นแป้งจี๋ได้ หรือเมื่อเส้นเหลือจะนำมาตากแดดให้เส้นแห้งเพื่อเก็บไว้เป็นอาหารในฤดูการทำนา นำมาแกงเคียงกับใบชะพลู หรือแกงเส้นแกงร้อนได้อย่างเอร็ดอร่อย

การทำเส้นขนมจีนโบราณต้องมีความประณีตวิจิตรศิลป์ที่ต้องใช้ทั้งศาสตร์และศิลป์ ในการทำตั้งแต่การเลือกชนิดของข้าวสารเจ้า ที่จะนำมา บ่ม-หมักน้ำแป้ง ตำแป้ง ด้วยกระบวนการ 20 ขั้นตอน ใช้เวลา 7 วัน ถึงจะได้เส้นขนมจีนที่เหนียว นุ่มมีกลิ่นหอมแป้งหมัก ปัจจุบันขนมจีนทั่วไปและที่ผลิตเชิงพาณิชย์ จะไม่มีความรู้กระบวนการโบราณ โดยเฉพาะการตำแป้งจะเป็นขั้นตอนที่สำคัญที่สุด จะข้ามขั้นตอนนี้ไปเลย ผลลัพธ์ที่ได้จึงผิดเพี้ยนตั้งแต่สีของเส้น กลิ่น เนื้อสัมผัส และคุณประโยชน์ของการหมัก ที่มีเชื้อจุลินทรีย์ธรรมชาติ ที่มีคุณสมบัติเป็น โพรไบโอติก มีประโยชน์ต่อร่างกาย แบคทีเรียกลุ่มนี้สามารถยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียก่อโรค อีกทั้งยังช่วยระบบการย่อยและดูดซึมสารอาหารในร่างกายได้ง่ายขึ้นด้วยกระบวนการหมักอย่างถูกวิธีจากภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ ที่ไม่เคยได้เรียนในโรงเรียนมาก่อน สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ทำให้เมล็ดข้าวสารและน้ำแป้งมีการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีของอินทรีย์สาร ที่เกิดจากปฏิกิริยาของเอนไซม์ที่สร้างโดยเชื้อจุลินทรีย์ สร้างกลิ่นและรส ซึ่งเป็นลักษณะพิเศษของขนมจีนโบราณ (สถาบันอาหาร, 2558, หน้า 30-31)

ผู้วิจัยสืบเชื้อสายชาติพันธุ์ชาวมอญ(มอญ) อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี(ชุมชนวัดตำหนักเหนือ) มีวิถีชีวิตเกี่ยวข้องกับสัมพันธภาพการทำขนมจีนมาตลอดตั้งแต่เยาว์วัยจนเติบโตครอบครัวเคยทำและหาบขนมจีนขายตามหมู่บ้าน ใ้จงานสังกะสีจานละ 2 บาท โดยผู้วิจัยมีหน้าที่ช่วยแม่ หิ้วถังน้ำสำหรับล้างงานขนมจีน ซึ่งการทำขนมจีนเป็นวิถีปกติของชาวมอญที่ทำกินกันและขายอยู่เป็นประจำ เมื่อย้ายถิ่นมาครอบครัว โดยสมรสกับ ครูสุวรรณา(เป้า) เกษกัจจ เป็นครูอยู่ที่โรงเรียนวัดมโนราษฎร์ และมีบ้านพักใกล้กับโรงเรียน คือบ้านหนองโพธิ์ หมู่ที่ 8 ตำบลบางประมุง อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ พบว่า มีชาวบ้านใกล้เคียงว่างงานจากฤดูเก็บเกี่ยวขาดรายได้เสริม เป็นหนี้และยากจน จึงเชิญชวนเครือญาติมาร่วมกันฟื้นฟูภูมิปัญญาการทำขนมจีนแบบ

โบราณขึ้นมา ทดลองชิมและขายกันเอง พร้อมทั้งนำออกขายในท้องถิ่นชุมชนใกล้เคียงในนามชื่อ “ขนมจีนโบราณครูเป้า” ถูกค้าส่วนใหญ่ตอบรับดี เพราะเคยรับประทานมาก่อนตอนสมัยเด็กๆและชอบรสชาติของขนมจีนโบราณที่เส้นเหนียว นุ่ม และมีกลิ่นหอมแป้งหมัก กลิ่นไม่ฉุนเหม็นเปรี้ยวเหมือนสมัยนี้ จึงเริ่มพัฒนาการทำขนมจีนจากการที่ใช้แรงงานคนตำแป้ง ซึ่งเป็นเทคนิคพิเศษเฉพาะของการทำขนมจีนต้องใช้คนตำแป้งให้เหนียว นุ่มก่อน จึงนำมาทำเป็นเส้น ปัจจุบันขนมจีนเชิงพาณิชย์ จะข้ามขั้นตอนนี้ไป เส้นที่ได้จึงไม่เหนียว นุ่ม เป็นธรรมชาติ การตำแป้งก่อนต้องใช้คนเป็นแรงงานหลายคน ต่อมาได้ประยุกต์ประดิษฐ์คิดค้นจากเครื่องตำข้าวเม่าบ้านอยู่ใกล้เคียงกัน โดยได้ขอเครื่องเก่าที่ไม่ใช้จากบ้านนายเจริญ-นางครวญ เมณฑ์กุล มาเป็นเครื่องต้นแบบแล้วจึงส่งเข้าประกวดในงานวันนักประดิษฐ์คิดค้น ของสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ประจำปี 2546 และได้รับรางวัลชมเชย เงิน 50,000 บาท โดยหน่วยงานดังกล่าวได้พาไปออกงานแสดงการใช้งานจริง 4 ภาค ก็ได้รับการตอบรับจากผู้บริโภคให้คะแนนว่าเส้นเหนียว นุ่มดี และได้รับรางวัลโหวตจากผู้เข้าชมงานที่จังหวัดอุบลราชธานี ได้ถ้วยรางวัล พร้อมเงิน 2,000 บาท เมื่อมีผู้นิยมบริโภคชื่นชมและชอบมากขึ้น จึงเกิดแรงบันดาลใจ ต้องการขยายตัวออกไปขายในพื้นที่กว้างและไกลมากขึ้น จากปกติจะขายเฉพาะเส้นและน้ำยาสด ๆ เท่านั้น จะพบปัญหาบางวันเส้นขนมจีนที่จัดเตรียมไว้หมดก่อนน้ำยา บางครั้งน้ำยาก็หมดก่อนขนมจีน บางครั้งขายไม่หมดด้วยสภาวะอากาศไม่อำนวย ทำให้มีเส้นและน้ำยาเหลือ รวมทั้งบางครั้งขายหมดเร็วทำให้ลูกค้าที่มาภายหลังตั้งใจจะรับประทาน แต่ไม่ได้รับประทานจะถูกต่อว่าต่อขาน ว่าทำไมทำมาน้อย และลูกค้าจะแนะนำให้ทำขนมจีนชนิดแห้งมาบ้าง เพื่อเก็บไว้รับประทานเองที่บ้าน ด้วยความรักและห่วงใยในภูมิปัญญาบรรพบุรุษ ต้องการอนุรักษ์ส่งเสริมการทำขนมจีนโบราณมิให้สูญหายไปจากประเทศไทยอันเป็นที่รักและเป็นฐานรากของการสร้างชุมชนให้มีความรักสามัคคีเป็นชุมชนที่เข้มแข็ง หากมีการสืบสานรักษาวัฒนธรรมที่ล้ำค่านี้เอาไว้ให้อนุชนรุ่นหลังทราบถึงรากเหง้าของการทำขนมจีนโบราณที่ถูกต้องไม่ผิดเพี้ยนคงรูปแบบดั้งเดิมอย่างครบถ้วนสมบูรณ์ (Original) และมีความภาคภูมิใจที่เป็นอาหารวัฒนธรรมภูมิปัญญาที่สื่อสารความเป็นวัฒนธรรมพื้นถิ่นชัดเจน (Vernacular) ทรงคุณค่าเป็นอาหารถิ่นรสไทยแท้ (Authentic Thai Taste) ของประเทศไทย ประกอบกับภูมิหลังของผู้วิจัยทราบวิธีการทำแบบโบราณมาตั้งแต่เยาว์วัย ดังนั้นผู้วิจัยจึงเห็นความจำเป็นต้องศึกษากระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ เพื่อการแก้ไขปัญหาดังกล่าวข้างต้น และรองรับการขยายตัวของตลาดขนมจีนโบราณทั้งเส้นสดและกึ่งสำเร็จรูป ให้เป็นอาชีพทางเลือกในการแก้ไขปัญหาความยากจนของเกษตรกรในอนาคตอย่างยั่งยืน ซึ่งหากมีการรวมกลุ่มอาชีพในชุมชนในการส่งเสริมการผลิตและเน้นการรวมกลุ่มเป็นการส่งเสริมอาชีพและวิสาหกิจให้กับชุมชนทำให้ชุมชนมีความเข้มแข็งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ ในการ

พัฒนาเศรษฐกิจฐานรากจะเป็นการดำเนินการที่สำคัญในการพัฒนาและยกระดับประเทศให้เป็นประเทศรายได้สูงที่มีการกระจายรายได้อย่างทั่วถึง เป็นการวางรากฐานที่มั่นคงให้กับเศรษฐกิจไทยในอนาคต ด้วยการส่งเสริมเศรษฐกิจระดับชุมชนท้องถิ่นให้มีความเข้มแข็ง มีศักยภาพในการแข่งขัน สามารถพึ่งพาตนเองได้ จะช่วยก่อให้เกิดการยกระดับมาตรฐานการครองชีพและความเป็นอยู่ของประชาชนในชุมชนให้ดีขึ้น และนำไปสู่การแก้ไขปัญหาความยากจน ความเหลื่อมล้ำ และความไม่เสมอภาคตามเป้าหมายการพัฒนาของยุทธศาสตร์ชาติ โดยเฉพาะด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคม เพื่อให้ทุกคนได้รับผลประโยชน์ จากการพัฒนาอย่างทั่วถึงและเป็นธรรมต่อไป

คำถามสำคัญในการวิจัย

1. สภาพกระบวนการมีส่วนร่วมในการผลิตและการตลาดขนมจีน เป็นอย่างไร
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณสำเร็จรูปครุเป่า อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ ควรมีการดำเนินการอย่างไร

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพกระบวนการมีส่วนร่วมในการผลิตและการตลาดขนมจีน
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณถึงสำเร็จรูปครุเป่า อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์

ขอบเขตการวิจัย

1. ขอบเขตพื้นที่

ขอบเขตพื้นที่ที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมจีนโบราณ-ขนมตุ๊กก็๋ครุเป่า บ้านเลขที่ 189 หมู่ที่ 8 ตำบลบางประมุง อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์

2. ขอบเขตเนื้อหา ขอบเขตเนื้อหาประกอบด้วย

- 2.1 สภาพกระบวนการมีส่วนร่วมในการผลิตขนมจีน
- 2.2 การตลาดขนมจีน

2.3 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป

2.4 บริบทชุมชน

3. ขอบเขตระยะเวลา

เริ่มดำเนินการวิจัยเดือนพฤษภาคม 2564 – กรกฎาคม 2564

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา ประชากร ได้แก่ กลุ่มผู้ประกอบการขนมจีนโบราณ ครูเป่า อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ จำนวน 15 คน ผู้บริโภคจำนวน 10 คน เป็นการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง(purposive sampling) กลุ่มตัวอย่างที่ทดลอง ได้แก่ ผู้บริโภคจำนวน 10 คน

คำนิยามศัพท์เฉพาะ

ผู้วิจัยได้ให้คำนิยามศัพท์เฉพาะสำหรับการวิจัยครั้งนี้ ดังนี้

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ หมายถึง การปรับปรุงหรือเปลี่ยนแปลงลักษณะ การออกแบบผลิตภัณฑ์ขนมจีนให้เหมาะสมและสะดวกในการบริโภคหรือจำหน่ายได้ง่ายหรือสะดวกขึ้น

สภาพกระบวนการมีส่วนร่วม หมายถึง การศึกษาสิ่งที่ปรากฏ ขั้นตอนในการตัดสินใจ การปฏิบัติการรับประโยชน์และการประเมินผลในการผลิตขนมจีน

การตลาด หมายถึง การลงทุน การผลิต การขาย การจัดการเพื่อผู้บริโภคขนมจีน

ระยะเวลาในการวิจัย

ดำเนินการวิจัยเป็นเวลา 3 เดือน ระหว่าง เดือนพฤษภาคม 2564 – กรกฎาคม 2564

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบถึงสภาพ และกระบวนการการผลิตขนมจีนเพื่อเป็นสารสนเทศในการพัฒนาขนมจีน

2. ทำให้ทราบถึงความก้าวหน้าและกรรมวิธีการทำขนมจีนอบแห้งในประเทศไทย
3. เป็นการถนอมอาหารขนมจีนแบบหนึ่งที่สามารถเก็บได้นาน และนำไปขายได้ในเวลาที่นานขึ้นสามารถนำไปขายในระยะทางที่ไกลมากขึ้น และนำออกจำหน่ายทั้งใน-นอกประเทศได้
4. เป็นสินค้านวัตกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น มีคุณค่าทางโภชนาการที่ใช้เป็นของรับประทานในงานบุญต่าง ๆ และเป็นของฝากที่ทรงคุณค่าทางภูมิปัญญาได้



บทที่ 2

ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการทำวิจัย เรื่อง กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณ กิ่งสำเร็จรูปอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ ผู้วิจัยได้ทำการศึกษา วิเคราะห์ แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ดังนี้ 1) แนวคิดกระบวนการมีส่วนร่วม 2) แนวคิดขนมจีน 3) วัฒนธรรมและภูมิปัญญาเกี่ยวกับขนมจีน 4) ขนมจีนอาเซียน 5) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน 6) บริบทชุมชนบ้านหนองโพธิ์ และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมจีนโบราณ-ขนมคู้กี้ ครูเป่า 7) งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ผู้วิจัยได้สรุปเนื้อหาทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ตามลำดับดังนี้

แนวคิดกระบวนการมีส่วนร่วม

1. ความหมายของกระบวนการมีส่วนร่วม

การมีส่วนร่วม จากรายละเอียดของ “การพัฒนา” และ “การพัฒนาสังคม” เราจะเห็นได้ว่า “รูปแบบ แนวทางของการพัฒนาสังคมนั้น” แนวคิดที่สำคัญ คือ “การมีส่วนร่วม (Participation)” ได้มีนักวิชาการของประเทศไทย และต่างประเทศ ต่างให้ความหมายของการมีส่วนร่วม ไว้ดังนี้

พรชัย รัชมิแพทย์ (2551) กล่าวว่า การมีส่วนร่วมของประชาชนมีความหมายเป็น 2 นัย ได้แก่ 1) การมีส่วนร่วมของประชาชน หมายถึง ประชาชนสามารถเข้าไปมีส่วนร่วมในขั้นตอนของการกำหนดนโยบายประเทศและการบริหารประเทศ โดยกระทำการผ่านกระบวนการทางการเมือง 2) การมีส่วนร่วมของประชาชน หมายถึง ประชาชนสามารถเข้าไปช่วยปฏิบัติหน้าที่ซึ่งเป็นหน้าที่ของเจ้าหน้าที่รัฐ โดยกระทำการภายในกรอบของกฎหมายหรือนโยบายของรัฐ

ถวิลวดี บุรีกุล (2551) ได้ให้ความหมายของการมีส่วนร่วมไว้หลากหลายมิติ ดังนี้

1. การมีส่วนร่วมในความหมายที่แคบ หมายถึง การที่ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการพิจารณาโครงการสาธารณะต่างๆ โดยสมัครใจ แต่ไม่ได้มีการหวังว่าจะให้ประชาชนเปลี่ยนแปลงโครงการหรือวิจารณ์เนื้อหาของโครงการ

2. การมีส่วนร่วมในความหมายที่กว้าง หมายถึง ประชาชนรู้สึกตื่นตัวในการที่จะได้รับทราบถึงความช่วยเหลือและการตอบสนองต่อโครงการพัฒนา และในขณะเดียวกันก็สนับสนุนความคิดริเริ่มของคนในท้องถิ่น

3. ในมิติของการพัฒนาชนบท หมายถึง การเปิดโอกาสให้ประชาชนได้เข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการตัดสินใจ การดำเนินการ และรับผลประโยชน์จากโครงการพัฒนา ตลอดจนการประเมินผลโครงการนั้น ๆ ด้วย

4. การมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนา คือ การที่ประชาชนได้เข้ามามีส่วนร่วมอย่างเต็มที่ในกระบวนการตัดสินใจต่าง ๆ ซึ่งจะมีผลกระทบต่อประชาชน

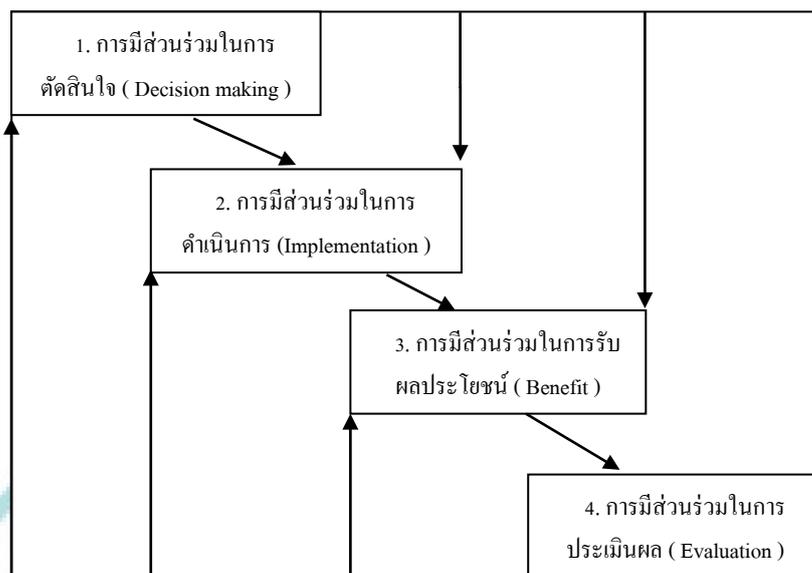
5. การมีส่วนร่วมในชุมชน หมายถึง ประชาชนจะมีทั้งสิทธิและหน้าที่ในการเข้าร่วมดำเนินการแก้ไขปัญหาของชุมชน ครอบคลุมถึงการสำรวจ ตรวจสอบความจำเป็นในเรื่องต่างๆ การระดมทรัพยากรท้องถิ่น ตลอดจนการเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหา

6. การมีส่วนร่วมนั้น จะต้องเป็นกระบวนการดำเนินการอย่างแข็งขัน หมายถึง บุคคลหรือกลุ่มที่เข้ามามีส่วนร่วมจะเป็นผู้ริเริ่มความคิดและใช้ความพยายาม รวมไปถึงความเป็นตัวของตัวเองในการดำเนินการตามความคิดที่ตนได้ริเริ่ม

7. การมีส่วนร่วม คือ การจัดการที่ใช้ความหมายในการเพิ่มความสามารถต่อการควบคุมทรัพยากรและระเบียบในสถาบันต่าง ๆ ของสภาพสังคมนั้น ๆ กลุ่มบุคคลที่ดำเนินการ ตลอดจนความเคลื่อนไหวไม่ควรถูกควบคุมโดยทรัพยากรและระเบียบต่างๆ

แนวคิดของ Cohen and Uphoff, อ้างถึงในถวิลวดี บุรีกุล, 2551, หน้า ได้จำแนกการมีส่วนร่วม ออกเป็น 4 ระดับ ได้แก่

1. การมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ (Decision making)
2. การมีส่วนร่วมในการดำเนินการ (Implementation)
3. การมีส่วนร่วมในการรับผลประโยชน์ (Benefit)
4. การมีส่วนร่วมในการประเมินผล (Evaluation)



ภาพที่ 2.1 แสดงวงจรการมีส่วนร่วมตามแนวคิด Cohen and Uphoff

ที่มา : ถวิลวดี บุรีกุล (2551, หน้า 16)

2. ระดับและขั้นตอนของการมีส่วนร่วม

ถวิลวดี บุรีกุล (2552, หน้า 18-19) ได้กล่าวถึงระดับขั้นตอนของการมีส่วนร่วมไว้หลายระดับ ดังนี้

- 2.1 การมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ (Decision making)
- 2.2 การมีส่วนร่วมในการดำเนินการ (Implementation)
- 2.3 การมีส่วนร่วมในการรับผลประโยชน์ (Benefit)
- 2.4 การมีส่วนร่วมในการประเมินผล (Evaluation)

นอกจากนี้ยังสามารถแบ่งลำดับขั้นตอนการมีส่วนร่วมของประชาชน อาจแบ่งได้จากระดับต่ำสุดไปหาระดับสูงสุด ออกเป็น 7 ระดับ และจำนวนประชาชนที่เข้ามีส่วนร่วมในแต่ละระดับ แต่ละปฏิภาคกับระดับของการมีส่วนร่วม กล่าวคือ ถ้าระดับการมีส่วนร่วมต่ำ จำนวนประชาชนจะเข้ามีส่วนร่วม และยิ่งระดับการมีส่วนร่วมสูงขึ้นเพียงใด จำนวนประชาชนที่เข้ามีส่วนร่วมก็จะลดลงตามลำดับจากต่ำสุดไปหาสูงสุด ได้แก่

1. ระดับการให้ข้อมูล เป็นระดับต่ำสุด และเป็นวิธีการง่ายที่สุดของการติดต่อสื่อสารระหว่างผู้กำหนดนโยบายหรือผู้วางโครงการกับประชาชน เพื่อให้ข้อมูลกับประชาชนเกี่ยวกับการตัดสินใจของผู้กำหนดนโยบายหรือผู้วางแผนโครงการ แต่ไม่เปิดโอกาสให้แสดงความคิดเห็นหรือ

เข้ามาเกี่ยวข้องใด ๆ วิธีการให้ข้อมูลอาจกระทำได้หลายวิธี เช่น การแถลงข่าว การแจกข่าว การแสดงนิทรรศการ การทำหนังสือพิมพ์ให้ข้อมูลเกี่ยวกับกิจกรรมต่างๆ ตลอดจน การใช้สื่ออื่นๆ เช่น โทรทัศน์ วิทยุ สื่อบุคคล และหอกระจายข่าว เป็นต้น อย่างไรก็ตามก็ดีเพื่อป้องกันมิให้รัฐบาลหรือเจ้าหน้าที่ของรัฐบาลใช้อำนาจดุลยพินิจในการให้ข้อมูลดังกล่าวแก่ประชาชน จึงควรมีข้อกำหนด รัฐบาลหรือเจ้าหน้าที่ของรัฐต้องกระทำและกระทำอย่างทั่วถึงด้วย ยกเว้น ข้อมูลบางประเภท เช่น เรื่องเกี่ยวกับความมั่นคงของชาติ เป็นต้น นอกจากนี้การให้ข้อมูลแก่ประชาชนจะต้องให้อย่างทั่วถึง ถูกต้อง เทียบตรง ทันการณ์ เข้าใจได้ง่ายและไม่มีการใช้ช่วยมาเป็นอุปสรรคในการได้รับข้อมูลนั้นๆ

2. ระดับการเปิดรับความคิดเห็นของประชาชน เป็นระดับขั้นที่สูงกว่าระดับแรก กล่าวคือ ผู้กำหนดนโยบายหรือผู้วางโครงการเชิญชวนให้ประชาชน แสดงความคิดเห็นเพื่อให้ได้ ข้อมูลมากขึ้น และประเด็นในการประเมินข้อดีข้อเสียชัดเจนยิ่งขึ้น เช่น การสำรวจความคิดเห็นของประชาชนเกี่ยวกับ การริเริ่มโครงการต่างๆ และการบรรยายให้ประชาชนได้ฟังเกี่ยวกับโครงการต่างๆ และขอความคิดเห็นจากผู้ฟัง เป็นต้น

3. ระดับการปรึกษาหารือ เป็นระดับขั้นที่มีส่วนร่วมของประชาชนที่สูงกว่าการเปิดรับ ฟังความคิดเห็นจากประชาชน เป็นการเจรจกันอย่างเป็นทางการระหว่างผู้กำหนดนโยบายและ ผู้วางโครงการและประชาชน เพื่อประเมินความก้าวหน้าหรือระบุประเด็นหรือข้อสงสัยต่างๆ เช่น การจัดประชุม การจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการ ตลอดจนการเปิดกว้างรับฟังความคิดเห็น โดยใช้ รูปแบบต่างๆ อาทิ การสนทนากลุ่ม และการประชาเสวนา

4. ระดับการวางแผนร่วมกันเป็นระดับขั้นที่สูงกว่าการปรึกษาหารือ กล่าวคือ เป็นเรื่อง การมีส่วนร่วมที่มีขอบเขตกว้างมากขึ้น มีความรับผิดชอบร่วมกันในการวางแผนเตรียมโครงการ และผลที่จะเกิดขึ้นในการดำเนินโครงการเหมาะที่จะใช้สำหรับการพิจารณาประเด็นที่มีความยุ่งยาก ซับซ้อน และมีข้อโต้แย้งมาก เช่น การใช้กลุ่มที่ปรึกษาซึ่งเป็นผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง การใช้อินจันยาโตตุลาการเพื่อแก้ปัญหาข้อขัดแย้ง การเจรจา เพื่อหาทางประนีประนอมกัน การประชุมวางแผนแบบมีส่วนร่วม เป็นต้น

5. ระดับการร่วมปฏิบัติ เป็นระดับขั้นสูงสุดถัดไปจากระดับการวางแผนร่วมกัน คือ เป็นระดับที่ผู้รับผิดชอบนโยบายหรือโครงการเป็นขั้นการนำนโยบายไปปฏิบัติร่วมกันหรือ โครงการร่วมกันเพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้

6. ร่วมติดตามตรวจสอบและประเมินผล เป็นระดับการมีส่วนร่วมที่มีผู้เข้าร่วมน้อย แต่มีประโยชน์ที่ผู้เกี่ยวข้องหรือได้รับผลกระทบสามารถมาคอยติดตามการดำเนินกิจกรรมนั้น ๆ ได้รูปแบบของการติดตามตรวจสอบหรือประเมินผล อาจอยู่ในรูปแบบของการจัดตั้งคณะกรรมการ ติดตามประเมินผลที่มาจากหลายฝ่าย การสอบถามประชาชนโดยการทำการสำรวจเพื่อให้

ประชาชนประเมิน การประเมินผลนี้มีความสำคัญมาก เพราะจะมีผลต่อการพิจารณาจัดสรร ประโยชน์ การยุติหรือคงไว้ ตลอดจนปรับปรุงนโยบายหรือโครงการ

7. ระดับการควบคุมโดยประชาชน เป็นระดับสูงสุดของการมีส่วนร่วมโดยประชาชน เพื่อแก้ปัญหาข้อขัดแย้งที่มีอยู่ทั้งหมด เช่น การลงประชามติ เป็นต้น

3. ประโยชน์ของการมีส่วนร่วม

ฟ้าประทาน เต็มขุนทด (2559, หน้า 27) กล่าวไว้ว่า ประโยชน์ของการมีส่วนร่วม มีดังนี้

3.1 เป็นการสร้างฉันทามติร่วม การมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนาสังคมจะมีการกำหนดประเด็นการพัฒนา แนวทางการพัฒนา และรูปแบบการพัฒนา ร่วมกันทำให้เกิดเป็นเสมือนข้อตกลงร่วมกันหรือฉันทามติร่วม ดังนั้น การพัฒนาก็จะเป็นไปในแนวทางหรือทิศทางเดียวกัน

3.2 การพัฒนามีความสะดวกราบรื่น การเปิดโอกาสให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วม จะทำให้ประชาชนมีความรู้สึกเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการพัฒนา การพัฒนามีความสะดวกราบรื่น เพราะการพัฒนานั้นมาจากความต้องการของประชาชน

3.3 ตรงความต้องการของประชาชน การมีส่วนร่วมจะทำให้ทราบความต้องการที่แท้จริงของประชาชน เมื่อทราบความต้องการที่แท้จริงแล้วก็จะสามารถจัดทำโครงการพัฒนาตรงตามความต้องการของประชาชนได้ ถ้าหากขาดการมีส่วนร่วมถึงแม้โครงการพัฒนาอาจจะดี แต่ไม่ได้ตรงตามความต้องการของประชาชนทำให้เสียเวลา เสียงบประมาณ และอาจถูกต่อต้านจากประชาชนในพื้นที่ด้วย

3.4 การตัดสินใจมีความถูกต้องและแม่นยำขึ้น การมีส่วนร่วมจะทำให้ได้ข้อเสนอแนะที่ดีและมีประโยชน์ต่อการตัดสินใจ การเสนอแนะแนวทางการพัฒนาโดยคนหลายคนย่อมเห็นภาพที่กว้างกว่าคนเพียงคนเดียว เมื่อคนหลายคนเสนอแนะย่อมมีมุมมองที่หลากหลาย ซึ่งมุมมองเหล่านี้จะทำให้การตัดสินใจมีความถูกต้องและแม่นยำขึ้น

3.5 ภาคประชาชนเกิดความเข้มแข็ง การเปิดโอกาสให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการพัฒนา จะทำให้ประชาชนกล้าคิด กล้าทำ กล้าแสดงออก และได้เรียนรู้ในกระบวนการพัฒนา เมื่อประชาชนเกิดการเรียนรู้แล้ว ประชาชนจะมีการรวมกลุ่มและคิดแนวทางการพัฒนาใหม่ ๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชนเอง เมื่อประชาชนมีความรู้มีความสามารถก็จะสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จุดหมายของการพัฒนาประการหนึ่งคือ ประชาชนและชุมชนสามารถพึ่งตนเองได้

3.6 ความสุจริตและภาพลักษณ์ความโปร่งใส การจัดทำโครงการพัฒนาใดๆ ก็ตามเมื่อมีงบประมาณเข้ามาเกี่ยวข้องจะดูมองว่ามีความไม่โปร่งใส วิธีการที่จะแก้ปัญหานี้ คือ การเปิดโอกาสให้ประชาชนมีส่วนร่วมในกระบวนการพัฒนา หากประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการพัฒนานี้ก็จะได้รับรู้และรับทราบร่วมกันถึงแนวทางการพัฒนาและรายละเอียดของโครงการพัฒนานั้นๆ ก็จะดูมองในเชิงความสุจริตและภาพลักษณ์ความโปร่งใส

3.7 หลีกเลี่ยงการต่อต้านหรือการประท้วง เมื่อประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนา ประชาชนจะแสดงออกถึงประเด็นความต้องการพัฒนา และความต้องการของประชาชนนั้นก็จะถูกนำไปจัดทำเป็นโครงการพัฒนา เมื่อโครงการพัฒนาออกมาตรงตามความต้องการของประชาชนการต่อต้านหรือการประท้วงก็จะไม่มี อีกทั้งอาจจะได้รับความร่วมมือในการพัฒนาอย่างดียิ่ง

3.8 ความสะดวกในการต่อยอดและสานงานต่อ ในการเข้าไปพัฒนาสังคมหรือชุมชนของหน่วยงาน ไม่ว่าจะเป็นองค์กรภาครัฐ องค์กรภาคเอกชน หรือองค์กรพัฒนาเอกชนก็ตามย่อมต้องการความยั่งยืน และการนำไปต่อยอดเพื่อให้เกิดผลประโยชน์แก่ประชาชนมากที่สุด ดังนั้นในการเข้าไปพัฒนาสังคมหรือชุมชนในลำดับแรกต้องแสวงหาการมีส่วนร่วมและความร่วมมือให้ได้ หากประชาชนมีส่วนร่วมการดำเนินงานก็จะมีคามเหนียวแน่นเมื่อโครงการพัฒนาเสร็จสิ้นลง ประชาชนในพื้นที่พัฒนา ก็จะเป็นผู้ต่อยอดและสานงานต่อ

4. องค์ประกอบกระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย 4 องค์ประกอบ คือ

4.1 การจัดการด้านการผลิตเส้นขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป และการปลูกพืชสมุนไพร เครื่องปรุงและเครื่องเคียง ควรเริ่มทำสูตรและคู่มือการทำขนมจีน มีการจดสูตรอาหารหรือทำคู่มือเป็นเรื่องสำคัญมาก โดยเฉพาะถ้าคนคิดค้นสูตรอาหารนั้น คือพ่อครัวที่เชี่ยวชาญ ในการปรุง คือเชฟ(The chef) ที่เราจ้างมา เพราะหากวันใดเชฟไม่อยู่สูตรอาหารนั้นก็หายไปพร้อมกับเชฟเพราะสูตรอาหารไม่ได้ถูกจดบันทึกไว้ หรือถ่ายทอดออกมาเป็นหลักฐานหรือเอกสารใด ๆ หรือทำให้ตัวเราเองเป็นทั้งเชฟและเจ้าของถ้าวันหนึ่งเรามีเหตุจำเป็นไม่สามารถปรุงอาหารได้จะเกิดอะไรขึ้นกับร้าน กว่าที่จะสอนให้ลูกหลานเรียนรู้ (ซึ่งก็ไม่รู้ว่าเขาจะเรียนรู้หรือไม่) กว่าที่รสชาติจะได้ ลูกค้าหายไปหมดแล้ว ถ้าไม่มีสูตร ไม่มีการจดบันทึกสูตรอาหารหรือขั้นตอน การทำอาหารจึงต้องรีบทำ cost cooking เพื่อร้านจะโตขยายต่อไป

4.2 การจัดการด้านทรัพยากรมนุษย์ เป็นสิ่งสำคัญสำหรับการดำเนินธุรกิจ ดังนั้น การจัดการทรัพยากรมนุษย์อย่างมีประสิทธิภาพจะเป็นแรงผลักดันให้องค์กรธุรกิจนั้นประสบความสำเร็จในการดำเนินงาน ซึ่งหลักในการจัดการทรัพยากรมนุษย์อย่างมีประสิทธิภาพนั้น

ประกอบไปด้วยสิ่งต่อไปนี้ (เช่นใจ เลหาวิช, 2545, อ้างถึงในสำนักมาตรฐานการศึกษา สำนักงาน
สภาสถาบันราชภัฏ กระทรวงศึกษาธิการ, 2545, หน้า 65-66) ดังนี้

- 4.2.1 ต้องมีการอบรมให้แก่พนักงาน
- 4.2.2 ต้องมีการจัดสรรตำแหน่งงานให้เหมาะสมกับความสามารถของบุคคล
- 4.2.3 ต้องมีการจัดระบบการดำเนินงานให้เหมาะสม เช่น ระบบบัญชีที่ดี และเหมาะสม ต่อประเภทธุรกิจ
- 4.2.4 ต้องมีการติดตามดูแลการดำเนินการอย่างใกล้ชิด
- 4.2.5 ต้องมีการประเมินผลงานพนักงานอย่างตรงไปตรงมา
- 4.2.6 ต้องมีการเลื่อนตำแหน่ง และจ่ายผลตอบแทนที่เหมาะสม
- 4.2.7 ต้องมีการสื่อสารระหว่างกันภายในองค์กรอยู่เสมอ
- 4.2.8 ต้องฝึกให้พนักงานแต่ละคนสามารถทำงานได้หลายหน้าที่ เพื่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนางานที่ทำ
- 4.2.9 ต้องรักลูกน้องเหมือนญาติ
- 4.2.10 ต้องมีการกระจายความรับผิดชอบ
- 4.2.11 ต้องไม่ใช้เงิน และอำนาจในการแก้ปัญหาขององค์กร แต่ใช้ความรับผิดชอบและเหตุผลมาแก้ปัญหา เริ่มดูแลเพื่อนร่วมงานเหมือน “ลูก” และ “น้อง” เรามาเริ่มต้นดูแลลูกและน้องเราในมุมมองใหม่ๆ กัน อย่างมองเขาเป็นเพียงแค่นคนที่เราจ่ายเงินไปเพื่อให้มาทำงานให้กับเราไปวันๆ เพราะหากวันหนึ่งมีคนให้เงินมากกว่าที่เราให้ เราจะไม่มีอะไรที่ไ้เหนียวรั้ง หรือสะกิดใจเขาได้เลย ดังนั้นเรามาเริ่มใหม่กันดีกว่าดูแลพวกเขาให้เหมือน “ลูก” ของเรา และเอาใจใส่พวกเขาเหมือนเป็น “น้อง” เรา วันไหนขายดีเป็นพิเศษ ก็เลี้ยงอาหารพวกเขาบ้าง รายจ่ายที่จ่ายไปกับค่าอาหารมันเล็กน้อยมาก เมื่อเทียบกับ รอยยิ้ม และความสุขของลูกน้อง การทำงานร่วมกับพวกเขา ให้เขาได้รู้สึก ว่า พวกเขาไม่ได้เหนื่อย แต่เพียงลำพัง การสอนงาน ต้องใจเย็นๆ ร้อยพ่อพันแม่ ความสามารถในการเรียนรู้ มีไม่เท่ากัน อย่าใช้อารมณ์ จงสอนเขาเหมือนน้องคนหนึ่ง ดังนั้น หากท่านคนใดที่ยังมีปัญหา ลูกน้องไม่ได้ตั้งใจ ลูกน้องออก หายบ่อย ลองกลับมาทบทวนที่ตัวเราเอง และลองปรับเปลี่ยนวิธีบริหารใหม่

4.3 การจัดการด้านการตลาด

หน้าที่ของธุรกิจที่สำคัญที่ช่วยตอบสนองความต้องการของมนุษย์ คือ หน้าที่การตลาด ซึ่งการตลาดชุมชนเป็นหน้าที่ของธุรกิจชุมชนที่จะคิดค้น สืบเสาะ และแสวงหา วิเคราะห์ ความต้องการของผู้บริโภคที่อาศัยอยู่ในชุมชน และพยายามหาทางตอบสนองความต้องการนั้นให้ได้มากที่สุด ดังนั้นการตลาดชุมชนมีความสัมพันธ์กับความต้องการของคนในชุมชน และมีหน้าที่

