



Home Economics in Adding Value to Agricultural Products

Porndara Ketthongkam¹, Junthanee Teravecharoenchai² and Chuthaphon Masantiah³

Faculty of Education, Ramkhamhaeng University, Thailand

¹Email: porndara.k@rumail.ru.ac.th, ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0005-4281-1826>

²Email: Junthanee.t@rumail.ru.ac.th, ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0002-5876-4444>

³Email: chuthaphon.star@rumail.ru.ac.th, ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-0117-0426>

Received 07/08/2024

Revised 13/08/2024

Accepted 10/09/2024

Abstract

Background and Aims: The Academic and Professional Services Project for the Chaiyaphum Community, implemented by Ramkhamhaeng University, organized a workshop to add value to agricultural products, specifically focusing on training and demonstrating the production of fried chili products. Following the project, the researchers, as instructors and project leaders, conducted a study to use the findings for the development and improvement of the project in the next fiscal year. The research objectives were: (1) to evaluate the academic and professional services project for the Chaiyaphum community on the topic "Agricultural Product Processing (Fried Chili)" and (2) to study the trainees' perspectives on adding value to fried chili products.

Methodology: The target group consisted of 30 participants from Chaiyaphum province who attended the workshop. Data were collected using a 5-level Likert scale questionnaire. The statistical methods used for data analysis included frequency, percentage, mean, and standard deviation.

Results: The research findings indicated that: (1) The overall satisfaction with the academic and professional services project for the Chaiyaphum community on the topic "Agricultural Product Processing (Fried Chili)" was at the highest level. Satisfaction with input factors was at a high level, the process aspect at the highest level, and the output aspect at the highest level. (2) The overall satisfaction with the trainees' perspectives on adding value to fried chili products was at the highest level.

Conclusion: The "Academic and Professional Services Project for the Chaiyaphum Community on the topic 'Agricultural Product Processing (Fried Chili)'" achieved its goals in terms of input factors, process, and outcomes, with trainees perceiving the workshop as effective in adding value to fried chili products.

Keywords: Home economics; Value added; Agricultural product; Fried chili



ศาสตร์คหกรรมสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

พรศรารุา เขตต์ทองคำ¹, จันทนี ธีรเวชเจริญชัย² และ จุฑาภรณ์ มาสันเทียะ³

คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

บทคัดย่อ

ภูมิหลังและวัตถุประสงค์: โครงการบริการวิชาการและวิชาชีพแก่ชุมชนชาวชัยภูมิ ภายใต้การดำเนินงานของมหาวิทยาลัยรามคำแหง ได้จัดการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ได้แก่ การฝึกอบรมให้ความรู้และสาธิตการทำผลิตภัณฑ์พริกทอด ซึ่งภายหลังจากการดำเนินโครงการ ผู้วิจัยในฐานะวิทยากรและผู้รับผิดชอบโครงการ จึงดำเนินการวิจัยเพื่อนำผลที่ได้มาใช้ในการพัฒนาและปรับปรุงโครงการในปีงบประมาณถัดไป โดยมีวัตถุประสงค์การวิจัยดังนี้ (1) เพื่อประเมินโครงการบริการวิชาการและวิชาชีพแก่ชุมชนชาวชัยภูมิในหัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (พริกทอด)” และ (2) เพื่อศึกษามุมมองของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์พริกทอด

ระเบียบวิธีการวิจัย: กลุ่มเป้าหมายในการวิจัย ได้แก่ ประชาชนชาวจังหวัดชัยภูมิที่เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการจำนวน 30 คน เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามแบบมาตราประมาณค่า 5 ระดับ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัย: (1) ผลการประเมินโครงการบริการวิชาการและวิชาชีพแก่ชุมชนชาวชัยภูมิในหัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (พริกทอด)” ในภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยด้านปัจจัยนำเข้า มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ด้านกระบวนการ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด และด้านผลผลิต มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (2) ผลการศึกษามุมมองของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์พริกทอด ในภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

สรุปผล: จากผลการวิจัยสามารถสรุปได้ว่า โครงการบริการวิชาการและวิชาชีพแก่ชุมชนชาวชัยภูมิในหัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (พริกทอด)” มีปัจจัยนำเข้า กระบวนการ และผลลัพธ์บรรลุตามเป้าหมายและในมุมมองของผู้เข้ารับการอบรมเห็นว่าโครงการอบรมช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์พริกทอดได้

คำสำคัญ: ศาสตร์คหกรรม; มูลค่าเพิ่ม; ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร; พริกทอด

บทนำ

มหาวิทยาลัยรามคำแหง สาขาวิทยบริการเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดชัยภูมิ มีปรัชญา คือ มุ่งพัฒนาการศึกษาสู่ท้องถิ่น สืบสานศิลปวัฒนธรรมไทย ก้าวไกลด้วยเทคโนโลยี และมีปณิธานมุ่งเน้นสนับสนุนและส่งเสริมการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้คู่คุณธรรม โดยนับตั้งแต่ปีการศึกษา 2546 เป็นต้นมา มหาวิทยาลัยรามคำแหง สาขาวิทยบริการเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดชัยภูมิ ได้พัฒนาทรัพยากรบุคคลและผลิตบัณฑิตออกไปรับใช้สังคมทั้งภาครัฐและเอกชน ซึ่งได้พิสูจน์ให้สังคมยอมรับและประจักษ์ในคุณภาพว่ามีความรู้ ความสามารถ ความวิริยะ อุตสาหะ และมีความรับผิดชอบต่อวิชาชีพที่ได้ศึกษา ตลอดจนมีจิตสำนึกที่ดีต่อสถาบันที่ให้โอกาสทางการศึกษา สมดังปรัชญาของสาขาวิทยบริการเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดชัยภูมิ ดังที่ได้กล่าวมาข้างต้น (มหาวิทยาลัยรามคำแหง สาขาวิทยบริการเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดชัยภูมิ, 2567)

จากปรัชญาของสาขาวิทยบริการเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดชัยภูมิ ที่มุ่งพัฒนาการศึกษาสู่ท้องถิ่น และพันธกิจมหาวิทยาลัยรามคำแหงที่ยึดหลักการจัดการอุดมศึกษาในการรับผิดชอบต่อสังคม มีเสรีภาพทางวิชาการ มีความเป็นอิสระ มีความเสมอภาคและธรรมาภิบาลในการบริหารจัดการในพันธกิจดัง อาทิเช่น การบริการวิชาการแก่สังคม ซึ่งในปีงบประมาณ 2566 (มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2567) คณะกรรมการบริการวิชาการของมหาวิทยาลัยตลอดจนผู้ที่เกี่ยวข้องในท้องถิ่นจึงได้จัดให้มีการสำรวจความต้องการของประชาชนในจังหวัดชัยภูมิเพื่อให้ทางมหาวิทยาลัยได้จัดโครงการและกิจกรรมได้สอดคล้องกับสภาพความต้องการของประชาชนตลอดจนสามารถต่อยอดสู่การเพิ่มรายได้ ซึ่งจากผลการสำรวจพบว่า ชุมชนมีความต้องการพัฒนาวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นเพื่อนำไปสู่วิสาหกิจชุมชน สอดคล้องกับอินทราภรณ์ มงคลจรกิติติ และอรธ อภินันท์ธีระศักดิ์ดา (2562) ที่มีการพัฒนาศักยภาพและกระบวนการผลิตของเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์วิถีชัยภูมิ

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ เป็นหลักสูตรที่บูรณาการความรู้ในหลายด้านทั้งด้านอาหารและโภชนาการ งานสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ศิลปหัตถกรรม ธุรกิจอาหารและการประกอบอาชีพ เป็นต้น (คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2563) จากโครงสร้างของหลักสูตรคณาจารย์ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในด้านศาสตร์คหกรรมและเนื้อหาการเรียน รวมถึงความต้องการของชุมชนที่มีความต้องการพัฒนาวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร และพัฒนาผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นเพื่อนำไปสู่วิสาหกิจชุมชนดังที่ได้กล่าวมาข้างต้น คณะศึกษาศาสตร์จึงได้ดำเนินการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (พริกทอด)” ภายใต้โครงการบริการวิชาการและวิชาชีพแก่ชุมชนชาวชัยภูมิ ปีงบประมาณ 2566

ดังนั้นวิจัยในฐานะวิทยากรและผู้รับผิดชอบโครงการ จึงได้ดำเนินประเมินประเมินโครงการบริการวิชาการและวิชาชีพแก่ชุมชนชาวชัยภูมิในหัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (พริกทอด)” โดยประยุกต์ใช้ IPO Model ตามแนวคิดของ Bushnell (1990) ซึ่งเป็นแนวคิดเกี่ยวกับการประเมินการฝึกอบรมที่มุ่งเน้นการประเมินปัจจัยนำเข้า (Input; I) การประเมินกระบวนการ (Process; P) และการประเมินผลผลิต (Output; O) ตลอดจนศึกษามุมมองของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์พริกทอดเพื่อนำผลที่ได้มาใช้ในการพัฒนาและปรับปรุงโครงการในปีงบประมาณถัดไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อประเมินโครงการบริการวิชาการและวิชาชีพแก่ชุมชนชาวชัยภูมิในหัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (พริกทอด)”
2. เพื่อศึกษามุมมองของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์พริกทอด

การทบทวนวรรณกรรม

การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรเกี่ยวข้องกับการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรดิบผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การแปรรูป การบรรจุหีบห่อ การสร้างตราสินค้า หรือการบูรณาการบริการเพิ่มเติมแนวทางนี้ไม่เพียงแต่เพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของผลิตภัณฑ์เท่านั้น แต่ยังมีส่วนช่วยในการกระจายกระแสรายได้ทางการเกษตร สนับสนุนการพัฒนาชนบท และตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคสำหรับผลิตภัณฑ์เฉพาะทาง แนวคิดนี้ได้รับความสนใจอย่างมากในฐานะกลยุทธ์ในการปรับปรุงความสามารถในการแข่งขันของภาคการเกษตรและส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจที่ยั่งยืนในพื้นที่ชนบท (Barham et al., 2015)

ประโยชน์ทางเศรษฐกิจ

ประโยชน์หลักประการหนึ่งของการเกษตรที่เพิ่มมูลค่าคือศักยภาพในการเพิ่มผลกำไร เกษตรกรสามารถรับส่วนแบ่งเงินดอลลาร์ของผู้บริโภคได้มากขึ้นโดยการแปลงผลิตภัณฑ์ดิบเป็นสินค้าที่มีมูลค่าสูงขึ้น ตัวอย่างเช่น การแปลงนมดิบเป็นชีสหรือโยเกิร์ตสามารถเพิ่มรายได้ที่เกิดจากวัตถุดิบในปริมาณเดียวกันได้อย่างมาก กระบวนการนี้ไม่เพียงแต่เพิ่มรายได้ของเกษตรกรแต่ละรายเท่านั้น แต่ยังเพิ่มสุขภาพทางเศรษฐกิจโดยรวมของชุมชนในชนบทด้วยการสร้างงานและส่งเสริมการพัฒนาธุรกิจในพื้นที่ (Ilbery & Maye, 2005)

ความต้องการของผู้บริโภคและความแตกต่างของตลาด

ผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มยังตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป ซึ่งต้องการผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ คุณภาพสูง และมาจากแหล่งผลิตในท้องถิ่นมากขึ้นเรื่อยๆ ด้วยการเสนอผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการเหล่านี้ ผู้ผลิตจึงสามารถสร้างความแตกต่างให้กับตัวเองในตลาดที่มีการแข่งขัน ความแตกต่างนี้มักจะทำให้มีราคาสูงและความภักดีต่อตราสินค้า ซึ่งเป็นตัวกันชนต่อความผันผวนของตลาดและราคาที่มีมากขึ้นในตลาดสินค้าโภคภัณฑ์ (Pomarici & Vecchio, 2014)

ความยั่งยืนและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

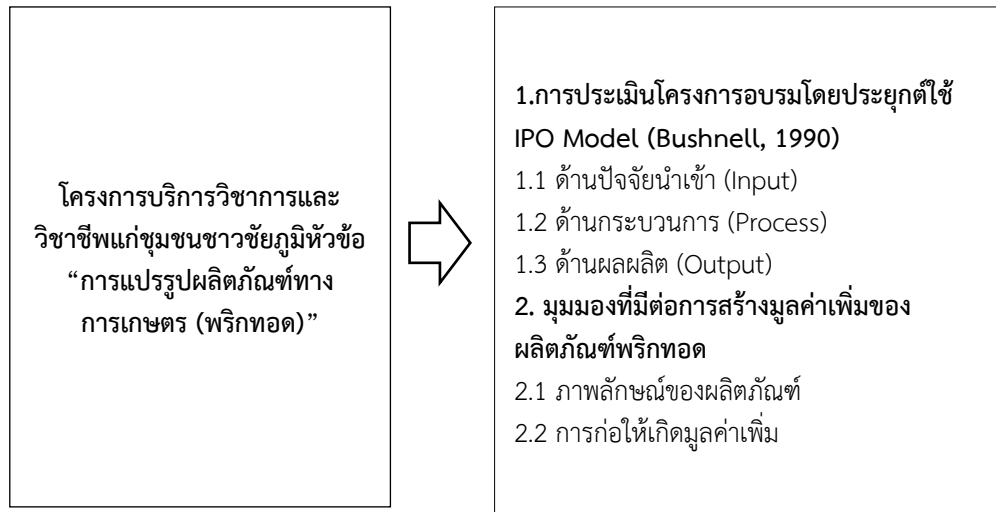
การสร้างผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่มีมูลค่าเพิ่มยังสามารถสนับสนุนความยั่งยืนได้อีกด้วย โดยการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้นและลดของเสีย ผู้ผลิตสามารถลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมได้ ตัวอย่างเช่น การแปลงผลิตภัณฑ์รองจากกระบวนการทางการเกษตรหนึ่งๆ ให้เป็นผลิตภัณฑ์รองที่มีค่า (เช่น การใช้เปลือกผลไม้เพื่อทำสีธรรมชาติหรือน้ำมันหอมระเหย) จะช่วยลดของเสียและเพิ่มประสิทธิภาพการใช้ทรัพยากร นอกจากนี้ แนวทางการเพิ่มมูลค่ามักส่งเสริมวิธีการทำฟาร์มแบบยั่งยืน เนื่องจากผู้บริโภคผลิตภัณฑ์เหล่านี้มักต้องการสินค้าที่ผลิตขึ้นโดยมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุด (Garcia-Garcia et al., 2017)