สำคัญในการเสนอสินค้าหรือบริการแก่ผู้บริโภค โดยผู้บริโภคยินดีจ่ายเงินแลกเปลี่ยนกับสินค้าหรือบริการที่พวกเขาได้รับ โดยเครื่องมือทางการตลาดที่ธุรกิจใช้เพื่อตอบสนองต่อวัตถุประสงค์ทางการตลาดเป้าหมาย คือ ส่วนผสมทางการตลาด (Marketing Mix) ประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์ ราคา การจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาด มีรายละเอียดดังนี้

4.3.1 องค์ประกอบด้านผลิตภัณฑ์ เป็นสิ่งที่สามารถตอบสนองต่อความจำเป็นหรือความต้องการของผู้บริโภค อาจเป็นวัตถุ บริการ กิจกรรม ความคิด เป็นต้น ซึ่งธุรกิจต้องทำการศึกษาผลิตภัณฑ์ให้เกิดความเข้าใจอย่างลึกซึ้ง จึงมีแนวทางวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ในด้านคุณลักษณะและส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ ดังนี้

4.3.1.1 ตราสินค้า (Brand) หมายถึง ลักษณะของผลิตภัณฑ์ซึ่งอาจเป็นคำพูด ชื่อ สัญลักษณ์ หรือเครื่องหมาย เพื่อใช้ในการจดจำและแยกแยะสินค้าของตนออกจากคนอื่น ทั้งนี้รวมถึงเครื่องหมายการค้า และลิขสิทธิ์อื่น ๆ ด้วย

4.3.1.2 เครื่องหมายประกันคุณภาพ (Certification mark) หมายถึง สิ่งที่ใช้แสดงถึงคุณภาพของสินค้าและบริการที่ดีที่สุดที่มีคุณสมบัติได้ตามมาตรฐานที่กำหนด

4.3.1.3 การหีบห่อ (Packaging) หมายถึง ภาชนะสำหรับหุ้มห่อให้สิ่งของต่างๆอยู่ในสภาพเรียบร้อยเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน รวมทั้งเป็นวิธีป้องกันไม่ให้ผลิตภัณฑ์สูญหายหรือสูญหายในระหว่างการจำหน่าย โดยบทบาทของการหีบห่อนั้น ได้แก่ จูงใจให้ชนมอง มีการให้ข้อมูล สามารถดูใจ อารมณ์ และสะดวกแก่การใช้สอย

4.3.1.4 ฉลากสินค้า เป็นส่วนหนึ่งของหีบห่อที่จะบ่งบอกถึงรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ส่วนประกอบ หรือส่วนผสม หรือเครื่องปรุงของผลิตภัณฑ์ ข้อเสนอแนะในการใช้ วัน/เดือน/ปี ที่ผลิต และหมดอายุ เป็นต้น (ธงชัย สันติวงษ์, 2539, หน้า 32-33) และ

4.3.1.5 การบริการ โดยปัจจัยที่กำหนดคุณภาพการบริการ 5 ชนิด ได้แก่

- 1) ความเชื่อถือได้ (Reliability) คือ ความสามารถในการให้บริการตามพันธะสัญญาอย่างถูกต้องและไว้วางใจได้

- 2) การตอบสนอง (Responsiveness) คือ ความเต็มใจช่วยเหลือลูกค้า และให้บริการโดยฉับพลัน

- 3) การสร้างความเชื่อมั่น (Assurance) คือ พนักงานมีความรู้ อหยาศัย และสามารถในการทำงานด้วยความซื่อสัตย์และความเชื่อมั่น

- 4) ความเห็นอกเห็นใจ (Empathy) คือ การให้ความเอาใจใส่และสนใจดูแลลูกค้าเป็นรายบุคคล และ

5) สิ่งที่จับต้องได้ (Tangibles) คือ คุณลักษณะของสิ่งอำนวยความสะดวกทางกายภาพ เครื่องมือ บุคลากร และวัสดุ สื่อสารที่ปรากฏให้เห็น (Philip Kotler, 2003 แปลโดย ชนวรรณ แสงสุวรรณ และคณะ, 2549, หน้า 43)

4.3.2 องค์ประกอบด้านราคา เกี่ยวข้องกับการกำหนดราคาที่เหมาะสมในสภาพการแข่งขันของตลาดที่มีลักษณะแตกต่างกันไป ซึ่งมีส่วนในการกำหนดความสำเร็จของโปรแกรมการตลาดตามที่ได้มุ่งหวังไว้ โดยการกำหนดวิธีการตั้งราคาตามสภาพการแข่งขันมี 4 วิธี ดังนี้

4.3.2.1 การตั้งราคาในตลาดที่มีการแข่งขันสูง มักเป็นการกำหนดราคาให้ใกล้เคียงกับการกำหนดราคาตลาด ขณะนั้น ซึ่งตลาดที่มีการแข่งขันสูงจะมีผู้จำหน่ายเป็นจำนวนมาก และขายสินค้าประเภทที่คล้ายคลึงกันสามารถใช้ทดแทนกันได้ง่าย ดังนั้น หากผู้ขายกำหนดราคาสูงกว่าราคาตลาดในขณะนั้น จะทำให้ ผู้ขายไม่สามารถจำหน่ายสินค้าได้

4.3.2.2 การตั้งราคาในตลาดกึ่งแข่งขันกึ่งผูกขาด เป็นตลาดที่มีผู้ขายเป็นจำนวนมากรายแต่ไม่เท่าตลาดที่มีการแข่งขันสูง และขายสินค้าที่มีลักษณะค่อนข้างคล้ายคลึงกัน แต่ ผู้ขายพยายามทำสินค้าของตนให้มีความแตกต่างกับคู่แข่งและสามารถดึงดูดใจผู้บริโภคเป้าหมายได้ ทำให้สามารถกำหนดระดับราคาสินค้าได้สูงกว่าคู่แข่ง

4.3.2.3 การตั้งราคาในตลาดที่มีผู้ขายน้อยราย เป็นตลาดที่มีผู้ขายน้อยราย และขายสินค้าประเภทเดียวกัน ดังนั้นการเข้าสู่ตลาดของผู้ขายรายใหม่ มักใช้วิธีการเจาะตลาดโดยการกำหนดราคาสินค้าที่ต่ำเพื่อจูงใจให้ผู้บริโภคหันมาซื้อสินค้าของตน เมื่อสินค้าเป็นที่ยอมรับแล้วจะค่อยๆ ปรับราคาเพิ่มขึ้น และ

4.3.2.4 การตั้งราคาในตลาดผูกขาด เป็นตลาดที่มี ผู้ขายรายเดียว ดังนั้น ผู้ผลิตจึงมีอิสระเต็มที่ และสามารถตั้งราคาได้ค่อนข้างสูง อย่างไรก็ตาม หากผู้ขาย ต้องการขยายตลาดไปยังกลุ่มเป้าหมายอื่น อาจจำเป็นต้องลดราคาสินค้าลง

4.3.3 องค์ประกอบด้านการจัดจำหน่าย โดยการกำหนดกลยุทธ์เกี่ยวกับการกระจายผลิตภัณฑ์ด้วยช่องทางการจัดจำหน่าย ธุรกิจต้องมีความเข้าใจถึงลักษณะของช่องทางการจัดจำหน่าย และศักยภาพของพ่อค้าคนกลางแต่ละประเภท ซึ่งเป็นปัจจัยในการกำหนดช่องทางการจัดจำหน่ายให้เหมาะสม และสอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคของผู้บริโภค และสามารถบริหารต้นทุนด้านการกระจายผลิตภัณฑ์ เพื่อนำมาซึ่งผลกำไรสูงสุดของธุรกิจ ช่องทางการตลาดมีประโยชน์ในการสร้าง ความพอใจให้แก่ผู้บริโภค โดยทำหน้าที่สร้างอรรถประโยชน์ ดังนี้

4.3.3.1 การสร้างอรรถประโยชน์ เกี่ยวกับเวลา (Time utility) ช่องทางการตลาดมีหน้าที่ในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์รอเวลาไว้ล่วงหน้า จนกระทั่งถึงผู้บริโภคที่มีความต้องการในการซื้อผลิตภัณฑ์นั้น

4.3.3.2 การสร้างอรรถประโยชน์เกี่ยวกับ สถานที่ (Place utility) คือการทำหน้าที่เคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ที่เป็นสิ่งของให้ใกล้กับผู้บริโภคที่มีความต้องการซื้อ

4.3.3.3 การสร้างอรรถประโยชน์ในแง่ของการเปลี่ยนมือหรือเป็นเจ้าของ (Possession utility) คือการให้การช่วยเหลือในขั้นตอนการซื้อสินค้าและบริการ ด้วยการดำเนินการเลือกที่ตั้ง ร้านค้าจัดจำหน่ายให้ใกล้ผู้บริโภคเป้าหมายให้มากที่สุด เพื่อความสะดวกและง่ายต่อการซื้อผลิตภัณฑ์ เทคนิคออกแบบตกแต่งร้านอาหารให้มีเอกลักษณ์ “ให้ร้านเล่าเรื่องราว” ทำไมร้านอาหารยุคนี้จำเป็นต้องให้ความสำคัญกับการสร้างบรรยากาศร้าน เมนูอาหารธรรมดาๆ ก็สร้างเป็นลายเซ็น (Signature Menu) ของร้านได้ หากเป็นความธรรมดาที่ปรุงอย่างพิถีพิถัน ด้วยวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น คือ เชฟทำอาหาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพ คนรับประทานมีความสุข อาหารไม่เหลือเป็นขยะให้ต้องทิ้งลงถัง ก่อนเปิดกิจการ เจ้าของร้านต้องมั่นใจว่า ตัวเองและพนักงานในร้านมีความรู้ที่ถูกต้องเรื่องการรักษาความสะอาด คุณภาพของผลิตภัณฑ์ และความพร้อมจะปฏิบัติงาน

4.4 การจัดการด้านการบัญชีและการเงิน เริ่มทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย ทุกธุรกิจต้องมีการทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย เพื่อให้ทราบตนเองว่าปัจจุบันมีรายได้เข้ามาจากช่องทางใดบ้าง ช่องทางละเท่าใด และรายจ่ายที่จ่ายออกไปนั้น จ่ายไปกับค่าใช้จ่ายอะไรบ้างเท่าใด เหมาะสมหรือไม่ หรือยังสามารถควบคุมค่าใช้จ่ายได้ดีกว่านี้ ซึ่งพบหลาย ๆ ร้านอาหาร พบว่าร้านที่ไม่ทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย จะมีปัญหาเรื่อง ไม่รู้ว่าจะทำไมขาดแล้วแต่ไม่มีกำไร ส่วนคนที่มีการบันทึกข้อมูลเหล่านี้ไว้ จะทราบเลยว่าค่าใช้จ่ายในแต่ละเดือนรั่วไหลหรือไม่และจะต้องแก้ไข ในส่วนค่าใช้จ่ายใดเพื่อให้ร้านเกิดกำไรมากขึ้นจากการลดค่าใช้จ่ายที่รั่วไหล ดังนั้น การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย เป็นเรื่องสำคัญมาก(account) สรุปได้ว่า การดำเนินธุรกิจของกลุ่มอาชีพ เกิดสภาพคล่องและกำไร สมาชิกกลุ่มอาชีพควรทำความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการสินทรัพย์หมุนเวียน ซึ่งประกอบด้วย การจัดการเงินทุนหมุนเวียน การจัดการเงินสด การจัดการลูกหนี้ และการจัดการสินค้าคงเหลือ

แนวคิดขมจิ้น

1. ประวัติความเป็นมาของการทำขมจิ้นโบราณ จังหวัดนนทบุรี และจังหวัดนครสวรรค์

ผู้วิจัยพอจำความได้ประมาณ พ.ศ.2505 จอมพลสฤษดิ์ธนะรัชต์ เป็นนายกรัฐมนตรี มีคำขวัญว่า “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” ดันกำเนิดการทำขมจิ้นที่ผู้วิจัยรับมาจากพ่อ-แม่ (นายณรงค์ (ชาติพันธุ์รามัญ)-นางเทียม กงสิน) อำเภอบางกรี่ จังหวัดนนทบุรี เกือบทุกบ้านจะมีอาชีพทำนา-

ทำสวนทุเรียน เมื่อเกี่ยวข้าวเสร็จแล้ว จะเอาไปปลีเป็นข้าวสาร เมื่อได้ข้าวสารจะมีส่วนหนึ่งเป็นปลายข้าว(เศษข้าวหักๆ)จะเก็บไว้ทำขนมจีน สมัยก่อนเป็นครอบครัวขยาย จะอยู่เป็นกลุ่มๆ เครือญาติ เวลาทำขนมจีนจะขาดแรงงานคนตำแป้งเหตุที่ต้องทำขนมจีน เพราะขนมจีนจะอยู่ได้นาน 2-3 วัน ขนมจีนเป็นสิ่งของที่มียังคงจะใช้ในงานบุญต่างๆเท่านั้น เช่น วันพระใหญ่ๆ ผ้าป่า-กฐิน บวชเจ้านาค (ถือสารลูกหลานบวชนาน) มงคลสมรส (อยู่กันนาน) ขึ้นบ้านใหม่ (มันคง) โบราณจะ มีความเชื่อถือสารถึงการอวยพรว่าการทำบุญด้วยขนมจีนทำให้มีอายุยืนยาว อยู่กันอย่างเหนียวแน่นยั่งยืน มีความรักสามัคคีกลมเกลียว เก็บเงินเก็บทองได้ดี อยู่ในตำแหน่งหน้าที่การงานที่ยาวนาน โดยถือสารมาจากเส้นขนมจีนกว่าจะทำได้ต้องใช้คนหลายคน เส้นเหนียว นุ่ม ยาว ม้วนจับเป็นวงกลมๆ เก็บไว้ได้นาน การทำขนมจีนในงานบวชเจ้านาค มงคลสมรส จะมีญาติไกลๆมาช่วยงาน แต่ละคนจะต้องมาก่อน 1-3 วัน และกลับหลังงานเลิก 1-2 วัน สมัยก่อนใช้เดินเท้าและเรือ จึงต้องมาก่อนเพื่อมาช่วยตำขนมจีนและกินแป้งจี๋ เพราะการเลี้ยงขนมจีนไม่ต้องมาเตรียมอาหารที่เป็นเวลาเช้า กลางวัน เย็น เมื่อมีขนมจีนเวลาหิวหรืออยากกินก็กินได้เลย ไม่ต้องไปหุงหาอาหาร เมื่อเสร็จงานก่อนกลับจะเป็นของฝากไปทานระหว่างเดินทาง เพราะกว่าจะถึงบ้านต้องเดินทางนาน ถึงบ้านจะได้รับประทานขนมจีนประทังหิวไปก่อน ส่วนงานอมงคล เช่น งานศพ จะไม่ใช้ขนมจีน โดยเด็ดขาด จะถือว่าเป็นการแข่งกัน ให้มีการตายไปอีกยี่ดียว แต่ถ้าทำบุญครบ 100 วัน ใช้ขนมจีนทำบุญได้ ถือสารว่าจะไม่มีการตายกันอีกยาวนาน

เมื่อมีการทำขนมจีนจะต้องมีการทำน้ำยา ระหว่างเกี่ยวข้าวจะมีบ่อเล็กๆ ในนา ปลาจะไปรวมกันเรียกว่าปลาดกคดัก จะจับมาขังรวมไว้ก่อน เพื่อรอการทำขนมจีน จะใช้ปลาช่อนเพราะแกะเนื้อง่ายเนื้อจะฟู และกินอร่อย การทำน้ำยาจะต้องใช้เวลา 3 วัน ใช้เครื่องปรุงพืชสมุนไพรที่มีอยู่ในชุมชนนำมาเคี่ยวรวมกันไว้ก่อน (ยังไม่มีผงชูรส) โดยใช้ของสดใหม่ๆ ในชุมชน ก่อนที่จะเป็นน้ำยาระหว่างเคี่ยวเครื่องปรุงโดยใช้เตาถ่าน เตาฟืน จะเรียกว่า น้ำปลาต้ม(เพี้ยนเป็นน้ำปลา)หรือน้ำยากลี้ยง เมื่อถึงเวลาทำบุญวันพระใหญ่ๆ แต่ละบ้านจะมีขนมจีน น้ำยาไปทำบุญ เมื่อเสร็จงานบุญที่วัดจะมีน้ำยาเหลือ ก่อนเก็บล้าง ลูกศิษย์จะเอาไปเทรวมกันไว้และอุ่นเก็บไว้ในวันรุ่งขึ้น เรียกว่าน้ำยาสารรวม ซ้ำรวม หรือเทรวม ปัจจุบันที่บ้านผู้วิจัยก็ยังทำขนมจีนน้ำยาต่างๆออกขายในงานโอท็อปและงานต่างๆ เมื่อนำขนมจีนออกไปขายไกลๆจะพบปัญหา บางครั้งเส้นขนมจีนหดร่อน เหลือแต่น้ำยา หรือน้ำยาหดร่อนเหลือแต่เส้น ทำให้ลูกค้าต่อว่า จึงเกิดแนวคิดการทำขนมจีนชนิดแห้ง และน้ำยาผง จึงเป็นที่มาของการทำวิจัย เรื่อง กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์

2. ความหมายของขนมจีน

คำว่า “ขนมจีน” ไม่ใช่อาหารจีน แต่คำว่า “จีน” ที่ต่อท้ายขนมนี้สันนิษฐานกันว่าน่าจะมาจากชาวมอญ(มอญ) ซึ่งเรียกขนมจีนว่า “คนอมจีน” (คะ-นอม) หมายถึง “ตुक 2 ครั้ง” พิศาล บุญปลูก ชาวไทยเชื้อสายรามัญผู้สนใจศึกษาอาหารและวัฒนธรรมมอญกล่าวว่า “จริง ๆ แล้วขนมจีนเป็นอาหารของคนมอญ คนมอญเรียกขนมจีนว่า คนอมจีน คนอม หมายความว่าจับกันเป็นกลุ่มเป็นก้อน จีนแปลว่าทำให้ตุก” นอกจากนี้ “คนอม” นั้นสันนิษฐานกันว่าใกล้เคียงกับคำไทย “เข้าหนม” แปลว่าข้าวที่นำมาทอดให้เป็นแป้งเสี้ยก่อน ซึ่งภายหลังกร่อนเป็น “ขนม” จริง ๆ แล้วขนม ในความหมายดั้งเดิมจึงมิใช่ของหวานอย่างที่เข้าใจในปัจจุบัน ขนม หรือหนม ในภาษาเขมร หรือ คนอม ในภาษามอญหมายถึงอาหารที่ทำจากแป้ง ดังนั้นขนมจีน จึงน่าจะเพี้ยนมาจาก คนอมจีน ซึ่งทำให้เกิดสมมุติฐานตามมาอีกว่า ดั้งเดิมทีเดียวขนมจีนเป็นอาหารมอญ แล้วจึงแพร่หลายไปสู่ชนชาติอื่น ๆ ในสุวรรณภูมิตั้งแต่โบราณกาล จนเป็นอาหารที่ทำงานง่ายและมีความนิยมสูงสามารถหาทานได้ทั่วไป

3. ชนิดและการผลิตขนมจีน

ชนิดและการผลิตขนมจีน ปัจจุบันจะมีขนมจีนอยู่ 4 ชนิด ดังนี้

3.1 ขนมจีนโบราณ ผู้ทำต้องมีกระบวนการบ่ม-หมัก เข้าใจหลักวิทยาศาสตร์ ต้องเป็นผู้เชี่ยวชาญ มีทักษะความชำนาญจริง ๆ ระหว่างบ่ม-หมัก เมล็ดข้าวสารและน้ำแป้ง จะมีการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีของอินทรีย์สาร ที่เกิดจากปฏิกิริยาของเอนไซม์ที่สร้างโดยเชื้อจุลินทรีย์สร้างกลิ่นและรส ซึ่งเป็นลักษณะพิเศษของขนมจีนแป้งหมัก หากไม่มีความเชี่ยวชาญจะทำให้ได้เส้นขนมจีนมีสีคล้ำไม่ขาว กลิ่นไม่หอม เหม็นเปรี้ยว เส้นไม่เหนียวและอาจต้องผสมแป้งมัน

3.2 ขนมจีนแป้งสด ใช้วิธีการแช่ข้าวสารแล้วโม่เลย ทัพน้ำให้แห้ง และนำแป้งมาต้อนวดบิบบเป็นเส้น จะไม่มีกลิ่นและอาจผสมแป้งมัน และใส่สารกันบูด

3.3 ขนมจีนชนิดแห้งกึ่งสำเร็จรูป (ปัจจุบันในท้องตลาดทั่วไป ส่วนใหญ่ยังไม่ใช้กระบวนการโบราณ ถ้าโบราณแท้จะมีกลิ่นหอมเวลาลวกเส้น)บางรายอาจใช้วิธีการข้างผลิตเส้นแล้วมาติดฉลากเอง โดยไม่ทราบที่มาถึงรากเหง้าของภูมิปัญญาที่แท้จริง

3.4 ขนมจีนสูตรโบราณแช่แข็ง โดยทั่วไปจะไม่มี เพราะเส้นขนมจีนจะไม่ผ่านกระบวนการที่ถูกต้อง และอาจผสมแป้งมัน เมื่อเวลาเข้าเครื่องความร้อนเส้นจะเละเพราะมีแป้งมันผสม

วัฒนธรรมและภูมิปัญญาเกี่ยวกับขนมจีน

1. วัฒนธรรมโบราณ (อาหารเส้น)

1.1 ประวัติความเป็นมาของอาหารเส้น สมัยราชวงศ์ฮั่นประเทศจีน “เส้น” ได้ถือกำเนิดขึ้นมาครั้งแรกในโลก ณ ช่วงเวลานี้ ในขณะที่เส้นที่พวกเรารู้จักจะถูกรู้จักเรียกว่า ‘เค้ก’ เมื่อนำไปประกอบอาหารร่วมกับซุ้จะถูกรู้จักเรียกว่า ‘ซุ้เค้ก’ โดยมีอาหารเส้นหลากหลายรูปแบบ ไม่ว่าจะแบบแผ่นหรือแบบเส้นยาว วิธีทำอาหารเส้นประเภทแผ่นคือการนวดแป้งให้เป็นแผ่นและต้มในน้ำเดือด ต่อมาในราชวงศ์ฮั่น ราชวงศ์จิ้น และราชวงศ์ถังเหนือและทางใต้ อาหารเส้นจึงถูกพัฒนาให้มีรูปร่างหน้าตาที่หลากหลายมากขึ้น อาหารเส้นหลักสองประเภทคือ ‘shui yin’ และ ‘botuo’ ข้อมูลเหล่านี้ถูกบรรจุไว้ในหนังสือ ‘Qi Min Yao Shu’ ในยุคโบราณกลาง โดยกรรมวิธีการทำ shui yin คือการดึงแป้งออกให้ยาวเป็นเส้น โดยต้องมีความหนาประมาณตะเกียบ จากนั้นให้ตัดที่ความยาว 30 เซนติเมตร นำไปแช่น้ำ กดให้เนื้อแป้งกลายเป็นเส้นแบนคล้ายใบกระท่อม ก่อนจะนำลงไปต้มในน้ำเดือด ต่อมาในราชวงศ์ซ่งและราชวงศ์หยวน บะหมี่แห้งก็ถือกำเนิดตามมา เช่นเดียวกับบะหมี่หมู บะหมี่กะ และบะหมี่ผัก บะหมี่เหล่านี้มีจำหน่ายแพร่หลายในเมืองหลินอันช่วงราชวงศ์ซ่ง จนกระทั่งราชวงศ์หมิงและราชวงศ์ชิงก็ได้ถือกำเนิดอาหารประเภทเส้นเพิ่มขึ้นอีก สำหรับบะหมี่ที่ขึ้นชื่อเป็นพิเศษคือ ‘บะหมี่ 5 เครื่อง’ และ ‘บะหมี่ 8 เครื่อง’ โดยบะหมี่ทั้งสองทำจากเนื้อสัตว์ห้าและแปดประเภท โดยถูกจัดให้เป็นอาหารเส้นชั้นเลิศที่ใคร ๆ ก็อยากลิ้มรส

1.2 จากร้าน Aor-Aon ปัจจุบันขนมจีนมีทั้งที่ทำจากแป้งหมักและแป้งสด แต่พิจารณาตามเหตุผลแล้ว ขนมจีนดั้งเดิมในสุวรรณภูมิน่าจะเป็นแป้งหมักอย่างเดียวเท่านั้น แป้งสดคงมาภายหลังการหมักข้าวเพื่อให้เนื้อข้าวเปื่อย พอนำมายีด้วยมือ หรือ โขลกด้วยครก และบั่นเป็นก้อน แป้งจำนวนมากตามความต้องการ เป็นวิธีการเดียวที่มีอยู่จริง หรือครกหินมีแกนหมุน ที่ใช้ไม่แป้งทำขนม คงมีมาพร้อมกับคนจีนนานพอควร แต่นั่นก็เพียงได้แป้งสำหรับทำขนมหวานเสียมากกว่า อีกทั้งยังไม่แพร่หลายกว้างขวางทั่วไป ในครัวเรือนส่วนใหญ่ เท่าที่สอบถามจากผู้เฒ่า ผู้แก่ตามบ้านเรือนคนไทยสมัยก่อนก็ทำขนมจีนแป้งหมัก และตำแป้งด้วยครกทั้งนั้น ยิ่งในยามมีงานบุญที่ต้องทำขนมจีนเลี้ยงพระเลี้ยงแขกจำนวนมากหลาย ๆ วัน ก็ยิ่งต้องเป็นขนมจีนแป้งหมัก ขนมจีนที่ได้นอกจากเส้นเหนียวไม่ขาด และหอมอร่อยแล้ว ยังเก็บไว้ได้หลายวัน สมองเจตนาเป็นอาหารเทศกาลงานบุญได้อย่างดี นับเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยแท้ เทียบกันแล้ว ขนมจีนแป้งสดดูเสียเร็วกว่าขนมจีนแป้งหมักมาก

1.3 ขนมหินเมนูฮิตของคนรักสุขภาพ เมื่อพูดถึง ขนมหิน ซึ่งนับว่าเป็นวัตถุดิบที่สามารถทานกับ ส้มตำ น้ำเงี้ยวสุตรเหนือ น้ำย้อยสุตรแพร์ น้ำยาป่าสุตรอีสาน น้ำแกงไตปลาสุตรได้ นับว่า หลายท่านรู้จักเป็นอย่างดี เมนูหนึ่ง สำหรับคนที่รักสุขภาพ และกำลังมีการควบคุมน้ำหนัก เพื่อให้รูปร่างเป็นไปตามที่ต้องการ หลาย ๆ ท่าน อาจจะมีตัวช่วยคือการออกกำลังกายและการเปลี่ยนแปลง พฤติกรรมการกิน วันนี้จะแนะนำ เมนูขามหิน เมนูนี้เป็นที่ชื่นชอบสำหรับคนรักสุขภาพ ซึ่งวัตถุดิบหาซื้อได้ตามท้องตลาด ท่านสามารถทำทานกับครอบครัว หรือนำมาเป็นเมนูสำคัญของมื้ออาหารได้ด้วย

1.4 บางคนคิดว่า “ขนมหิน” ไม่มีประโยชน์ จริงแล้วเป็นทั้งอาหารและกินเป็น “ยา” ได้ด้วยขนมหินน้ำยาจะได้คุณค่าทางโภชนาการดังนี้หน่วยบริโภค เท่ากับ 420 กรัม ประกอบด้วย ขนมหิน 120 กรัม น้ำยา 170 กรัม ผักและเครื่องเคียง 130 กรัม ไข่ต้ม 1/2 ฟองพลังงาน 307 กิโลแคลอรีไขมันทั้งหมด 8.4 กรัมโปรตีน 15.1 กรัม คาร์โบไฮเดรต (รวมใยอาหาร) 42.8 กรัมขนมหินน้ำยาเป็นแหล่งที่ดีของใยอาหาร มีผักเครื่องเคียงมาก แต่มีไขมันอิ่มตัวค่อนข้างสูง เนื่องจากมีกะทิเป็นส่วนประกอบหลัก จึงไม่เหมาะสำหรับผู้ที่มิโรคความดัน โรคหัวใจ และผู้ที่มีโคเลสเตอรอลสูง ท่านที่มีความเสี่ยงต่อโรคเหล่านี้ควรหลีกเลี่ยง ขอแนะนำให้กินน้ำยาป่าแทนจะดีกว่าเพราะไม่มีกะทิ การกินขนมหินไม่ว่าจะขนมหินน้ำยาหรือสุตรอื่นก็ตามจะให้ได้ประโยชน์อย่างเต็มที่ ต้องกินผักเครื่องเคียงมากๆ

ขนมหินอาเซียน

1. ขนมหินประเทศไทย

ขนมหินในประเทศไทยรับประทานกับน้ำยาชนิดต่าง เช่น น้ำยากะทิปลาช่อน น้ำพริกน้ำยาปักษ์ใต้ ขนมหินชาน้ำ แกงเขียวหวาน แกงเผ็ดเนื้อ อาหารกลุ่มนี้มีแบบแผนการบริโภค คือการจัดเครื่องเคียง เช่น ผักดอง ผักลวก ผักสด ไข่ต้ม ทอดมันปลาทราย คล้ายกันกับขนมหินของเมืองคุณหมิงที่มีผักดองและผักสดต่างๆ ใส่ในหม้อผสมกับขนมหิน

2. ขนมหินประเทศจีน

ขนมหินในประเทศจีนแบ่งออกเป็นสองสูตร คือ สูตร “กว้อเฉียวหมี่เซียน” แปลว่า “ขนมหินสะพานคุณหมิง” ขนมหินสูตรนี้จะแยกส่วนกับน้ำซุปรักษาจากน้ำต้มไก่ที่มีมันไก่ลอยอยู่ด้านบนเพื่อให้ น้ำซุปรักษาในหม้อยังคงรักษาความร้อนไว้ได้ ส่วนผัก และเนื้อสัตว์ต่างๆ จะถูกแยกใส่ภาชนะต่างหาก เมื่อรับประทานจึงค่อยนำมาใส่รวมกันในน้ำซุปรักษาด้วยน้ำพริกเผาหรือพริกป่นผัดน้ำมันและแต่งกลิ่นด้วยดอกเก๊กฮวย ส่วนที่สองเป็นสูตรของเกาะไหหลำเรียกว่า “ชวนไฉ่ฉิว

โหรวเมี่ยน” เป็นขนมจีนแบบก้วยเดี่ยวแห้ง ไม่ใส่น้ำซุปลีมีผักสดคง ถั่วลิสงทอด และเนื้อวัวแห้ง รูปแบบการเตรียมและรับประทานเหมือนกับรับประทานก้วยเดี่ยวแห้ง

3. ขนมจีนประเทศลาว

ขนมจีนประเทศลาวเรียกว่า “ข้าวปุ้น” เหมือนกับคนทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย นิยมนำมารับประทานคู่กับน้ำยาปลา และน้ำยาเป็ด เมืองหลวงพระบางของประเทศลาวนิยมนำขนมจีนมารับประทานกับน้ำยาผสมเลือด หรือ “น้ำแจ่ว” ที่มีทั้งแบบใสและแบบข้น

4. ขนมจีนประเทศกัมพูชา

ขนมจีนในประเทศกัมพูชา เรียกว่า “นมบันจ็อก” กรรมวิธีการผลิตเส้นคล้ายกับขนมจีนของประเทศไทย จะรับประทานกับน้ำยาสูตรกะทิ และสูตรน้ำปลาร้า นิยมไม่ใส่พริกแกงลงไป ในน้ำยา แต่จะใช้โรยพริกป่นปรุงรสแทน

5. ขนมจีนประเทศเวียดนาม

เวียดนาม จะเรียกขนมจีนว่า “บุ้น” นิยมรับประทานกับน้ำซุปลีและเนื้อ ในเมืองเว้ เรียกขนมจีนว่า “บุ้นบ่อเฮว้” ส่วนทางภาคเหนือของประเทศนิยมนำมารับประทานขนมจีนกับหมูย่างที่เรียกว่า “บุ้นจ๋า” นอกจากนี้ประเทศเวียดนามยังมีอาหารประเภทเส้นอีกชนิดที่เรียกว่า “บุ้นส่อเฮว้” ทำมาจากแป้งข้าวเหนียวรับประทานคู่กับน้ำยาหมูยอ

6. ขนมจีนประเทศมาเลเซีย

ขนมจีนมาเลเซีย เรียกว่า “อัสสัม ลักสร” มีลักษณะเหมือนก้วยเดี่ยวแฉกหรือก้วยเดี่ยวแฉกของไทย ประกอบด้วยเครื่องเทศและสมุนไพรหลายชนิด ใช้น้ำกะทิทำน้ำยาหรือน้ำซุปลี มีมะนาวฝาน ไข่ต้ม และผักสดต่างๆ รับประทานเป็นเครื่องเคียง

7. ขนมจีนประเทศบรูไน

ขนมจีนบรูไน เส้นจะมีลักษณะกลมยาว และใหญ่กว่าเส้นขนมจีนทั่วไป นิยมเรียกว่า “ก้วยเดี่ยวบรูไน” เพราะมีหน้าตาเหมือนกับก้วยเดี่ยวน้ำใส มีกรรมวิธีการปรุงรสชาติเหมือนของไทย แต่สามารถเติมได้เฉพาะรสเปรี้ยวจากผลไม้ที่คล้ายกับส้มลูกเล็ก

8. ขนมจีนประเทศเมียนมาร์

ขนมจีนเมียนมาร์ จะเรียกว่า “โมฮิงกา” หรือ “หม่อฮิงกา” นิยมรับประทานคู่กับน้ำยาปลาเป็นอาหารเช้า มีส่วนผสมประกอบด้วยข้าวอบคกระเทียม หอมแดง หยวกกล้วย จิง กะปิ และปลาคอก

9. ขนมจีนประเทศสิงคโปร์

ขนมจีนของสิงคโปร์จัดว่าเป็นอาหารประจำชาติเรียกว่า “ลักซา” มีส่วนผสมไม่เหมือนกับของไทย รูปแบบคล้ายกับซุปลีที่ปรุงด้วยเนื้อปลา เครื่องปรุงประกอบด้วยหอมแดง และ

ใบสาระแทน มีจุดเด่นคือใช้อาหารทะเลมาเป็นส่วนผสม หน้าตาเหมือนกับข้าวซอยของทางภาคเหนือของไทย จะมีทั้งแบบที่ใส่กะทิและไม่ใส่กะทิ

10. ขนมจีนประเทศฟิลิปปินส์

ชาวฟิลิปปินส์ เรียกว่า “ป็นซิก ลัก ลัก” นำไปผัดกับผักต่าง ๆ ใส่กุ้งทะเลนิยมนำมารับประทานเป็นก๋วยเตี๋ยวปรุงรสด้วยซอสตามเอกลักษณ์ของประเทศฟิลิปปินส์ รับประทานในชามลึก

11. ขนมจีนประเทศอินโดนีเซีย

อินโดนีเซียเรียกว่า “ละกัซาโบโกร์” เป็นขนมจีนน้ำยากะทิ มีเครื่องเทศหลายชนิด เช่น ขมิ้น ซึ่งจะให้สีเหลืองนวลในน้ำกะทิ ใส่หอมเจียวลงไป ในน้ำแกงและประกอบด้วยส่วนผสมอื่น ๆ หอมแดง กระเทียม ผักชี ขมิ้น ตะไคร้ และเกลือ เส้นของ “ละกัซาโบโกร์” ทำมาจากข้าวรับประทานคู่กับข้าวเหนียวหนึ่ง ถ้วยอก ใบโหระพา เนื้อไก่ ไข่ต้ม และซอสมะเขือเทศ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน

ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนมีขั้นตอนและวิธีการตามรายละเอียดดังนี้

1. วิธีการทำขนมจีนโบราณดั้งเดิม

สำคัญที่สุดคือต้องทำสูตรโบราณก่อน ถึงจะนำมาทำเส้นแห้งได้ ส่วนประกอบ คือ ข้าวพันธุ์แข็ง นาปี เช่น พันธุ์ชัยนาท ขาวตาแห้ง จำนวน 50 กิโลกรัม (ได้เส้นขนมจีน 100 กิโลกรัม) และเกลือทะเลชนิดเม็ด 2 กิโลกรัม ต้องมีกระบวนการ 20 ขั้นตอน ใช้เวลา 7 วันเพื่อคงรูปแบบดั้งเดิมอย่างครบถ้วนสมบูรณ์ (Original) ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมถึงจะเรียกได้ว่าขนมจีนโบราณแท้จริงแท้ มีรายละเอียด ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 นำข้าวสารเจ้าที่ไม่ใช่ข้าวชนิดอ่อน (ชนิดอ่อนก็ทำได้แต่ต้องผสมข้าวแข็ง) มาซัง เพื่อจะได้รู้ว่าจะได้เส้นขนมจีนจำนวนประมาณเท่าไร ถ้าใช้ข้าวสาร 1 กิโลกรัม จะได้ขนมจีน 2 กิโลกรัม โดยประมาณ ถ้าทำมากจะมีส่วนเพิ่มขึ้นอีก

ขั้นตอนที่ 2 เลือกสิ่งเจือปนและโลหะหนักเล็กๆ โดยใช้แม่เหล็กดำโพกคลุกเคล้าไปในข้าวสารก่อนใส่น้ำสมัยก่อนโรงสีดีๆ จะไม่ค่อยมี เมื่อสีข้าวแล้วจะมีกากข้าว (ยังเป็นข้าวเปลือก) และเศษหิน โลหะหนัก ดิน กรวด เศษดินข้าวใบหญ้า ฯลฯ ถ้าไม่เลือกออกจะทำให้ได้เส้นขนมจีนมีสิ่งเจือปน เวลาเคี้ยวจะรู้สึก

ขั้นตอนที่ 3 นำข้าวสารแช่น้ำ 29 นาที โดยไม่ต้องซาว ต้องเป็นน้ำผิวดินถ้าใช้น้ำประปาต้องนำมาใส่โอ่งขนาดใหญ่ 2000 ลิตร อย่างน้อย 10 โอ่งเพื่อทิ้งไว้ให้ตกตะกอนและสาร

คลอรีนเจือจาง ถ้าน้ำมีคลอรีน จะทำให้เมล็ดข้าวสารไม่เปื่อยยุ่ย เคมิจะไปทำปฏิกิริยากับจุลินทรีย์ธรรมชาติไม่เจริญเติบโต (ข้าวสีจะไม่สวย)

ขั้นตอนที่ 4 นำมาใส่ในกระบุงไม้ไผ่สาน ปิดด้วยใบตอง ใบมะละกอ หรือใบสะแก (ใบไม่มีสารเฮลิคินเกิดอุณหภูมิ) ปัจจุบันผู้วิจัยใช้ใส่ในถุงกระสอบน้ำตาลทรายแล้วมัดปากกระสอบให้แน่น วางบนไม้ระแนงให้น้ำซึมออกได้

ขั้นตอนที่ 5 เอาก้อนหินทับบนกระสอบเพื่อให้ข้าวแน่นเป็นการบ่มข้าว แล้วเอาแผ่นพลาสติกใสคลุมเพื่อให้เกิดอุณหภูมิที่งั้วไวกลิ้มไม้ที่มีแสงแดดส่องถึงเป็นบางช่วงเวลา จะเกิดสภาวะอุณหภูมิสูง-ต่ำ เป็นบางครั้ง เมล็ดข้าวสาร จะมีการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีของอินทรีย์สารที่เกิดจากปฏิกิริยาของเอนไซม์ที่สร้างโดยเชื้อจุลินทรีย์ สร้างกลิ่นและรส ในขั้นตอนนี้

ขั้นตอนที่ 6 รุงขึ้นให้ล้างเมล็ดข้าวสารในถุงด้วยน้ำสะอาดแบบขาวข้าว (ก่อนล้างให้ตัดข้าวไว้ 1 กระป๋องนม แยกไว้ต่างหาก)เมื่อล้างเสร็จให้ใส่ข้าวที่แยกไว้ตรงกลางถุง เพื่อจุลินทรีย์จะได้เจริญเร็วขึ้น และตอนเย็นก็ล้างอีกครั้งเหมือนกัน รวม 2-3 วันเช้า-เย็น(ตามสภาวะ)ล้างเสร็จเอาหินทับเหมือนเดิม

ขั้นตอนที่ 7 เมล็ดข้าวจะเปื่อยยุ่ยสีจะขาวขุ่นสวย ทดลองเอามือบีบได้จะละเอียดเป็นแป้ง มีกลิ่นหอม นำไปโม่ให้เป็นน้ำแป้ง

ขั้นตอนที่ 8 นำแป้งที่โม่แล้วกรองด้วยผ้าขาวบางตาถี่ ใส่ในโถงดินเผา(ที่เจาะรูไว้ด้านข้างพร้อมก๊อกปิดเปิด)พร้อมใส่น้ำสะอาดไปด้วย เป็นการหมักน้ำแป้ง และต้องเทน้ำใส่ (น้ำพิษ)ส่วนบนออก(เปิดก๊อก)และใส่น้ำสะอาดให้เต็มโถงเช้า-เย็น 2-3 วัน (ตามสภาวะ)

ขั้นตอนที่ 9 เปิดก๊อกปล่อยน้ำใส่ ๆ ส่วนบนออกให้หมด เอาส่วนตะกอนใส่ถุงผ้าหนา เอาของหนักทับน้ำให้แห้งต้องกลับถุงแป้งด้วย เพื่อให้แห้งจริงๆ 1 คืน

ขั้นตอนที่ 10 ปั่นเป็นลูกกลมๆให้มีน้ำหนักเท่ากันทุกลูก(ประมาณ 3 กิโลกรัม) ตามต้องการ

ขั้นตอนที่ 11 นำไปต้มในน้ำเดือดจัด 29 นาที โดยมีฝาปิดด้วย

ขั้นตอนที่ 12 นำก้อนแป้งออกมาล้างน้ำเย็น

ขั้นตอนที่ 13 ใส่ครกตำขณะก้อนแป้งยังร้อน ขั้นตอนนี้สำคัญที่สุดของการทำขนมจีน ต้องตำแป้งก่อน สมัยโบราณจะใช้แรงงานคนตำ(ผู้วิจัยได้ประดิษฐ์คิดค้นเครื่องตำแป้งเองและส่งเข้าประกวดจนได้รับรางวัล)ระหว่างตำจะมีละอองน้ำในอากาศเข้าไปผสมทำให้แป้งเหนียว นุ่มเมื่อทำเป็นเส้นจะมีความยืดหยุ่น(ทำแป้งจี๊ปังได้)ปัจจุบันขนมจีนเชิงพาณิชย์ ทุกเจ้าข้ามขั้นตอนนี้

ขั้นตอนที่ 14 นำเข้าเครื่องนวดแบบข้อเหวี่ยงสองข้อสแตนเลส นวดไปเรื่อยๆและเติมน้ำอุ่น เป็นระยะๆ จนแป้งเหลวขึ้นเนื้อเนียน

ขั้นตอนที่ 15 กรองสิ่งเจือปนด้วยผ้าขาวบางตาถี่ขนาด 1 นิ้ว/80เส้นด้าย

ขั้นตอนที่ 16 นำใส่กระบอกบีบที่ทำเอง (กำหนดเส้นเล็กใหญ่ได้) โรยเป็นเส้นในน้ำเดือดปานกลาง

ขั้นตอนที่ 17 เมื่อสุกเส้นจะลอยขึ้นมา ตักเส้นออกล้างน้ำเย็น

ขั้นตอนที่ 18 จับเส้นม้วนกลมคล้ายฝ่ามือใส่ในกระดาษพักไว้

ขั้นตอนที่ 19 นำเส้นในกระดาษที่พักไว้ มาแช่ในน้ำเย็นสงเส้นขึ้นมา แล้วแบเส้นให้บางๆ บนตะแกรงมุ้งลวดอย่าให้เส้นทับกันตามขนาดที่ต้องการ ผู้วิจัยยังคงรูปแบบดั้งเดิมเป็นจับๆ กลมรีคล้ายฝ่ามือพักไว้ก่อน 2 ชั่วโมง จนเส้นหมาดคงรูป แล้วนำออกตากแดด 1-2 แดด (40-50°C) แล้วเก็บใส่ถุงสะอาดขนาดใหญ่พักไว้ แล้วนำไปบรรจุภัณฑ์ ตามขนาดที่ต้องการ พร้อมรอกการจำหน่าย

ขั้นตอนที่ 20 เวลารับประทาน จะมีวิธีปรุง 3 วิธี วิธีที่ 1 การชง ให้นำเส้นถึงสำเร็จรูปใส่ในแก้วเก็บความร้อน (แก้วยติ) น้ำหนัก 100 กรัมแล้วใส่น้ำร้อนจากกระติกน้ำร้อนชนิด 100°C ใช้หลอดคนให้เส้นยุบตัวและนิ่ม ระหว่างนี้จะได้กลิ่นสัมผัสหอมแป้งหมัก จากซากของจุลินทรีย์ที่ตายแล้วแต่ยังคงกลิ่นไว้ (โบราณเรียกหอมแดด) ปิดฝาเขย่า เป็นการล้างเส้นให้สะอาด แล้วเทน้ำทิ้ง นำน้ำยาผงใส่ แล้วใส่น้ำร้อนให้ท่วมเส้น ปิดฝาพักไว้ 9 นาที (เกินได้เส้นไม่เปื่อย) เพื่อให้ได้ความร้อนคงอยู่ในระดับหนึ่ง เพื่อไปทำปฏิกิริยาละลายน้ำยาผง ที่มีน้ำมันหอมระเหยของสมุนไพรและกะทิสดทุกอย่างทั่วถึง อย่าใช้ภาชนะอื่นปรุง เพราะความร้อนไม่พอ จะไม่สามารถละลายน้ำมันหอมระเหยของสมุนไพรได้เต็มที่ ทำให้ความอร่อยของรสชาติแบบโบราณลดลง แล้วเทใส่ในถ้วยจาน (เพื่อให้ได้กลิ่นค่าอาจใส่เนื้อสัตว์ ลูกชิ้น ดินไก่ที่สุกแล้วขณะอยู่ในแก้วเก็บความร้อน) แล้วโรยพริกป่น ต้นหอมผักชี พริกไทยป่นโรยหน้าเตรียมไว้ก่อนแล้ว ตามชอบ ถ้าเหลือยังสามารถเก็บในตู้เย็นได้ เวลารับประทาน เข้าไมโครเวฟอีกครั้ง วิธีที่ 2 แบบใช้ไมโครเวฟ (หรือนึ่งในซึ้ง) ให้นำเส้นแช่ในน้ำร้อนเดือด 10 นาที คนเส้นให้นิ่ม เอาเส้นออกใส่ถ้วยหรือถุงพลาสติก นำเข้าไมโครเวฟ 1000 องศา 2 นาที (ถ้านึ่งในซึ้งอุ่นไฟอ่อนๆ ได้ตลอดเวลา) แล้วนำออกมาใส่น้ำยาผง แล้วเติมน้ำร้อนพอขลุกขลิกตามชอบ ใส่เนื้อสัตว์สุก ลูกชิ้น ดินไก่ แล้วคนให้เข้ากันรับประทานแบบต้มยำแห้ง (วิธีนี้เหมาะสำหรับนำไปขายหน้าร้าน โดยใช้น้ำยาสด หรือใช้แทนข้าวเหนียว รับประทานกับไก่ทอด เนื้อหมูเค็มทอด) อาจใส่ต้นหอม ผักชี พริกไทยป่น โรยหน้าตามชอบได้ วิธีที่ 3 แบบต้มต้มน้ำให้เดือดนำเส้นใส่ 10 นาที คนเส้นเบาๆ จนเส้นนิ่มกระจายตัว เทใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำ เทใส่ถ้วยแล้วใส่น้ำยาผง ใส่เนื้อสัตว์สุกตามชอบ ใส่น้ำพอกขลุกขลิกเป็นต้มยำแห้งตามชอบ เหมาะสำหรับนำไปขายหน้าร้านควบคู่กับเส้นสดเป็นทางเลือกผู้บริโภคหรือทดแทนเส้นสดหมด

2. ขนมหินกึ่งสำเร็จรูป แค่ 3 นาทีก็ได้กิน

อาหารไทยได้รับการกล่าวขานไปทั่วโลกว่ามีรสอร่อยแถมดีต่อสุขภาพ ยิ่งทำให้พร้อมทานได้มากเท่าใด ก็ยิ่งช่วยเผยแพร่ได้ง่ายมากขึ้นเท่านั้น “ขนมหิน” ก็เป็นหนึ่งในเมนูยอดนิยม แต่ยังไม่มีการทำให้อยู่ในรูปแบบพร้อมกิน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จึงคิดค้น “ขนมหินกึ่งสำเร็จรูป” ขึ้น โดยดร.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์ ได้คิดค้นเพราะต้องการให้ขนมหินเป็นผลิตภัณฑ์จากแป้งที่สามารถทำทานเองได้ ไม่ว่าจะเป็เมื่อใดและอยู่ที่ไหนก็ตาม จะเห็นได้ว่าปัจจุบันมีอาหารที่ทำจากแป้ง อาทิ บะหมี่ ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่-เส้นเล็ก และก๋วยจั๊บ ชนิดกึ่งสำเร็จรูปมานานแล้ว แต่ขนมหินยังเป็นอาหารแป้งข้าวเจ้าชนิดเดียวที่ยังทำไม่ได้ ดร.สิริชัย เริ่มทำ “ขนมหินแห้งและน้ำยาผงกึ่งสำเร็จรูป” มาตั้งแต่ปี 2543 เป็นต้นมา จนได้ขนมหินแห้งตามต้องการออกเผยแพร่ให้แก่ผู้ที่สนใจในปี 2545 “ขนมหินทั่วไป หากเรานำมาอบแห้ง เมื่อนำมาต้มใหม่เพื่อทานจะได้เส้นที่ไม่สวายนั่นเอง เกล็ดติดกัน แลมนุ่มแล้วยังแข็งและหักง่าย เราจึงต้องหาทางออกใหม่เพื่อให้ได้เส้นขนมหินที่เมื่อคั้นรูปแล้ว ยังมีความเหนียวนุ่มนวลทานใกล้เคียงกับขนมหินสดทั่วไป” โดยได้พัฒนาขนมหินแห้งที่ต้มในน้ำเดือดนาน 8-10 นาทีก็สามารถทานได้ รวมถึงน้ำยาผงที่เมื่อผสมน้ำร้อนพอชุกชกลึกก็จะได้น้ำยาพร้อมทาน มีน้ำยาปลาช่อน น้ำยาปลา น้ำยาไก่ และน้ำพริก ขนมหินแห้งที่ได้จะเก็บได้นานถึง 2 ปี มีน้ำหนักรวม และขนส่งได้สะดวก ส่งขายยังต่างประเทศได้

3. ขนมหินกึ่งสำเร็จรูปแม่สังวาลย์ แปรรูปข้าวไทยสร้างมูลค่าเพิ่ม

สุพจน์ จุลเกาะ ผู้จัดการห้างหุ้นส่วนจำกัดขนมหินประโดก จังหวัดนครราชสีมา กล่าวว่า ครอบครัวเปิดร้านขายขนมหินน้ำยาสด จากรุ่นสู่รุ่นตั้งแต่สมัยคุณยายมาสู่คุณแม่และมารุ่นลูก ปัจจุบันถือเป็นเจเนอเรชันที่ 3 แล้ว ที่ทำขนมหินน้ำยาสด ภายใต้แบรนด์แม่สังวาลย์ ต่อมาจึงคิดค้นนวัตกรรมเพิ่มเติมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มในปีพ.ศ. 2557 โดยทำขนมหินน้ำยาประโดกสำเร็จรูปเป็นซอง เป็นกล่อง สามารถเปิดรับประทานได้ทันที พกพาได้สะดวก สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน และเก็บได้นานถึง 1 ปี “การทำขนมหินน้ำยาประโดก ใช้เนื้อปลาช่อน หรือปลาดุกคลุกเคล้าให้เข้ากับเครื่องเทศ สมุนไพร หอม กระชาย เกลือ น้ำปลา พริกแห้ง ตะไคร้ ใบมะกรูด โดยเอาเครื่องเทศมาต้มน้ำพริกแกง ใส่หัวหอม ปลา กระชาย ปั่นแล้วเอาไปเคล้าด้วยกัน สูตรของเรา ปลาต้องต้มในเครื่องน้ำพริกแกงทำให้ไม่คาว จะออกเข้มข้น เค็มนิดๆ” สำหรับขนมหินน้ำยาประโดก สามารถรับประทานได้ ภายใน 1-3 นาที มีรสชาติคงเดิม นุ่มนวล กอซูก ทรพยาสุพจน์บอกว่า วิธีการรับประทานขนมหินแห้ง ต้มเส้นขนมหินในน้ำเดือด 3-5 นาที ตักเส้นขนมหินใส่ในตะแกรงจุ่ม หรือผ่านน้ำธรรมดา 1 นาที ปล่อยให้สะเด็ดน้ำ นำไปรับประทานร่วมกับน้ำยา ส่วนวิธีการรับประทานน้ำยา ฉีกซองน้ำยาราดบนขนมหินหรือ ฉีกซองเทใส่ภาชนะ อุ่นในเตาไมโครเวฟ 2 นาที อายุการเก็บรักษาไม่ต่ำกว่า 1 ปี

4. ขนมหินอบแห้ง “ป่าเพ็ญศรี”

ขนมหินอบแห้ง “ป่าเพ็ญศรี” อำเภอปากชม จังหวัดเลย ทำเงินล้านส่งขายทั่วโลก ป่าเพ็ญศรี เป็นแกนนำชักชวนแม่บ้านในท้องถิ่นนำข้าวมาแปรรูป เพื่อสร้างรายได้เสริมในช่วงนอกฤดูกาลทำนา คิดว่าขนมหิน ก็น่าจะอบแห้งได้ ไม่เคยมีความรู้เรื่องการแปรรูปทำเส้นขนมหินอบแห้งมาก่อนเลย จนได้สูตรเฉพาะตัว มีแป้งข้าวเจ้า 80-85% ผสมกับแป้งมัน 5% และน้ำเปล่า 10% นำมาคลุกรวมจนกลายเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นใส่เครื่องบีบให้ออกมาเป็นเส้นๆ หลังจากนั้นพักไว้ 3 ชั่วโมง แล้วนำไปตากแดด อีก 3-4 ชั่วโมง แล้วเข้าเครื่องอบที่อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส อีกประมาณ 1 ชั่วโมง เพื่อเพิ่มความสวยงามน่ากิน นำพืชสมุนไพร ดอกอัญชัน ใบเตย แครอท พักทอง และแก้วมังกร มาต้มสกัดเป็นน้ำแล้วผสมลงไปด้วย ช่วยให้เส้นออกมามีสีสีนสวยงาม นอกจากนั้นยังมีสีจากธรรมชาติ เช่น ข้าวลิ้มผิว และข้าวกล้อง มีถึง 7 สี เก็บไว้ได้นานถึง 1 ปี ป่าเพ็ญศรี เล่าอีกว่า ขนมหินของตนนั้นกินง่ายรวดเร็ว แค่นำเส้นขนมหินอบแห้งแช่ในน้ำเปล่า ประมาณ 20 นาที จากนั้นนำไปลวกในน้ำเดือด 2 นาที แล้วตักขึ้นมาใส่ในน้ำเย็น เพียงแค่นี้ก็ได้เส้นขนมหินที่พร้อมกิน และต่อยอดทำ “ผงน้ำยาสำเร็จรูป” ด้วยการนำน้ำยามาคั่วจนแห้ง ให้นำมาคั่วกิน แค่นำกับน้ำเดือด 2 นาทีจะได้น้ำยาที่พร้อมจะกินกับเส้นขนมหินได้แล้ว มี 5 ชนิด ได้แก่ น้ำยาสูตรต้นตำรับ น้ำยาป่า น้ำยาไต่ปลา น้ำยาเจ และน้ำยาใต้

5. ขนมหินแห้ง เพิ่มค่าข้าวหอม สูตรอร่อยวิสาหกิจ “โคกสว่าง”

จากราคาข้าวที่ตกต่ำ เป็นแรงผลักดันให้เกิดการรวมกลุ่มสร้างอาชีพการทำขนมหินสมุนไพรอบแห้ง นางสาวทิพย์ ลามา ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโคกสว่าง ตำบลคอนนิม อำเภอเวียงใหญ่ จังหวัดขอนแก่น บอกว่า การทำขนมหินอบแห้งกลุ่มเน้นผลิตตามกำลังคนที่มี ซึ่งมีทั้งผลิตเป็นเส้นแห้งบรรจุถุง เป็นขนมหินเส้นสด และเป็นแป้งขนมหินจำหน่ายด้วย โดยสีที่ใช้ผสมในแป้งขนมหินเป็นสีธรรมชาติ กลุ่มจะใช้น้ำข้าวหอมนิลและข้าวเหนียวดำผสมเพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหาร ซึ่งตลาดตอบรับดีมาก เมื่อได้เป็นเส้นขนมหินแล้วนำไปตากแดดให้แห้ง หากไม่มีแดดเข้าตู้อบลมร้อน โดยขั้นตอนผลิตทั้งหมดนี้ต้องสะอาด “ขนมหินแห้งบรรจุหีบห่อ เก็บได้นาน 3 ปี ขายพร้อมน้ำยาสำเร็จรูปอบแห้งมีให้เลือก 4 รส คือ แกงเผ็ด แกงป่า แกงเขียวหวาน และแกงไก่ การรับประทานมี 2 วิธี คือนำไปต้มในน้ำเดือด 8 นาที สังเกตเส้นนิ่มจึงตักขึ้น แล้วนำไปแช่น้ำเย็น 5 นาที ก็กินกับน้ำยาได้”

บริบทชุมชนบ้านหนองโพธิ์ และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมจีนโบราณ-ขนมกึ่งกึ่งกรุเป่า

1. บริบทชุมชน

บริบทชุมชนบ้านหนองโพธิ์ และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมจีนโบราณ-ขนมกึ่งกึ่งกรุเป่า ตำบลบางประมุง พื้นที่ทำการวิจัย ในอดีตประมาณ พ.ศ.2500 เป็นตลาดขนาดใหญ่ในสมัยนั้น มีท่าข้าวเปลือก ทำเรือโดยสารและมีเรือขนส่งสินค้าไปยังจังหวัดนครสวรรค์ เป็นชุมชนธุรกิจการค้าขนาดใหญ่ มีร้านขายทองคำ มีความเจริญรุ่งเรือง ต่อมาเมื่อโจรปล้นตลาด และไฟไหม้ตลาด จนผู้คนได้อพยพ ไปอยู่ต่างถิ่นอื่น ปัจจุบันเป็นที่รกร้าง วันที่ 10 กันยายน 2512 ยกฐานะเป็น “สุขาภิบาลบางประมุง” โดยมีชุมชนเล็กๆ เป็นบ้านไม้ห้องแถว และยกฐานะขึ้นเป็น “เทศบาลตำบลบางประมุง” เมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม 2542 อยู่ห่างตอนใต้ของอำเภอเมืองนครสวรรค์ ห่างตัวจังหวัด 15 กิโลเมตร

ด้านเศรษฐกิจ มีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่จดทะเบียนทั้งหมด 3 กลุ่ม

ด้านสังคม ชุมชนมี 8 ชุมชน จำนวนบ้าน 1,282 ครอบครัว และจำนวนประชากร 5,151 คน

ด้านศาสนา ร้อยละ 99.9 ของจำนวนประชากรทั้งหมด นับถือศาสนาพุทธ มีวัดจำนวน 5 วัด

ด้านวัฒนธรรมประเพณีท้องถิ่นที่สำคัญ ได้แก่ งานประเพณีสงกรานต์งานประเพณีลอยกระทงแข่งเรือการละเล่นพื้นบ้านนางสาว-นางคิงลอยเรือกินข้าววันลอยกระทง การทำขนมจีนโบราณในวัดเมื่อมีงานบุญสำคัญ

ด้านการศึกษา มีโรงเรียน 4 แห่ง สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย(กศน.) 1 แห่ง และศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก จำนวน 2 แห่ง

ด้านสาธารณสุข มีโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบลบ้านท่าซุด 1 แห่ง

ด้านสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ มีแหล่งน้ำที่สำคัญ ได้แก่ ลำคลองบางประมุง หนองปลาแรด หนองสามควม และบึงสำโรง

ด้านการปกครอง ตำบลบางประมุง แบ่งเป็น 8 หมู่บ้าน คือ หมู่ที่ 1 บ้านท่าข้าม หมู่ที่ 2 บ้านท่าซุด หมู่ที่ 3 บ้านหนองตาชาย หมู่ที่ 4 บ้านบ้านไร่ หมู่ที่ 5 บ้านบางประมุง หมู่ที่ 6 บ้านช่องกว้าง หมู่ที่ 7 บ้านช่องรวก และหมู่ที่ 8 บ้านหนองโพธิ์ (พื้นที่ทำการวิจัย)

อดีตหมู่บ้านนี้มีการทำขนมจีนโบราณในเครือญาติกันในงานบุญสำคัญ งานบวช เจ้านาค มงคลสมรส ขึ้นบ้านใหม่ ผู้วิจัยบ้านเดิมอยู่ตำบลบางตะไนย์ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี พ.ศ.2528 ได้มาสมรสกับ นางสาวสุวรรณ เกษกัจจ เป็นครูอยู่ที่โรงเรียนวัดมโนราษฎร์

ของชุมชนนี้ ได้พบเห็นและเป็นโอกาสอยากให้ชุมชนเครือข่ายได้มีโอกาสชื่นชม โดยเห็นคนในชุมชนว่างงานหลังฤดูเก็บเกี่ยว และใช้เวลาไปในทางที่ไม่เป็นประโยชน์(เล่นการพนัน ดื่มสุรา) ผู้วิจัยจึงชักชวนให้ทำขนมจีนขายเป็นอาชีพเสริม เพราะผู้วิจัยมีความรู้เรื่องการทำขนมจีนมาก่อน แต่ที่หมู่บ้านนี้จะทำขนมจีนได้เส้นออกมาสีจะไม่ขาว โดยชุมชนจะบอกว่าขนมจีนแป้งหมักต้องเป็นสีแบบนี้ ผู้วิจัยจึงให้ข้อมูลว่า ไม่จริง เพราะบ้านผู้วิจัยอยู่ติดลำคลองสาขาของแม่น้ำเจ้าพระยา และมาคิดได้ว่าเมื่อครั้งผู้วิจัยยังเยาว์วัย ประมาณ พ.ศ.2508 ได้เห็นพ่อ-แม่ ทำขนมจีนและถูกใช้ให้ตำแป้งในช่วงเวลาพักผ่อน จึงเกิดความเบื่อหน่าย จึงเกิดแนวคิดว่าจะมีเครื่องทุ่นแรงแทนคน พ.ศ. 2510 ผู้วิจัยเริ่มรับราชการที่ กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ต้องเดินทางไปควบคุมโรคต่างจังหวัด ได้ไปพบการตำข้าวเม่าที่บ้านยาง อำเภอเสนาห์ จังหวัดสระบุรี ใช้ครกและมีมอเตอร์ไฟฟ้า จึงคิดว่าน่าจะตำขนมจีนได้ เมื่อมาสมัครรับราชการที่หมู่บ้านนี้ ถูกใช้ให้ตำแป้งอีก จึงแสวงหาเครื่องมือดังกล่าว โดยไปพบที่หมู่บ้านติดกัน(บ้านนายเจริญ-นางครวญ เมณท์กุล) จึงขอเครื่องตำเก่าที่ทิ้งแล้ว นำมาปรับปรุง และพัฒนาการทำงานมีความชำนาญ จึงจัดตั้งเป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรพัฒนาบ้านหนองโพธิ์ ต่อมาได้จดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนขนมจีนโบราณ-ขนมตุ๋กก็ครูเป่า เมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม พ.ศ.2549 จากนั้นทางราชการเปิดลงทะเบียน 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์ เป็นสินค้า OTOP ราชการให้ออกบูทในงานต่างๆ มีผู้บริหารให้ความสนใจ นุ่ม มีกลิ่นหอมแป้งหมัก เหมือนครั้งอดีต ต่อมาส่งเครื่องตำขนมจีนเข้าประกวดในงานวันนักประดิษฐ์ คิดค้น 2 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2546 ได้รับรางวัลชมเชย เงิน 50,000 บาท และคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ได้พาไปสาธิตการใช้งานได้จริง 4 ภาค คือมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ.2553 ผู้วิจัย เกษียณอายุราชการ จึงคิดจะทำการขายขนมจีนอย่างจริงจัง เพื่อต้องการอนุรักษ์และส่งเสริมให้ผู้สนใจได้มีโอกาสของบรรพบุรุษสืบต่อไป จึงคิดทำเส้นขนมจีนแห้งสูตรโบราณดั้งเดิม ด้วยความรักและห่วงใยในภูมิปัญญา จึงเป็นงานวิจัยขนมจีนโบราณถึงสำเร็จรูป เพื่อไปขายในที่ไกลๆ ทั้งในและต่างประเทศได้

2. วิสาหกิจชุมชนความหมายของธุรกิจชุมชน

ณรงค์ เพ็ชรประเสริฐ (2539, หน้า 42) ให้ ความหมายว่า ธุรกิจชุมชนเป็นกิจกรรมทางเศรษฐกิจของชุมชนที่ต้องการกำไรและจะต้องเป็นองค์กร หรือหน่วยธุรกิจที่สมาชิกทุกคนครอบครองและควบคุมได้ หรือกรรมสิทธิ์ส่วนใหญ่เป็นของสมาชิก ในชุมชนนั้นๆ สรุปชุมชนจะได้มีความคิดร่วมกัน มีการแบ่งปันผลประโยชน์ ทำให้เกิดความยั่งยืน

อภิชาติ พันธเสน และคณะ (2545, หน้า 35) กล่าวถึง กิจกรรมที่บุคคล หรือองค์กรในชุมชน มีส่วนร่วมเป็นเจ้าของกิจกรรมโดยช่วยดำเนินงานบางส่วนหรือทั้งหมด ในรูปของการร่วมทุน ร่วมผลิต ร่วมดำเนินธุรกิจ และร่วมรับประโยชน์ โดยเป็นธุรกิจที่มาจากความต้องการของ

ชุมชน และมีความสอดคล้องกับสังคม วัฒนธรรม ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมของชุมชน โดยมีเป้าหมายที่จะให้ชุมชนมีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น มีความรัก ความสามัคคี และชุมชนมีความเข้มแข็ง อย่างยั่งยืน สรุปชุมชนจะได้เรียนรู้เพื่อต่อยอด ผลผลิตสินค้าอื่นๆเพิ่มขึ้นให้มีความหลากหลาย

ดิรก สาระวดี (2539, หน้า 50) ได้ให้ความหมายธุรกิจชุมชนว่า หมายถึง ชุมชนหรือสหกรณ์หรือใช้ชื่ออื่นได้โดยมีการจดทะเบียนหรือไม่ก็ตาม เป็นองค์กรที่เกิดจากการรวมตัวโดยสมัครใจของประชาชน จำนวนหนึ่งเพื่อทำธุรกิจชุมชน โดยมีวัตถุประสงค์และอุดมการณ์ร่วมกัน ดังนั้นผู้วิจัยเห็นว่า กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนโบราณกึ่งสำเร็จรูปอำเภอโกกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์มีแนวคิดในการให้ชุมชนบ้านหนองโพธิ์มีความรู้ความสามารถในการประกอบอาชีพร้านขายขนมจีน และมีแนวคิดทฤษฎีที่จะใช้เป็นแนวทางในการทำวิจัย

3. นโยบายของ/รัฐบาลที่เกี่ยวข้องกับวิสาหกิจชุมชน

โครงการสำคัญตามนโยบายของ/รัฐบาลที่เกี่ยวข้องกับสินค้าชุมชนสินค้าโอท็อป (OTOP) หรือโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ถือเป็นนโยบายที่ก่อกำเนิดขึ้นมา เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจของประเทศไทย โดยได้นำภูมิปัญญาของชาวบ้านแต่ละจังหวัด ที่มีเอกลักษณ์/อัตลักษณ์ไม่ซ้ำใครมาแปรรูปเป็นสินค้าที่หลากหลาย ยังมีส่วนช่วยเผยแพร่วัฒนธรรมผ่านสินค้าแบบไทยๆ ออกสู่สายตาชาวโลกอีกด้วย โครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ถือกำเนิดขึ้นในช่วงที่ประเทศไทยต้องประสบกับปัญหาความยากจน และเพื่อเดินหน้าสู้กับวิกฤตทางเศรษฐกิจที่หนักหน่วง รัฐบาลในสมัยนั้นจึงได้จัดทำโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ขึ้นมา โดยมีแนวทางให้คนในแต่ละชุมชนใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการการพัฒนาสินค้าควบคู่ไปกับความทันสมัย ที่สามารถต่อยอดส่งออกไปขายต่างประเทศได้ ซึ่งสินค้าแต่ละชิ้นเป็นทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น แล้วนำมาเพิ่มมูลค่าให้เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ สามารถตอบโจทย์ผู้บริโภคทุกคนได้เป็นอย่างดี โดยมีหลักการพื้นฐานในการจัดทำดังนี้

3.1 ภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่สากล

3.2 พึ่งตนเองและคิดอย่างสร้างสรรค์

3.3 การสร้างทรัพยากรมนุษย์

สำหรับจุดมุ่งหมายของโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ มีวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. สร้างงาน สร้างรายได้แก่ชุมชน

2. สร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชน ให้สามารถคิดเอง ทำเอง ในการพัฒนาท้องถิ่น

3. ส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น

4. ส่งเสริมการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์

4. การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนมเงินแห่ง(มผช.140/2546)

4.1 ขอบข่าย

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ ครอบคลุมนมเงินแห่งที่ทำจากข้าวเจ้าที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

4.2 บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้ นมเงินแห่ง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากข้าวเจ้าที่ผ่านการหมักและนำมาโม่หรือทำจากแป้งนมเงิน ทำให้สุกนำไปนวดอัดเป็นเส้น แล้วทำให้แห้งด้วยแสงแดด หรือแหล่งพลังงานอื่น

4.3 คุณลักษณะที่ต้องการ

ลักษณะทั่วไปในภาชนะบรรจุเดียวกันต้องมีขนาดเส้นใกล้เคียงกัน อาจมีเส้นแตกหักได้บ้างเล็กน้อย ดังนี้

4.3.1 สี ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ และมีสีสม่ำเสมอ

4.3.2 กลิ่น ต้องไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นเหม็นเปรี้ยว

4.3.3 กลิ่นรส ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของนมเงิน และปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์

4.3.4 ลักษณะเนื้อสัมผัส เมื่อทำให้สุกแล้วเส้นต้อง นุ่ม เหนียว ไม่และ

4.3.5 สิ่งแปลกปลอม ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ขนสัตว์ ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์

4.3.6 ความชื้น ต้องไม่เกินร้อยละ 12 โดยน้ำหนัก

4.3.7 อะฟลาทอกซิน ต้องไม่เกิน 20 ไมโครกรัมตอกิโลกรัม

4.3.8 จุลินทรีย์ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน 1×10^3 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

4.3.9 ยีสต์และรา ต้องน้อยกว่า 10 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

4.4 การบรรจุ ให้บรรจุนมเงินแห่งในภาชนะบรรจุที่สะอาดแห้ง ผนึกได้เรียบร้อย และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้น้ำหนักสุทธิของนมเงินแห่งในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

4.5 เครื่องหมายและฉลาก ที่ภาชนะบรรจุนมเงินแห่งทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลขอักษรหรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดให้เห็นได้ง่าย ดังต่อไปนี้

4.5.1 ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น ขนมหินอบแห้ง ขนมหินแดดเดียว น้ำหนักสุทธิ เดือน ปี ที่ทำ และเดือนปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่าควรบริโภคก่อน (เดือน ปี)

4.5.2 ข้อเสนอแนะในการบริโภค ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทย ที่กำหนดไว้ข้างต้น

4.6 สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง อยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่เกิดการปนเปื้อนได้ง่าย ดังนี้

4.6.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังและและสกปรก

4.6.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เหม่า ควัน มากผิดปกติ

4.6.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ

4.7 อาคารที่ทำมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

4.7.1 พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารที่ทำ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ตลอดเวลา

4.7.2 แยกบริเวณที่ทำออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำอยู่ในบริเวณที่ทำ

4.7.3 พื้นที่ใช้ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

4.8 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการทำ

4.8.1 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ทำจากวัสดุมีผิวเรียบไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

4.8.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้สะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

4.9 การควบคุมกระบวนการทำ

4.9.1 วัตถุประสงค์และส่วนผสมในการทำสะอาด มีคุณภาพดีมีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

4.9.2 การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

4.10 การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

4.10.1 น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์และมือของผู้ทำ เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณ เพียงพอ

4.10.2 มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าไปในบริเวณ ที่ทำตามความเหมาะสม

4.10.3 มีการกำจัดขยะสิ่งสกปรกและน้ำทิ้งอย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ผลิตภัณฑ์

4.10.4 สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลงใช้ใน ปริมาณที่เหมาะสมและเก็บ แยกจากบริเวณที่ทำเพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

4.11 บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ

ผู้ทำทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงานหลังการใช้ห้องสุขาและเมื่อมือสกปรก

5. มาตรฐานและรางวัลของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมจีนโบราณ-ขนมกึ่งก็กรุเป่า ที่ได้รับ

5.1 รางวัลที่ 2 ประกวดกลุ่มวิสาหกิจชุมชนดีเด่น 2564

5.2 หนังสือรับรองการแจ้งข้อมูล ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย

5.3 ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน(มผช.)