ความท้าทายและโอกาส

ถึงแม้จะมีประโยชน์ แต่การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรก็ต้องเผชิญกับความท้าทายหลายประการ รวมถึงความจำเป็นในการลงทุนเริ่มต้นจำนวนมากในโรงงานแปรรูป การตลาด และเครือข่ายการจัดจำหน่าย นอกจากนี้ เกษตรกรยังต้องได้รับทักษะใหม่ในการจัดการธุรกิจ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการวิเคราะห์ตลาด อย่างไรก็ตาม ความท้าทายเหล่านี้ยังเป็นโอกาสในการสร้างนวัตกรรมและความร่วมมือระหว่างเกษตรกร ผู้ประกอบการ และสถาบันต่างๆ การนำกลยุทธ์การเพิ่มมูลค่าเพิ่มไปใช้อย่างประสบความสำเร็จสามารถนำไปสู่ระบบการเกษตรที่มีความยืดหยุ่นมากขึ้น สามารถปรับให้เข้ากับตลาดและสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงได้ (Babcock & Clemens, 2004)

กรอบแนวคิดการวิจัย

ผู้วิจัยได้ดำเนินการจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ“การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (พริกทอด)”แก่ประชาชนที่สนใจในจังหวัดชัยภูมิเป็นระยะเวลา 1 วัน ซึ่งภายหลังจากการอบรมผู้วิจัยได้ดำเนินการประเมินโครงการฯ ตาม IPO Model (Bushnell, 1990) ใน 3 ด้าน ได้แก่ (1) ด้านปัจจัยนำเข้า (2) ด้านกระบวนการ (3) ด้านผลผลิต นอกจากนี้ผู้วิจัยยังได้ศึกษามุมมองของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์พริกทอด โดยกรอบแนวคิดในการวิจัยในครั้งนี้ สรุปได้ดังภาพ 1



แผนภาพ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยในการครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) ที่เก็บข้อมูลเชิงปริมาณจากแบบสอบถาม (Questionnaire) โดยกลุ่มเป้าหมาย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล และวิธีการวิเคราะห์ข้อมูล และสถิติที่ใช้ มีรายละเอียดดังนี้

1.กลุ่มเป้าหมาย

1.1 การประเมินโครงการบริการวิชาการและวิชาชีพแก่ชุมชนชาวชัยภูมิในหัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (พริกทอด)” และมุมมองของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์พริกทอด เก็บข้อมูลกับกลุ่มเป้าหมายจำนวน 30 คน ที่ลงทะเบียนและเข้าร่วมการอบรม โดยเกณฑ์การคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนชาวจังหวัดชัยภูมิที่เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการครบตามระยะเวลาที่กำหนด คือ 1 วัน โดยกลุ่มเป้าหมายที่ตอบแบบสอบถามมีข้อมูลภูมิหลังดังรายละเอียดในตาราง 1

ตาราง 1 ข้อมูลภูมิหลังของกลุ่มเป้าหมาย

| ข้อมูลพื้นฐาน | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|-------------------|------------|---------------|
| 1. เพศ | | |
| 1.1 หญิง | 29 | 96.67 |
| 1.2 ชาย | 1 | 3.33 |
| รวม | 30 | 100.00 |
| 2. สถานภาพ | | |
| 2.1 สมรส | 25 | 83.33 |
| 2.2 โสด | 5 | 16.67 |
| รวม | 30 | 100.00 |
| 3.อาชีพ | | |

| ข้อมูลพื้นฐาน | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|-------------------------|------------|--------|
| 3.1 เกษตรกร | 20 | 66.67 |
| 3.2 แม่บ้าน | 5 | 16.67 |
| 3.3 ค้าขาย | 3 | 10.00 |
| 3.4 ข้าราชการ | 1 | 3.33 |
| 3.5 กลุ่มวิสาหกิจชุมชน | 1 | 3.33 |
| รวม | 30 | 100.00 |
| 4.รายได้ต่อเดือน | | |
| 4.1 น้อยกว่า 5,000 บาท | 12 | 40.00 |
| 4.2 5,000 – 10,000 บาท | 16 | 53.34 |
| 4.3 10,001 – 20,000 บาท | 2 | 6.66 |
| รวม | 30 | 100.00 |

2.เครื่องมือในการวิจัย

การประเมินโครงการบริการวิชาการและวิชาชีพแก่ชุมชนชาวชัยภูมิหัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (พริกทอด)” และมุมมองของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์พริกทอด เก็บข้อมูลจากการเก็บแบบสอบถามหลังจากการอบรมเสร็จสิ้นโดยแบบสอบถามประกอบด้วย 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลภูมิหลังของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ สถานภาพ อาชีพ และรายได้ต่อเดือน เป็นแบบตรวจสอบรายการ (Checklist)

ตอนที่ 2 ประสิทธิภาพของการอบรมในโครงการบริการวิชาการและวิชาชีพแก่ชุมชนชาวชัยภูมิหัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (พริกทอด) จำนวน 14 ข้อ เป็นแบบมาตราประมาณค่า 5 ระดับ จำแนกเป็น 3 ด้าน ได้แก่ (1) ด้านปัจจัยนำเข้า จำนวน 5 ข้อ (2) ด้านกระบวนการ จำนวน 6 ข้อ และ (3) ด้านผลผลิต จำนวน 3 ข้อ

ตอนที่ 3 มุมมองของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์พริกทอด จำนวน 12 ข้อ จำแนกเป็น 2 ด้าน ได้แก่ (1) ด้านภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ จำนวน 6 ข้อ และ (2) ด้านการก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่ม จำนวน 6 ข้อ