5.4 ได้รับเลขสารบบอาหาร ขนมจีนแป้งหมัก 60-2-60047-6-0003

5.5 ได้รับเลขสารบบอาหาร ขนมจีนแป้งหมักชนิดเส้นแห้ง 60-2-60047-6-0004

5.6 ผลวิเคราะห์ สายพันธุ์ SCK 1 : Lactobacillus salivarius

5.7 ผลวิเคราะห์ สายพันธุ์ SCK 1 : Lactobacillus plantarum

5.8 หนังสือเที่ยวบ้านปราชญ์ ภาษาไทย

5.9 หนังสือเที่ยวบ้านปราชญ์ ภาษาอังกฤษ

5.10 รางวัลชมเชยนักประดิษฐ์ พ.ศ.2547 สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ เงิน

รางวัล 50,000 บาท

5.11 ถ้วยรางวัลขวัญใจนักประดิษฐ์ เงินรางวัล 2,000 บาท

5.12 ประกาศใบรับรองขนมจีน 4 ดาว

5.13 ชุดคู่มือ ตรวจสอบข้อมูลโภชนาการ

5.14 ใบรับรอง ข้อมูลโภชนาการ

5.15 รางวัลชนะเลิศการประกวดสื่อเว็บไซต์เงินรางวัล 20,000 บาท จากมหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ

5.16 รางวัลภูมิปัญญาสู่นวัตกรรมชนะเลิศระดับภาคเหนือ “ขนมจีนไรซ์เบอร์รี่สูตร โบราณแซ่แข็ง” เงินรางวัล 20,000 บาท จากมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่

5.17 การันตีความอร่อยโดย Celebrity Chef “ไวภพ ปิ่ง” ในงาน OTOP เมืองทองธานี พ.ศ.2516

6. ชนิดของน้ำยาสูตรต่างๆที่มีจำหน่ายพร้อมกับขนมจีนและวิธีการทำ

ชนิดของน้ำยาสูตรต่างๆ ที่มีจำหน่ายพร้อมกับขนมจีนและวิธีการทำของสูตรครูเป่า มีหลายสูตร ดังนี้

- 6.1 สูตรยอดน้ำยากะทิปลาช่อน
- 6.2 กลมกล่อมดีที่สุคน้ำพริกโบราณ(ไม่หวานแหลม)
- 6.3 น้ำยาป่าเมืองกรุง
- 6.4 น้ำเงี้ยว เหนือสุดแดนสยามดอกจิวพันปี(ใช้ขนมจีนเส้นแบน)
- 6.5 แกงเขียวหวานน้ำพริกตัวเอง
- 6.6 ซาวน้ำ (ใช้ขนมจีนเส้นแบนและเส้นกลมใหญ่)

รายละเอียดแต่ละสูตร สรุปได้ดังนี้

1. สูตรยอดน้ำยากะทิปลาช่อน
 - 1.1 ส่วนผสม

ตารางที่ 2.1 ส่วนผสมสูตรยอดน้ำยากะทิปลาช่อน

ที่	ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ
1	ปลาช่อนนา	1 กิโลกรัม	
2	หัวกะทิ จากมะพร้าวขูดและคั้นเอง	3 กิโลกรัม	
3	น้ำสะอาด(น้ำประปาทั้งใส่ไอ้)	6 ลิตร	
4	ข่าแก่	100 กรัม	
5	ตะไคร้	40 กรัม	
6	กระชายบ้าน	600 กรัม	
7	พริกชี้ฟ้าเม็ดใหญ่แห้ง	60 กรัม	
8	หอมแดง	300 กรัม	

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ที่	ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ
9	กระเทียมไทย	250 กรัม	
10	กะปิของนครสวรรค์	150 กรัม	
11	เกลือทะเลเม็ด	30 กรัม	
12	หอมเจียว	1 กรัม	
13	ปลาร้า (หรือปลาอินทรี)	150 กรัม	

1.2 วิธีการทำ ดังนี้

1.2.1 ตั้งน้ำให้เดือด จากนั้นใส่ข่า ตะไคร้ กระชาย พริกชี้ฟ้าแห้ง หอมแดง กระเทียม ต้มให้เดือด

1.2.2 ใส่ปลาช่อนลงไป ต้มจนสุก

1.2.3 ปรงรสด้วยกะปิและเกลือ ปลาร้า ต้มไฟอ่อนๆ ต้มทุกอย่างให้เปื่อย ปิดไฟ พักทิ้งไว้หนึ่งคืน

1.2.4 วันที่ 2 นำส่วนผสมที่ต้มพักไว้ ตักขึ้นมาแยกแต่ละชนิด โขลก บดให้ละเอียด

1.2.5 นำกะทิ ที่ขูดคั้นเองและน้ำที่ต้มส่วนผสม มาตั้งไฟให้เดือด แล้วจึงใส่ส่วนผสมที่โขลกลงไป

1.2.6 คนส่วนผสมให้เข้ากัน ต้มให้เดือดแล้วพักไว้ 1 คืนเพื่อบ่ม

1.2.7 วันที่ 3 เวลาจะรับประทานอุ่นให้ร้อนพอเดือดเพื่อการกระจายตัวของส่วนผสม

2. กลมกล่อมดีที่สุคน้ำพริกโบราณ(ไม่หวานแหลม)

2.1 ส่วนผสม

ตารางที่ 2.2 ส่วนผสม กลมกล่อมดีที่สุคน้ำพริกโบราณ (ไม่หวานแหลม)

ที่	ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ
1	น้ำพริกเผาตัวเอง	250 กรัม	
2	หัวกะทิ จากมะพร้าวขูดและคั้นเอง	2 กิโลกรัม	

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

ที่	ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ
3	น้ำตาลปีบแท้	500 กรัม	
4	ถั่วลิสง คั่วเอง บดหยาบ	500 กรัม	
5	น้ำมะขามเปียก	500 กรัม	
6	น้ำสะอาดเอาไว้คั้นมะขามเปียก	250 กรัม	
7	ถั่วเขียวผ่าซีกไม่มีเปลือก(ถั่วล้าง)	100 กรัม	
8	เกลือทะเลเม็ดสมุทรสงคราม	100 กรัม	

2.2 วิธีการทำ ดังนี้

- 2.2.1 นำกะทิตั้งไฟพออุ่น ใส่ น้ำพริกเผา และ น้ำตาลปีบ ถั่วเขียวคด คนให้เข้ากัน
- 2.2.2 ใส่ ถั่วลิสงบดหยาบ และ ถั่วเขียวคดละเอียดลงไป ปั่นรสด้วยเกลือ และ น้ำมะขามเปียก
- 2.2.3 เสร็จแล้ว ให้ใส่ หอมแดงเจียว กระเทียมเจียว และ มะนาวลงไป

3. น้ำยาป่าเมืองกรุง

3.1 ส่วนผสม

ตารางที่ 2.3 ส่วนผสม น้ำยาป่าเมืองกรุง

ที่	ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ
1	ปลาช่อนนา	1 กิโลกรัม	
2	น้ำสะอาด(น้ำประปาทิ้งใส่โอ่ง)	1 กิโลกรัม	
3	ข่า	100 กรัม	
4	ตะไคร้	40 กรัม	
5	กระชาย	300 กรัม	
6	พริกชี้ฟ้าเม็ดใหญ่แห้ง	150 กรัม	
7	หอมแดง	300 กรัม	
8	กระเทียมไทย	250 กรัม	

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ที่	ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ
9	กะปิของนครสวรรค์	100 กรัม	
10	เกลือทะเลเม็ด	30 กรัม	
11	ปลาร้า	150 กรัม	
12	ใบมะกรูด	10 กรัม	
13	กระชายหั่นฝอย	200 กรัม	
14	ตะไคร้	2 ต้น	
15	น้ำปลาร้า	300 กรัม	

3.2 วิธีการทำ ดังนี้

3.2.1 ตั้งน้ำให้เดือด จากนั้นใส่ข่า ตะไคร้ กระชาย พริกชี้ฟ้าแห้ง หอมแดง กระเทียมไทย ต้มให้เดือด

3.2.2 ใส่ปลาช่อนลงไป ต้มจนสุก

3.2.3 ปรงรสด้วยกะปิและเกลือ ต้มไฟอ่อนๆ ต้มทุกอย่างให้เปื่อย ปิดไฟ พักทิ้งไว้หนึ่งคืน

3.2.4 นำส่วนผสมที่ต้มพักไว้ ตักขึ้นมาแยกแต่ละชนิด โขลก บดให้ละเอียด

3.2.5 นำน้ำที่ต้มส่วนผสม มาตั้งไฟให้เดือด แล้วจึงใส่ส่วนผสมที่โขลกลงไป

3.2.6 คนส่วนผสมให้เข้ากัน ต้มให้เดือดแล้วพักไว้ เวลาจะรับประทานอุ่นให้ร้อนพอเดือดจัด เพิ่มการปรุงรสใส่ปลาร้าเพิ่มได้

4. วิธีทำน้ำเงี้ยว เนื้อสุกแดนสยามดอกจิวพันปี(ใช้ขนมจีนเส้นแบน)

4.1 ส่วนผสม

ตารางที่ 2.4 ส่วนผสม วิธีทำน้ำเงี้ยว

ที่	ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ
1	เนื้อหมูบด	300 กรัม	
2	ซีโครงหมูอ่อน	300 กรัม	
3	เลือดไก่	3 ก้อน	
4	มะเขือเทศสีดา	10 ลูก	
5	ดอกงิ้วพันปี	50 กรัม	
6	น้ำพริกน้ำเงี้ยวสำเร็จรูป	250 กรัม	
7	น้ำสะอาด	3 ลิตร	
8	เกลือป่น	1 ช้อนโต๊ะ	
9	มะขามเปียก 100 กรัม ละลายน้ำ	300 กรัม	
10	กระเทียมไทยสำหรับเจียว	100 กรัม	
11	เต้าเจี้ยวละเอียด	100 กรัม	

4.2 วิธีการทำ

หมายเหตุ น้ำเงี้ยวเป็นของเหนือสุดแดนสยาม จึงต้องใช้พริกสำเร็จรูปของแม่ร้อยเชียงราย ผู้วิจัยอยู่นครสวรรค์ทำไม่เป็น แต่มาปรับปรุงรสชาติเพิ่มอีกนิดหน่อย คนเหนือมาทานบอกอร่อยกว่าที่บ้านเรานะอีก ผักเครื่องเคียงผักชี ต้นหอม ผักกาดดองซอย ถั่วงอก กะหล่ำปลีซอย พริกแห้งทอด

เครื่องเคียงของขนมจีน เครื่องเคียงทานเล่นระหว่างนั่งรอ ปีกไก่ทอดเกลือผสมผงอบเชย ทอดปลาเห็ดแครงเคล้ซิม ไข่เป็ดต้ม หัวปลี ถั้วฝักยาวลวกและสด ยอดมู่ย มะเขือพวง กะหล่ำปลีหั่นฝอย แดงกวา ยอดกระถิน ยอดสะเดา ถั่วงอก ใบแมงลัก มะระ ผักกะเฉด ใบมันปู ลูกมะเดื่อฝรั่ง ปลาเล็ก ๆ แคล้ซิม ผักกาดดองซอย พริกแห้งทอด ฯลฯ

5. วิธีการทำแกงเขียวหวานน้ำพริกตัวเอง

5.1 ส่วนผสม

ตารางที่ 2.5 ส่วนผสม วิธีการทำแกงเขียวหวานน้ำพริกตัวเอง

ที่	เครื่องปรุงน้ำพริกแกงเขียวหวานไก่	ปริมาณ	เครื่องปรุงอย่างอื่น	ปริมาณ
1	พริกชี้หูสวน	32 กรัม	ไก่ส่วนสะโพกหั่น	300 กรัม
2	พริกชี้ฟ้าสีเขียว	10 กรัม	กะทิ(มะพร้าวขูดเอง)	1000 กรัม
3	ตะไคร้หั่นฝอย	5 กรัม	มะเขือเปราะเจ้าพระยา	8 ลูก
4	หอมแดงแกะเปลือก	10 กรัม	พริกชี้ฟ้าแดง	1 เม็ด
5	กระเทียมแกะเปลือก	15 กรัม	ใบโหระพา	15 ใบ
6	ข่าหั่นฝอย	15 กรัม	น้ำปลาอย่างดี	17 กรัม
7	ผิวมะกรูดหั่นฝอย	7 กรัม	น้ำตาลปีบแท้	15 กรัม
8	กระชาย	5 กรัม	กระชายหั่นซอย	5 น่อ
9	เกลือทะเล	10 กรัม	มะเขือพวง	20 ลูก
10	พริกไทย	10 เม็ด	ใบมะกรูดฉีก	10 ใบ
11	ผงกระหรี่	1 ช้อนชา		
12	กะป็นครสวารค์	15 กรัม		

5.2 วิธีการทำน้ำพริก ดังนี้

นำเครื่องปรุงพริกไทย เกลือ ผิวมะกรูด ข่า ตะไคร้ ใส่ในครกหินพร้อมกันทั้งหมด โขลกให้ละเอียดแล้วใส่เครื่องปรุงที่เหลือลงไปพร้อมกันทั้งหมด โดยใช้เทคนิคโขลกถี่ๆ แรงปานกลาง เพื่อให้เกิดความร้อนระดับหนึ่งมาละลายน้ำมันหอมระเหยของสมุนไพรต่างๆ และเมล็ดพริกแตกละเอียด จนเกิดรสสัมผัสหอมกระจาย จนคนรอบข้าง ได้กลิ่นแค่เดินผ่าน จะรู้ว่ามี การตำน้ำพริกแกงเขียวหวาน จนได้น้ำพริกที่ละเอียดโดยไม่เห็นเมล็ดพริกในครก ความอร่อยของน้ำพริก อยู่ที่การตำให้เมล็ดพริกแตกเพราะคุณค่าต่างๆจะอยู่ในเมล็ดพริกมาผสมกลมกลืนกับสมุนไพรต่าง ๆ อย่างลงตัว

5.3 วิธีการปรุง

นำหัวกะทิสดแบ่งใส่กระทะเคี่ยวไฟปานกลาง จนแตกมันได้ที่ ใส่น้ำพริก ลงไป ผัดให้หอมจนเกิดรสสัมผัสมีกลิ่นไอ-จาม (สามบ้านแปดบ้าน)แล้วใส่เนื้อไก่ลงไป เพื่อให้ น้ำพริกเข้าในเนื้อเดิมกะทิที่เหลือจนหมด แล้วเร่งไฟให้น้ำแกงเดือด ใส่น้ำปลา น้ำตาล มะเขือ กระชายซอย พอน้ำแกงเดือด ชิมรสชาติ เคี้ยวต่อไปจนมะเขือสุก ปิดไฟ ใส่ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้าแดง

ใบโพธิ์พา คนให้เข้ากัน แล้วตัดใส่ถ้วย แต่งด้วยพริกชี้ฟ้าแดง ใบโพธิ์พาสด วางคู่กับขนมจีนโบราณ สีสมน้ำพรต่างๆ เป็นเสร็จวิธี รับประทานกับข้าวสวย-ขนมจีน-ไข่ต้มยางมะตูม

6. ชวน้ำ (ใช้ขนมจีนเส้นแบนและเส้นกลมใหญ่)

ผู้วิจัยขอแนะนำว่า ถ้าคิดจะทำขนมจีนชวน้ำรับประทานกันเองหรือเลี้ยงแขก ถ้าต้องไปซื้อขนมจีนและกะทิสดจากตลาด อย่าคิดทำ มันจะไม่อร่อยและถูกใจแถมถูกต่อว่าอีก การจะทำขนมจีนชวน้ำรับประทานนั้น สิ่งที่สำคัญที่สุดคือเส้นขนมจีนโบราณและกะทิสด จะมา กำหนดสัดส่วนผสมเครื่องปรุงไม่ได้ (ไม่เหมือนเครื่องปรุงน้ำยาต่างๆ)ชวน้ำต้องไม่มีการอื่น ส่วนผสม เพราะเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคกำหนดเองตามใจชอบ(ถ้าเป็นการขายแม้ค้าจะกำหนดใส่ให้มาเอง) ผู้บริโภคที่คิดจะรับประทานขนมจีนชวน้ำ เขาจะมโนภาพไว้ก่อนแล้วว่าจะต้องใส่ส่วนผสมต่างๆมากมาย(โดยเฉพาะกุ้งแห้งป่น)และถ้าเป็นขนมจีนซื้อจากตลาดผู้บริโภคจะทานน้อยหรือไม่ทาน เพราะเคยทานมาแล้วไม่ถูกใจ แต่ถ้ารู้ว่าเป็นขนมจีนโบราณครูเป่า รับประทานแล้วต้องขอกลับไปฝากคนทางบ้านอีก เพราะฉะนั้นอย่ามาจี๋เหนียวส่วนผสมเครื่องปรุงเครื่องเคียงไม่ได้ ผู้วิจัยจึงจะ ขอบอกเฉพาะส่วนผสมสำคัญๆว่ามีอะไรบ้าง (ส่วนแจกร้อนผู้วิจัยไม่เคยทำ)จะไม่กำหนดปริมาณ ให้ ถ้ากลัวเปลืองอย่าคิดเลี้ยงขนมจีนชวน้ำเด็ดขาด เพราะมันไม่ใช่ตัวตนของชวน้ำ

6.1 ส่วนผสม ดังนี้

6.1.1 ขนมจีนโบราณครูเป่า(หรือเส้นแห้ง)ห้ามใช้ขนมจีนจากตลาดหรือทำกันเองเด็ดขาดไม่อร่อย

6.1.2 กะทิสดเท่านั้น ต้องเป็นมะพร้าวปอกเองใหม่ชูดและคั้นกะทิเองห้ามซื้อจากตลาด

6.1.3 สับปะรดต้องศรีราชาหรือภูเก็ตหวานอมเปรี้ยวสับ เท่านั้น(ต้องชิมและรู้รสมาก่อน)

6.1.4 จิงอ่อนชวย ต้องปอกเปลือกและชวยเองห้ามซื้อที่ชวยมาแล้ว

6.1.5 กระทียมไทยสด หั่นบางเท่ากัน

6.1.6 เกลือทะเลเม็ดป่นเอง

6.1.7 มะนาวผ่าซีกแกะเมล็ดออก(อย่าผ่าซีกทิ้งไว้)

6.1.8 พริกชี้หนูสวนจริงๆชวยบาง อย่างพิถีพิถัน(อย่าหั่นแบบไม่ใส่ใจ ไม่สวยงามกิน)

6.2 วิธีรับประทาน

วิธีรับประทาน ต้องใช้มือหยิบเส้นขนมจีนห้ามใช้ช้อน เพื่อสัมผัสความเหนียว แล้วดมว่ามีกลิ่นหอมเป้งหมักหรือเปล่า แล้วชิมเส้นเปล่าๆก่อน เพื่อสัมผัสความนุ่ม ถ้าทำ

แบบนี้แล้วถูกใจให้ใส่เส้นในงานขอบสูงใบใหญ่(กันหกตอนเอามือชาวห่ามใช้ช้อนตัดเส้นให้สั้น เพราะโบราณถืออายุจะไม่ยืนยาว) แล้วใส่ส่วนผสมต่างๆตามชอบใช้มือชาวเบาๆชิม ปรุงรสเพิ่มเติมตามชอบ

7. วิธีการล้างผักให้สะอาดปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง มีดังนี้

วิธีการล้างผักให้สะอาดปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง มีดังนี้ (จันทร์ เปา (2563, หน้า 1-2)

7.1 ล้างด้วยน้ำยาล้างผัก จะลดสารพิษได้ประมาณ ร้อยละ 25

7.2 ล้างผัก ผลไม้ แล้วแช่ในค่างทับทิมสีชมพูอ่อนๆ นาน 15 นาที ลดปริมาณสารพิษได้ร้อยละ 40

7.3 ล้างผัก ผลไม้ โดยเปิดก๊อกน้ำไหลผ่านตลอดเวลา พร้อมทั้งถูผักผลไม้ 3-5 นาที ลดสารพิษได้ ร้อยละ 50

7.4 ล้างผักผลไม้ แล้วแช่ในน้ำสมสายชู(ผสมน้ำส้มสายชู 250 ซีซี:น้ำ 2 ลิตร) แช่ไว้นาน 5 นาที จะลดสารพิษได้เกือบหมด

7.5 ใช้เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ 1 กระละมัง แช่นาน 10 นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง ลดปริมาณสารพิษได้ร้อยละ 29-38

7.6 ใช้โซเดียมไบคาร์บอเนต(ผงฟู) 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำอุ่น 1 กระละมัง(20ลิตร) แช่นาน 15 นาที ลดปริมาณสารพิษได้ร้อยละ 90-95

7.7 ลอกหรือปอกเปลือกชั้นนอกของผักผลไม้ที่ออกทั้ง เด็ดผักเป็นใบๆ แล้วแช่น้ำสะอาดนาน 10-15 นาที ลดปริมาณสารพิษได้ร้อยละ 27-72

7.8 ต้มหรือลวกผักด้วยน้ำร้อน ลดปริมาณสารพิษได้ร้อยละ 48-50

นอกจากนี้ในฐานะผู้บริโภค นอกจากล้างให้ถูกวิธี ควรที่จะมีแนวทางในการเลือกกินผัก ผลไม้ อย่างปลอดภัยดังนี้

1. อย่ากินผัก ผลไม้ชนิดใดชนิดหนึ่งซ้ำซาก เพราะจะทำให้เรามีโอกาสรับสารเคมีจากผักชนิดนั้นมากขึ้น

2. ควรกินผักผลไม้ตามฤดูกาล

3. หันไปกินผักพื้นบ้านสลักบ้าง เพราะผักพื้นบ้านไม่ค่อยมีโรคหรือแมลงรบกวน จึงไม่จำเป็นต้องพึ่งสารเคมีในการปลูก นอกจากนี้ยังให้คุณค่าทางอาหารสูงด้วย

4. เลือกซื้อผักปลอดสารพิษ หรือผักเกษตรอินทรีย์(มีการรับรองจากกรมวิชาการเกษตร หรือกรมส่งเสริมการเกษตร เป็นต้น)

5. ปลูกผักกินเองหากทำได้

8. คุณค่าของขนมจีนโบราณแป็งหมัก

8.1 ประโยชน์ด้านสังคม ได้คุณค่าของภูมิปัญญาสืบทอดไป รวมถึงด้านสุขภาพ จากสมุนไพรในชุมชน เป็นผักเครื่องเคียง สร้างชื่อเสียงให้ชุมชน ผู้สูงอายุจะชอบอยู่แล้ว เพราะย่อยง่าย ได้ประโยชน์โปรตีนจากปลาและสมุนไพรจากพืช เนื้อสัตว์แร่ธาตุ จากการทำน้ำยาโดยจะทำทิ้งไว้ 2 วัน เคี้ยวจนทุกอย่างเปื่อย ยุ่ย เป็นเนื้อเดียวกัน สะดวกต่อการเคี้ยวของผู้สูงอายุ

8.2 ประโยชน์ด้านการใช้สอย เป็นการถนอมอาหารและกระจายสินค้า(logistic) เพิ่มช่องทางการแข่งขันในตลาดภายในประเทศ-ต่างประเทศ

8.3 ประโยชน์ด้านการลงทุน หากผู้เรียนรู้ต้องการมีอาชีพเสริมตามชุมชนต่างๆ การลงทุนจะมีทุนทางสังคม-ทุนธรรมชาติ-ทุนด้านมนุษย์ ซึ่งหาได้อยู่แล้วในชุมชน ส่วนเครื่องมือเครื่องใช้ส่วนใหญ่จะมีตามบ้านแล้วหรือยืมที่วัดก่อน จะใช้ทุนไม่มากนักในระยะแรกกลุ่มยินดีแนะนำและสอนให้ฟรี

8.4 คุณค่าของภูมิปัญญา ที่บ้านมีอาชีพรองคือการทำนาข้าว ปลูกข้าวพันธุ์ปกติและพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่ สมาชิกมีอาชีพทำนา-ไร่ นำข้าวที่ปลูกเองมาทำขนมจีน เดิมทำอยู่แล้วสืบทอดกันมา จากรุ่นสู่รุ่น เป็นการอนุรักษ์มรดกทรัพย์สินทางปัญญา สืบทอดเป็นวัฒนธรรมประเพณีเพื่อส่งต่อให้คนรุ่นใหม่ เพื่อให้ได้คุณค่าและคุณภาพของเส้นที่เหนียวนุ่มกลิ่นหอม เก็บได้นาน หากได้ลิ้มลองรสชาติ จะสื่อถึงคุณภาพของเส้นขนมจีนโบราณถึงสำเร็จรูป อย่างผู้รู้จริง รวมถึงการทำน้ำยาอย่างรู้คุณค่า ใช้สมุนไพรเครื่องปรุง ใหม่สดในชุมชน ไม่ใส่ชูรส

8.5 คุณประโยชน์ทางโภชนาการ จากงานวิจัยพบเชื้อจุลินทรีย์ตามธรรมชาติที่มีคุณสมบัติเป็น โพรไบโอติกที่มีประโยชน์ต่อร่างกายได้แก่ แลคโตบาซิลลัส ซาลิวาเรียส (*Lactobacillus salivarius*) แลคโตบาซิลลัส แพลนทารัม (*Lactobacillus plantarum*) (ทะเลเนตร อุทธี, 2560, หน้า 29) แบคทีเรียกลุ่มนี้สามารถยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียก่อโรค อีกทั้งยังช่วยระบบการย่อยและดูดซึมสารอาหารในร่างกายได้ง่ายขึ้น ด้วยกระบวนการหมักขนมจีนอย่างถูกวิธีจากผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นก่อนพ.ศ.2500

การเปรียบเทียบขนมจีนแห้งในท้องตลาดทั่วไป และขนมจีนแห้งแป้งหมักของผู้วิจัย

ตารางที่ 2.6 การเปรียบเทียบขนมจีนแห้งในท้องตลาดทั่วไป และขนมจีนแห้งแป้งหมักของผู้วิจัย

ขนมจีนแห้งปัจจุบัน(เลียนแบบ)	ขนมจีนแห้งโบราณสูตร ก่อน พ.ศ. 2500
การทำขนมจีนแห้งต่างๆไป ส่วนมากจะซื้อแป้งสำเร็จรูปมาทำผู้ผลิตจะไม่รู้กระบวนการเชิงวิทยาศาสตร์ การหมักจะไม่รู้วิธีดั้งเดิม และไม่มีการตำแป้งก่อน เส้นจึงออกมาไม่เหนียว ไม่หอม ของหมักทุกอย่างจะมีกลิ่นเฉพาะ ส่วนมากจะจ้างโรงงานผลิตเส้นให้ แล้วนำมาติดตราเป็นของตัวเอง หรือประยุกต์เอาแป้งที่ไม่ใช้กรรมวิธีโบราณ จะได้เส้นที่ระหว่างลวกไม่มีกลิ่นหอม	ด้วยกระบวนการ 20ขั้นตอนใช้เวลา 7 วัน บ่มหมัก-ตำจะได้เส้นขนมจีนสดที่เหนียว นุ่ม มีกลิ่นหอม เพราะเป็นการหมักโดยจุลินทรีย์ธรรมชาติ จะมีการสร้างกลิ่นและรสชาติที่แตกต่าง ยืดอายุการเก็บ(กรณีเส้นสด) ขนมจีนแห้งที่กลุ่มจะทำโดยเอาเส้นขนมจีนที่บีบสดๆใหม่ๆนำมาตากแดดให้แห้งวิธีธรรมชาติ 1-2 แดด เมื่อได้เส้นแห้งแล้ว เวลาลวกน้ำร้อนจะได้กลิ่นหอมแป้งหมัก

9. ประโยชน์ของขนมจีนโบราณแป้งหมักแท้

ผู้วิจัยไปคนที่ชอบรับประทานขนมจีนมาตั้งแต่เด็กพอจำความได้น่าจะก่อน พ.ศ.2500 ระหว่างเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 (2508)เกิดความสงสัยว่าทำไมจะต้องมีการตำแป้งโดยใช้แรงงานคน ทำไมไม่หาเครื่องทุ่นแรงมาช่วย ปี พ.ศ.2546 ผู้วิจัยได้ประดิษฐ์คิดค้นเครื่องตำขนมจีนโบราณขึ้นมาแทนแรงงานคนได้สำเร็จ จนได้รับรางวัลชมเชยจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ เงินรางวัล 50,000 บาท การตำแป้งถือเป็นหัวใจสำคัญของขนมจีนขั้นตอนหนึ่ง และต่อมาก็เกิดความสงสัยว่าทำไมขนมจีนถึงอยู่ได้ 2-3 วัน โดยปราศจากสารกันบูด ปี พ.ศ.2560 มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ได้ทำการศึกษาวิจัยจนพบว่าขนมจีนโบราณครูเป่า ทุกขั้นตอนมีจุลินทรีย์โพรไบโอติก การที่จะมีจุลินทรีย์ธรรมชาติชนิดนี้เกิดขึ้นมาได้ ทุกกระบวนการจึงต้องปลอดสารเคมี ตั้งแต่เมล็ดข้าวสาร น้ำที่ใช้แช่บ่ม-หมัก ถ้าทุกกระบวนการดีหมดและครบตามวิธีโบราณ จะได้เส้นขนมจีนที่เหนียว นุ่ม สีขาวขุ่น สีขาวงาช้าง (ivory white) ไม่คล้ำ ไม่เป็นสีน้ำตาล กลิ่นต้องหอม(กลิ่นควันไฟ)ไม่เหม็นเปรี้ยว หรือมีกลิ่นบูด ที่คนรุ่นใหม่ หรือพ่อค้าพูดกันว่าแป้งหมักต้องกลิ่นและสีนี้ เป็นการพูดกันโดยไม่ทราบข้อเท็จจริง เพราะขนมจีนแป้งหมักนี้เป็นสูตรก่อน พ.ศ.2500 ปัจจุบันผู้วิจัยจริงๆ ล้วงกลับไปหมดแล้ว เหลืออยู่คนเดียวที่ตอบได้เชิงวิทยาศาสตร์ว่าทำไมขนมจีนโบราณถึงอร่อยและมีประโยชน์ เพราะขนมจีนโบราณครูเป่า ได้ลองทดลองถูกมาเป็น

เวลา 60 ปี จนได้สูตรที่แน่นอนแล้ว ด้วยกระบวนการหมักขนมจีนอย่างถูกวิธีจากผู้ชำนาญและ เชี่ยวชาญ ที่ได้รับการสั่งสมสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นก่อนพ.ศ.2500 โดยปกติคนโบราณก็ทำขนมจีนแห้ง อยู่แล้ว โดยขนมจีนถ้าเหลือก็นำมาตากแห้ง ผู้วิจัยจึงเอาเส้นขนมจีนที่ผ่านกระบวนการบ่ม-หมัก เป็นกระบวนการดั้งเดิมที่ไม่ผัดเพี้ยน เหมือนสมัยนี้ ที่เอามาทำและขายกันอย่างแพร่หลายกัน ทั่วโลก ชาวต่างชาติและเจ้าหน้าที่รัฐ และร้านอาหารไทยในต่างแดนก็ไม่ทราบ เป็นธุรกิจการ แข่งขัน ผู้บริโภคก็ไม่ทราบถึงรากเหง้าภูมิปัญญาและวัฒนธรรมสังคมชุมชนที่บรรพบุรุษสร้างกุศ โลบาย ตามแบบอย่างของหลักพระพุทธศาสนาอย่างแท้จริง คนส่วนใหญ่โดยเฉพาะผู้หญิงก็ไม่ได้ บวชเรียน ผู้ชายบวชแต่ไม่ได้พรรษาไม่ได้เล่าเรียนพระธรรมคำสั่งสอนของพระสัมมาสัมพุทธเจ้า ท่านได้ทรงสั่งสอนไว้ในคู่มือสำหรับนักเรียน นักธรรมและธรรมศึกษา อ่านง่าย เข้าใจง่าย โดยผู้วิจัยบวชได้พรรษา (3 เดือน) สอบได้นักธรรมชั้นตรี ต้องการเผยแพร่ “สุขของภคหัตถ์ 4 อย่าง” หน้า 101 ในหนังสือนวโกวาท ฉะนั้นงานวิจัยในครั้งนี้จะเป็นชิ้นครั้งสุดท้าย ที่เป็นของแท้ หลังจากนั้นจะ ไม่มีผู้รู้อย่างแท้จริงอีกแล้ว ผู้วิจัยต้องการแจ้งมายังหน่วยราชการต่าง ๆ ว่า การเอา ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปไปเผยแพร่ถึงต่างประเทศ มันยังไม่ใช่ของโบราณอย่างแท้จริง

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเรื่องกระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ ผู้วิจัยได้ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

ศศิธร ปุรินทรากิบาล (2563, หน้า 60-63) ได้ศึกษาเรื่องการปรับปรุงคุณสมบัติของ ขนมจีน เส้นสดโดยใช้แป้งพรีเจลาติไนซ์จากข้าวโพดสีม่วงทดแทนแป้งข้าวเจ้า มีวัตถุประสงค์เพื่อ พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนเส้นสด โดยการทดแทนแป้งข้าวเจ้า (rice flour: RF) ด้วยแป้งข้าวโพดสี ม่วง (purple corn flour: PCF) และแป้งข้าวโพดสีม่วงพรีเจลาติไนซ์ การศึกษากระบวนการผลิต แป้งข้าวโพดสีม่วงพรีเจลาติไนซ์ที่เหมาะสมได้ทำการศึกษา 3 ปัจจัย ได้แก่ ความเข้มข้นของน้ำแป้ง ที่ความเข้มข้นร้อยละ 10 และ 20 โดยน้ำหนักต่อปริมาตร อุณหภูมิที่ใช้ในการกวนน้ำแป้ง ที่อุณหภูมิ 75 และ 85 องศาเซลเซียส และกระบวนการทำแห้ง คือ การทำแห้งบนถาดในตู้อบลม ร้อน (Tray dry) และเครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้งเดี่ยว (Drum dry) จากนั้นทำการวิเคราะห์คุณสมบัติ ต่าง ๆ ของแป้งข้าวโพดสีม่วงพรีเจลาติไนซ์และแป้งควบคุมสองชนิด คือ แป้งข้าวเจ้า (RF) และ แป้งข้าวโพด สีม่วง (PCF) พบว่าค่าแป้งข้าวโพดสีม่วงพรีเจลาติไนซ์T20-85 ที่เตรียมจากน้ำแป้ง ที่ความเข้มข้นร้อยละ 20 และกวนที่อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส และทำแห้งด้วยวิธีTray dry มีค่า การพองตัวสูงที่สุดเท่ากับ 24.11 กรัม/น้ำหนักแห้งรองลงมาคือ D20-85 ที่เตรียมจากน้ำแป้งที่ความ

เข้มข้นร้อยละ 20 และกวนที่อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส และทำแห้งด้วยวิธี Drum dry เท่ากับ 16.60 กรัมต่อกรัมน้ำหนักแห้ง นอกจากนี้ยังพบว่าแป้งทั้งสองมีลักษณะเจลที่อ่อนนุ่มไม่แตก่วนหลังเย็นตัวลง จึงเลือกแป้งข้าวโพดสีม่วงพรีเจลาติไนซ์ T20-85 และ D20-85 มาประยุกต์ใช้ในการศึกษาพัฒนาเส้นขนมจีนการศึกษาปรับปรุงเส้นขนมจีนโดยการทดแทนแป้งข้าวเจ้า ในผลิตภัณฑ์ขนมจีนด้วยแป้ง 3 ชนิด ได้แก่ แป้งข้าวโพดสีม่วงแป้งข้าวโพดสีม่วงพรีเจลาติไนซ์ T20-85 และ D20-85 ที่ระดับการทดแทนร้อยละ 10 และ 30 โดยน้ำหนักแป้ง พบว่าเส้นขนมจีน PCF:10 T20-85:10 และ D20-85:10 มีผลคะแนนการทดสอบความชอบจากผู้บริโภคในด้าน สี รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมมากที่สุด จึงสรุปได้ว่า การทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งข้าวโพดสีม่วงแป้งข้าวโพดสีม่วงพรีเจลาติไนซ์ T20-85 และ D20-85 ที่ระดับการทดแทนร้อยละ 10 เป็นระดับที่เหมาะสม โดยข้อมูลจากงานวิจัยนี้สามารถเป็นแหล่งข้อมูลในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนให้ยั่งยืนต่อไป

สุรศักดิ์ จันทรานิมิต และประมวล ศรีกาหลง (2556, หน้า 59-66) ได้ศึกษาวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนทอดปรุงแต่งหน้าเพื่อการยอมรับของผู้บริโภคงานวิจัยมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนทอดปรุงแต่งหน้าให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคโดยศึกษาปริมาณความชื้นของขนมจีนอบแห้งที่เหมาะสมต่อการพองตัวของขนมจีนทอด จากขนมจีนอบแห้งที่มีปริมาณความชื้นระดับต่าง ๆ 12 ระดับ ที่เตรียมได้จากตำแหน่งต่างๆ ของเตาอบและในระยะเวลาที่ต่างกันพบว่าที่ระดับความชื้นร้อยละ 12.2 มีอัตราการพองตัวสูงที่สุด คือ ร้อยละ 499.1 ± 52.5 ซึ่งวัดโดยวิธีการแทนที่ด้วยงาดำ เมื่อทำการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยผู้ทดสอบชิม 50 คน โดยวิธี Ranking Test ด้านความชอบความกรอบของขนมจีนทอดจากขนมจีนอบแห้งที่มีความชื้นแตกต่างกัน 5 ระดับ (ร้อยละ 6.8, 8.1, 9.5 12.2 และ 15.2) พบว่า ผู้ทดสอบส่วนมากชอบความกรอบจากระดับความชื้นในช่วงร้อยละ 9.5-12.2 และจากการพัฒนาขนมจีนทอดโดยมีการปรุงแต่งด้วยหน้าชนิดต่าง ๆ 5 ตัวอย่าง คือ หน้าหมูหยองน้ำพริกเผา หน้าธัญพืชหน้างาหน้าพริกเผา หน้าน้ำอ้อย และตัวอย่างไม่มีหน้า (ควบคุม) ผลการทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้ทดสอบชิม 50 คน โดยวิธี Hedonic Scaling 5 points พบว่า หน้าหมูหยองน้ำพริกเผา มีคะแนนการยอมรับของสี กลิ่น รส รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมสูงที่สุด รองลงมาเป็นหน้าธัญพืช หน้างาหน้าพริกเผา หน้าน้ำอ้อย และตัวอย่างไม่มีหน้ามีคะแนนต่ำที่สุด

ชลธิชา มณีเชษฐา, ณัฐณา เหล่ากุลคิลิก และนันทิษา คำรงวัฒนกุล (2562, หน้า 80-83) ได้ศึกษาเรื่องสูตรการผลิตอายุการเก็บรักษาของขนมจีนน้ำปูและชนิดของน้ำยาที่เหมาะสมในการบริโภคพร้อมกับขนมจีนน้ำปูงานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสูตรการผลิตอายุการเก็บรักษาของขนมจีนน้ำปูและชนิดของน้ำยาที่เหมาะสมในการบริโภคพร้อมกับขนมจีนน้ำปูจากการศึกษารูปแบบ

การผสมน้ำปุ๋ยในเส้นขนมจิ้นพบว่า การผสมแบบน้ำปุ๋ยสดมีคะแนนความชอบด้านกลิ่นมากกว่าน้ำปุ๋ยแห้ง โดยมีคะแนนเท่ากับ 6.07 ± 1.33 และ 5.77 ± 1.44 ตามลำดับ ($p < 0.05$) จากนั้นเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการในขนมจิ้นน้ำปุ๋ยโดยศึกษาปริมาณน้ำปุ๋ยตะไคร้และแป้งสาทิพบว่ขนมจิ้นที่ประกอบด้วยน้ำปุ๋ยร้อยละ 6 (เทียบน้ำหนักทั้งหมด) ปริมาณตะไคร้ร้อยละ 60 (เทียบน้ำหนักแป้งทั้งหมด) และปริมาณแป้งสาทิทดแทนแป้งขนมจิ้นร้อยละ 20 ได้คะแนนความชอบโดยรวมสูงที่สุดมีปริมาณโปรตีนเท่ากับร้อยละ 6.01 และมีธาตุเหล็กเท่ากับ 144.42 มิลลิกรัม/กิโลกรัมแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติกับสูตรอื่น ($p < 0.05$) เมื่อศึกษาอายุการเก็บรักษาของเส้นขนมจิ้นน้ำปุ๋ยพบว่าสามารถเก็บรักษาขนมจิ้นน้ำปุ๋ยที่อุณหภูมิห้อง (35 ± 2 องศาเซลเซียส) ได้ 2 วันและเก็บรักษาไว้ในตู้เย็น (อุณหภูมิ 8 ± 2 องศาเซลเซียส) ได้ 4 วัน โดยที่มีปริมาณจุลินทรีย์ไม่เกินมาตรฐาน มพช.500/2547 และเมื่อจัดลำดับชนิดของน้ำยาที่เหมาะสมต่อการบริโภคพร้อมกับขนมจิ้นน้ำปุ๋ยพบว่า น้ำยาอะทิลได้รับการจัดลำดับ 1 รองลงมาคือน้ำยาป่า น้ำเงี้ยว น้ำยาปักข์ใต้ และแกงเขียวหวานตามลำดับ

กาญจนา ดงสงคราม , พรพิชญธรรมปัดและ กฤตภาส ยุทธอาจ (2562, หน้า 42-45) ได้ศึกษาเรื่อง นวัตกรรมเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ขนมจิ้นอบแห้งสมุนไพร การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษา นวัตกรรมเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อเพิ่มคุณภาพผลิตภัณฑ์ขนมจิ้นอบแห้งสมุนไพร 2) เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ขนมจิ้นอบแห้งสมุนไพรและ 3) ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมจิ้นอบแห้งสมุนไพรกลุ่มเป้าหมายคือผู้บริโภคขนมจิ้นอบแห้งของร้านขนมจิ้นอบแห้งน้องเพียงฟ้าที่จำหน่ายผ่านช่องทางการจำหน่ายทั้งระบบออนไลน์และออฟไลน์ เก็บข้อมูลระหว่างเดือนสิงหาคม – ตุลาคม 2562 คัดเลือกกลุ่มเป้าหมายด้วยวิธีเจาะจงจำนวน 30 รายเครื่องมือการวิจัยได้แก่ 1) ผลิตภัณฑ์ขนมจิ้นอบแห้งสมุนไพร 2) แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภค ที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมจิ้นอบแห้งสมุนไพร สถิติที่ใช้ในการวิจัยได้แก่ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

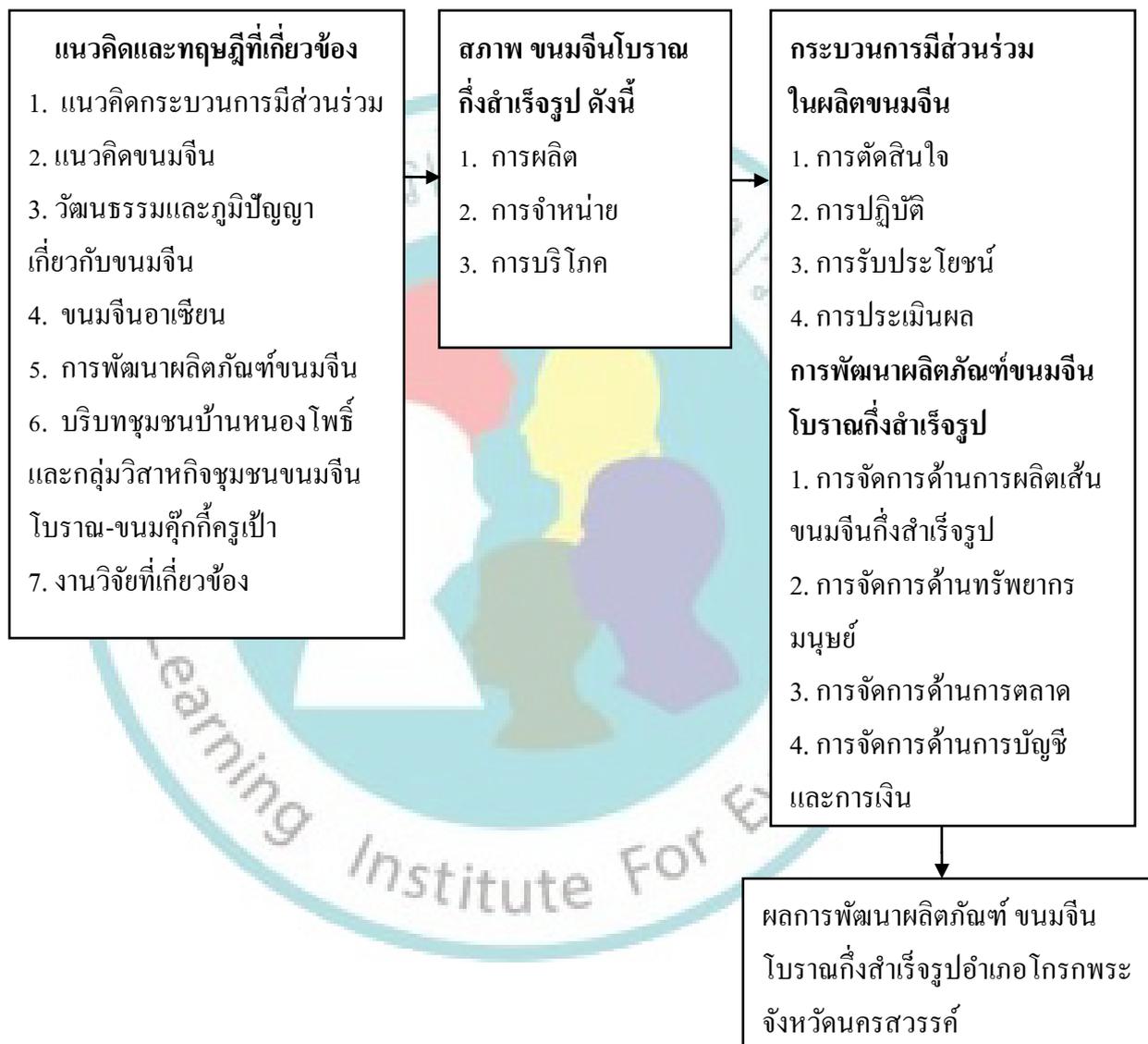
ผลการวิจัยพบว่า 1) การศึกษานวัตกรรมเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อเพิ่มคุณภาพผลิตภัณฑ์ขนมจิ้นอบแห้งสมุนไพรด้วยการใช้วิธีอบแห้งในตู้อบแบบถาดประกอบด้วยถาดเดี่ยวที่มีช่องตาข่ายอยู่ด้านล่างและบุเครื่องด้วยฉนวนในแต่ละถาดจะบรรจุเส้นขนมจิ้นอากาศร้อนไหลหมุนเวียนอยู่ในตู้ที่ความเร็วลม 0.5-5 เมตร/วินาทีต่อตารางเมตรของพื้นที่ผิวของถาดมีระบบท่อหรือเบฟเฟิลเพื่อนำลมร้อนขึ้นไปด้านบนผ่านแต่ละถาดเพื่อให้ลมร้อนกระจายอย่างสม่ำเสมอ 2) การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ขนมจิ้นอบแห้งสมุนไพรพบว่าพืชสมุนไพรที่นำมาสกัดเป็นส่วนผสมขนมจิ้นมี 7 ชนิด ได้แก่ ข้าวหอมมะลิ อัญชัน ใบเตย แดงโม พักทอง แคร้งรอด ข้าวกล็อง และได้สีทั้งหมด 8 คือ ข้าวหอมมะลิ = สีขาวธรรมชาติ อัญชัน = สีฟ้าอัญชัน+มะนาว = สีม่วง ใบเตย = สีเขียว แดงโม = สี

ชมพู พักทอง = สีเหลือง แคร้รอด = สีส้ม และข้าวกล้อง = สีน้ำตาลเพื่อให้ได้เส้นขนมจีนที่สีสวย เส้นเรียงตัวสวยงามได้มีการทดสอบระยะเวลาและอุณหภูมิที่พอเหมาะในอัตราส่วนแป้งข้าวเจ้า 85 % แป้งมัน 5% สมุนไพร 5% และน้ำเปล่า 5% ระยะเวลาในการทำแห้งคือพักไว้ประมาณ 4 ชั่วโมงแล้วนำไปตากแดดอีก 3 ชั่วโมงเข้าเครื่องอบแห้งที่อุณหภูมิ 45 องศาอีกประมาณ 5 ชั่วโมง และ 3) ความพึงใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมจีนอบแห้งสมุนไพรพบว่าผู้บริโภคที่ได้บริโภคขนมจีนอบแห้งแล้วมีความพึงใจต่อผลิตภัณฑ์ขนมจีนอบแห้งโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด

ชลีรัตน์ พยอมรัมย์, และรัตนา หิรัญโรจน์ (2557, หน้า 68-70) ได้ศึกษาเรื่อง ศึกษาองค์ความรู้และภูมิปัญญาด้านการทำขนมจีนแปงหมักของชุมชน โพรงมะเดื่อวัดอุประสงค์ของการวิจัยครั้งนี้เพื่อ 1) ศึกษาองค์ความรู้และภูมิปัญญาด้านการทำขนมจีนแปงหมักของชุมชน โพรงมะเดื่อ โดยมุ่งเน้นการใช้ทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ แหล่งเรียนรู้ในชุมชน และปราชญ์ชาวบ้าน 2) นำองค์ความรู้และภูมิปัญญา มาพัฒนาเป็นบทเรียนวิทยาศาสตร์ท้องถิ่นสำหรับนักเรียนมัธยมศึกษาตอนต้น (ม.2) โรงเรียนโพรงมะเดื่อวิทยาคม อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม ช่วงเดือน ธันวาคม 2556 – กรกฎาคม 2557 ผลการวิจัยสรุปได้ว่า องค์ความรู้และภูมิปัญญาด้านการทำขนมจีนแปงหมักของชุมชนที่นำมาพัฒนาเป็นบทเรียนมี 7 เรื่อง ได้แก่ 1) ประวัติความเป็นมาของขนมจีนชุมชน โพรงมะเดื่อ 2) วัตถุประสงค์และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต 3) กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องในขั้นตอนการผลิต 4) คุณค่าทางอาหาร 5) ปัญหาในการผลิตขนมจีนและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม 6) ขนมจีนกับวิถีชีวิตชุมชน โพรงมะเดื่อ และ 7) การเพิ่มมูลค่าการผลิตขนมจีน เวลาที่ใช้ในการเรียนการสอน 25 ชั่วโมง ผลการทดลองใช้บทเรียนพบว่า 1) ผู้เรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนโดยเฉลี่ยสูงขึ้น เกิดการพัฒนาทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ พฤติกรรมทางวิทยาศาสตร์ ความตระหนักในคุณค่าวัฒนธรรมของถิ่นอาศัย มีความพึงพอใจและ เจตคติที่ดีต่อกระบวนการเรียนการสอน 2) ผู้สอนได้พัฒนาตนเองจากการเรียนรู้ด้วยกระบวนการวิจัย และ 3) ชุมชนมีส่วนร่วม ในการสร้างองค์ความรู้ เกิดความภาคภูมิใจในตนเองและถิ่นอาศัย

กรอบแนวคิดในการวิจัย

ผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิดทฤษฎีจากเอกสาร หนังสือ บทความวิจัย บทความวิชาการ ได้กรอบแนวคิดในการวิจัย ดังนี้



ภาพที่ 2.2 กรอบแนวคิดในการวิจัย

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป อำเภอโคกพระ จังหวัดนครสวรรค์ เป็นการวิจัยเชิงพัฒนา (Research and Development) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาสภาพ กระบวนการมีส่วนร่วมในการผลิตและการตลาดขนมจีนและ 2) พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปครุเป่า อำเภอโคกพระ จังหวัดนครสวรรค์ ผู้วิจัยมีวิธีดำเนินการวิจัยตามขั้นตอน ดังนี้ 1) รูปแบบการวิจัย วิธีการและเทคนิคที่ใช้ในการวิจัย 2) ประชากรเป้าหมาย วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างและขนาดตัวอย่าง 3) เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล 4) วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูล 5) สถานที่ในการวิจัย 6) ระยะเวลาการดำเนินการวิจัย และ 7) ปฏิทินการปฏิบัติงาน ดังนี้

รูปแบบการวิจัย วิธีการและเทคนิคที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงพัฒนา (Research and Development) กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปอำเภอโคกพระ จังหวัดนครสวรรค์ โดยมีวิธีการและเทคนิคที่ใช้ในการวิจัย ดังนี้

1. ผู้วิจัยศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ศึกษาบริบทพื้นที่ นำข้อมูลมาจัดทำแบบบันทึกและสัมภาษณ์การพูดคุยกับกลุ่มขนมจีนครุเป่า
 2. ตรวจสอบข้อมูลจาก ผู้เชี่ยวชาญด้านสังคม การวิจัย หรือการวัดผล จำนวน 3 ท่าน แล้วนำมา ปรับปรุงและพัฒนา
 3. สัมภาษณ์กลุ่มขนมจีนครุเป่า แล้วนำมาวิเคราะห์ทั้งเชิงปริมาณ และคุณภาพ
 4. จัดเวทีเสวนากลุ่มทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน
 5. ออกแบบ และทดลองผลิตภัณฑ์ขนมจีน
 6. ประเมินความพึงพอใจผู้บริโภค
- ในส่วนของเนื้อหาสาระสำคัญ มีดังนี้
1. ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกระบวนการมีส่วนร่วมในการผลิตและ

การตลาดขนมจีนแบบต่าง ๆ ที่น่าสนใจในประเทศไทยเป็นกรณีศึกษาที่ผลิตในภูมิภาคต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง น่าสนใจ ที่นำออกจำหน่ายทั้งทางออนไลน์และออฟไลน์

2. ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ดังนี้

2.1 ผลิตเส้นขนมจีนโบราณแห้ง ทั้งจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่และจากแป้งข้าวขาว

ธรรมดา

2.2 ผลิตน้ำยาขนมจีนแห้ง ทั้งน้ำยากะทิ และน้ำยาป่า

3. ดำเนินการนำผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนแห้งและน้ำยาขนมจีนแห้งต้นแบบออก ทดลองทำการตลาดเพื่อทำการประเมินผล

ประชากรเป้าหมาย วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างและขนาดตัวอย่าง

ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณกึ่งสำเร็จรูปเป็นผลิตภัณฑ์ โดยมีประชากร และกลุ่มตัวอย่าง ดังนี้ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา ได้แก่ กลุ่มผู้ประกอบการขนมจีนโบราณ ครูเป่า อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ จำนวน 15 คน ผู้บริโภคจำนวน 10 คน เป็นการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง(purposive sampling)

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

1. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

1.1 แบบสัมภาษณ์ชนิดมีโครงสร้างข้อมูลทั่วไป สภาพ กระบวนการมีส่วนร่วมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมจีน โบราณ-ขนมคูกี้ครูเป่า

1.2. แบบสอบถามผู้บริโภคขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป ประกอบด้วยชุดที่ 1 แบบสัมภาษณ์สภาพ และกระบวนการมีส่วนร่วมในการผลิตขนมจีนการเสวนากลุ่มย่อยพัฒนาผลิตภัณฑ์ แบ่งเป็น 2 ตอน คือ

ตอนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลทั่วไป

ตอนที่ 2 แบบสอบถามกระบวนการมีส่วนร่วม และชุดที่ 2 แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภค แบ่งเป็น 2 ตอนคือ ตอนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลทั่วไป และตอนที่ 2 แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภค

2. การสร้างและพัฒนาเครื่องมือ ดำเนินการดังนี้

2.1 แบบบันทึกและการสัมภาษณ์ชนิดมีโครงสร้าง มีลักษณะเป็นแบบเลือกตอบ (Check List) แบ่งออกเป็น 2 ตอน คือ ตอนที่ 1 สัมภาษณ์เกี่ยวกับข้อมูลทั่วไป ตอนที่ 2 สภาว และกระบวนการมีส่วนร่วมในการผลิตขนมจีน

2.2 ออกแบบและทดลองผลิตกัณฑ์ขนมจีน

2.3 แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภค

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยผ่านการตรวจสอบคุณภาพโดยผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญ

การแปลผล เกณฑ์ในการแปลความหมายคะแนน ดังนี้ (ชานินทร์ ศิลป์จารุ, 2560; บุญเชิด ชำนิศาสตร์, 2556)

คะแนนเฉลี่ย

4.51-5.00	หมายถึง มีสภาพ/การมีส่วนร่วมในระดับมากที่สุด
3.51-4.50	หมายถึง มีสภาพ/การมีส่วนร่วมในระดับมาก
2.51-3.50	หมายถึง มีสภาพ/การมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง
1.51-2.50	หมายถึง มีสภาพ/การมีส่วนร่วมในระดับน้อย
1.00-1.50	หมายถึง มีสภาพ/การมีส่วนร่วมในระดับน้อยที่สุด

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูล

1. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยทำการเก็บข้อมูลตั้งแต่เดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2564 ถึง เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2564 รวมระยะเวลา 3 เดือน ซึ่งการวิจัยครั้งนี้มีวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลแบ่งออกเป็น 2 ส่วนคือข้อมูลปฐมภูมิ และข้อมูลทุติยภูมิ เกี่ยวกับสภาพ กระบวนการมีส่วนร่วม และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปครุเป่า อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ ดังนี้

1.1 นำข้อมูล จากการพูดคุย ประเด็นการพูดคุย แบบพูดคุยกลุ่มที่มีส่วนร่วมการผลิตขนมจีน แบบสังเกตแบบมีส่วนร่วม แบบสังเกตการณ์ไม่มีส่วนร่วม

1.2 แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภค โดยเก็บข้อมูลด้วยตนเอง

2. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลเป็นการวิเคราะห์จากกระบวนการสร้างการมีส่วนร่วมของผู้ร่วมวิจัยเริ่มตั้งแต่การวิเคราะห์สถานการณ์การทำงานขนมจีนแสนสะดวกไม่ต้องคิดมาทำขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป ผลกระทบที่เกิดขึ้นกับผู้มีส่วนร่วมทุกภาคส่วนโดยนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

กิจกรรม	2562						2564												
	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	
2. เสนอ รายชื่อ วิจัย										↔									
3. ศึกษา สืบค้น เรื่องวิจัย			↔																
4. เขียน รายงาน บทที่ 1-3				↔															
5. ดำเนิน งาน											↔								
6. เก็บ ข้อมูล											↔								
7.วิเคราะห์ ข้อมูล สรุป												↔							
8. เขียน รายงาน บทที่ 4-5												↔							
9. ส่งเล่ม วิจัยฉบับ สมบูรณ์ แก่บัณฑิต ศึกษา													↔						

บทที่ 4

ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ มีวัตถุประสงค์ คือ 1) เพื่อศึกษาสภาพ กระบวนการมีส่วนร่วมในการผลิตและการตลาดขนมจีน และ 2) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณกึ่งสำเร็จรูป อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลแบ่งเป็น 2 ตอน ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการศึกษาสภาพการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์

1. สภาพขนมจีนครู่เป่า

ขนมจีนครู่เป่าเป็นขนมจีนโบราณที่ใช้แป้งหมักสูตรดั้งเดิม โดยเป็นขนมจีนโรยเส้นสดที่ใช้ภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่รังสรรค์ไว้ให้ลูกหลานได้มีอาชีพเสริม จากการทำนา ให้ใช้เวลาว่างให้ได้ประโยชน์ระหว่างรอการเพาะปลูก มีรายได้เสริมที่มั่นคง อย่างยั่งยืน โดยที่บรรพบุรุษไม่ได้เล่าเรียนมา เลยแต่กรรมวิธีการทำขนมจีนโบราณอธิบายได้เข้าหลักทางวิทยาศาสตร์ เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 194 ปี ที่ผู้วิจัยสืบค้นประวัติการตั้งวัดตำหนักเหนือ ที่บรรพบุรุษของผู้วิจัยเป็นชาวรามัญ(มอญ)อพยพ เข้ามาเมื่อ พ.ศ.2370 และตั้งบ้านเรือนอยู่รอบข้างบริเวณวัดติดแม่น้ำเจ้าพระยาที่อำเภอปาดเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ใกล้เกาะเกร็ด ลูกค้าขนมจีน โบราณครู่เป่า มีทั้งตำบลบางประมง เพราะได้ไปทำการเร่ขาย หรือเมื่อเวลาว่างงานบุญกุศลอุทิศ-ผ้าป่า บวชเจ้านาค มงคลสมรส ขึ้นบ้านใหม่ ฯลฯ จะมาสั่งขนมจีนพร้อมน้ำยาต่าง ๆ นอกจากนี้ขนมจีน โบราณครู่เป่ายังออกเร่ขายในตลาดนครสวรรค์ครอบคลุมพื้นที่ และออกไปขายตามอำเภอ เมื่อมีงานโธ่โธ่ปและงานจังหวัดเคลื่อนที่ จะไปขาย ครบทุกอำเภอ และออกไปขายต่างจังหวัดที่มีการคมนาคมขนส่งสะดวก เช่น เชียงใหม่ อุบลราชธานี ขอนแก่น ภูเก็ต ระยอง ระนอง ขนมจีนมีวิธีผลิตเส้นใหม่ๆสดๆเองวันต่อวัน ไม่ซื้อเส้นจากตลาดมาขาย มักจะมีลูกค้านำมาให้ทำเส้นแห้งมาขายบ้าง เพราะไม่รู้ว่าจะไปหาซื้อได้ที่ไหน เนื่องจากไม่สามารถหาบรรพบุรุษได้ลูกค้านำใจ ไปปรับประทานที่อื่นก็อร่อยไม่เหมือน

ครูเป้า เวลาไปขายสถานที่ไกลๆ เช่น งานเมืองทองธานี และจังหวัดอื่นๆ จะมีความยุ่งยากต้องเตรียมตัวแข่งไว้เป็นจำนวนมาก เสร็จแล้วจึงนำแป้งที่คั่วแล้วใส่ถุงพลาสติกมัดปากถุงแน่นน้ำให้จมไว้ในโถงดินเผา เพื่อเก็บรักษาให้คงสภาพเดิม (เจ้าอื่นจะซื้อเส้นจากตลาดมาขาย) หากขายดีแป้งที่เตรียมไป จะไม่เพียงพอกับความต้องการของลูกค้า ทำให้เส้นขนมจีนขาดช่วงและต้องหยุดการขายกรณีที่ไปออกงานใหญ่ ๆ เจ้าหน้าที่ที่แนะนำไปออกงานจะต่อว่าว่าทำไมเตรียมของมาน้อยทำให้ลูกค้าผิดหวัง ด้วยสาเหตุที่ทำให้เส้นขนมจีนมาไม่พอขาย เพราะลูกค้าชอบรับประทานทั้งๆ ที่เพิ่งเคยรับประทานเป็นครั้งแรก จะรู้สึกว่ามีแตกต่างจากที่เคยรับประทานประจำและทราบจากผู้ขายว่ามันไม่ใช่ขนมจีนที่ทำจากกระบวนการแท้ดั้งเดิม การทำน้ำยาสูตรต่าง ๆ เวลาไปออกงานหลายๆ วันจะเตรียมทำน้ำยาสำเร็จรูปไว้ก่อนแล้วแช่แข็งเก็บไว้ เวลาขายจึงนำออกมาละลายในน้ำกะทิ ถ้าไม่ใส่กะทิ ก็จะเป็นน้ำยาปลา แล้วปรุงรสใหม่อีกครั้งโดยทำวันต่อวัน แต่ก็จะเตรียมไปไม่เพียงพอจะหมดก่อนเวลาเสมอ จึงเห็นถึงความจำเป็นที่จะต้องมีการประยุกต์จากรูปแบบเดิมที่ทำเป็นเส้นสดน้ำยาสด มาเป็นการทำเส้นขนมจีนแห้ง และทำน้ำยาแห้งหรือเป็นผง แบบโบราณจริงๆ

ในการจัดการด้านการผลิตเส้นขนมจีนโบราณถึงสำเร็จรูป และการปลูกพืชสมุนไพร เครื่องปรุงและเครื่องเคียง เริ่มทำสูตรและคู่มือการทำงานขนมจีน มีการจัดสูตรอาหารหรือทำคู่มือ เป็นเรื่องสำคัญมาก เพราะหากวันใดเชฟไม่อยู่สูตรอาหารนั้นก็หายไปพร้อมกับเชฟเพราะสูตรอาหารไม่ได้ถูกจดบันทึกไว้ หรือถ่ายทอดออกมาเป็นหลักฐานหรือเอกสารใด ๆ หรือต่อให้ตัวเองเป็นทั้งเชฟและเจ้าของถ้าวันหนึ่งเรามีเหตุจำเป็นไม่สามารถปรุงอาหารได้จะเกิดอะไรขึ้นกับร้าน กว่าที่จะสอนให้ลูกหลานเรียนรู้ (ซึ่งก็ไม่ว่าเขาจะเรียนรู้หรือไม่) กว่าที่รสชาติจะได้ ลูกค้ายาหายไปหมดแล้ว ถ้าไม่มีสูตรไม่มีการจดบันทึกสูตรอาหารหรือขั้นตอน การทำอาหารจึงต้องรีบทำ cost cooking เพื่อร้านจะโคขายต่อได้ ส่วนมาตรฐานและรางวัลของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมจีนโบราณ-ขนมคึกก็ครูเป้า ที่ได้รับมีหลายรางวัลรับรอง อาทิ เช่น รางวัลที่ 2 ประกวดกลุ่มวิสาหกิจชุมชนดีเด่น 2564 หนังสือรับรองการแจ้งข้อมูล ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน(มผช.) ได้รับเลขสารบบอาหาร ขนมจีนแป้งหมัก 60-2-60047-6-0003 ได้รับเลขสารบบอาหาร ขนมจีนแป้งหมักชนิดเส้นแห้ง 60-2-60047-6-0004 รางวัลชมเชยนักประดิษฐ์ พ.ศ. 2547 ถ้วยรางวัลขวัญใจนักประดิษฐ์ ประกาศใบรับรองขนมจีน 4 ดาว รางวัลชนะเลิศการประกวดสื่อเว็บไซต์ รางวัลภูมิปัญญาสู่นวัตกรรมชนะเลิศระดับภาคเหนือ “ขนมจีนไรซ์เบอร์รี่สูตรโบราณแช่แข็ง” การันตีความอร่อยโดย Celebrity Chef “ไวพ พิง” ในงาน OTOP เมืองทองธานี เป็นต้น

2. การมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามมีรายละเอียดดังนี้

2.1 ผลการศึกษาข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 แสดงจำนวนและร้อยละข้อมูลส่วนบุคคลของผู้มีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์

ข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม		จำนวน(คน)	ร้อยละ
1. เพศ	ชาย	2	13.33
	หญิง	13	86.77
2. อายุ	ต่ำกว่า 20 ปี	-	-
	20-35 ปี	1	6.66
	36-50 ปี	4	26.67
	มากกว่า 50 ปี	10	66.67
3. สถานภาพ	โสด	3	20.00
	สมรส	12	80.00
4. อาชีพ	รับราชการ/พนักงานวิสาหกิจ	-	-
	พนักงานบริษัท	2	13.33
	ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว	4	26.67
	นักเรียน/นักศึกษา	-	-
	เกษตรกร	2	13.33
	รับจ้างทั่วไป	5	33.33
	พ่อบ้าน/แม่บ้าน	1	6.67
	อาชีพอื่น ๆ	1	6.67
5. ระดับการศึกษา	ประถมศึกษา	7	46.67
	มัธยมศึกษา	3	20.00
	ปริญญาตรี	5	33.33
	สูงกว่าปริญญาตรี	-	-

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม		จำนวน(คน)	ร้อยละ
6. ระยะเวลาที่ท่านพักอาศัย ในชุมชนตำบลบางประมุง	น้อยกว่า 1 ปี	1	6.67
	1-5 ปี	-	-
	6-10 ปี	-	-
	มากกว่า 10 ปี	14	93.33
7. สถานภาพเป็นสมาชิก ของชมรมหรือองค์กร	ไม่เป็นสมาชิก	1	6.67
	เป็นสมาชิก	14	93.33

จากตารางที่ 4.1 จะเห็นได้ว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 86.77 และเป็นเพศชายร้อยละ 13.33 ตามลำดับ กลุ่มชนมเงินครุเป่าจำนวน 15 คนส่วนใหญ่มีอายุมากกว่า 50 ปี ร้อยละ 66.67 รองลงมาคือ อายุ 36-50 ปี ร้อยละ 26.67 อายุมากกว่า 20-35 ปี ร้อยละ 6.66 ตามลำดับ มีสถานภาพสมรส ร้อยละ 20.00 และสถานภาพโสด ร้อยละ 80.00 ตามลำดับประกอบอาชีพรับจ้างทั่วไป ร้อยละ 33.33 รองลงมาคือ ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว ร้อยละ 26.67 พนักงานบริษัท ร้อยละ 13.33 เกษตรกร 13.33 พ่อบ้าน/แม่บ้าน ร้อยละ 6.67 อาชีพอื่นๆ ร้อยละ 6.67 ตามลำดับ มีระดับการศึกษาระดับประถมศึกษา ร้อยละ 46.67 รองลงมาคือ ระดับ ปริญญาตรี ร้อยละ 33.33 ระดับมัธยมศึกษา ร้อยละ 20.00 ตามลำดับ พักอาศัยในชุมชนตำบลบางประมุงมากกว่า 10 ปี ร้อยละ 93.33 และ น้อยกว่า 1 ปี ร้อยละ 6.67 ตามลำดับมีสถานภาพเป็นสมาชิกของชมรมหรือองค์กร ร้อยละ 93.33 และไม่เป็นสมาชิก ร้อยละ 6.67 ตามลำดับ

2.2 ผลการศึกษาสภาพการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณ กิ่งสำเร็จรูป อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์

2.2.1 ผลการศึกษารวมสภาพการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณ กิ่งสำเร็จรูปอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ ดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 แสดงค่าเฉลี่ยภาพรวมและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานสภาพการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์

การมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์	N	\bar{X}	S.D.	ลำดับ
1. มีส่วนร่วมในการตัดสินใจ	15	4.71	0.43	4
2. มีส่วนร่วมในการปฏิบัติ	15	4.83	0.24	2
3. มีส่วนร่วมในผลประโยชน์	15	4.83	0.24	1
4. มีส่วนร่วมในการประเมินผล	15	4.89	0.23	3
รวม		4.80	0.31	

จากตารางที่ 4.2 ผลการศึกษาสภาพการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ ภาพรวมพบว่าการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.80$) พิจารณาเป็นรายด้าน มีส่วนร่วมในผลประโยชน์ ($\bar{X}=4.89$) มีส่วนร่วมในการปฏิบัติ ($\bar{X}=4.83$) มีส่วนร่วมในการประเมินผล ($\bar{X}=4.76$) มีส่วนร่วมในการตัดสินใจ ($\bar{X}=4.71$) อยู่ในระดับมากที่สุดทุกด้าน สอดคล้องกับภาพรวมเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน มีรายละเอียด ดังนี้

2.2.2 ผลการศึกษาสภาพการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ จำแนกเป็นรายด้าน ดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานการจำแนกเป็นรายด้านการมีส่วนร่วมในการตัดสินใจการปฏิบัติการมีส่วนร่วมในผลประโยชน์และการประเมินผล

การมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์	N	\bar{X}	S.D.	ลำดับ
1. การมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ	15	4.71	0.43	
1.1 มีส่วนร่วมในการค้นหาปัญหาที่จะเกิดขึ้นในการศึกษาวิจัยเรื่อง “กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน	15	4.73	0.59	5

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

การมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณ กึ่งสำเร็จรูปอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์	N	\bar{X}	S.D.	ลำดับ
โบราณกึ่งสำเร็จรูปเช่น ปัญหาเศรษฐกิจ ปัญหาสังคม ปัญหาสิ่งแวดล้อม เป็นต้น				
1.2 มีส่วนร่วมในการค้นหาปัญหาที่จะเกิดขึ้น เช่น การสนับสนุนจากรัฐและเอกชน และคนในชุมชน	15	4.67	0.62	8
1.3 มีส่วนร่วมในการคิดหาวิธีการแก้ไขปัญหาที่จะเกิดขึ้น เช่น ตัวผลิตภัณฑ์ไม่สวย ไม่ชวนซื้อ เป็นต้น	15	4.80	0.41	2
1.4 มีส่วนร่วมในการเสนอแนวทางการพัฒนาบุคลากรเชิงการอนุรักษ์และส่งเสริมวัฒนธรรม เช่น ให้ผู้สูงอายุมาเล่าเรื่องการผลิตเส้นแห้งในอดีต เป็นต้น	15	4.80	0.41	2
1.5 มีส่วนร่วมในการติดต่อประสานงานในการหาลูกค้าให้มาสนับสนุนสินค้าขนมจีน เป็นต้น	15	4.73	0.46	5
1.6 มีส่วนร่วมในการเสนอแนวทางเพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อยในการผลิตขนมจีน	15	4.60	0.51	9
1.7 มีส่วนร่วมในการเสนอวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ เช่น การเปลี่ยนรูปแบบ และการมีสีต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ เป็นต้น	15	4.73	0.46	5
1.8 มีส่วนร่วมในการประชุม วางแผน เพื่อการกระจายสินค้าให้มาก และทั่วถึง ทั้งใน-ต่างประเทศ เป็นต้น	15	4.40	0.63	10
1.9 มีส่วนร่วมในการแนะนำและส่งเสริมเพื่อให้ชุมชนเกิดรักและหวงแหนในภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ เป็นต้น	15	4.87	0.35	1
1.10 มีส่วนร่วมในการให้คำปรึกษาและสนับสนุนแนะนำให้โรงเรียนและผู้ปกครอง ร่วมมือในการอนุรักษ์ เป็นต้น	15	4.80	0.41	2
2. การมีส่วนร่วมในการปฏิบัติ	5	4.83	0.24	
2.1 มีส่วนร่วมในการดำเนินงานร่วมกับทางกลุ่ม เพื่อการอนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน เป็นต้น	15	4.87	0.35	6

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

การมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเงินโบราณ กิ่งสำเร็จรูปอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์	N	\bar{X}	S.D.	ลำดับ
2.2 มีส่วนร่วมในการประชาสัมพันธ์เชิญชวนและให้ข้อมูลกับ นักท่องเที่ยวให้มาเที่ยวที่หมู่บ้าน ในผลิตขนมเงิน โบราณ กิ่งสำเร็จรูปกับนักท่องเที่ยวและบุคคลภายนอกได้ทราบ เป็นต้น	15	4.80	0.56	7
2.3 มีส่วนร่วมในการสนับสนุนเงินลงทุน เกี่ยวกับการศึกษา ผลิตภัณฑ์ขนมเงินโบราณกิ่งสำเร็จรูป เพื่อสร้างรายได้ เป็นต้น	15	4.73	0.46	9
2.4 มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมในวันสำคัญเพื่อสืบสาน วัฒนธรรมประเพณี และภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น วันสงกรานต์ เข้าพรรษา และออกพรรษา ในการผลิตขนมเงิน โบราณ กิ่งสำเร็จรูปเพื่อสร้างรายได้ เป็นต้น	15	5.00	-	1
2.5 มีส่วนร่วมในการพัฒนารูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยว หมู่บ้านขนมเงิน โบราณโอท็อป เช่น การสาธิต และการจัดแสดง สินค้าและวัฒนธรรมท้องถิ่น ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเงิน โบราณกิ่งสำเร็จรูปเพื่อสร้างรายได้ เป็นต้น	15	4.93	0.26	3
2.6 มีส่วนร่วมในการส่งเสริมการตลาดในการใช้ผลิตภัณฑ์ของ กลุ่ม เช่น การใส่บาตรทางน้ำ ด้วยขนมเงินเส้นสดและแห้งให้กับ นักท่องเที่ยวเพื่อสร้างรายได้ เป็นต้น	15	5.00	-	1
2.7 มีส่วนร่วมในการส่งเสริมการตลาดการกระจายสินค้า เช่น ใช้รถยนต์ หรือ มอเตอร์ไซด์ วิ่งเร่ขาย เป็นต้น	15	4.33	0.49	10
2.8 มีส่วนร่วมในการส่งเสริมการตลาดในการใช้ผลิตภัณฑ์ ของ กลุ่ม เช่น งานทำบุญครบร้อยวัน งานการกุศลต่างๆ เป็นต้น	15	4.93	0.26	3
2.9 มีส่วนร่วมในการส่งเสริมการตลาดในการใช้ผลิตภัณฑ์ เช่น พัฒนาความสะอาด สถานที่ผลิตให้สวยงาม เป็นต้น	15	4.93	0.26	3
2.10 มีส่วนร่วมในการส่งเสริมการตลาดให้ชุมชน หรือกลุ่มอื่นๆ ได้ทราบว่าผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม ที่หลากหลาย เป็นต้น	15	4.80	0.41	7

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

การมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเงินโบราณ กิ่งสำเร็จรูปอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์	N	\bar{X}	S.D.	ลำดับ
3. การมีส่วนร่วมในผลประโยชน์	15	4.89	0.23	
3.1 ได้ค่าตอบแทน ในการมาปฏิบัติงานการทำงานขนมเงิน คุ่มค่า หรือไม่ เป็นต้น	15	4.67	0.49	10
3.2 ได้รับภาคภูมิใจที่มีการการศึกษา การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขนมเงินโบราณกิ่งสำเร็จรูปอำเภอ โกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ เพื่อสร้างรายได้ ให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว และเกิดความรัก ความสามัคคีกันของคนในชุมชน เป็นต้น	15	4.80	0.41	9
3.3 ได้ใช้ประโยชน์จากการศึกษา กระบวนการมีส่วนร่วมในการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเงิน โบราณกิ่งสำเร็จรูป เพื่อสร้างรายได้ เป็นแหล่งขายผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เป็นต้น	15	4.93	0.26	3
3.4 ได้มีอาชีพหลัก หรืออาชีพเสริม จากการศึกษา กระบวนการ มีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเงิน โบราณกิ่งสำเร็จรูป เพื่อสร้างรายได้ เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์วัฒนธรรมการทำ ขนมเงินโบราณ ในชุมชน เป็นต้น	15	4.87	0.35	6
3.5 ได้รับรายได้เพิ่มขึ้นจากการมีนักท่องเที่ยวมาเที่ยวในชุมชน จากการมี การศึกษา กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ขนมเงิน โบราณกิ่งสำเร็จรูป เพื่อสร้างรายได้	15	4.93	0.26	3
3.6 ได้รับประโยชน์จากการได้พัฒนาคุณภาพชีวิต จากการที่ท่าน ได้มาทำขนมเงิน โบราณกิ่งสำเร็จรูป ด้านจิตใจ เป็นต้น	15	5.00	-	1
3.7 ได้รับประโยชน์ในการพัฒนาสภาพจิตใจที่ได้ใช้พลัง ความคิด พลังภูมิปัญญา ในการป้องกันโรคสมองเสื่อม เป็นต้น	15	4.87	0.35	6
3.8 ได้รับความรู้เรื่องการตลาดในการขายขนมเงิน โบราณ กิ่งสำเร็จรูป เพื่อนำไปต่อยอดเป็นอาชีพเสริมของท่าน เป็นต้น	15	4.93	0.26	3
3.9 ได้รับความภาคภูมิใจในการทำขนมเงินโบราณกิ่งสำเร็จรูป สร้างชื่อเสียงให้ชุมชน เป็นต้น	15	5.00	-	1