การตรวจสอบคุณภาพของแบบสอบถามประกอบด้วย (1) การวิเคราะห์ค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างวัตถุประสงค์และข้อคำถาม (IOC) เพื่อตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) โดยผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คน พบว่า แบบสอบถามมีค่า IOC อยู่ระหว่าง 0.67-1.00 (2) การวิเคราะห์ค่าความเที่ยงโดยการวิเคราะห์จากค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค ซึ่งหลังจากการนำแบบสอบถามไปทดลองใช้ (Try out) กับกลุ่มเป้าหมายที่มีลักษณะใกล้เคียงกับกลุ่มเป้าหมายในการวิจัย จำนวน 30 คน พบว่ามีค่าความเที่ยง 0.890

3.การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ผู้วิจัยดำเนินการจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (พริกทอด)” แก่ประชาชนที่สนใจในจังหวัดชัยภูมิเป็นระยะเวลา 1 วัน ในวันที่ 27 เมษายน 2567 ดังภาพ 2



ภาพ 2 การดำเนินการจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (พริกทอด)”

2. ผู้วิจัยดำเนินการแจกแบบสอบถามหลังจากเสร็จสิ้นการอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (พริกทอด)”

3. ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมแบบสอบถามเพื่อนำผลการตอบไปวิเคราะห์ข้อมูล

4. การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

1. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม คือ สถิติบรรยาย ได้แก่ ความถี่ (Frequency) และร้อยละ (Percentage)

2. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ผลการประเมินโครงการและมุมมองของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์พริกทอด คือ สถิติบรรยาย ได้แก่ ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation)

เกณฑ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์และแปลความหมายผลการประเมินโครงการและมุมมองของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์พริกทอด ดังนี้ (มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2563)

| | |
|-----------------------|--|
| ค่าเฉลี่ย 4.01 – 5.00 | หมายถึง มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด |
| ค่าเฉลี่ย 3.01 – 4.00 | หมายถึง มีความพึงพอใจในระดับมาก |
| ค่าเฉลี่ย 2.01 – 3.00 | หมายถึง มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง |
| ค่าเฉลี่ย 1.01 – 2.00 | หมายถึง มีความพึงพอใจในระดับน้อย |
| ค่าเฉลี่ยต่ำกว่า 1.01 | หมายถึง มีความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด |

ผลการวิจัย

ผลการวิจัยครั้งนี้จำแนกออกเป็น 2 ประเด็น ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ดังนี้

1. ผลการประเมินโครงการบริการวิชาการและวิชาชีพแก่ชุมชนชาวชัยภูมิในหัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (พริกทอด)”

ผลการประเมินโครงการบริการวิชาการและวิชาชีพแก่ชุมชนชาวชัยภูมิในหัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (พริกทอด)” ในภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ($M = 4.04, SD = 0.75$) เมื่อจำแนกเป็นรายด้านพบว่า (1) ด้านปัจจัยนำเข้า มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ($M = 3.93, SD = 0.72$) (2) ด้านกระบวนการ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ($M = 4.06, SD = 0.69$) และ (3) ด้านผลผลิต มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ($M = 4.17, SD = 0.88$) โดยผลการประเมินรายด้านมีรายละเอียดดังนี้

ด้านปัจจัยนำเข้า พบว่า รายการประเมินที่มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจสูงสุดอันดับ 1 ได้แก่ ความรู้ความสามารถของวิทยากร ($M = 4.13, SD = 0.78$) มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด อันดับ 2 ได้แก่ เอกสาร

ประกอบมีเนื้อหาครบถ้วนชัดเจน ($M = 4.10$, $SD = 0.66$) มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด อันดับ 3 ได้แก่ ระยะเวลาจัดโครงการบริการวิชาการเหมาะสมกับเนื้อหาที่บรรยาย ($M = 3.87$, $SD = 0.68$) มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก อันดับ 4 ได้แก่ สถานที่จัดโครงการ สะอาด เรียบร้อย เพียงพอต่อผู้เข้าร่วมโครงการ ($M = 3.80$, $SD = 0.66$) มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ขณะที่รายการประเมินที่มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในอันดับสุดท้าย ได้แก่ ความเหมาะสมของเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้จัดโครงการ ($M = 3.77$, $SD = 0.82$) มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก

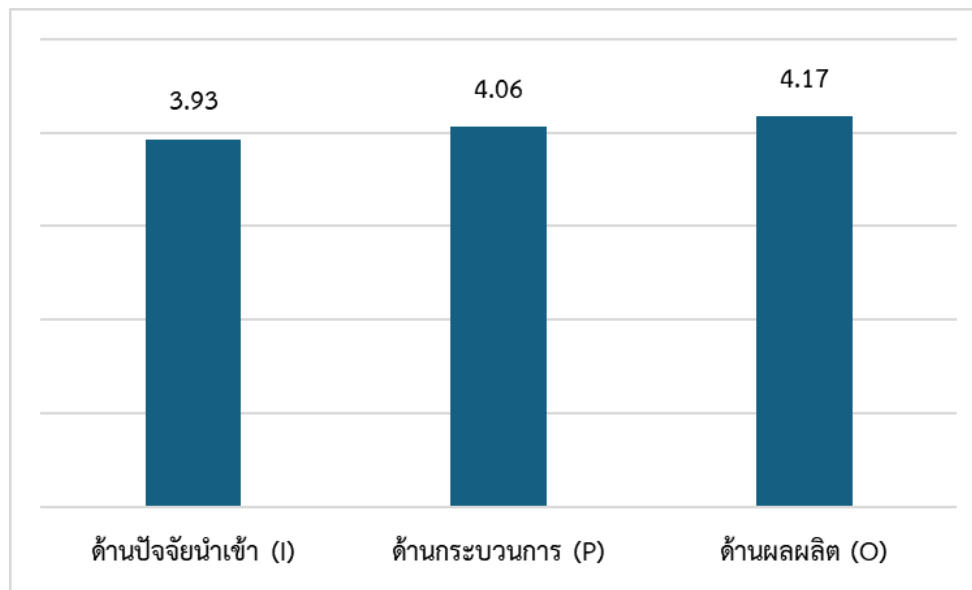
ด้านกระบวนการ พบว่า รายการประเมินที่มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจสูงสุดอันดับ 1 ได้แก่ การลงทะเบียนมีความเหมาะสม ($M = 4.14$, $SD = 0.76$) มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด อันดับ 2 ได้แก่ การเปิดโอกาสให้มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมและแสดงความคิดเห็น ($M = 4.10$, $SD = 0.76$) มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด อันดับ 3 มี 3 รายการประเมิน ได้แก่ วิธีการถ่ายทอดความรู้, เทคนิคการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร และการกระตุ้นให้ทุกคนมีส่วนร่วมในกิจกรรม ($M = 4.07$, $SD = 0.74$) มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ขณะที่รายการประเมินที่มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในอันดับสุดท้าย ได้แก่ การประชาสัมพันธ์ของโครงการ ($M = 3.93$, $SD = 0.69$) มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก

ด้านผลผลิต พบว่า รายการประเมินที่มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจสูงสุดอันดับ 1 ได้แก่ ความรู้ที่ได้รับจากโครงการมีประโยชน์สามารถนำไปใช้ต่อยอดในการประกอบอาชีพได้ ($M = 4.20$, $SD = 0.89$) มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด อันดับ 2 ได้แก่ โครงการที่จัดขึ้นมีประโยชน์ควรจัดต่อเนื่องทุกปี ($M = 4.17$, $SD = 0.99$) มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ขณะที่รายการประเมินที่มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในอันดับสุดท้าย ได้แก่ ความรู้ที่ได้รับจากโครงการมีประโยชน์สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ ($M = 4.13$, $SD = 0.78$) ซึ่งถือว่ามี ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยผลการวิจัยมีรายละเอียดดังตาราง 2 และภาพ 1

ตาราง 2 ผลการประเมินโครงการบริการวิชาการและวิชาชีพแก่ชุมชนชาวชัยภูมิในหัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (พริกทอด)”

| ประเด็นการประเมิน | M | SD | ผลการประเมิน |
|--|-------------|-------------|------------------|
| 1. ด้านปัจจัยนำเข้า (Input) | 3.93 | 0.72 | มาก |
| 1.1 ความรู้ความสามารถของวิทยากร | 4.13 | 0.78 | มากที่สุด |
| 1.2 เอกสารประกอบมีเนื้อหาครบถ้วนชัดเจน | 4.10 | 0.66 | มากที่สุด |
| 1.3 ระยะเวลาจัดโครงการบริการวิชาการเหมาะสมกับเนื้อหาที่บรรยาย | 3.87 | 0.68 | มาก |
| 1.4 สถานที่จัดโครงการ สะอาด เรียบร้อย เพียงพอต่อผู้เข้าร่วมโครงการ | 3.80 | 0.66 | มาก |
| 1.5 ความเหมาะสมของเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้จัดโครงการ | 3.77 | 0.82 | มาก |
| 2.ด้านกระบวนการ (Process) | 4.06 | 0.69 | มากที่สุด |
| 2.1 การลงทะเบียนมีความเหมาะสม | 4.14 | 0.76 | มากที่สุด |
| 2.2 การเปิดโอกาสให้มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมและแสดงความคิดเห็น | 4.10 | 0.76 | มากที่สุด |
| 2.3 วิธีการถ่ายทอดความรู้ | 4.07 | 0.74 | มากที่สุด |
| 2.4 เทคนิคการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร | 4.07 | 0.74 | มากที่สุด |
| 2.5 การกระตุ้นให้ทุกคนมีส่วนร่วมในกิจกรรม | 4.07 | 0.74 | มากที่สุด |

| ประเด็นการประเมิน | M | SD | ผลการประเมิน |
|--|-------------|-------------|------------------|
| 2.6 การประชาสัมพันธ์ของโครงการ | 3.93 | 0.69 | มาก |
| 3.ด้านผลผลิต (Output) | 4.17 | 0.88 | มากที่สุด |
| 3.1 ความรู้ที่ได้รับจากโครงการมีประโยชน์สามารถนำไปใช้ต่อยอดในการประกอบอาชีพได้ | 4.20 | 0.89 | มากที่สุด |
| 3.2 โครงการที่จัดขึ้นมีประโยชน์ควรจัดต่อเนื่องทุกปี | 4.17 | 0.99 | มากที่สุด |
| 3.3 ความรู้ที่ได้รับจากโครงการมีประโยชน์สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตรประจำวันได้ | 4.13 | 0.78 | มากที่สุด |
| รวม | 4.04 | 0.75 | มากที่สุด |



แผนภาพ 2 ผลการประเมินโครงการบริการวิชาการและวิชาชีพแก่ชุมชนชาวชัยภูมิในหัวข้อ

“การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (พริกทอด)”

2. ผลการศึกษามุมมองของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์พริกทอด

ผลการศึกษามุมมองของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์พริกทอดในภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ($M = 4.56, SD = 0.76$) เมื่อจำแนกเป็นรายด้านพบว่า (1) ด้านภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ($M = 4.41, SD = 0.86$) และ (2) ด้านการก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ($M = 4.76, SD = 0.70$) โดยผลการประเมินรายด้านมีรายละเอียดดังนี้

ด้านภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ พบว่า รายการประเมินที่มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจสูงสุดอันดับ 1 ได้แก่ หีบห่อสามารถมองเห็นลักษณะของผลิตภัณฑ์ชัดเจน ($M = 4.93, SD = 0.25$) มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด อันดับ 2 ได้แก่ รูปลักษณ์ของผลิตภัณฑ์สวยงาม ($M = 4.33, SD = 0.80$) มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ขณะที่รายการประเมินที่มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในอันดับสุดท้าย ได้แก่ กลิ่นของผลิตภัณฑ์ ($M =$

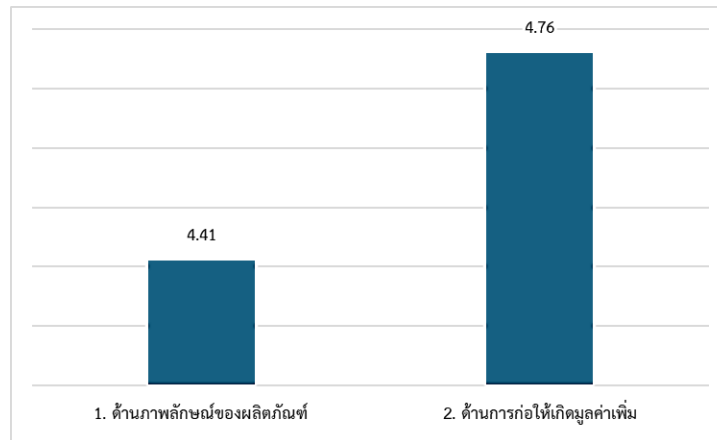
4.30, SD = 0.88) รสชาติของผลิตภัณฑ์ (M = 4.30, SD = 0.84) เนื้อสัมผัส (ความกรอบ) (M = 4.30, SD = 0.88) การบรรจุหีบห่อ (M = 4.30, SD = 0.84) มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