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

การมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณ กิ่งสำเร็จรูปอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์	N	\bar{X}	S.D.	ลำดับ
3.10 ได้รับความรู้ในเรื่องการต่อยอดเป็นอาชีพเสริมให้กับบุคคล อื่นหรือญาติพี่น้อง เป็นต้น	15	4.87	0.35	6
4. การมีส่วนร่วมในการประเมินผล	15	4.76	0.35	
4.1 มีส่วนร่วมในการติดตาม สอบถามผู้ได้รับทดสอบผลิตภัณฑ์ ขนมจีนโบราณกิ่งสำเร็จรูป	15	4.67	0.49	7
4.2 มีส่วนร่วมในการประเมินคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณกิ่งสำเร็จรูป ในชุมชนของตนเอง	15	4.60	0.51	9
4.3 มีส่วนร่วมในการประเมินการให้บริการและสินค้าของกลุ่ม ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณกิ่งสำเร็จรูป	15	4.73	0.46	5
4.4 มีส่วนร่วมในการประเมินสิ่งที่ส่งผลกระทบต่อในทางที่ดีและ ไม่ดีต่อเศรษฐกิจของชุมชน	15	4.60	0.51	9
4.5 มีส่วนร่วมในการประเมินสิ่งที่ส่งผลกระทบต่อในทางที่ดีและ ไม่ดีต่อสังคมและวัฒนธรรมของชุมชน	15	4.67	0.49	7
4.6 มีส่วนร่วมในการประเมินสิ่งที่ส่งผลกระทบต่อในทางที่ดีและ ไม่ดีต่อสังคมญาติพี่น้องในชุมชน	15	4.93	0.26	1
4.7 มีส่วนร่วมในการประเมินสิ่งที่ส่งผลกระทบต่อในทางที่ดีและ ไม่ดีต่อทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของชุมชน	15	4.73	0.46	5
4.8 มีส่วนร่วมในการติดตามสอบถามการบริโภคผลิตภัณฑ์ ขนมจีนโบราณกิ่งสำเร็จรูป กับคนในชุมชน	15	4.87	0.35	3
4.9 มีส่วนร่วมในการประเมินการดูแลรักษาความสะอาด เรียบร้อย ของสถานที่ผลิตกลุ่มตัวเอง	15	4.93	0.26	1
4.10 มีส่วนร่วมในการประเมินการดูแลรักษาสภาพแวดล้อม บริเวณสถานที่ผลิตให้สะอาดสวยงามต่อผู้บริโภค	15	4.87	0.35	3
รวม		4.80	0.31	

ตารางที่ 4.3 ผลการศึกษาสภาพการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณ กิ่งสำเร็จรูปอำเภอโคกพระ จังหวัดนครสวรรค์รายด้าน พบว่า การมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.71$) ประกอบด้วยมีส่วนร่วมในการแนะนำและส่งเสริมเพื่อให้ชุมชน เกิดรักและหวงแหนในภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ เป็นต้น ($\bar{X}=4.87$) มีส่วนร่วมในการคิดหาวิธีการ แก้ไขปัญหาที่จะเกิดขึ้นเช่น ตัวผลิตภัณฑ์ไม่สวย ไม่ชวนซื้อ เป็นต้น ($\bar{X}=4.80$) มีส่วนร่วมในการ เสนอแนวทางการพัฒนาบุคลากรเชิงการอนุรักษ์และส่งเสริมวัฒนธรรม เช่น ให้ผู้สูงอายุมาเล่า เรื่องการผลิตเส้นแห้งในอดีต เป็นต้น ($\bar{X}=4.80$) มีส่วนร่วมในการให้คำปรึกษาและสนับสนุน แนะนำให้โรงเรียนและผู้ปกครอง ร่วมมือในการอนุรักษ์ เป็นต้น ($\bar{X}=4.80$) มีส่วนร่วมในการ ค้นหาปัญหาที่จะเกิดขึ้นในการศึกษาวิจัย เรื่อง“กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขนมจีนโบราณกิ่งสำเร็จรูปเช่น ปัญหาเศรษฐกิจ ปัญหาสังคม ปัญหาสิ่งแวดล้อม เป็นต้น ($\bar{X}=4.73$) มีส่วนร่วมในการติดต่อประสานงานในการหาลูกค้าให้มาสนับสนุนสินค้าขนมจีน เป็นต้น ($\bar{X}=4.73$) มีส่วนร่วมในการติดต่อประสานงานในการหาลูกค้าให้มาสนับสนุนสินค้าขนมจีน เป็น ต้น ($\bar{X}=4.73$) มีส่วนร่วมในการค้นหาปัญหาที่จะเกิดขึ้นเช่น การสนับสนุนจากรัฐและเอกชน และ คนในชุมชน($\bar{X}=4.67$) มีส่วนร่วมในการเสนอแนวทางเพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อยในการผลิต ขนมจีน ($\bar{X}=4.60$) และระดับมากประกอบด้วย มีส่วนร่วมในการประชุม วางแผน เพื่อการกระจาย สินค้าให้มาก และทั่วถึง ทั้งใน-ต่างประเทศ เป็นต้น ($\bar{X}=4.40$) ตามลำดับ

การมีส่วนร่วมในการปฏิบัติอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.87$) ประกอบด้วย มีส่วนร่วม ในการทำกิจกรรมในวันสำคัญเพื่อสืบสาน วัฒนธรรมประเพณี และภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น วันสงกรานต์ เข้าพรรษา และออกพรรษา ในการผลิตขนมจีนโบราณกิ่งสำเร็จรูปเพื่อสร้างรายได้ เป็นต้น ($\bar{X}=5.00$) มีส่วนร่วมในการส่งเสริมการตลาดในการใช้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม เช่น การใส่ บาตรทางน้ำ ด้วยขนมจีนเส้นสดและแห้งให้กับนักท่องเที่ยวเพื่อสร้างรายได้ เป็นต้น($\bar{X}=5.00$) มีส่วนร่วมในการพัฒนารูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวหมู่บ้านขนมจีน โบราณ โอท็อป เช่น การสาธิต และการจัดแสดงสินค้าและวัฒนธรรมท้องถิ่น ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณ กิ่งสำเร็จรูปเพื่อสร้างรายได้ เป็นต้น ($\bar{X}=4.93$) มีส่วนร่วมในการส่งเสริมการตลาดในการใช้ ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม เช่น งานทำบุญครบร้อยวัน งานการกุศลต่างๆ เป็นต้น($\bar{X}=4.93$)มีส่วนร่วม ในการส่งเสริมการตลาดในการใช้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม เช่น งานทำบุญครบร้อยวัน งานการกุศล ต่างๆ เป็นต้น ($\bar{X}=4.93$) มีส่วนร่วมในการดำเนินงานร่วมกับทางกลุ่ม เพื่อการอนุรักษ์และพัฒนา ผลิตภัณฑ์ขนมจีน เป็นต้น ($\bar{X}=4.87$) มีส่วนร่วมในการประชาสัมพันธ์เชิญชวนและให้ข้อมูลกับ นักท่องเที่ยวให้มาเที่ยวที่หมู่บ้าน ในการผลิตขนมจีนโบราณกิ่งสำเร็จรูปกับนักท่องเที่ยวและบุคคล ภายนอกได้ทราบ เป็นต้น ($\bar{X}=4.80$) มีส่วนร่วมในการส่งเสริมการตลาดให้ชุมชน หรือกลุ่มอื่นๆ

ได้ทราบว่ามีผลิตภัณฑ์ของกลุ่มที่หลากหลายเป็นต้น ($\bar{X}=4.80$) มีส่วนร่วมในการสนับสนุนเงินลงทุน เกี่ยวกับการศึกษาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป เพื่อสร้างรายได้ เป็นต้น ($\bar{X}=4.73$) และระดับมาก ประกอบด้วย มีส่วนร่วมในการส่งเสริมการตลาดการกระจายสินค้า เช่น ใช้รถยนต์ หรือมอเตอร์ไซด์ วิ่งเร่ขาย เป็นต้น ($\bar{X}=4.33$) ตามลำดับ

การมีส่วนร่วมในผลประโยชน์ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.89$) ประกอบด้วยได้รับประโยชน์จากการได้พัฒนาคุณภาพชีวิต จากการที่ท่านได้มาทำขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป ด้านจิตใจ เป็นต้น ($\bar{X}=5.00$) ได้รับความภาคภูมิใจในการทำขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป สร้างชื่อเสียงให้ชุมชน เป็นต้น ($\bar{X}=5.00$) ได้ใช้ประโยชน์จากการศึกษา กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป เพื่อสร้างรายได้ เป็นแหล่งขายผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เป็นต้น ($\bar{X}=4.93$) ได้รับรายได้เพิ่มขึ้นจากการมีนักท่องเที่ยวมาเที่ยวในชุมชน จากการมีการศึกษา กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป เพื่อสร้างรายได้ ($\bar{X}=4.93$) ได้รับความรู้เรื่องการตลาดในการขายขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป เพื่อนำไปต่อยอดเป็นอาชีพเสริมของท่าน เป็นต้น ($\bar{X}=4.93$) ได้มีอาชีพหลัก หรืออาชีพเสริม จากการศึกษากระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป เพื่อสร้างรายได้ เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์วัฒนธรรมการทำขนมจีนโบราณ ในชุมชน เป็นต้น ($\bar{X}=4.87$) ได้รับประโยชน์ในการพัฒนาสภาพจิตใจที่ได้ใช้พลังความคิด พลังภูมิปัญญา ในการป้องกันโรคสมองเสื่อม เป็นต้น ($\bar{X}=4.87$) ได้รับความรู้ในเรื่องการต่อยอดเป็นอาชีพเสริมให้กับบุคคลอื่นหรือญาติพี่น้อง เป็นต้น ($\bar{X}=4.87$) ได้รับความภาคภูมิใจที่มีการศึกษา การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป อำเภอโกกรพระ จังหวัดนครสวรรค์ เพื่อสร้างรายได้ ให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว และเกิดความรักความสามัคคีกันของคนในชุมชน เป็นต้น ($\bar{X}=4.80$) ได้ค่าตอบแทน ในการมาปฏิบัติงานการทำขนมจีน คุ่มค่าหรือไม่ เป็นต้น ($\bar{X}=4.67$) ตามลำดับ

การมีส่วนร่วมในการประเมินผลอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.76$) ประกอบด้วย มีส่วนร่วมในการประเมินสิ่งที่ส่งผลกระทบต่อในทางที่ดีและไม่ดีต่อสังคมญาติพี่น้องในชุมชน ($\bar{X}=4.93$) มีส่วนร่วมในการประเมินการดูแลรักษาความสะอาด เรียบร้อย ของสถานที่ผลิตกลุ่มตัวเอง ($\bar{X}=4.93$) มีส่วนร่วมในการติดตามสอบถามการบริโภคผลิตภัณฑ์ ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป กับคนในชุมชน ($\bar{X}=4.87$) มีส่วนร่วมในการประเมินการดูแลรักษาสภาพแวดล้อม บริเวณสถานที่ผลิต ให้สะอาดสวยงามต่อผู้บริโภค ($\bar{X}=4.87$) มีส่วนร่วมในการประเมินการให้บริการและสินค้าของกลุ่ม ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป ($\bar{X}=4.73$) มีส่วนร่วมในการประเมินสิ่งที่ส่งผลกระทบต่อในทางที่ดีและไม่ดีต่อทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของชุมชน ($\bar{X}=4.73$) มีส่วนร่วมในการติดตาม สอบถามผู้ได้รับทดสอบผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป ($\bar{X}=4.67$) มี

ส่วนร่วมในการประเมินสิ่งที่ส่งผลกระทบต่อสังคมและวัฒนธรรมของชุมชน ($\bar{X}=4.67$) มีส่วนร่วมในการประเมินคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป ในชุมชนของตัวเอง ($\bar{X}=4.60$) มีส่วนร่วมในการประเมินคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป ในชุมชนของตัวเอง ($\bar{X}=4.60$) ตามลำดับ

ผู้มีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ ได้ให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้

1. น้ำยาป่นจะใส่ปลาอินทรีเค็ม เพราะไม่กินปลาร้า
2. ชอบขนมจีนกรุเป่า เส้นเหนียวดี มีกลิ่นหอม เก็บเอาไว้ได้นาน
3. ต้องการมีส่วนร่วมในการลงทุนเพื่อใช้เครื่องจักรผลิตให้ได้มากขึ้น
4. ควรมีน้ำยาปลากะพง
5. น่าจะมีส่วนผสมของกัญชาในน้ำยาป่น
6. ขอให้มีย่านหลายชนิดและใส่กัญชาด้วย
7. น่าจะมีสีเขียวจากใบกัญชา
8. อยากรับตัวแทนขาย ผลิตภัณฑ์ เป็นอาชีพเสริม

ตอนที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปกรุเป่า อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์

1. กระบวนการและการออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ มีขั้นตอนดังนี้

1.1 วิธีการทำขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ การที่จะทำขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปได้นั้นต้องเริ่มกรรมวิธีจากการทำเส้นปกติก่อนด้วยกระบวนการ 20 ขั้นตอน ใช้เวลา 7 วัน เพื่อให้ทรงรูปแบบดั้งเดิมอย่างครบถ้วนสมบูรณ์ (Original) ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมถึงจะเรียกได้ว่าขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป มีรายละเอียดดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 นำข้าวสารเจ้าที่ไม่ใช่ข้าวชนิดอ่อน (ชนิดอ่อนก็ทำได้ต้องผสมข้าวแข็ง) มาซัง เพื่อจะรู้ว่าจะได้เส้นขนมจีนจำนวนประมาณเท่าไร ถ้าใช้ข้าวสาร 1 กิโลกรัม จะได้ขนมจีน 2 กิโลกรัม โดยประมาณ ถ้าทำมากจะมีส่วนเพิ่มขึ้นอีก

ขั้นตอนที่ 2 เลือกสิ่งเจือปนและโลหะหนักเล็กๆ โดยใช้แม่เหล็กใส่โพงคลุกเคล้าไปในข้าวสารก่อนใส่น้ำสมัยก่อนโรงสีดีๆจะไม่ค่อยมี เมื่อสีข้าวแล้วจะมีกากข้าว(ยังเป็นข้าวเปลือก) และเศษหิน โลหะหนัก ดิน กรวด เศษต้นข้าวใบหญ้า ฯลฯ ถ้าไม่เลือกออกจะทำให้ได้เส้นขนมจีนมีสิ่งเจือปน เวลาเคี้ยวจะรู้สึก

ขั้นตอนที่ 3 นำข้าวสารแช่น้ำ 29 นาทีโดยไม่ต้องซาว ต้องเป็นน้ำผิวดินถ้าใช้น้ำประปาต้องนำมาใส่โอ่งขนาดใหญ่ 2000 ลิตร อย่างน้อย 10 โอ่งเพื่อทิ้งไว้ให้ตกตะกอนและสารคลอรีนเจือจาง ถ้าน้ำมีคลอรีน จะทำให้เมล็ดข้าวสารไม่เปื่อยยุ่ย เคมีจะไปทำปฏิกิริยากับจุลินทรีย์ธรรมชาติไม่เจริญเติบโต (ข้าวสีจะไม่สวย)

ขั้นตอนที่ 4 นำมาใส่ในกระบุงไม้ไผ่สาน ปิดด้วยใบตอง ใบมะละกอ หรือใบสะแก (ใบไม้มีสารเฮลิคีนเกิดอุณหภูมิจำกัด) ปัจจุบันผู้วิจัยใช้ใส่ในถุงกระสอบน้ำตาลทรายแล้วมัดปากกระสอบให้แน่น วางบนไม้ระแนงให้น้ำซึมออกได้

ขั้นตอนที่ 5 เอาก้อนหินทับบนกระสอบเพื่อให้ข้าวแน่นเป็นการบ่มข้าว แล้วเอาแผ่นพลาสติกใสคลุมเพื่อให้เกิดอุณหภูมิทิ้งไว้ใกล้ลมไม้ที่มีแสงแดดส่องถึงเป็นบางช่วงเวลาจะเกิดสภาวะอุณหภูมิสูง-ต่ำ เป็นบางครั้ง เมล็ดข้าวสารจะมีการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีของอินทรีย์สารที่เกิดจากปฏิกิริยาของเอนไซม์ที่สร้างโดยเชื้อจุลินทรีย์ สร้างกลิ่นและรส ในขั้นตอนนี้

ขั้นตอนที่ 6 รุ่งขึ้นให้ล้างเมล็ดข้าวสารในถุงด้วยน้ำสะอาดแบบขาวข้าว (ก่อนล้างให้ตัดข้าวไว้ 1 กระป๋องนม แยกไว้ต่างหาก) เมื่อด่างเสร็จให้ใส่ข้าวที่แยกไว้ตรงกลางถุง เพื่อจุลินทรีย์จะได้เจริญเร็วขึ้น และตอนเย็นก็ล้างอีกครั้งเหมือนกัน รวม 2-3 วันเช้า-เย็น (ตามสภาวะ) ด่างเสร็จเอาหินทับเหมือนเดิม

ขั้นตอนที่ 7 เมล็ดข้าวจะเปื่อยยุ่ยสีจะขาวขุ่นสวย ทดลองเอามือบีบได้จะละเอียดเป็นแป้ง มีกลิ่นหอม นำไปโม่ให้เป็นน้ำแป้ง

ขั้นตอนที่ 8 นำแป้งที่โม่แล้วกรองด้วยผ้าขาวบางตาถี่ ใส่ในโอ่งดินเผา (ที่เจาะรูไว้ด้านข้างพร้อมก็อกปิดเปิด) พร้อมใส่น้ำสะอาดไปด้วย เป็นการหมักน้ำแป้ง และต้องเทน้ำใส่ (น้ำพิษ) ส่วนบนออก (เปิดก็อก) และใส่น้ำสะอาดให้เต็มโอ่งเช้า-เย็น 2-3 วัน (ตามสภาวะ)

ขั้นตอนที่ 9 เปิดก็อกปล่อยน้ำใส ๆ ส่วนบนออกให้หมด เอาส่วนตะกอนใส่ถุงผ้าหนา เอาของหนักทับน้ำให้แห้งต้องกลับถุงแป้งด้วย เพื่อให้แห้งจริงๆ 1 คืน

ขั้นตอนที่ 10 บั่นเป็นลูกกลม ๆ ให้มีน้ำหนักเท่ากันทุกลูก (ประมาณ 3 กิโลกรัม) ตามต้องการ

ขั้นตอนที่ 11 นำไปต้มในน้ำเดือดจัด 29 นาที โดยมีฝาปิดด้วย

ขั้นตอนที่ 12 นำก้อนแป้งออกมาล้างน้ำเย็น

ขั้นตอนที่ 13 ใส่ครกตำขณะก้อนแป้งยังร้อน ขั้นตอนที่สำคัญที่สุดของการทำขนมจีนต้องตำแป้งก่อน สมัยโบราณจะใช้แรงงานคนตำ (ผู้วิจัยได้ประดิษฐ์คิดค้นเครื่องตำแป้งเอง และส่งเข้าประกวดจนได้รับรางวัล) ระหว่างตำจะมีละอองน้ำในอากาศเข้าไปผสมทำให้แป้งเหนียว

นุ่ม เมื่อทำเป็นเส้นจะมีความยืดหยุ่น (ทำแป้งจี๋ปังได้) ปัจจุบันขนมจีนเชิงพาณิชย์ทุกเจ้าจะข้ามขั้นตอนนี้

ขั้นตอนที่ 14 นำเข้าเครื่องนวดแบบข้อเหวี่ยงสองข้อสแตนเลส นวดไปเรื่อยๆและเติมน้ำอุ่น เป็นระยะๆจนแป้งเหลวข้นเหนียว

ขั้นตอนที่ 15 กรองสิ่งเจือปนด้วยผ้าขาวบางตาถี่ขนาด 1 นิ้ว/80 เส้นด้าย

ขั้นตอนที่ 16 นำใส่กระบอบีบที่ทำเอง (กำหนดเส้นเล็กใหญ่ได้) โรยเป็นเส้นในน้ำเดือดปานกลาง

ขั้นตอนที่ 17 เมื่อสุกเส้นจะลอยขึ้นมา ตักเส้นออกล้างน้ำเย็น

ขั้นตอนที่ 18 จับเส้นม้วนกลมคล้ายฝ่ามือใส่ในกระจาดพักไว้

ขั้นตอนที่ 19 นำเส้นในกระจาดที่พักไว้ มาแช่ในน้ำเย็นสงเส้นขึ้นมา แล้วแบเส้นให้บางๆบนตะแกรงมุ้งลวดอย่าให้เส้นทับกันตามขนาดที่ต้องการ ผู้วิจัยยังคงรูปแบบดั้งเดิมเป็นจับๆกลมรีคล้ายฝ่ามือพักไว้ก่อน 2 ชั่วโมง จนเส้นหมาดคงรูป แล้วนำออกตากแดด 1-2 แดด(40-50°C) แล้วเก็บใส่ถุงสะอาดขนาดใหญ่พักไว้ แล้วนำไปบรรจุภัณฑ์ ตามขนาดที่ต้องการ พร้อมรอการจำหน่าย

ขั้นตอนที่ 20 เวลารับประทาน จะมีวิธีปรุง 3 วิธี วิธีที่ 1 การชง ให้นำเส้นกึ่งสำเร็จรูปใส่ในแก้วเก็บความร้อน(แก้วยติ)น้ำหนัก 100 กรัม แล้วใส่น้ำร้อนจากกระติกน้ำร้อนชนิด 100°C ใช้หลอดคนให้เส้นยุบตัวและนุ่ม ระหว่างนี้จะได้กลิ่นสัมผัสหอมแป้งหมัก จากซากของจุลินทรีย์ที่ตายแล้วแต่ยังคงกลิ่นไว้ (โบราณเรียกหอมแดด) ปิดฝาเขย่า เป็นการล้างเส้นให้สะอาด แล้วเทน้ำทั้งน้ำยาผงใส่ แล้วใส่น้ำร้อนให้ท่วมเส้น ปิดฝาพักไว้ 9 นาที(เกินได้เส้นไม่เปื่อย)เพื่อให้ได้ความร้อนคงอยู่ในระดับหนึ่ง เพื่อไปทำปฏิกิริยาละลายน้ำยาผง ที่มีน้ำมันหอมระเหยของสมุนไพร และกะทิสดแท้อย่างทั่วถึง อย่าใช้ภาชนะอื่นปรุง เพราะความร้อนไม่พอ จะไม่สามารถละลายน้ำมันหอมระเหยของสมุนไพรได้เต็มที่ ทำให้ความอร่อยของรสชาติแบบโบราณลดลง แล้วเทใส่ในถ้วยจาน(เพื่อให้ได้คุณค่าอาจใส่เนื้อสัตว์ ลูกชิ้น ตีนไก่ที่สุกแล้วขณะอยู่ในแก้วเก็บความร้อน) แล้วโรยพริกป่น ต้นหอมผักชีพริกไทยป่น โรยหน้าทีเตรียมไว้ก่อนแล้ว ตามชอบ ถ้าเหลือยังสามารถเก็บในตู้เย็นได้ เวลารับประทาน เข้าไมโครเวฟอีกครั้งวิธีที่ 2 แบบใช้ไมโครเวฟ ให้นำเส้นแช่ใส่น้ำร้อนเดือด 1 นาที คนเส้นให้นุ่ม แล้วเทน้ำทิ้ง เป็นการล้าง แล้วใส่น้ำร้อนแช่อีก 9 นาที หรือจนเส้นนุ่มเอาเส้นออกใส่ถ้วย นำเข้าไมโครเวฟ 1000 องศา 2 นาที นำออกมาใส่น้ำยาผง แล้วเติมน้ำร้อน เนื้อสัตว์สุก ลูกชิ้น ตีนไก่ ตามชอบ แล้วคนให้เข้ากันรับประทานได้(วิธีนี้เหมาะสำหรับนำไปขายหน้าร้าน โดยใช้น้ำยาสด หรือแทนข้าวเหนียว รับประทานกับไก่ทอด เนื้อหมูเค็มทอด) อาจใส่ต้นหอม ผักชี พริกไทยป่น โรยหน้าตามชอบได้วิธีที่ 3 แบบต้ม นำเส้นแช่ในน้ำร้อน 9 นาทีหรือ

จนเส้นนึ่งต้มน้ำเดือด น้ำเส้นใส่ 1 นาที แล้วคนเส้นเบา ๆ เทใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำ เทใส่ถ้วยใส่น้ำยาผงใส่เนื้อสัตว์ตามชอบ ใส่น้ำพอกลุกกลิกเป็นต้มยำแห้งตามชอบ

1.2 ชนิดของน้ำยาสูตรต่าง ๆ

ร้านขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปเป่า อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ ได้นำรูปแบบร้านจำหน่าย นั่งรับประทานในร้านได้ (New Normal) และการเว้นระยะห่างทางสังคม (Social distancing) และมีบริการรูปแบบ Drive Thru ลูกค้าขับรถเข้าไปเลย สำหรับลูกค้านั่งทานหรือต้องการศึกษาเรียนรู้ สามารถบิบบเส้นขนมจีนสดใหม่ๆ ได้ ตามจินตนาการของลูกค้า เพื่อสอนลูกหลานได้รู้ถึงรากเหง้าภูมิปัญญาและสอนพรวิธิการทำเส้นโบราณกึ่งสำเร็จรูป พร้อมทั้งวิธีการทำน้ำยากะทิ น้ำยาป่าให้เป็นผงสำเร็จรูป อาจเป็นการสร้างงาน สร้างอาชีพตามโครงการแก้ไขปัญหาความยากจนตามนโยบายของรัฐบาลได้โดยมีสุดยอดน้ำยาต่างๆด้วยกระบวนการโบราณแท้ๆ ดังนี้

1.2.1 สูดยอดน้ำยากะทิปลาช่อน และสำเร็จรูปเป็นผงแล้ว

1.2.2 น้ำยาป่าเมืองกรุง(ปลาร้ากลิ่นไม่แรง)และสำเร็จรูปเป็นผงแล้ว

1.2.3 กลมกล่อมดีที่สุดในน้ำพริกโบราณ (ไม่หวานแหลม)

1.2.4 น้ำเงี้ยว เนื้อสุดแดนสยามดอกจิวพันปี

1.2.5 แกงเขียวหวานน้ำพริกตัวเอง

1.2.6 ชวน้ำ ดันตำนานของชาวมัญญ (มอญ)

1.3 การพัฒนาขนมจีนมีขั้นตอนที่สำคัญ ดังนี้

ขั้นที่หนึ่ง การทำเส้นทำเหมือนปกติที่เคยทำอยู่แล้ว แต่ได้ประดิษฐ์อุปกรณ์การบิบบเส้น(กระบอกบิบบ)โดยประดิษฐ์อุปกรณ์ใช้เอง มาจากแก้วน้ำดื่มสเตลเลสขนาด เบอร์ 10 เซนติเมตร และเบอร์ 8 เซนติเมตร ที่มีขายอยู่ในท้องตลาดโดยแก้วน้ำดื่มจะมีหูจับ 1 หู ผู้วิจัยจึงทำหูเพิ่มอีกหนึ่งข้าง แล้วเจาะรูให้ได้ขนาดเส้นตามต้องการ(กำหนด เล็ก ใหญ่ แบน เหลี่ยมได้) เพื่อที่จะให้ได้เส้นที่แห้งแล้วเมื่อเกิดการพองตัวจะใกล้เคียงกับเส้นปกติตามใจของเราที่แตกต่างไม่เหมือนใครแล้วนำไปผ่านกระบวนการ 20 ขั้นตอน ใช้เวลา 7 วัน โดยไม่มีการซื้อแป้งสำเร็จรูปที่มีขายทั่วไป ที่ไม่ได้ใช้ภูมิปัญญาดั้งเดิม (ได้เส้นแล้วจะไม่อร่อย)โดยใส่แป้งชั้นเนียนได้ที่แล้ว ใส่น้ำลงในแก้วน้ำที่ประดิษฐ์เอง กดกระบอกบิบบเส้นลงในน้ำเดือดด้วยแรงงานคน เมื่อเส้นสุกจะลอยขึ้นมา แล้วตักเส้นขึ้นมาจับใส่เก็บไว้ในตะกร้าพลาสติกก่อน เมื่อเส้นหมาดได้รูปทรงแล้ว นำเส้นออกมาแช่ในน้ำเย็น คลี่เส้นให้แบนราบ อย่าให้เส้นทับกัน โดยยังคงรูปแบบโบราณ (ความไม่มีที่สิ้นสุด เป็นความเชื่อของคนโบราณว่าขนมจีนใช้ในงานมงคลเท่านั้น)ขนาดเท่าฝ่ามือลงบนตะแกรงมุ้งลวด พักไว้ให้หมาดคงรูปทรงก่อนแล้วนำไปใส่ตู้พลังงานแสงอาทิตย์ 2 ระบบ (ใช้ไฟฟ้าได้)ตากแดดจัด(40-50°C)หนึ่งแดดครึ่ง-สองแดดเมื่อเส้นเริ่มแห้งจะร้อนออกจากตะแกรงมุ้ง

ลด ให้กลับเส้นอีกด้านขึ้นบน สังเกตได้จากการประมาณน้ำหนัก เมื่อแห้งแล้วนำมาใส่ ใน ถุงพลาสติกสีขาวใบใหญ่(ถ้าแห้งไม่ได้ที่จะมีละอองน้ำจับในถุงให้เห็น)นำไปในบรรจุภัณฑ์ซึ่ง น้ำหนักตามขนาดที่ต้องการ

ขั้นที่สอง เตรียมทำโรงเรือนระบบปิดเป็น โคมพลังงานแสงอาทิตย์ขนาดใหญ่ (พาราโบลาคอม)เพื่อความสะอาดและได้มาตรฐาน

ขั้นที่สาม นำไปทดลองกับเครื่องจักรอัตโนมัติระบบสายพาน ที่มีขายทั่วไป โดยใช้แป้งหมักของเรา เพื่อการผลิตที่รวดเร็วประหยัดเวลา ได้ผลผลิตมากขึ้น

ขั้นที่สี่ การทำน้ำยาอะเท-น้ำยาป่า ใช้กระบวนการดั้งเดิมเคี่ยวให้ขึ้น เอามาใส่ ในถาดสเตลเลสนำไปสู้อุปพลังงานแสงอาทิตย์ 2 ระบบ

ขั้นที่ห้า การทำน้ำยาให้เป็นผง (เปลี่ยนจากการทำปกติ)โดยจ้างโรงงานการผลิต รูปแบบOEM(Original Equipment Manufacturer) ที่รับจ้างผลิตสินค้าให้กับแบรนด์ต่าง ๆ ทั่วไป ตามแบบที่ลูกค้ากำหนด เช่น น้ำยาสูตรต่างๆ ชนิดผง(spray dray)คิดเป็นน้ำหนัก น้ำยาสด 1 กิโลกรัมราคา 200 บาท เพิ่มค่าเปิดเครื่อง 2,500 บาท จะได้น้ำยาผงสำเร็จรูปประมาณ 50 กรัม ออกมาเป็นซองตามขนาดน้ำหนักที่ต้องการสถานที่ผลิตเลขที่ 16/23 หมู่ 11 ตำบลอ้อมน้อย ถนน เพชรเกษม 118 อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร

2 ผลการศึกษาความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปครูเป้

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม มีรายละเอียดดังนี้

1. ผลการศึกษาข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ดังตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 แสดงจำนวนและร้อยละข้อมูลส่วนบุคคลของลูกค้าที่มีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปครูเป้

ข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม		จำนวน(คน)	ร้อยละ
1. เพศ	ชาย	1	10.00
	หญิง	9	90.00
2. อายุ	ต่ำกว่า 20 ปี	1	10.00
	21-40ปี	1	10.00
	41-60ปี	4	40.00
	มากกว่า 60ปี	4	40.00

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไปผู้ตอบแบบสอบถาม		จำนวน(คน)	ร้อยละ
3. จำนวนครั้งในการรับประทานขนมจีน	ครั้งแรก	10	100.00
	2-5 ครั้ง	-	-
	ลูกค้าประจำ	-	-
4. ประสบการณ์ในการรับประทานขนมจีนถึงสำเร็จรูป	ไม่เคย	10	100
	เคย	-	-
5. ช่องทางการรับรู้ผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณถึงสำเร็จรูป	การแนะนำโดยคนรู้จัก	10	66.67
	สิ่งพิมพ์ เช่น ป้ายโฆษณา ประชาสัมพันธ์ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร วารสาร	-	-
	สื่อออนไลน์ โซเชียลมีเดีย ต่างๆ หรือการแนะนำจาก เว็บไซต์-บอร์ดต่าง ๆ	5	33.33
	สื่อต่าง ๆ อาทิ โทรทัศน์ วิทยุ	-	-
	สื่ออื่น ๆ โปรดระบุ	-	-

จากตารางที่ 4.4 จะเห็นได้ว่ากลุ่มผู้บริโภคนจำนวน 10 คนส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 90.00 และเป็นเพศชาย ร้อยละ 90.00 มีอายุ 41-60 ปี และมากกว่า 60 ปี ร้อยละ 40.00 รองลงมาคือ อายุ 21-40 ปี และต่ำกว่า 20 ปี ร้อยละ 26.67 และอายุมากกว่า 20-35 ปี ร้อยละ 10.00 ตามลำดับ รับประทานขนมจีนเป็นครั้งแรก ร้อยละ 100.00 ไม่มีประสบการณ์ในการรับประทานขนมจีนถึงสำเร็จรูป ร้อยละ 100 ตามลำดับ รับรู้ผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณถึงสำเร็จรูปจากการแนะนำโดยคนที่รู้จัก ร้อยละ 66.67 รองลงมาคือ สื่อออนไลน์ โซเชียลมีเดียต่าง ๆ หรือการแนะนำจากเว็บไซต์-บอร์ดต่าง ๆ ร้อยละ 33.33 ตามลำดับ

2. ผลการศึกษาความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณถึงสำเร็จรูปครูป้า

ผลการศึกษาความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณถึงสำเร็จรูปครูป้าภาพรวม ดังตารางที่ 4.5

ตารางที่ 4.5 แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานภาพรวมความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปกรุเป้า

ความพึงพอใจต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปกรุเป้า	N	\bar{X}	S.D.	ลำดับ
1. ด้านการผลิตเส้นขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป	10	4.97	0.07	5
2. ด้านการจัดการคนและการให้บริการ	10	4.96	0.11	6
3. ด้านการจัดการด้านการตลาด	10	4.79	0.17	7
4. ด้านองค์ประกอบด้านผลิตภัณฑ์	10	5.00	0.00	1
5. ด้านรสชาติ	10	5.00	0.00	1
6. ด้านราคา	10	5.00	0.00	1
7. ความพึงพอใจโดยภาพรวม	10	5.00	0.00	1
รวม		4.96	0.05	

จากตารางที่ 4.5 ผลการศึกษาความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปกรุเป้า พบว่า โดยภาพรวมการลูกค้ามีความพึงพอใจต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปกรุเป้าอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.96$) พิจารณาเป็นรายด้านมีความพึงพอใจด้านองค์ประกอบด้านผลิตภัณฑ์ ($\bar{X}=5.00$) ด้านรสชาติ ($\bar{X}=5.00$) ด้านราคา ($\bar{X}=5.00$) ด้านความพึงพอใจโดยภาพรวม ($\bar{X}=5.00$) ด้านการผลิตเส้นขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป ($\bar{X}=4.97$) ด้านการจัดการคนและการให้บริการ ($\bar{X}=4.96$) ด้านการจัดการด้านการตลาด ($\bar{X}=4.79$) อยู่ในระดับมากที่สุดทุกด้านสอดคล้องกับภาพรวมเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน มีรายละเอียด ดังนี้

3. ผลการศึกษาความพึงพอใจต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปกรุเป้า รายด้าน ดังตารางที่ 4.6

ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปกรุเป้าจำแนกเป็นรายด้านคือด้านการผลิตเส้นขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปการจัดการคนและการให้บริการ ด้านการจัดการด้านการตลาด และด้านองค์ประกอบด้านผลิตภัณฑ์

ความพึงพอใจต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปกรุเป้า	N	\bar{X}	S.D.	ลำดับ
1. ด้านการผลิตเส้นขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป	10	4.97	0.07	
1.1 เส้นขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปมีความเหนียว นุ่ม ใกล้เคียงเส้นสดปกติ	10	5.00	0.00	1
1.2 การผลิตเส้นขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปกรุเป้าเชิงพาณิชย์เป็นสีธรรมชาติจริง	10	5.00	0.00	1
1.3 ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพน่าเชื่อถือ มีเครื่องหมายการจดแจ้งและหมายเลข อย.	10	5.00	0.00	1
1.4 ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปมีเอกลักษณ์และมีความแตกต่างกับเจ้าอื่นๆ	10	5.00	0.00	1
1.5 ติดตั้งป้ายชื่อผลิตภัณฑ์ และเครื่องหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์มองเห็นชัดเจน	10	4.80	0.42	6
1.6 ผลิตภัณฑ์สะท้อนหรือส่งเสริมต่อแนวคิดภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างเหมาะสม	10	5.00	0.00	1
2. ด้านการจัดการคนและการให้บริการ	10	4.96	0.11	
2.1 บุคลากรบริการมีมนุษยสัมพันธ์ บริการด้วยความสุภาพเรียบร้อย	10	5.00	0.00	1
2.2 บุคลากรมีความเอาใจใส่และกระตือรือร้นในการให้บริการ พุดจาด้วยน้ำเสียงสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส เต็มใจบริการ อธิบายสิ่งที่เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคพุดจาด้วยน้ำเสียงสุภาพ	10	5.00	0.00	1