ด้านการก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่ม พบว่า รายการประเมินที่มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจสูงสุดอันดับ 1 ได้แก่ ผลิตภัณฑ์สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับพริกจินดาได้ (M = 4.93, SD = 0.25) และผลิตภัณฑ์สามารถสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้ (M = 4.93, SD = 0.25) มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด อันดับ 2 ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ที่ได้เป็นต้นแบบที่ดีในการนำไปพัฒนาต่อยอดได้ (M = 4.90, SD = 0.31) มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด อันดับ 3 ได้แก่ ผลิตภัณฑ์สามารถนำออกจำหน่ายได้จริง (M = 4.80, SD = 0.41) และราคาขายผลิตภัณฑ์เหมาะสมกับปริมาณ (M = 4.80, SD = 0.48) มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ขณะที่รายการประเมินที่มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในอันดับสุดท้าย ได้แก่ การตั้งราคาต้นทุน และราคาขายของผลิตภัณฑ์เหมาะสม (M = 4.20, SD = 0.88) ซึ่งถือว่ามีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

โดยผลการวิจัยมีรายละเอียดดังตาราง 3 และภาพ 2

ตาราง 3 ผลการศึกษามุมมองของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์พริกทอด

| การสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์พริกทอด | M | SD | ผลการประเมิน |
|---|-------------|-------------|------------------|
| 1. ด้านภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ | 4.41 | 0.86 | มากที่สุด |
| 1.1 หีบห่อสามารถมองเห็นลักษณะของผลิตภัณฑ์ชัดเจน | 4.93 | 0.25 | มากที่สุด |
| 1.2 รูปลักษณ์ของผลิตภัณฑ์สวยงาม | 4.33 | 0.80 | มากที่สุด |
| 1.3 กลิ่นของผลิตภัณฑ์ | 4.30 | 0.88 | มากที่สุด |
| 1.4 รสชาติของผลิตภัณฑ์ | 4.30 | 0.84 | มากที่สุด |
| 1.5 เนื้อสัมผัส (ความกรอบ) | 4.30 | 0.88 | มากที่สุด |
| 1.6 การบรรจุหีบห่อ | 4.30 | 0.84 | มากที่สุด |
| 2. ด้านการก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่ม | 4.76 | 0.70 | มากที่สุด |
| 2.1 ผลิตภัณฑ์สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับพริกจินดาได้ | 4.93 | 0.25 | มากที่สุด |
| 2.2 ผลิตภัณฑ์สามารถสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้ | 4.93 | 0.25 | มากที่สุด |
| 2.3 ผลิตภัณฑ์ที่ได้เป็นต้นแบบที่ดีในการนำไปพัฒนาต่อยอดได้ | 4.90 | 0.31 | มากที่สุด |
| 2.4 ผลิตภัณฑ์สามารถนำออกจำหน่ายได้จริง | 4.80 | 0.41 | มากที่สุด |
| 2.5 ราคาขายผลิตภัณฑ์เหมาะสมกับปริมาณ | 4.80 | 0.48 | มากที่สุด |
| 2.6 การตั้งราคาต้นทุน และราคาขายของผลิตภัณฑ์เหมาะสม | 4.20 | 0.92 | มากที่สุด |
| รวม | 4.56 | 0.76 | มากที่สุด |



แผนภาพ 3 ผลการศึกษามุมมองของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์พริกทอด

อภิปรายผลการวิจัย

1.สรุปและอภิปรายผลการประเมินโครงการบริการวิชาการและวิชาชีพแก่ชุมชนชาวชัยภูมิในหัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (พริกทอด)”

จากผลการวิจัยที่พบว่า ผลการประเมินโครงการบริการวิชาการและวิชาชีพแก่ชุมชนชาวชัยภูมิในหัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (พริกทอด)” ในภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด สะท้อนให้เห็นว่า กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการหัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์พริกทอด” ที่จัดขึ้นภายใต้โครงการบริการวิชาการในครั้งนี้ เป็นกิจกรรมที่สอดคล้องกับความต้องการของชุมชนและความสนใจของประชาชน เนื่องจากประชาชนส่วนใหญ่ในพื้นที่ที่มหาวิทยาลัยรามคำแหงได้จัดกิจกรรม ส่วนใหญ่มีอาชีพเป็นเกษตรกร ตลอดจนมีการรวมตัวกันเป็นวิสาหกิจชุมชนเพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนในด้านอาชีพ ซึ่งก่อนการกำหนดลักษณะหรือรูปแบบของกิจกรรม ผู้วิจัยในฐานะของผู้รับผิดชอบโครงการ ก็ได้ออกแบบกิจกรรมให้สอดคล้องกับผลการสำรวจความต้องการของประชาชนและผู้นำชุมชนในเขตจังหวัดชัยภูมิสอดคล้องกับ ประทุมพร วีระสุข (2563) ที่พบว่า แนวทางการพัฒนาการบริการวิชาการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ควรเป็นการบริหารจัดการในรูปแบบหุ้นส่วนความร่วมมือและสร้างความเข้มแข็งของชุมชนท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