ตารางที่ 4.6 (ต่อ)

ความพึงพอใจต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปครูเป้า	N	\bar{X}	S.D.	ลำดับ
ยิ้มแย้มแจ่มใส เต็มใจบริการ อธิบายสิ่งที่เป็นประโยชน์ ต่อผู้บริโภค				
2.3 บุคลากรที่ให้บริการแต่งกายสะอาด เรียบร้อย	10	5.00	0.00	1
2.4 มีตู้กระจกกันฝุ่นหรือฝาปิดภาชนะใส่อาหารมิดชิด	10	5.00	0.00	1
2.5 ภาชนะที่ใช้มีความสะอาด (จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำ ฯลฯ)	10	5.00	0.00	1
2.6 ร้านค้ามีความสะอาด จัดวางของเป็นระเบียบเรียบร้อย และ มีการระบายอากาศให้ปลอดโปร่ง	10	5.00	0.00	1
2.7 กระบวนการให้บริการสามารถตอบสนองได้อย่างรวดเร็ว ถูกต้อง สมบูรณ์	10	4.80	0.42	9
2.8 จัดบริการผ่านช่องทางออนไลน์ต่างๆ อาทิ รายการสินค้า การสั่งซื้อ	10	4.90	0.32	7
2.9 ทำเล หรือที่ตั้งของที่จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมจีนสามารถ เข้าถึงสะดวก	10	4.90	0.32	7
3. ด้านการจัดการด้านการตลาด	10	4.79	0.17	
3.1 แหล่งจำหน่ายสินค้าเพียงพอ ทัวถึง	10	4.90	0.32	5
3.2 มีช่องทางการเข้าถึงผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนโบราณกึ่ง สำเร็จรูปที่หลากหลาย	10	4.40	0.52	8
3.3 ผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปสามารถ ตอบสนองความต้องการลูกค้า	10	4.20	0.42	9
3.4 มีการลดราคาหรือการแลกซื้อที่เหมาะสมกับกำลังซื้อของ ลูกค้า	10	4.70	0.48	7
3.5 มีการแจกของสมนาคุณในแต่ละช่วงเวลา	10	4.90	0.32	5
3.6 ของสมนาคุณที่แจกมีความน่ารักและน่าเก็บสะสมเป็นที่ ระลึก	10	5.00	0.00	1
3.7 ของสมนาคุณมีคุณภาพเหมาะสมกับการแลกซื้อ	10	5.00	0.00	1

ตารางที่ 4.6 (ต่อ)

ความพึงพอใจต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปครูเป้า	N	\bar{X}	S.D.	ลำดับ
3.8 โปรแกรมการส่งเสริมการจำหน่ายมีความหลากหลาย น่าสนใจ	10	5.00	0.00	1
3.9 มีการแนะนำและประชาสัมพันธ์กับบุคคลอื่นให้รู้จักสินค้า	10	5.00	0.00	1
4. ด้านองค์ประกอบด้านผลิตภัณฑ์	10	5.00	0.00	1
4.1 ขนาดของสินค้าบรรจุภัณฑ์ เหมาะสม สวยงาม	10	5.00	0.00	1
4.2 สีสันทของสินค้าสวยงาม ดึงดูดใจผู้บริโภค	10	5.00	0.00	1
4.3 เส้นขนมจีนที่ลวกและระหว่างลวก จะมีกลิ่นหอมของการ หมัก	10	5.00	0.00	1
4.4 มีความเชื่อมั่นในสินค้าและบริการของครูเป้า	10	5.00	0.00	1
4.5 รูปการจัดวาง หรือออกแบบผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ	10	5.00	0.00	1
4.6 ผลิตภัณฑ์เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	10	5.00	0.00	1
5. ด้านรสชาติ	10	5.00	0.00	
5.1 รสชาติน้ำยากะทิ คงความโบราณดั้งเดิม กลิ่นสัมผัสหอม ดีสวย	10	5.00	0.00	1
5.2 รสชาติน้ำยาปลา คงความโบราณดั้งเดิม กลิ่นสัมผัสหอม ดีสวย	10	5.00	0.00	1
5.3 รสชาติของเส้นขนมจีน หนึบ นุ่ม มีกลิ่นหอม ทานเส้น เปล่าได้ และอร่อย	10	5.00	0.00	1
5.4 รสชาติยังคงความสมบูรณ์แบบหลังจากผ่านการแช่เย็น ค้างคืน	10	5.00	0.00	1
6. ด้านราคา	10	5.00	0.00	1
6.1 ราคาเส้นมีความเหมาะสม	10	5.00	0.00	1
6.2 ราคาน้ำยามีความเหมาะสม	10	5.00	0.00	1
6.3 ราคาทั้งหมดมีความเหมาะสม	10	5.00	0.00	1
6.4 ปริมาณเส้นขนมจีนและน้ำยาเหมาะสมกับราคา	10	5.00	0.00	1

ตารางที่ 4.6 (ต่อ)

ความพึงพอใจต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปครุเป่า	N	\bar{X}	S.D.	ลำดับ
6.5 การจัดแสดงรายการ หรือเมนูอาหาร พร้อมกับราคาชัดเจน	10	5.00	0.00	1
6.6 ราคาขนมจีนและน้ำยา มีความหลากหลายในการเลือกซื้อ	10	5.00	0.00	1
7. ด้านความพึงพอใจโดยภาพรวม	10	5.00	0.00	
7.1 ความพึงพอใจโดยภาพรวม	10	5.00	0.00	1
รวม		4.96	0.05	

จากตารางที่ 4.6 ผลการศึกษาความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปครุเป่ารายด้านพบว่า ด้านการผลิตเส้นขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.97$) ประกอบด้วยเส้นขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปมีความเหนียว นุ่ม ใกล้เคียงเส้นสดปกติ ($\bar{X}=5.00$) การผลิตเส้นขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปครุเป่าเชิงพาณิชย์เป็นสีธรรมชาติจริง ($\bar{X}=5.00$) ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพน่าเชื่อถือ มีเครื่องหมายการจดแจ้งและหมายเลข อย. ($\bar{X}=5.00$) ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปมีเอกลักษณ์และมีความแตกต่างกับเจ้าอื่นๆ ($\bar{X}=5.00$) ผลิตภัณฑ์สะท้อนหรือส่งเสริมต่อแนวคิดภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างเหมาะสม ($\bar{X}=5.00$) และ คิดตั้งป้ายชื่อผลิตภัณฑ์ และเครื่องหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์มองเห็นชัดเจน ($\bar{X}=4.80$) ตามลำดับ

ด้านการจัดการคนและการให้บริการอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.96$) ประกอบด้วย บุคลากรบริการมีมนุษยสัมพันธ์ บริการด้วยความสุภาพเรียบร้อย ($\bar{X}=5.00$) บุคลากรมีความเอาใจใส่และกระตือรือร้นในการให้บริการพุดจาดด้วยน้ำเสียงสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส เต็มใจบริการ อธิบายสิ่งที่เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค ($\bar{X}=5.00$) บุคลากรที่ให้บริการแต่งกายสะอาด เรียบร้อย ($\bar{X}=5.00$) มีผู้กระจกกันฝุ่นหรือฝาปิดภาชนะใส่อาหารมิดชิด ($\bar{X}=5.00$) ภาชนะที่ใช้มีความสะอาด (จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำ ฯลฯ) ($\bar{X}=5.00$) ร้านค้ามีความสะอาด จัดวางของเป็นระเบียบเรียบร้อย และมีการระบายอากาศให้ปลอดโปร่ง ($\bar{X}=5.00$) จัดบริการผ่านช่องทางออนไลน์ต่างๆ อาทิ รายการสินค้า การสั่งซื้อ ($\bar{X}=4.90$) ทำเลหรือที่ตั้งของที่ตั้งจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมจีนสามารถเข้าถึงสะดวก ($\bar{X}=4.90$) และกระบวนการให้บริการสามารถตอบสนองได้อย่างรวดเร็ว ถูกต้อง สมบูรณ์ ($\bar{X}=4.80$) ตามลำดับ

ด้านการจัดการด้านการตลาด อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.79$) ประกอบด้วยของสมนาคุณที่แจกมีความน่ารักและน่าเก็บสะสมเป็นที่ระลึก ($\bar{X}=5.00$) ของสมนาคุณมีคุณภาพเหมาะสมกับการแลกซื้อ ($\bar{X}=5.00$) โปรแกรมการส่งเสริมการจำหน่ายมีความหลากหลายน่าสนใจ ($\bar{X}=5.00$) มีการแนะนำและประชาสัมพันธ์กับบุคคลอื่นให้รู้จักสินค้า ($\bar{X}=5.00$) แหล่งจำหน่ายสินค้าเพียงพอ ทัวถึง ($\bar{X}=4.90$) มีการแจกของสมนาคุณในแต่ละช่วงเวลา ($\bar{X}=4.90$) มีการลดราคาหรือการแลกซื้อที่เหมาะสมกับกำลังซื้อของลูกค้า ($\bar{X}=4.70$) มีช่องทางการเข้าถึงผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนโบราณถึงสำเร็จรูปที่หลากหลาย ($\bar{X}=4.40$) และผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนโบราณถึงสำเร็จรูปสามารถตอบสนองความต้องการลูกค้า ($\bar{X}=4.20$) ตามลำดับ

ด้านองค์ประกอบด้านผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=5.00$) ประกอบด้วยขนาดของสินค้าบรรจุภัณฑ์ เหมาะสม สวยงาม ($\bar{X}=5.00$) สีสันทของสินค้าสวยงาม ดึงดูดใจผู้บริโภค ($\bar{X}=5.00$) เส้นขนมจีนที่ลวกและระหว่างลวก จะมีกลิ่นหอมของการหมัก ($\bar{X}=5.00$) มีความเชื่อมั่นในสินค้าและบริการของครูเป่า ($\bar{X}=5.00$) รูปการจัดวาง หรือออกแบบผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ ($\bar{X}=5.00$) และผลิตภัณฑ์เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ($\bar{X}=5.00$) ตามลำดับ

ด้านรสชาติอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=5.00$) ประกอบด้วยรสชาติน้ำยากะทิ คงความโบราณดั้งเดิม กลิ่นสัมผัสหอมสีสวย ($\bar{X}=5.00$) รสชาติน้ำยาปลา คงความโบราณดั้งเดิม กลิ่นสัมผัสหอม สีสวย ($\bar{X}=5.00$) รสชาติของเส้นขนมจีน เหนียว นุ่ม มีกลิ่นหอม ทานเส้นเปล่าได้ และอร่อย ($\bar{X}=5.00$) และรสชาติยังคงความสมบูรณ์แบบหลังจากผ่านการแช่เย็น ค้างคืน ($\bar{X}=5.00$) ตามลำดับ

ด้านราคา ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=5.00$) ประกอบด้วยราคาสินมีความเหมาะสม ($\bar{X}=5.00$) ราคาน้ำยามีความเหมาะสม ($\bar{X}=5.00$) ราคาทั้งหมดมีความเหมาะสม ($\bar{X}=5.00$) ปริมาณเส้นขนมจีนและน้ำยาเหมาะสมกับราคา ($\bar{X}=5.00$) การจัดแสดงรายการ หรือเมนูอาหาร พร้อมกับราคาชัดเจน ($\bar{X}=5.00$) และราคาขนมจีนและน้ำยา มีความหลากหลายในการเลือกซื้อ ($\bar{X}=5.00$) ตามลำดับ

ผลการวิเคราะห์การศึกษาขนมจีนครูเป่าจำแนกเป็น 2 ตอนกล่าวคือ ตอนที่ 1 การศึกษาสภาพ กระบวนการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการจำนวน 15 คน พบว่าในภาพรวมและรายชื่อของการมีส่วนร่วมในระดับมากที่สุด การมีส่วนร่วมรับผลประโยชน์อยู่ในอันดับแรก และการมีส่วนร่วมในการตัดสินใจอยู่ในอันดับสุดท้าย ส่วนตอนที่ 2 เป็นการศึกษาการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยการทำขนมจีนเส้นสด และองค์ประกอบในส่วนของการทำน้ำยากะทิ น้ำยาปลาให้เป็นชนิดแห้งที่สามารถเก็บไว้รับประทานได้นานขึ้นดำรงความเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมทั้งกลิ่น และคุณภาพทางโภชนาการ เมื่อสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคพบว่าภาพรวม และรายชื่ออยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีด้านการตลาดอยู่ในอันดับสุดท้ายโดยเฉพาะกระบวนการให้บริการสามารถตอบสนองได้อย่างรวดเร็ว ถูกต้อง สมบูรณ์

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่องกระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป อำเภอโคกพระ จังหวัดนครสวรรค์ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาสภาพ กระบวนการมีส่วนร่วมในการผลิตและการตลาดขนมจีน และ 2) พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณกึ่งสำเร็จรูปอำเภอโคกพระ จังหวัดนครสวรรค์ ซึ่งการวิจัยครั้งนี้มีวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลแบ่งออกเป็น 2 ส่วน สรุปผลการวิจัยดังนี้

สรุปผลการวิจัย

1. ศึกษาสภาพ กระบวนการมีส่วนร่วมในการผลิตและการตลาดขนมจีน

ขนมจีนกรุเป่าเป็นขนมจีนโบราณที่ใช้แป้งหมักแก้อยู่แล้ว โดยเป็นขนมจีนโรยเส้นสดๆ เวลาไปขายไกลๆ จะมีความยุ่งยากต้องเตรียมแป้งที่ตำเสร็จแล้ว ใส่น้ำพลาสติกแช่น้ำให้จมไว้ในโอ่งดิน เพื่อเก็บรักษาให้คงสภาพเดิม (ที่ขายทั่วๆ ไปจะซื้อเส้นจากตลาดมาขาย) หากขายดีแป้งที่เตรียมไปจะไม่พอ ทำให้เส้นขนมจีนขาดช่วง และต้องหยุดขาย กรณีที่ไปออกงานใหญ่เจ้าหน้าที่ที่เชิญไปออกงานจะต่อว่าเตรียมของมาน้อย ทำให้ลูกค้าผิดหวัง สาเหตุที่ทำให้เส้นไม่พอ เพราะลูกค้าชอบรับประทานทุกๆ ที่ปกติก็ไม่เคยรับประทานและไม่ทราบว่าที่รับประทานกันเป็นประจำ ไม่ใช่ขนมจีนกระบวนการแต่ดั้งเดิม การทำน้ำยาสูตรต่างๆ เวลาไปออกงานหลายวันจะเตรียมทำไว้ก่อนแล้วแช่แข็งไว้ เวลาขายจะทำวันต่อวัน แต่ก็เตรียมไปไม่พอ จะหมดก่อนเวลา ลูกค้าขนมจีนโบราณกรุเป่า มีทั้งตำบลเพราะได้ไปทำการเร่ขายให้ลูกค้าทราบ เวลามีงานบุญกุศลจลิน-ผ้าป่า บวชเจ้านาถ มงคลสมรส ขึ้นบ้านใหม่ จะมาสั่งขนมจีนพร้อมน้ำยาต่าง ๆ ที่นี้ นอกจากนี้ขนมจีนกรุเป่ายังออกเร่ขายในตลาดนครสวรรค์ครอบคลุมทุกพื้นที่ และออกไปขายตามอำเภอที่มีงานโธ่ที่อุปและงานจังหวัดเคลื่อนที่ ครอบคลุมอำเภอ และได้ออกไปขายตามจังหวัดต่างๆ ที่สะดวกในการขนส่ง เช่น เชียงใหม่ อุบลราชธานี ขอนแก่น ภูเก็ต ระยอง ระนอง เมืองทองธานีนนทบุรี กรุงเทพฯ และปริมณฑล

กระบวนการมีส่วนร่วมในการผลิตและการตลาดขนมจีน สรุปลงได้ดังนี้

ผลการวิเคราะห์กลุ่มผู้ประกอบการขนมจีนโบราณครูเป่า จำนวน 15 คน ข้อมูลทั่วไป พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงร้อยละ 86.77 มีอายุมากกว่า 50 ปี ร้อยละ 66.67 สมรสแล้วร้อยละ 80 มีอาชีพรับจ้างทั่วไปร้อยละ 33.33 รองลงมาค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว ร้อยละ 26.67 ที่เหลือเป็นพนักงานบริษัทและเกษตรกรร้อยละ 13.33 พ่อบ้าน/แม่บ้านและอื่นๆอย่างละ 6.67 ตามลำดับ มีระดับการศึกษาประถมศึกษาร้อยละ 46.67 รองลงมาปริญญาตรีร้อยละ 33.33 ระยะเวลาที่ทำงานพักอาศัยในชุมชนตำบลบางประมุงมากกว่า 10 ปี ร้อยละ 93.33 เป็นสมาชิกขององค์กรอื่นด้วย ร้อยละ 93.33

กระบวนการมีส่วนร่วมในการผลิตและการตลาดขนมจีน พบว่า ภาพรวมและรายชื่อมีค่าเฉลี่ยระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณาเป็นแต่ละด้านการมีส่วนร่วมในการรับผลประโยชน์ค่าเฉลี่ยระดับสูงสุด ส่วนการมีส่วนร่วมในการตัดสินใจค่าเฉลี่ยระดับน้อยที่สุด ข้อเสนอแนะที่สำคัญคือน้ำยาป่าน่าจะใส่ปลาอินทรียี่เค็ม เพราะไม่กินปลาร้า เส้นเหนียวดี มีกลิ่นหอม เก็บเอาไว้ได้นาน ต้องการมีส่วนร่วมในการลงทุนเพื่อใช้เครื่องจักรผลิตให้ได้มากขึ้น ควรมีน้ำยาปลากระพง น่าจะมีส่วนผสมของกัญชาในน้ำยาป่าน่าจะดี มีสีเขียวจากใบกัญชา อยากเป็นตัวแทนขายผลิตภัณฑ์ เป็นอาชีพเสริม

2. พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปครูเป่า อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์

จากการวิเคราะห์สภาพ และกระบวนการมีส่วนร่วม พบว่าควรมีการจัดการเส้น และองค์ประกอบที่สามารถเก็บรักษาได้นาน จึงร่วมกันพูดคุยเพื่อออกแบบขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป ดังนี้

ขั้นที่หนึ่ง การทำเส้นทำเหมือนปกติที่เคยทำอยู่แล้ว แต่ได้ประดิษฐ์อุปกรณ์การบีบเส้น(กระบอกบีบ) โดยประดิษฐ์อุปกรณ์ใช้เอง มาจากแก้วน้ำสเตลเลสขนาด เบอร์ 10 เซนติเมตร และ เบอร์ 8 เซนติเมตร ที่มีขายอยู่ในท้องตลาด โดยแก้วน้ำดื่มจะมีหูจับ 1 หู ผู้วิจัยจึงทำหูเพิ่มอีกหนึ่งข้าง แล้วเจาะรูให้ได้ขนาดเส้นตามต้องการ (กำหนดได้ เล็ก ใหญ่ แบน เหลี่ยม) เพื่อที่จะให้ได้เส้นที่แห้งแล้วเมื่อเกิดการพองตัวจะใกล้เคียงกับเส้นปกติตามใจของเราที่แตกต่างไม่เหมือนใคร แล้วนำไปผ่านกระบวนการ 20 ขั้นตอน ใช้เวลา 7 วัน โดยไม่มีการซื้อแป้งสำเร็จรูปที่มีขายตามท้องตลาดทั่วไป ที่ไม่ได้ใช้ภูมิปัญญาดั้งเดิม (เส้นจะไม่หอม อร่อย) โดยใส่แป้งชั้นเนียนได้ที่แล้ว ใสลงไปในแก้วน้ำที่ประดิษฐ์เอง บีบเส้นลงในน้ำเดือดด้วยแรงงานคน เมื่อเส้นสุกจะลอยขึ้นมา แล้วตักเส้นขึ้นมา ล้างน้ำเย็นก่อน แล้วใส่ในกะละมังที่ใส่น้ำเย็นไว้แล้ว จับเส้นเป็นจับๆใส่เก็บไว้ในตะกร้าพลาสติกก่อน เมื่อเส้นหมาดได้รูปทรงแล้ว นำเส้นออกมาแช่ในน้ำเย็น คลี่เส้นให้แบนราบ อย่าให้เส้นทับกัน โดยยังคงรูปแบบโบราณ(ความไม่มีที่สิ้นสุด เป็นความเชื่อของคนโบราณว่าขนมจีนใช้ในงานมงคลเท่านั้น)ขนาดเท่าฝ่ามือลงบนตะแกรงมุ้งลวด พักไว้ให้หมาดคงรูปทรงก่อน แล้วนำออกตากแดดจัด (40-50°C) หนึ่งแดดครึ่ง-สองแดด เมื่อเส้นเริ่มแห้งจะร้อนออกจากตะแกรง

มุ่งลด ให้กลับเส้นอีกด้านขึ้นบน สังเกตได้จากการประมาณน้ำหนัก เมื่อแห้งแล้วนำมาใส่ใน ถูพลาสติกสีขาวใบใหญ่(ถ้าแห้งไม่ได้ที่จะมีละอองน้ำให้เห็น)นำไปในบรรจุภัณฑ์ ชั่งน้ำหนักตาม ขนาดที่ต้องการ

ขั้นที่ สอง เตรียมทำโรงเรือนระบบปิดเป็น โดมพลังงานแสงอาทิตย์ขนาดใหญ่ (พาราโบลาคอม) เพื่อความสะดวกและได้มาตรฐาน

ขั้นที่ สาม นำไปทดลองกับเครื่องจักรอัตโนมัติระบบสายพาน ที่มีขายทั่วไป โดยใช้ แปะหมักของครูเป่าเอง เพื่อการผลิตที่รวดเร็วประหยัดเวลา ได้ผลผลิตมากขึ้น

ขั้นที่ สี่ การทำน้ำยาอะเทค และน้ำยาป่า ใช้กระบวนการดั้งเดิมที่เสร็จเรียบร้อยแล้ว แต่ต้องเคี้ยวไฟอ่อน ๆ ไปเรื่อยๆจนน้ำยาขึ้น เอามาใส่ในถาดสเตลเลส นำใส่ตู้อบพลังงาน แสงอาทิตย์ 2 ระบบ(ใช้ไฟฟ้าได้)

ขั้นที่ ห้า การทำน้ำยาให้เป็นผง (เปลี่ยนจากการทำปกติ)โดยจ้างโรงงานการผลิต รูปแบบOEM (Original Equipment Manufacturer) ที่รับจ้างผลิตสินค้าให้กับแบรนด์ต่าง ๆ ทั่วไป ตามแบบที่ลูกค้ากำหนด เช่น น้ำยาสูตรต่างๆชนิดผง(spray dray) คิดเป็นน้ำหนัก น้ำยาสด 1 กิโลกรัม ราคา 200 บาท เพิ่มค่าเปิดเครื่อง 2,500 บาท จะได้น้ำยาผงสำเร็จรูปประมาณ 50 กรัม ออกมาเป็นซองตามขนาดน้ำหนักที่ต้องการ

คุณภาพของผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณกึ่งสำเร็จรูปครูเป่า พบว่าตัวเส้นสามารถเก็บไว้ ได้นานขั้นต่ำ 8 เดือนมีความเหนียว หอม อร่อย ผลของการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจ ของผู้บริโภค จำนวน 10 คน มีความพึงพอใจภาพรวม และรายด้านอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าด้านการตลาดอยู่ในอันดับสุดท้าย โดยเฉพาะกระบวนการให้บริการ สามารถตอบสนองได้อย่างรวดเร็ว ถูกต้อง สมบูรณ์ ในระบบออนไลน์ และช่องทางที่หลากหลาย

อภิปรายผลการวิจัย

1. ศึกษาสภาพ กระบวนการมีส่วนร่วมในการผลิตและการตลาดขนมจีน

ศึกษาสภาพของขนมจีนและองค์ประกอบ เป็นอาหารภูมิปัญญาที่มีการสืบทอดจาก บรรพบุรุษซึ่งมีกระบวนการในการผลิตที่ใช้ระยะเวลาหลายขั้นตอน แต่มีระยะเวลาในการเก็บรักษา น้อยทั้งเส้น และองค์ประกอบที่เป็นน้ำยาอะเทค หรือน้ำยาป่า เมื่อมีการทำเพื่อประกอบธุรกิจทำให้ เกิดปัญหาบางครั้งอาจน้อย บางครั้งอาจมาก ทำให้ต้องมีการพัฒนาสู่การเป็นขนมจีน โบราณ กึ่งสำเร็จสอดคล้องกับการบันทึกที่ผู้บริโภคมีความต้องการบริโภคมากกว่าจำนวนที่นำไปจำหน่าย หรือคำชมเชยในส่วนของคุณภาพเหนียวนุ่มมีกลิ่นหอมแป้งหมักของเส้นขนมจีน นอกจากนี้ขนมจีน

เป็นภูมิปัญญาควมมีค่าขั้วว่า “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” ต้นกำเนิดการทำขนมจีนที่ผู้วิจัยรับมาจาก พ่อ-แม่ ที่มีเชื้อชาติพันธุ์รามัญ เดิมอยู่อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี พบว่าเกือบทุกบ้านจะมีอาชีพ ทำนา-สวนทุเรียน เมื่อเกี่ยวข้าวแล้ว จะเอาไปสีเป็นข้าวสาร เมื่อได้ข้าวสารจะมีส่วนหนึ่งเป็นปลายข้าว (เศษข้าวหักๆ) จะเก็บไว้ทำขนมจีน สมัยก่อนเป็นครอบครัวขยาย จะอยู่เป็นกลุ่มๆ เครือญาติ เวลาทำขนมจีนจะขาดแรงงานคนค่าแรงสูงที่ต้องทำขนมจีน เพราะขนมจีนจะอยู่ได้นาน 2-3 วัน ขนมจีนเป็นขนมมงคล จะใช้ในงานบุญต่างๆเท่านั้น เช่น วันพระใหญ่ๆ ผ้าป่า-กฐิน บวชเจ้านาคน มงคลสมรส ขึ้นบ้านใหม่ โบราณจะ มีความเชื่อสื่อสารถึงการอวยพรว่าการทำบุญด้วยขนมจีนทำให้มีอายุยืนยาว อยู่กันอย่างเหนียวแน่นยั่งยืน มีความรักสามัคคีกลมเกลียว เก็บเงินเก็บทองได้ดี อยู่ในตำแหน่งหน้าที่การงานที่ยาวนาน โดยสื่อสารมาจากเส้นขนมจีนกว่าจะทำได้ต้องใช้คนหลายคน เส้นเหนียว นุ่ม ยาว ม้วนจับเป็นวงกลมๆ เก็บไว้ได้นาน การทำขนมจีนในงานบวช มงคลสมรส จะมีญาติไกลๆมาช่วยงาน แต่ละคนจะต้องมาก่อน 1-3 วัน และกลับหลังงานเลิก 1-2 วัน สมัยก่อนใช้เดินเท้าและเรือ จึงต้องมาก่อนเพื่อมาช่วยตำขนมจีนและกินแป้งจี๊ เพราะการเลี้ยงขนมจีนไม่ต้องมาเตรียมอาหารที่เป็นเวลา เช้า กลางวัน เย็น เมื่อมีขนมจีนเวลาหิวหรืออยากกินก็กินได้เลย ไม่ต้องไปหุงหาอาหาร เมื่อเสร็จงานก่อนกลับจะเป็นของฝากไปทานระหว่างเดินทาง เพราะกว่าจะถึงบ้านต้องเดินทางนาน ถึงบ้านจะได้ทานขนมจีนก่อน ซึ่งขนมจีนมิใช่ปรากฏเพียงอาหารในวัฒนธรรมไทยเท่านั้นแม้แต่ประเทศในอาเซียนก็พบเห็นเช่นกัน ดังภาษาของคำว่า ขนมจีนประเทศกัมพูชาเรียกว่า “นัมบันจ็อก” ประเทศเวียดนาม จะเรียกขนมจีนว่า “บุ้น” ประเทศมาเลเซีย เรียกว่า “อัสสัม ลักสร” ประเทศบรูไน นิยมเรียกว่า “ก้วยเตี่ยวบรูไน” ประเทศเมียนมาร์เรียกว่า “โมฮิงกา” หรือ “หม่อฮิงกา” ประเทศสิงคโปร์เรียกว่า “ลักซา” ประเทศฟิลิปปินส์ เรียกว่า “ป็นซิก ลัก ลัก” ประเทศอินโดนีเซีย เรียกว่า “ละกัซาโบโกร์” เป็นต้น (สำออง สืบสมาน, 2560, หน้า 149-152)

กระบวนการมีส่วนร่วมในการผลิตและการตลาดขนมจีนพบว่าภาพรวมอยู่ในระดับและรายด้านอยู่ในระดับมากที่สุดสอดคล้องกับถวิลวดี บุรีกุล (2552, หน้า 18-19) ได้กล่าวถึงระดับขั้นตอนของการมีส่วนร่วม ไว้หลายระดับดังนี้ 1) การมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ (Decision making) 2) การมีส่วนร่วมในการดำเนินการ (Implementation) 3) การมีส่วนร่วมในการรับผลประโยชน์ (Benefit) และ 4) การมีส่วนร่วมในการประเมินผล (Evaluation) เมื่อพิจารณาเป็นแต่ละด้านการมีส่วนร่วมในการรับผลประโยชน์ค่าเฉลี่ยระดับสูงสุด ส่วนการมีส่วนร่วมในการตัดสินใจค่าเฉลี่ยระดับน้อยที่สุด ทั้งนี้อาจเป็นด้วยผู้นำกลุ่มมีประสบการณ์ในการทำขนมจีนสูง (มากกว่า 40ปี) มีการร่วมกลุ่มมายาวนานในลักษณะของสังคมชนบทที่มีสัมพันธ์ภาพในลักษณะปฐมภูมิ(primary relationship) มีความเอื้อเพื่อช่วยเหลือเกื้อกูล และยอมรับในตัวของผู้นำกลุ่มและสอดคล้องกับชลิรัตน์ พยอมแย้ม และรัตนา หิรัญโรจน์, 2557, หน้า 65-70) ได้ศึกษาเรื่อง ศึกษา

องค์ความรู้และภูมิปัญญาด้านการทำนมเงินแปงหมักของชุมชนโพรงมะเดื่อที่พบว่าชุมชนมีส่วนร่วม ในการสร้างองค์ความรู้ เกิดความภาคภูมิใจในตนเองและถิ่นอาศัย

การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ มีการออกแบบนมเงินจากภูมิปัญญาที่เป็นนมเงินสด และองค์ประกอบ รวมทั้งรูปแบบจากขั้นที่หนึ่ง การทำเส้นทำเหมือนปกติที่เคยทำอยู่แล้ว แต่ได้ประดิษฐ์อุปกรณ์การบีบเส้น (กระบอกบีบ) ขั้นที่สอง เตรียมทำโรงเรือนระบบปิดเป็นโดมพลังงานแสงอาทิตย์ขนาดใหญ่ (พาราโบลาดอม) เพื่อความสะอาดและได้มาตรฐาน ขั้นที่สาม นำไปทดลองกับเครื่องจักรอัตโนมัติระบบสายพาน ที่มีขายทั่วไป โดยใช้แปงหมักของครูเป้าเอง เพื่อการผลิตที่รวดเร็วประหยัดเวลา ได้ผลผลิตมากขึ้น ขั้นที่สี่ การทำน้ำยากะทิ และน้ำยาป่า ใช้กระบวนการดั้งเดิมที่เสร็จเรียบร้อยแล้ว แต่ต้องเคี้ยวไฟอ่อน ๆ ไปเรื่อย ๆ จนน้ำยาข้น เอามาใส่ในถาดสเตลเลส นำใส่ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ 2 ระบบ (ใช้ไฟฟ้าได้) และ ขั้นที่ห้า การทำน้ำยาให้เป็นผง (เปลี่ยนจากการทำปกติ)โดยจ้างโรงงานการผลิตรูปแบบ OEM (Original Equipment Manufacturer) ที่รับจ้างผลิตสินค้าให้กับแบรนด์ต่าง ๆ ทั่วไปตามแบบที่ลูกค้ากำหนด เช่น น้ำยาสูตรต่างๆชนิดผง(spray dray) คิดเป็นน้ำหนัก น้ำยาสด 1 กิโลกรัม ราคา 200 บาท เพิ่มค่าเปิดเครื่อง 2,500 บาท จะได้น้ำยาผงสำเร็จรูปประมาณ 50 กรัม ออกมาเป็นซองตามขนาดน้ำหนักที่ต้องการ สอดคล้องกับแนวคิด หลักการของผลิตภัณฑ์และสอดคล้องกับศรัทธา ปุรินทราภิบาล (2563, หน้า 60-63) ได้ศึกษาเรื่องการปรับปรุงคุณสมบัติของนมเงินเส้นสดโดยใช้แปงพีระเจลาตินไซท์จากข้าวโพดสีม่วงทดแทนแป้งข้าวเจ้าและสุรศักดิ์ จันทรานิมิตรและประมวล ศรีกาหลง (2556, หน้า 5-66) พบว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมเงินทอดปรุงแต่งหน้าเพื่อการยอมรับของผู้บริโภค ที่มีการคำนึงถึงหลักและวิธีการทางวิทยาศาสตร์ได้แก่ ความเข้มข้นของน้ำแป้งข้าวเจ้า การอบ และอุณหภูมิ เพื่อการถนอมอาหารซึ่งมีขั้นตอนและความแตกต่างกันตามประเภทของสินค้า

ผลการประเมินความพึงพอใจของผลิตภัณฑ์ภาพรวมและรายชื่ออยู่ในระดับมากที่สุด สอดคล้องกับกาญจนา ดงสงคราม, พรพิชญ์ ธรรมปัดและ กฤตภาส ยุทธอาจ (2562, หน้า 42-45) พบว่าความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์นมเงินอบแห้งสมุนไพร พบว่า ผู้บริโภคที่ได้บริโภคนมเงินอบแห้งแล้วมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์นมเงินอบแห้งโดยรวม อยู่ใน ระดับมากที่สุด

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

1.1 ผลการวิจัยพบว่ากระบวนการมีส่วนร่วมในการผลิตและการตลาดขนมจีนมีภาพรวมและรายช้อมีค่าเฉลี่ยระดับมากที่สุด ซึ่งในด้านการมีส่วนร่วมรับผลประโยชน์ การวางแผน และการประเมินผลมีค่าเฉลี่ยระดับสูงสุด ควรดำรงความเป็นเอกภาพของการมีส่วนร่วมในกลุ่มไว้เป็นสำคัญ เพื่อความยั่งยืนสู่อัตลักษณ์ภูมิปัญญาดั้งเดิมในการทำขนมจีน แต่พบว่าการมีส่วนร่วมในการตัดสินใจค่าเฉลี่ยระดับมากที่สุด แต่มีค่าต่ำที่สุดกลุ่มผู้ประกอบการ และผู้นำควรจะสร้างการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ให้มากขึ้น

1.2 การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนครูเป๋ายังอยู่ในช่วงระยะต้น ควรมีการพัฒนาสินค้าอย่างต่อเนื่องทั้งแบรนด์ และช่องทางการตลาด

1.3 ผู้บริโภคมีความพึงพอใจภาพรวมและรายด้านอยู่ในระดับมากที่สุดเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านการตลาดอยู่ในอันดับสุดท้ายโดยเฉพาะกระบวนการให้บริการสามารถตอบสนองได้อย่างรวดเร็ว ถูกต้อง สมบูรณ์ ในระบบออนไลน์ และช่องทางที่หลากหลาย ควรนำข้อมูลมาปรับปรุงให้มากขึ้น

2. ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรมีการวิจัยแบบประเมินและขยายผลผลิตภัณฑ์สู่ชุมชนอื่น เพื่อสร้างอาชีพและรายได้

2.2 ควรศึกษาปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความสำเร็จการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนครูเป๋าหรือสินค้าเสริม



บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- กาญจนา ดงสงคราม, พรพิชญ์ ชรรรมปัทม์ และกฤตภาส ยุทธอาจ. (2562). นวัตกรรมเทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ขนมจีน ออบแห้งสมุนไพร. คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม และคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม. ค้นเมื่อ 1 เมษายน 2564, จาก <http://it.rmu.ac.th/project-journal/assets/uploads/formidable/6/10>
- โครงการสำคัญตามนโยบายของรัฐบาลที่เกี่ยวข้องกับสินค้าชุมชน. (2560). สินค้าชุมชน. ค้นเมื่อ 1 เมษายน 2564, จาก <https://www.shopat24.com/blog/trending/open-the-history-origin-of-otop-products/>
- คมลักษณ์ สงทิพย์. (2527). การมีส่วนร่วมของประชาชนในการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์กรณีศึกษาตลาดน้ำวัดตะเคียน อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์.
- จันทร์ เปา. (2563). วิธีการล้างผักให้สะอาดปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง. ค้นเมื่อ 2 เมษายน 2563, จาก Cr. <http://www.chan-pao.go.th/knowledge-id8.html>.
- ชลธิชา มณีเชษฐา ฐิติมา เหล่ากุลคิด และนันทินา ดำรงวัฒนกุล. (2562). การผลิตอายุการเก็บรักษาของขนมจีนน้ำปูและชนิดของน้ำยาที่เหมาะสมในการบริโภคร่วมกับขนมจีนน้ำปู. ค้นเมื่อ 1 เมษายน 2564, จาก [file:///C:/Users/Admin/Downloads/68965-Article%20Text-161760-1-0-20161012%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/Admin/Downloads/68965-Article%20Text-161760-1-0-20161012%20(2).pdf).
- ชลีรัตน์ พยอมแย้ม และรัตนา หิรัญโรจน์. (2557). ศึกษาองค์ความรู้และภูมิปัญญาด้านการทำขนมจีนแปรรูปของชุมชนโพรงมะเดื่อ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม. รายงานวิจัย โรงเรียนโพรงมะเดื่อ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม, ค้นเมื่อ 1 เมษายน 2564, จาก <http://dept.npru.ac.th/rdi/data/files/42570-Article%20Text-103020-1-10-20151227.pdf>.
- ณรงค์ เพ็ชรประเสริฐ. (2539). การศึกษาความเป็นไปได้ในการจัดตั้งธุรกิจชุมชน โครงการทดลองบริษัทธุรกิจชุมชนหัวไทร ตำบลเขาพังไกร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช. กรุงเทพฯ. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (เอกสารอัดสำเนา).