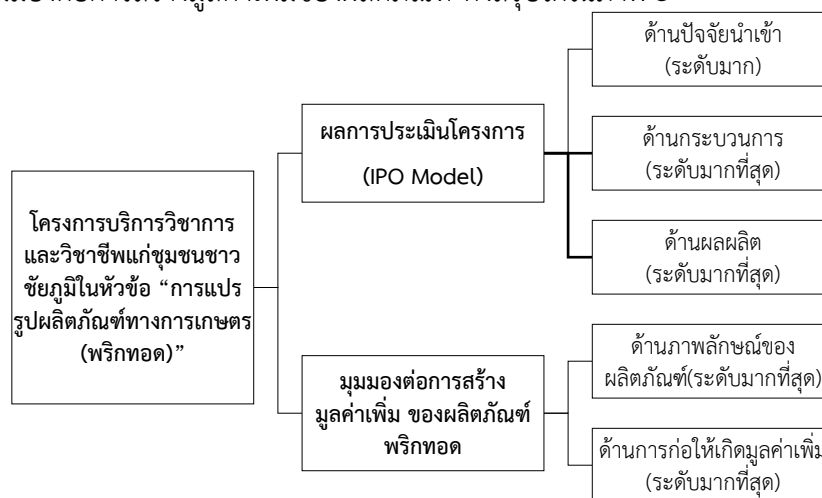
ผลการประเมินโครงการบริการวิชาการโดยประยุกต์ใช้ IPO Model (Bushnell, 1990) ซึ่ง Subiyakto & Ahlan (2014) ก็ได้ประยุกต์ใช้ IPO Model ในการประเมินความสำเร็จของโครงการโดยประเมินปัจจัยนำเข้า (I) กระบวนการ (P) และผลผลิต (O) โดยผลการวิจัยในครั้งนี้เมื่อจำแนกตามรายด้านได้แก่ ด้านปัจจัยนำเข้า ด้านกระบวนการ และด้านผลผลิต พบว่ามีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากขึ้นไป สะท้อนให้เห็นว่า ในการจัดกิจกรรมในครั้งนี้มีปัจจัยนำเข้า (Input; I) เช่น สถานที่ อุปกรณ์ ตลอดจนวิทยากรที่มาดำเนินการให้ความรู้มีความเหมาะสมมาก รวมถึงกระบวนการ (Process; P) เช่น การลงทะเบียน การประชาสัมพันธ์ การถ่ายทอดความรู้ ที่มีความพร้อมมาก ตลอดจนผลลัพธ์ (Output) เช่น ความรู้และประโยชน์ที่ได้รับสามารถต่อยอดไปสู่การประกอบอาชีพได้ ที่เป็นเช่นนี้เนื่องจากผู้วิจัยได้ศึกษาสภาพของสถานที่ที่จะจัดกิจกรรม จำนวน เพศ รายได้ และอาชีพของผู้เข้าร่วมการอบรมก่อนล่วงหน้า เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการวางแผนการเตรียมสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ ตลอดจนวางแผนการอบรมให้สอดคล้องกับเพศและอาชีพของผู้เข้ารับการอบรมส่วนใหญ่ที่เป็นเกษตรกรและเป็นเกษตรกร ดังนั้นในการประเมินโครงการในครั้งนี้จึงเป็นกระบวนการที่สำคัญสอดคล้องกับ ชูติเดช สุวรรณมณี (2566) ที่ระบุว่ากลยุทธ์การบริการวิชาการแก่สังคมนั้น ควรมีการติดตามประเมินผล และนำผลการประเมินมาปรับปรุงมาใช้เพื่อพัฒนาหลักสูตรให้เป็นที่ยอมรับของสังคม ซึ่งเป็นกลยุทธ์ที่สอดคล้องกับการวิจัยเพื่อประเมินโครงการบริการวิชาการในครั้งนี้เพื่อให้ได้สารสนเทศในการปรับปรุงหลักสูตรอบรมในครั้งต่อไป

2. สรุปและอภิปรายผลการศึกษามุมมองของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์พริกทอด

จากผลการวิจัยที่พบว่า ผลการศึกษามุมมองของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์พริกทอด ในภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด สะท้อนให้เห็นว่า ประชาชนผู้เข้ารับการอบรมมีความคิดเห็นว่า ผลิตภัณฑ์พริกทอด สามารถก่อให้เกิดรายได้และนำไปสู่การเพิ่มรายได้ในวิสาหกิจชุมชนของตนเอง ที่เป็นเช่นนี้เนื่องจาก การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรในท้องถิ่น ได้แก่ ผลิตภัณฑ์พริกทอด เป็นการนำผลผลิตทางการเกษตรในชุมชนที่มีอยู่แล้วมาเพิ่มมูลค่าโดยได้รับการสนับสนุนและให้ความรู้จากหน่วยงานหรือองค์กรภายนอกที่มีความรู้และเชี่ยวชาญ สอดคล้องกับสุนทร ปัญญาพงษ์ และคณะ (2566) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง ปัจจัยสู่ความสำเร็จของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรผสมผสานบ้านไทรงาม ตำบลนาเสียว อำเภอเมือง จังหวัดชัยภูมิ โดยผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยสู่ความสำเร็จของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรผสมผสานบ้านไทรงาม ตำบลนาเสียว อำเภอเมือง จังหวัดชัยภูมิ ประกอบด้วย 9 ปัจจัย ซึ่งหนึ่งในปัจจัยที่สำคัญคือ ปัจจัยด้านความสัมพันธ์กับภายนอก ทั้งหน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่ให้การสนับสนุน การติดต่อประสานงาน

นอกจากนี้ในด้านภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ที่พบว่าหีบห่อสามารถมองเห็นลักษณะของผลิตภัณฑ์ชัดเจน เนื่องจากผู้วิจัยได้สังเกตเห็นถึงการนำเสนอผลิตภัณฑ์เพื่อดึงดูดความสนใจแก่ผู้ซื้อให้สามารถเห็นผลิตภัณฑ์ที่รูปร่างดี และขนาดได้อย่างชัดเจน จึงได้นำเสนอแนวทางในการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นพลาสติกแบบใส สอดคล้องกับ Vasileiadis et al (2019) และ Duarte et al (2024) ที่มีการศึกษาเกี่ยวกับการออกแบบทั้งตัวผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์และความพึงพอใจของลูกค้า โดยระบุว่ารูปลักษณะของบรรจุภัณฑ์ที่มีความสัมพันธ์อย่างมากต่อยอดขายสินค้า หรือยอดซื้อสินค้าของผู้บริโภคโดยตรง เช่นเดียวกันกับทรงยุทธ ต้นวัน และรัชตาพร บุญกอง (2566) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสนุก (สกลนคร นครพนม มุกดาหาร) โดยระบุว่า การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และตราสินค้าให้มีความหลากหลายเป็นที่น่าสนใจจากภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ผลิตภัณฑ์ที่มีความแปลกใหม่ โดดเด่น เป็นอัตลักษณ์เฉพาะกลุ่ม ทำให้เกิดการจดจำผลิตภัณฑ์ผ่านตราสินค้า และเป็นการประชาสัมพันธ์สินค้าอีกทางหนึ่ง ซึ่งจากที่กล่าวมาข้างต้นจะเห็นได้ว่าศาสตร์คหกรรมเป็นศาสตร์ที่มีความหลากหลายขององค์ความรู้ทั้งทางด้านโภชนาการ การแปรรูปอาหารการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ซึ่งถูกนำมาประยุกต์ใช้ในการจัดกิจกรรมในครั้งนี้สอดคล้องกับ Kostanjevec & Kozina (2021) ที่กล่าวถึงความต้องการจำเป็นของคหกรรมศาสตร์ในศตวรรษที่ 21 ว่าเป็นศาสตร์ที่มีความสำคัญสำหรับคนทุกช่วงวัย ตลอดจนเป็นศาสตร์ที่ครอบคลุมความรู้ในเรื่องสารอาหาร สุขภาพ เศรษฐกิจ ครอบครัว และสิ่งแวดล้อม

จากผลการวิจัยในครั้งนี้สามารถสรุปผลการประเมินโครงการตามแนวคิดของ IPO Model และผลการศึกษามุมมองต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ ดังสรุปได้ในภาพ 3



แผนภาพ 4 สรุปผลการประเมินโครงการฯและมุมมองของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์พริกทอด

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1.1 จากผลการวิจัยที่พบว่า ผลผลิตที่มีหีบห่อที่สามารถมองเห็นลักษณะของผลิตภัณฑ์ได้ชัดเจน ดังนั้นในการต่อยอดเพื่อนำไปสู่การสร้างรายได้ ควรมีการส่งเสริมให้ประชาชน ผู้นำชุมชน ตลอดจนผู้ที่เกี่ยวข้องกับการสร้างอาชีพและวิสาหกิจชุมชนในการให้ความสำคัญกับลักษณะของผลิตภัณฑ์ หรือบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุสินค้าที่มีลักษณะโปร่งใส สามารถเห็นผลิตภัณฑ์ได้ชัดเจน ตลอดจนต่อยอดไปสู่การออกแบบตราสินค้า หรือสัญลักษณ์ของผลิตภัณฑ์เพื่อให้เป็นเอกลักษณ์ของสินค้าสำหรับผู้สนใจในการซื้อครั้งต่อไป

1.2 จากผลการวิจัยที่พบว่า ผลิตภัณฑ์พริกทอด ช่วยก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มกับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรโดยเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับพริกจินดา ดังนั้นผู้นำชุมชน ตลอดจนผู้ที่เกี่ยวข้องกับการวางแผนการเพาะปลูกพืชในท้องถิ่น ควรให้ความรู้แก่เกษตรกรในพื้นที่ว่า พืชแต่ละชนิดที่ปลูกสามารถนำมาจำหน่ายและสร้างรายได้ในหลายรูปแบบ เช่น พริกจินดา ที่สามารถสร้างรายได้ ทั้งแบบเก็บเกี่ยวทันที หรือแบบแปรรูปซึ่งต้องประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านเกษตรศาสตร์ในการแปรรูปอาหารและผลิตภัณฑ์โดยควรมีกระบวนการผลิตที่ไม่ซับซ้อนและประหยัดต้นทุนในการผลิตได้ เช่น ผลิตภัณฑ์พริกทอด

2. ข้อเสนอแนะในการศึกษาวิจัยครั้งต่อไป

ในการวิจัยครั้งต่อไปควรมีการศึกษาติดตามความก้าวหน้าของผลประกอบการที่เกิดขึ้นจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (พริกทอด) ตลอดจนปัญหาและอุปสรรคของการประกอบการเพื่อนำผลที่ได้มาใช้ในการวางแผนการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนได้อย่างยั่งยืนต่อไป

เอกสารอ้างอิง

- คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง. (2563). *แผนกำหนดการศึกษา โครงสร้างหลักสูตร เทียบโอนหน่วยกิต*. Retrieved May 30, 2024, from: https://www.ru.ac.th/th/Center_study_plan /15/03-4
- ชุดิเดช สุวรรณมณี. (2566). การพัฒนากลยุทธ์การบริการวิชาการแก่สังคมของมหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย. *วารสารพุทธสังคมวิทยาปริทรรศน์*, 8(2), 159-179.
- ทรงยุทธ ต้นวัน และรัชดาพร บุญกอง. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในกลุ่มจังหวัดสสุภ (สกลนคร นครพนม มุกดาหาร). *วารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม*, 7(1), 112-126.
- ประทุมพร วีระสุข. (2563). *การบริการวิชาการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นของสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มภาคใต้*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต: มหาวิทยาลัยสุโขทัย ธรรมมาธิราช.
- มหาวิทยาลัยรามคำแหง สาขาวิทยบริการเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดชัยภูมิ. (2567). *ประวัติความเป็นมา*. Retrieved May 29, 2024, from: <http://www.chaiyaphum.ru.ac.th/index.php>
- มหาวิทยาลัยรามคำแหง. (2563). รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรเศรษฐศาสตรบัณฑิต ระดับปริญญาตรี คณะเศรษฐศาสตร์. Retrieved May 31, 2024, from: <http://www.eco.ru.ac.th/images/document/quality/P2.pdf>
- มหาวิทยาลัยรามคำแหง. (2567). *วิสัยทัศน์และพันธกิจ*. Retrieved May 31, 2024, from: <https://www.ru.ac.th/th/AboutUs/page?view=Vision>



- สุนทร ปัญญาพงษ์, อัญชลี ชัยศรี, ทศโนวรรณ ดวงมาลา และอัญชิรญา จันทระปิฎก. (2566). ปัจจัยสู่ความสำเร็จของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรผสมผสานบ้านไทรงาม ตำบลนาเสียว อำเภอมือง จังหวัดชัยภูมิ. *วารสารวิชาการ มจร บุรีรัมย์*, 8(2), 39-51.
- อินทุราภรณ์ มงคลขจรกิตติ และอรรถ อภินันท์ธีระศักดิ์ดา. (2562). การพัฒนาศักยภาพและกระบวนการผลิตของเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์วิถีชัยภูมิ. *วารสารบัณฑิตศึกษามหาจุฬาลงกรณ์*, 6(2), 169-181.
- Babcock, B. A., & Clemens, R. (2004). Geographical indications and property rights: Protecting value-added agricultural products. *Iowa Ag Review*, 10(4), 4-7.
- Barham, E., Lind, D., Jett, L., & Stewart, K. (2015). Regional foods and rural development: What is the role of value-added agriculture? *Journal of Rural Social Sciences*, 30(1), 25-46.
- Bushnell, D. S. (1990). Input, process, output: a model for evaluating training. *Training & Development Journal*, 44(3), 41-43.
- Duarte, P., Silva, S. C., Roza, A. S., & Dias, J. C. (2024). Enhancing consumer purchase intentions for sustainable packaging products: An in-depth analysis of key determinants and strategic insights. *Sustainable Futures*, 7, 1-10.
- Garcia-Garcia, G., Stone, J., & Rahimifard, S. (2017). Opportunities for waste valorization in the food industry – A case study with four UK food manufacturers. *Journal of Cleaner Production*, 118, 276-286.
- Ilbery, B., & Maye, D. (2005). Alternative (shorter) food supply chains and specialist livestock products in the Scottish-English borders. *Environment and Planning A*, 37(5), 823-844.
- Kostanjevec, S., & Kozina, F. L. (2021). Home Economics Education as Needed in the 21st Century. *Center for Educational Policy Studies Journal*, 11(4), 7-11.
- Pomarici, E., & Vecchio, R. (2014). Millennial generation attitudes to sustainable wine: An exploratory study on Italian consumers. *Journal of Cleaner Production*, 66, 537-545.
- Subiyakto, A. & Ahlan, A. R. (2014). Implementation of Input-Process-Output Model for Measuring Information System Project Success. *TELKOMNIKA Indonesian Journal of Electrical Engineering*, 12(7), 4893 – 4899.
- Vasileiadis, T., Tzotzis, A., Tzetzis, D., & Kyratsis, P. (2019). Combining product and packaging design for increased added value and customer satisfaction. *Journal of Graphic Engineering and Design*, 10(2), 5-15.