- ดิเรก สาระวดี . (2539). “ยุทธศาสตร์การพัฒนาธุรกิจชุมชน”. ในเอกสารประกอบการสัมมนา
ทางเลือกและศักยภาพชาวอีสาน. ขอนแก่น: สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ถวิลวดี บุรีกุล. (2551). การบริหารภาครัฐ: การบริหารบ้านเมืองที่ดี. นนทบุรี: โรงพิมพ์
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมิกราช.
- ธงชัย สันติวงษ์. (2539). การตลาดสำหรับนักบริหาร. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.
- พรชัย รัศมีแพทย์. (2551). หลักกฎหมายการปกครองท้องถิ่นไทย. นนทบุรี: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัย
สุโขทัยธรรมิกราช.
- พิศาล บุญปลูก. (2560). ชาวไทยเชื้อสายรามัญผู้สนใจศึกษาอาหารและวัฒนธรรมมอญ
ความหมายของขนมจีน. ค้นเมื่อ 1 พฤษภาคม 2564, จาก
<https://sites.google.com/site/khnmcinthiy/prawati-khnmcin>.
- ฟ้าประทาน เต็มขุนทด. (2559). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนขนมจีนแห้ง (มผช.140/2546). ค้นเมื่อ
1 เมษายน 2564 จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/3264>.
- เย็นใจ เลหาวิช. (2545). อ้างถึงใน สำนักมาตรฐานการศึกษา สำนักงานสภาสถาบันราชภัฏ
กระทรวงศึกษาธิการ. (2545). ชุดวิชาการจัดการและการวางแผนธุรกิจ. กรุงเทพฯ :
[ม.ป.ท.].
- ศศิธร ปุรินทรากิบาล. (2563). การปรับปรุงคุณสมบัติของขนมจีนเส้นสดโดยใช้แป้งพรีเจลาตีไนซ์
จากข้าวโพดสีม่วงทดแทนแป้งข้าวเจ้า. รายงานวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
ตะวันออก จังหวัดชลบุรี, ค้นเมื่อ 1 เมษายน 2564, จาก
https://paj.rmutk.ac.th/jn/home/journal_file/288.pdf.
- สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม. (2558). รายงานประจำปี 2558. (เอกสารอัดสำเนา).
- สุรศักดิ์ จันทรานิมิตร และประมวล ศรีกาหลง.(2556). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนทอดปรุง
แต่งหน้าเพื่อการยอมรับของผู้บริโภค. บทความวิจัย วารสารวิจัยและส่งเสริมวิชาการ
เกษตร 32(3): 59-66 สำนักวิจัยและส่งเสริมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ปีที่ 32
ฉบับที่ 3 กันยายน-ธันวาคม 2558. ค้นเมื่อ 1 เมษายน 2564. จาก
[file:///C:/Users/Admin/Downloads/68965-Article%20Text-161760-1-10-
20161012%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/Admin/Downloads/68965-Article%20Text-161760-1-10-20161012%20(2).pdf)
- สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ. (2551). ยุทธศาสตร์การพัฒนาคุณภาพ
การศึกษาระเบียบวาระแห่งชาติ 2551-2555. กรุงเทพฯ: สำนักงานเลขาธิการ
สภาการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ.

- สำนักงานพัฒนามาตรฐานการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ. (2551). **คู่มือการจัดการเรียนรู้ กลุ่มสาระสังคมศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม**. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.
- สำนักงานวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม. (2562). **ภูมิปัญญาชาวบ้าน**. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.
- สำนักมาตรฐานการศึกษา สำนักงานสภาพัฒนาการศึกษาระดับกระทรวงศึกษาธิการ.(2545) **ชุดวิชาการจัดการและการวางแผนธุรกิจ**. กรุงเทพฯ: [ม.ป.ท.].
- ลำอาง สืบสมาน.(2560). **ขนมจีนอาเซียน**. นนทบุรี: สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมราช.
- อภิชัย พันธเสน และคณะ.(2545). **การวิเคราะห์อุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อมตามพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียง**. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- Cohen and Uphoff, อังถึงใน ถวิลวดี บุรีกุล. (2551). **การบริหารภาครัฐ : การบริหารบ้านเมืองที่ดี**. นนทบุรี: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมราช.
- Philip Kotler, 2003 แปลโดย ชนวรรณ แสงสุวรรณ และคณะ. (2549). **การจัดการตลาด**. กรุงเทพฯ: เพียร์สัน เอ็ดดูเคชั่น อินโดไชน่า.





4. อาชีพ

1. รับราชการ/พนักงานวิสาหกิจ 2. พนักงานบริษัท
 3. ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว 4. นักเรียน/นักศึกษา 5. เกษตรกร
 6. รับจ้างทั่วไป 7. พ่อบ้าน/แม่บ้าน 8. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

5. ระดับการศึกษา

1. ประถมศึกษา 2. มัธยมศึกษา 3. ปริญญาตรี
 4. สูงกว่าปริญญาตรี 5. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

6. ระยะเวลาที่ท่านพักอาศัยในชุมชนตำบลบางประมุง

1. น้อยกว่า 1 ปี 2. 1-5 ปี 3. 6-10 ปี 4. มากกว่า 10 ปี

8. ท่านเป็นสมาชิกของชมรมหรือองค์กรใดหรือไม่

1. ไม่เป็นสมาชิก 2. เป็นสมาชิก (โปรดระบุ).....

ตอนที่ 2 สภาพและกระบวนการมีส่วนร่วมในการศึกษาวิจัย เรื่อง “กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป อำเภอโคกพระ จังหวัดนครสวรรค์”

คำชี้แจง จงเติมเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง ให้ตรงตามความเป็นจริงของท่าน

ข้อ	ข้อความ	ระดับการมีส่วนร่วม				
		มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. การมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ						
	1.1 ท่านจะมีส่วนร่วมในการค้นหาปัญหาที่จะเกิดขึ้นในการศึกษาวิจัย เรื่อง“กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป เช่น ปัญหาเศรษฐกิจ ปัญหาสังคม ปัญหาสิ่งแวดล้อม เป็นต้น					
	1.2 ท่านจะมีส่วนร่วมในการค้นหาปัญหาที่จะเกิดขึ้น เช่น การสนับสนุนจากรัฐและเอกชน และคนในชุมชน เป็นต้น					

ข้อ	ข้อความ	ระดับการมีส่วนร่วม				
		มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
	1.3 ท่านจะมีส่วนร่วมในการคิดหาวิธีการแก้ไขปัญหาที่จะเกิดขึ้นเช่น ตัวผลิตภัณฑ์ไม่สวย ไม่ชวนซื้อ เป็นต้น					
	1.4 ท่านได้มีส่วนร่วมในการเสนอแนวทางการพัฒนาบุคลากรเชิงการอนุรักษ์และส่งเสริมวัฒนธรรม เช่น ให้ผู้สูงอายุมาเล่าเรื่องการผลิตเส้นแห้งในอดีต เป็นต้น					
	1.5 ท่านได้มีส่วนร่วมในการติดต่อประสานงานในการหาลูกค้าให้มาสนับสนุนสินค้าขนมจิ้น เป็นต้น					
	1.6 ท่านได้มีส่วนร่วมในการเสนอแนวทางเพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อยในการผลิตขนมจิ้น เป็นต้น					
	1.7 ท่านได้มีส่วนร่วมในการเสนอวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ เช่น การเปลี่ยนรูปแบบ และการมีสีต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ เป็นต้น					
	1.8 ท่านได้มีส่วนร่วมในการประชุม วางแผน เพื่อการกระจายสินค้าให้มาก และทั่วถึง ทั้งใน-ต่างประเทศ เป็นต้น					
	1.9 ท่านได้มีส่วนร่วมในการแนะนำและส่งเสริมเพื่อให้ชุมชนเกิดรักและหวงแหนในภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ เป็นต้น					
	1.10 ท่านได้มีส่วนร่วมในการให้คำปรึกษาและสนับสนุนแนะนำให้โรงเรียนและผู้ปกครอง ร่วมมือในการอนุรักษ์ เป็นต้น					
2. การมีส่วนร่วมในการปฏิบัติ						
	2.1 ท่านได้มีส่วนร่วมในการดำเนินงานร่วมกับทางกลุ่ม เพื่อการอนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจิ้น					

ข้อ	ข้อความ	ระดับการมีส่วนร่วม				
		มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
	2.2 ท่านได้มีส่วนร่วมในการประชาสัมพันธ์เชิญชวนและให้ข้อมูลกับนักท่องเที่ยวให้มาเที่ยวที่หมู่บ้านในผลิตภัณฑ์นมจีนโบราณถึงสำเร็จรูปกับนักท่องเที่ยวและบุคคลภายนอกได้ทราบ เป็นต้น					
	2.3 ท่านได้มีส่วนร่วมในการสนับสนุนเงินลงหุ้นเกี่ยวกับการศึกษาผลิตภัณฑ์นมจีนโบราณถึงสำเร็จรูปเพื่อสร้างรายได้ เป็นต้น					
	2.4 ท่านได้มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมในวันสำคัญเพื่อสืบสานวัฒนธรรมประเพณี และภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น วันสงกรานต์ เข้าพรรษา และออกพรรษา ในการผลิตนมจีนโบราณถึงสำเร็จรูปเพื่อสร้างรายได้ เป็นต้น					
	2.5 ท่านได้มีส่วนร่วมในการพัฒนารูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวหมู่บ้านนมจีนโบราณโฮมทอป เช่น การสาธิต และการจัดแสดงสินค้าและวัฒนธรรมท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นมจีนโบราณถึงสำเร็จรูปเพื่อสร้างรายได้ เป็นต้น					
	2.6 ท่านได้มีส่วนร่วมในการส่งเสริมการตลาดในการใช้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม เช่น การใส่บาตรทางน้ำด้วยนมจีนเส้นสดและแห้งให้กับนักท่องเที่ยวเพื่อสร้างรายได้ เป็นต้น					
	2.7 ท่านได้มีส่วนร่วมในการส่งเสริมการตลาดการกระจายสินค้า เช่น ใช้อินเทอร์เน็ต หรือ มอเตอร์ไซด์วิ่งเร่ขาย เป็นต้น					

ข้อ	ข้อความ	ระดับการมีส่วนร่วม				
		มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
	2.8 ท่านได้มีส่วนร่วมในการส่งเสริมการตลาดในการใช้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม เช่น งานทำบุญครบร้อยวัน งานการกุศลต่าง ๆ เป็นต้น					
	2.9 ท่านได้มีส่วนร่วมในการส่งเสริมการตลาดในการใช้ผลิตภัณฑ์ เช่น พัฒนาความสะอาด สถานที่ผลิตให้สวยงาม เป็นต้น					
	2.10 ท่านได้มีส่วนร่วมในการส่งเสริมการตลาดให้ชุมชน หรือกลุ่มอื่นๆ ได้ทราบว่าผลิตภัณฑ์ของกลุ่มที่หลากหลาย เป็นต้น					
3. การมีส่วนร่วมในผลประโยชน์						
	3.1 ท่านได้รับค่าตอบแทน ในการมาปฏิบัติงานทำขนมจีน คุ่มค่าหรือไม่ เป็นต้น					
	3.2 ท่านได้รับภาคภูมิใจที่มีการการศึกษา การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณกึ่งสำเร็จรูปอำเภอโคกพระ จังหวัดนครสวรรค์ เพื่อสร้างรายได้ ให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว และเกิดความรักความสามัคคีกันของคนในชุมชน เป็นต้น					
	3.3 ท่านได้ใช้ประโยชน์จากการศึกษา กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณกึ่งสำเร็จรูป เพื่อสร้างราย เป็นแหล่งขายผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เป็นต้น					
	3.4 ท่านได้มีอาชีพหลัก หรืออาชีพเสริม จากการศึกษา กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณกึ่งสำเร็จรูป เพื่อสร้างรายได้					

ข้อ	ข้อความ	ระดับการมีส่วนร่วม				
		มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
	เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์วัฒนธรรมการทำขนมจีนโบราณ ในชุมชน เป็นต้น					
	3.5 ท่านจะได้รับรายได้เพิ่มขึ้นจากการมีนักท่องเที่ยวมาเที่ยวในชุมชน จากการมี การการศึกษากระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป เพื่อสร้างรายได้					
	3.6 ท่านได้รับประโยชน์จากการได้พัฒนาคุณภาพชีวิตจากการที่ท่านได้มาทำขนมจีน โบราณกึ่งสำเร็จรูปด้านจิตใจ เป็นต้น					
	3.7 ท่านได้รับประโยชน์ในการพัฒนาสภาพจิตใจที่ได้ใช้พลังความคิด พลังภูมิปัญญา ในการป้องกันโรคสมองเสื่อม เป็นต้น					
	3.8 ท่านได้รับความรู้เรื่องการตลาดในการขายขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป เพื่อนำไปต่อยอดเป็นอาชีพเสริมของท่าน เป็นต้น					
	3.9 ท่านได้รับความภาคภูมิใจในการทำงานขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป สร้างชื่อเสียงให้ชุมชน เป็นต้น					
	3.10 ท่านได้รับความรู้ในเรื่องการต่อยอดเป็นอาชีพเสริมให้กับบุคคลอื่นหรือญาติพี่น้อง เป็นต้น					
4. ท่านจะมีส่วนร่วมในการประเมินผล						
	4.1 ท่านจะมีส่วนร่วมในการติดตาม สอบถามผู้ได้รับทดสอบผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณกึ่งสำเร็จรูป					

ข้อ	ข้อความ	ระดับการมีส่วนร่วม				
		มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
	4.2 ท่านจะมีส่วนร่วมในการประเมินคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณถึงสำเร็จรูปในชุมชนของตัวเอง					
	4.3 ท่านจะมีส่วนร่วมในการประเมินการให้บริการและสินค้าของกลุ่ม ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณถึงสำเร็จรูป					
	4.4 ท่านจะมีส่วนร่วมในการประเมินสิ่งที่ส่งผลกระทบต่อในทางที่ดีและไม่ดีต่อเศรษฐกิจของชุมชน					
	4.5 ท่านจะมีส่วนร่วมในการประเมินสิ่งที่ส่งผลกระทบต่อในทางที่ดีและไม่ดีต่อสังคมและวัฒนธรรมของชุมชน					
	4.6 ท่านจะมีส่วนร่วมในการประเมินสิ่งที่ส่งผลกระทบต่อในทางที่ดีและไม่ดีต่อสังคมญาติพี่น้องในชุมชน					
	4.7 ท่านจะมีส่วนร่วมในการประเมินสิ่งที่ส่งผลกระทบต่อในทางที่ดีและไม่ดีต่อทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของชุมชน					
	4.8 ท่านจะมีส่วนร่วมในการติดตามสอบถามการบริโภคผลิตภัณฑ์ ขนมจีนถึงสำเร็จรูป กับคนในชุมชน					
	4.9 ท่านจะมีส่วนร่วมในการประเมินการดูแลรักษาความสะอาด เรียบร้อย ของสถานที่ผลิตกลุ่มตัวเอง					
	4.10 ท่านจะมีส่วนร่วมในการประเมินการดูแลรักษาสภาพแวดล้อม บริเวณสถานที่ผลิตให้สะอาดสวยงามต่อผู้บริโภค					

ข้อเสนอแนะ.....

4. อาชีพ

1. รับราชการ/พนักงานวิสาหกิจ 2. พนักงานบริษัท
 3. ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว 4. นักเรียน/นักศึกษา 5. เกษตรกร
 6. รับจ้างทั่วไป 7. พ่อบ้าน/แม่บ้าน 8. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

5. ระดับการศึกษา

1. ประถมศึกษา 2. มัธยมศึกษา 3. ปริญญาตรี
 4. สูงกว่าปริญญาตรี 5. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

6. ระยะเวลาที่ท่านพักอาศัยในชุมชนตำบลบางประมุง

1. น้อยกว่า 1 ปี 2. 1-5 ปี 3. 6-10 ปี 4. มากกว่า 10 ปี

8. ท่านเป็นสมาชิกของชมรมหรือองค์กรใดหรือไม่

1. ไม่เป็นสมาชิก 2. เป็นสมาชิก (โปรดระบุ).....

ตอนที่ 2 สภาพและกระบวนการมีส่วนร่วมในการศึกษาวิจัย เรื่อง“กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปอำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์”

คำชี้แจง จงเติมเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง ให้ตรงตามความเป็นจริงของท่าน

ข้อ	ข้อความ	ระดับการมีส่วนร่วม			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
1. การมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ					
	1.1 ท่านจะมีส่วนร่วมในการค้นหาปัญหาที่จะเกิดขึ้นในการศึกษาวิจัย เรื่อง“กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป เช่น ปัญหาเศรษฐกิจ ปัญหาสังคม ปัญหาสิ่งแวดล้อม เป็นต้น				
	1.2 ท่านจะมีส่วนร่วมในการค้นหาปัญหาที่จะเกิดขึ้น เช่น การสนับสนุนจากรัฐและเอกชน และคนในชุมชน เป็นต้น				

ข้อ	ข้อความ	ระดับการมีส่วนร่วม			
		+1	0	-1	ข้อเสนอแนะ
	1.3 ท่านจะมีส่วนร่วมในการคิดหาวิธีการแก้ไขปัญหาที่จะเกิดขึ้นเช่น ตัวผลิตภัณฑ์ไม่สวย ไม่ชวนซื้อ เป็นต้น				
	1.4 ท่านได้มีส่วนร่วมในการเสนอแนวทางการพัฒนาบุคลากรเชิงการอนุรักษ์และส่งเสริมวัฒนธรรม เช่น ให้ผู้สูงอายุมาเล่าเรื่องการผลิตเส้นแห้งในอดีต เป็นต้น				
	1.5 ท่านได้มีส่วนร่วมในการติดต่อประสานงานในการหาลูกค้าให้มาสนับสนุนสินค้าขนมเงิน เป็นต้น				
	1.6 ท่านได้มีส่วนร่วมในการเสนอแนวทางเพื่อความ เป็นระเบียบเรียบร้อยในการผลิตขนมเงิน เป็นต้น				
	1.7 ท่านได้มีส่วนร่วมในการเสนอวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ เช่น การเปลี่ยนรูปแบบ และการมี สีต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ เป็นต้น				
	1.8 ท่านได้มีส่วนร่วมในการประชุม วางแผน เพื่อการกระจายสินค้าให้มาก และทั่วถึง ทั้งใน-ต่างประเทศ เป็นต้น				
	1.9 ท่านได้มีส่วนร่วมในการแนะนำและส่งเสริม เพื่อให้ชุมชนเกิดรักและหวงแหนในภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ เป็นต้น				
	1.10 ท่านได้มีส่วนร่วมในการให้คำปรึกษาและสนับสนุนแนะนำให้โรงเรียนและผู้ปกครอง ร่วมมือในการอนุรักษ์ เป็นต้น				
2. การมีส่วนร่วมในการปฏิบัติ					
	2.1 ท่านได้มีส่วนร่วมในการดำเนินงานร่วมกับทางกลุ่ม เพื่อการอนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเงิน				

ข้อ	ข้อความ	ระดับการมีส่วนร่วม			
		+1	0	-1	ข้อเสนอแนะ
	2.2 ท่านได้มีส่วนร่วมในการประชาสัมพันธ์เชิญชวน และให้ข้อมูลกับนักท่องเที่ยวให้มาเที่ยวที่หมู่บ้าน ในผลิตภัณฑ์นมจืดโบราณกึ่งสำเร็จรูปกับนักท่องเที่ยว และบุคคลภายนอกได้ทราบ เป็นต้น				
	2.3 ท่านได้มีส่วนร่วมในการสนับสนุนเงินลงทุน เกี่ยวกับการศึกษาผลิตภัณฑ์นมจืดโบราณกึ่งสำเร็จรูป เพื่อสร้างรายได้ เป็นต้น				
	2.4 ท่านได้มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมในวันสำคัญ เพื่อสืบสานวัฒนธรรมประเพณี และภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น วันสงกรานต์ เข้าพรรษา และออกพรรษา ในการ ผลิตภัณฑ์นมจืดโบราณกึ่งสำเร็จรูป เพื่อสร้างรายได้ เป็นต้น				
	2.5 ท่านได้มีส่วนร่วมในการพัฒนารูปแบบกิจกรรม การท่องเที่ยวหมู่บ้านนมจืดโบราณโฮมทูป เช่น การ สาธิต และการจัดแสดงสินค้าและวัฒนธรรมท้องถิ่น ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นมจืดโบราณกึ่งสำเร็จรูป เพื่อสร้างรายได้ เป็นต้น				
	2.6 ท่านได้มีส่วนร่วมในการส่งเสริมการตลาดในการ ใช้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม เช่น การใส่บาตรทางน้ำ ด้วยนมจืดเส้นสดและแห้งให้กับนักท่องเที่ยว เพื่อสร้างรายได้ เป็นต้น				
	2.7 ท่านได้มีส่วนร่วมในการส่งเสริมการตลาดการ กระจายสินค้า เช่น ไรด์ยนต์ หรือ มอเตอร์ไซด์ วิ่งเร่ขาย เป็นต้น				
	2.8 ท่านได้มีส่วนร่วมในการส่งเสริมการตลาดในการ ใช้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม เช่น งานทำบุญครบร้อยวัน งานการกุศลต่างๆ เป็นต้น				

ข้อ	ข้อความ	ระดับการมีส่วนร่วม			
		+1	0	-1	ข้อเสนอแนะ
	2.9 ท่านได้มีส่วนร่วมในการส่งเสริมการตลาดในการใช้ผลิตภัณฑ์ เช่น พัฒนาความสะอาด สถานที่ผลิตให้สวยงาม เป็นต้น				
	2.10 ท่านได้มีส่วนร่วมในการส่งเสริมการตลาดให้ชุมชน หรือกลุ่มอื่นๆ ได้ทราบว่ามีผลิตภัณฑ์ของกลุ่มที่หลากหลาย เป็นต้น				
3. การมีส่วนร่วมในผลประโยชน์					
	3.1 ท่านได้รับค่าตอบแทน ในการมาปฏิบัติงานการทำงานมเงิน คุ่มค่าหรือไม่ เป็นต้น				
	3.2 ท่านได้รับภาคภูมิใจที่มีการการศึกษา การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณกึ่งสำเร็จรูปอำเภอโคกพระ จังหวัดนครสวรรค์ เพื่อสร้างรายได้ ให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว และเกิดความรักความสามัคคีกันของคนในชุมชน เป็นต้น				
	3.3 ท่านได้ใช้ประโยชน์จากการศึกษา กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณกึ่งสำเร็จรูป เพื่อสร้างราย เป็นแหล่งขายผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เป็นต้น				
	3.4 ท่านได้มีอาชีพหลัก หรืออาชีพเสริม จากการศึกษา กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณกึ่งสำเร็จรูป เพื่อสร้างรายได้ เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์วัฒนธรรมการทำขนมจีนโบราณ ในชุมชน เป็นต้น				
	3.5 ท่านจะได้รับรายได้เพิ่มขึ้นจากการมีนักท่องเที่ยว มาเที่ยวในชุมชน จาก การมี การการศึกษา กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์				

ข้อ	ข้อความ	ระดับการมีส่วนร่วม			
		+1	0	-1	ข้อเสนอแนะ
	ขมเงินโบราณกิ่งสำเร็จรูป เพื่อสร้างรายได้				
	3.6 ท่านได้รับประโยชน์จากการได้พัฒนาคุณภาพชีวิตจากการที่ท่านได้มาทำขมเงิน โบราณกิ่งสำเร็จรูปด้านจิตใจ เป็นต้น				
	3.7 ท่านได้รับประโยชน์ในการพัฒนาสภาพจิตใจที่ได้ใช้พลังความคิด พลังภูมิปัญญา ในการป้องกันโรคสมองเสื่อม เป็นต้น				
	3.8 ท่านได้รับความรู้เรื่องการตลาดในการขายขมเงินโบราณกิ่งสำเร็จรูป เพื่อนำไปต่อยอดเป็นอาชีพเสริมของท่าน เป็นต้น				
	3.9 ท่านได้รับความภาคภูมิใจในการทำงานขมเงินโบราณกิ่งสำเร็จรูป สร้างชื่อเสียงให้ชุมชน เป็นต้น				
	3.10 ท่านได้รับความรู้ในเรื่องการต่อยอดเป็นอาชีพเสริมให้กับบุคคลอื่นหรือญาติพี่น้อง เป็นต้น				
4. ท่านจะมีส่วนร่วมในการประเมินผล					
	4.1 ท่านจะมีส่วนร่วมในการติดตาม สอบถามผู้ได้รับทดสอบผลิตภัณฑ์ขมเงิน โบราณกิ่งสำเร็จรูป				
	4.2 ท่านจะมีส่วนร่วมในการประเมินคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ขมเงิน โบราณกิ่งสำเร็จรูปในชุมชนของตัวเอง				
	4.3 ท่านจะมีส่วนร่วมในการประเมินการให้บริการและสินค้าของกลุ่ม ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขมเงินโบราณกิ่งสำเร็จรูป				
	4.4 ท่านจะมีส่วนร่วมในการประเมินสิ่งที่ส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจของชุมชน				

ข้อ	ข้อความ	ระดับการมีส่วนร่วม			
		+1	0	-1	ข้อเสนอแนะ
	4.5 ท่านจะมีส่วนร่วมในการประเมินสิ่งที่ส่งผลกระทบต่อ ในทางที่ดีและไม่ดีต่อสังคมและวัฒนธรรมของชุมชน				
	4.6 ท่านจะมีส่วนร่วมในการประเมินสิ่งที่ส่งผล กระทบในทางที่ดีและไม่ดีต่อสังคมญาติพี่น้อง ในชุมชน				
	4.7 ท่านจะมีส่วนร่วมในการประเมินสิ่งที่ส่งผล กระทบในทางที่ดีและไม่ดีต่อทรัพยากรธรรมชาติและ สิ่งแวดล้อมของชุมชน				
	4.8 ท่านจะมีส่วนร่วมในการติดตามสอบถามการ บริโภคผลิตภัณฑ์ ขนมห้างสำเร็จรูป กับคนในชุมชน				
	4.9 ท่านจะมีส่วนร่วมในการประเมินการดูแลรักษา ความสะอาด เรียบร้อย ของสถานที่ผลิตกลุ่มตัวเอง				
	4.10 ท่านจะมีส่วนร่วมในการประเมินการดูแลรักษา สภาพแวดล้อม บริเวณสถานที่ผลิตให้สะอาดสวยงาม ต่อผู้บริโภค				

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

Learning Institute For Everyone

ภาคผนวก ข

แบบสอบถาม

.....
แบบสอบถามความพึงพอใจ (ชุดที่ 2)

เรื่อง กระบวนการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป

อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์

นายเกษม กงสิน

นักศึกษาหลักสูตร ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาท้องถิ่นแบบบูรณาการ

สถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน จังหวัดนครสวรรค์

แบบสอบถามชุดนี้แบ่งออกเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีน โบราณ
กึ่งสำเร็จรูปครูป้า

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

1. เพศ

 ชาย หญิง

2. อายุ

 ต่ำกว่า 20 ปี 21 – 40 ปี 41 – 60 ปี 60 ปี ขึ้นไป

3. จำนวนครั้งของการรับประทานขนมจีน

 ครั้งแรก 2-5 ครั้ง ถูกค้าประจำ

4. ท่านมีประสบการณ์รับประทานเส้นขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปของที่นี่หรือไม่

 ไม่เคย เคย

5. ท่านรู้จักผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปครุเป๋ามาก่อนหน้านี้จากช่องทางใด
(สามารถตอบได้มากกว่า 1 ตัวเลือก)

- การแนะนำโดยคนรู้จัก
 สิ่งพิมพ์ต่างๆ อาทิ ป้ายโฆษณาประชาสัมพันธ์ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร
 วารสาร
 สื่อออนไลน์ โซเชียลมีเดียต่างๆ หรือการแนะนำจากเว็บไซต์-บอร์ดต่างๆ
 สื่อต่างๆ อาทิ โทรทัศน์ วิทยุ
 อื่นๆ โปรดระบุ.....

ตอนที่ 2 แบบประเมินความพึงพอใจต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปครุเป๋าคำชี้แจง 1. ขอความกรุณาประเมินความพึงพอใจต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปครุเป๋ โดยมึระดับความพึงพอใจตั้งแต่ระดับมากที่สุด- มาก- ปานกลาง - น้อย - น้อยที่สุด ตามความคิดเห็นของท่าน

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ด้านการผลิตเส้นขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป					
1.1 เส้นขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปมีความเหนียวนุ่ม ใกล้เคียงเส้นสดปกติ					
1.2 การผลิตเส้นขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปครุเป๋าชิงพาณิชย์เป็นสิริธรรมชาติจริง					
1.3 ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพน่าเชื่อถือ มีเครื่องหมายการจดแจ้งและหมายเลข อย.					
1.4 ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป มีเอกลักษณ์ และมีความแตกต่างกับเจ้าอื่นๆ					

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1.5 ติดตั้งป้ายชื่อผลิตภัณฑ์ และเครื่องหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์มองเห็นชัดเจน					
1.6 ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป มีเอกลักษณ์และมีความแตกต่างกับเจ้าอื่นๆ					
1.7 ติดตั้งป้ายชื่อผลิตภัณฑ์ และเครื่องหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์มองเห็นชัดเจน					
1.8 ผลิตภัณฑ์สะท้อนหรือส่งเสริมต่อแนวคิดภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างเหมาะสม					
2. ด้านการจัดการคนและการให้บริการ					
2.1 บุคลากรบริการมีมนุษยสัมพันธ์ บริการด้วยความสุภาพเรียบร้อย					
2.2 บุคลากรมีความเอาใจใส่และกระตือรือร้นในการให้บริการ พุดจาด้วยน้ำเสียงสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส เต็มใจบริการ อธิบายสิ่งที่เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค					
2.3 บุคลากรที่ให้บริการแต่งกายสะอาด เรียบร้อย					
2.4 มีตู้กระจกกันฝุ่นหรือฝาปิดภาชนะใส่อาหารมิดชิด					
2.5 ภาชนะที่ใช้มีความสะอาด (จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำ ฯลฯ)					
2.6 ร้านค้ามีความสะอาด จัดวางของเป็นระเบียบเรียบร้อย และมีการระบายอากาศให้ปลอดโปร่ง					

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
2.8 จัดบริการผ่านช่องทางออนไลน์ต่างๆ อาทิ รายการสินค้า การสั่งซื้อ					
2.9 ทำเล หรือที่ตั้งของที่จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมจีนสามารถเข้าถึงสะดวก					
3. การจัดการด้านการตลาด					
3.1 แหล่งจำหน่ายสินค้าเพียงพอ ทัวถึง					
3.2 มีช่องทางการเข้าถึงผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปที่หลากหลาย					
3.3 ผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปสามารถตอบสนองความต้องการลูกค้า					
3.4 มีการลดราคาหรือการแลกเปลี่ยนที่เหมาะสมกับกำลังซื้อของลูกค้า					
3.5 มีการแจกของสมนาคุณในแต่ละช่วงเวลา					
3.6 ของสมนาคุณที่แจกมีความน่ารักและน่าเก็บสะสมเป็นที่ระลึก					
3.7 ของสมนาคุณมีคุณภาพเหมาะสมกับการแลก ซื้อ					
3.8 โปรแกรมการส่งเสริมการขายมีความหลากหลายน่าสนใจ					
3.9 มีการแนะนำและประชาสัมพันธ์กับบุคคลอื่นให้รู้จักสินค้า					
4. องค์ประกอบด้านผลิตภัณฑ์					
4.1 ขนาดของสินค้าบรรจุภัณฑ์ เหมาะสม สวยงาม					
4.2 สีสันทของสินค้าสวยงาม ดึงดูดใจผู้บริโภค					
4.3 เส้นขนมจีนที่ลวกและระหว่างลวก จะมีกลิ่น					

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณถึงสำเร็จรูป	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
หอมของการหมัก					
4.4 มีความเชื่อมั่นในสินค้าและบริการของครูเป่า					
4.5 รูปการจัดวาง หรือออกแบบผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ					
4.6 ผลิตภัณฑ์เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม					
5. รสชาติ					
5.1 รสชาติน้ำยากะทิ คงความโบราณดั้งเดิม กลิ่น สัมผัสหอม สีสวย					
5.2 รสชาติน้ำยาป่า คงความโบราณดั้งเดิม กลิ่น สัมผัสหอม สีสวย					
5.3 รสชาติของเส้นขนมจีน เหนียว นุ่ม มีกลิ่นหอม ทานเส้นเปล่าได้ และอร่อย					
5.4 รสชาติยังคงความสมบูรณ์แบบหลังจากผ่านการแช่เย็น ค้างคืน					
6. ราคา					
6.1 ราคาเส้นมีความเหมาะสม					
6.2 ราคาน้ำยามีความเหมาะสม					
6.3 ราคาทั้งหมดมีความเหมาะสม					
6.4 ปริมาณเส้นขนมจีนและน้ำยาเหมาะสมกับราคา					
6.5 การจัดแสดงรายการ หรือเมนูอาหาร พร้อมกับราคาชัดเจน					
6.6 ราคาขนมจีนและน้ำยา มีความหลากหลายในการเลือกซื้อ					
7. ความพึงพอใจโดยภาพรวม					
โดยภาพรวมท่านมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์					

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูป	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ขนมจีนโบราณกึ่งสำเร็จรูปในระดับใด					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

.....



ภาคผนวก ค
ภาพประกอบการวิจัย



ภาพที่ 1 วิธีการทำน้ำกะทิแห้งโดยใช้ตู้พลังงานแสงอาทิตย์สองระบบ



ภาพที่ 2 วิธีการทำน้ำยาป่าแห้งโดยใช้ตู้พลังงานแสงอาทิตย์สองระบบ



ภาพที่ 3 น้ํายกะทิที่แห้งแล้ว



ภาพที่ 4 น้ํายปาที่แห้งแล้ว



ภาพที่ 5 ขนมจีนแห้งที่บรรจุในซองพร้อมจำหน่าย น้ำยากะทิ



ภาพที่ 6 ขนมจีนแห้งที่บรรจุในซองพร้อมจำหน่าย น้ำยาป่าเมืองกรุง



ภาพที่ 7 ภาพขณะใช้ในการปรุงให้ใช้แก้วเก็บความร้อนเพื่อให้ได้ความร้อนคงที่ พร้อมไปละลายน้ำมันหอมระเหยสมุนไพรของน้ำยา



ภาพที่ 8 ร้านค้าจำหน่ายรูปแบบใหม่



ภาพที่ 9 น้ำยากะทิที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์แล้ว



ภาพที่ 10 การตากเส้นขนมจีนโบราณสีขาวธรรมชาติ



ภาพที่ 11 การตากเส้นขนมจีนโบราณสีเขียวหยกจากไผ่ย่านาง



ภาพที่ 12 การใส่บาตรทางน้ำด้วยขนมจีน(คนอมจิน) เพื่อส่งเสริมการตลาด



ภาพที่ 13 การันตีความอร่อย โดย Celebrity Chef



ภาพที่ 14 เครื่องตำขนมจีนที่ได้รับรางวัล 50,000 บาท



ภาพที่ 15 เครื่องตำขมิ้นสำหรับนำไปออกงานสาธิตภายนอกกลุ่ม



ภาพที่ 16 หากไม่มีเครื่องตำขมิ้นก็ต้องใช้แรงงานคนตำ



ภาพที่ 17 ทีมงานสาวมอญคนสวยเวลาออกงานโอท็อป



ภาพที่ 18 ผู้วิจัยทดลองบีบเส้นเอง



ภาพที่ 19 ก่อนจะนำเส้นเพื่อไปตากแดดจะต้องจับขึ้นรูปแบบ โบราณก่อน



ภาพที่ 20 ทีมงานสาวมอญคนสวยต้องช่วยรีบจับเส้นถ้าแช่นานจะไม่สวย



ภาพที่ 21 ตู้อบน้ำยาแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ 2 ระบบ



ภาพที่ 22 ตู้อบน้ำยาแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ 2 ระบบ



ภาพที่ 23 กระบวนการบ่ม-หมัก-ตำแป้ง 20 ขั้นตอน ใช้เวลา 7 วัน

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-นามสกุล	นายเกษม กงสิน
วันเดือนปีเกิด	15 พฤศจิกายน 2491
ที่อยู่	189 หมู่ที่ 8 ตำบลบางประมุง อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์
เบอร์โทรศัพท์	089 959 4051
อีเมล	kasemk1948@gmail.com
สถานที่ทำงาน	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมนมจินโบราณ-ขนมคูกี้กรุเป่า
ประวัติการศึกษา	-ปริญญาตรี หลักสูตรสาธารณสุขศาสตร์ สาขาวิชา บริหารสาธารณสุข มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช พ.ศ. 2554 -ปริญญาตรี หลักสูตรนิเทศศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา การประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช พ.ศ. 2557
ตำแหน่งในชุมชน	ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมนมจินโบราณ-ขนมคูกี้กรุเป่า

