

การยกระดับมาตรฐานและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ปลานิลลำปะทาวจังหวัดชัยภูมิ

Raising Standards and Developing Products to Create Added Value for Lampathao Tilapia, Chaiyaphum Province

ฉัตรณรงค์ศักดิ์ สุธรรมดี^{1*} อุมาวดี เดชธำรงค์² ดาศรินทร์พัชร สุธรรมดี³
สามารถ สิ้นทร⁴ และเสกสรรค์ สนวา⁵

Chartnarongsak Sutamdee^{1*}, Umawadee Dechthamrong²,
Dasarinpat Suthamdee³, Samart Sinthorn⁴ and Seksan Sonwa⁵

Received : March 26, 2024; Revised : June 4, 2024; Accepted : June 9, 2024

บทคัดย่อ (Abstract)

การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากปลานิลเนื่องจากตลาดปลานิลส่วนใหญ่จะขายปลีกและขายส่งปลานิลมีชีวิต หากมีการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ก็จะสามารถช่วยเหลือเกษตรกรให้มีผลผลิตจำหน่ายได้หลากหลายมากขึ้น และจะช่วยสร้างงาน สร้างรายได้แก่เกษตรกร ดังนั้นการวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาสถานการณ์การเพาะเลี้ยงปลานิลกระชังลำปะทาวตำบลซบสีทอง อำเภอเมืองชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ 2) เพื่อยกระดับมาตรฐานและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มปลานิลลำปะทาวจังหวัดชัยภูมิ เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม และวิจัยเชิงปริมาณเพื่อประเมินความพึงพอใจกลุ่มเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการ กลุ่มตัวอย่าง

¹⁻⁴คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ; Faculty of Arts and Science, Chaiyaphum Rajabhat University, Thailand.

⁵คณะนิติรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด; Faculty of Law and Politics, Roi Et Rajabhat University, Thailand.

*Corresponding Author; e-mail : sutamdee_22@hotmail.com

Citation : Sutamdee, C., Dechthamrong, U., Suthamdee, D., Sinthorn, S. & Sonwa, S. (2024). Raising Standards and Developing Products to Create Added Value for Lampathao Tilapia, Chaiyaphum Province.



Journal of Local Governance and Innovation. 8(2) : 47-66;

DOI : <https://doi.org/10.14456/jlgisrru.2024.27>

ได้แก่ ประชาชนกลุ่มผู้เลี้ยงปลานิลกระชัง และสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงปลานิล จำนวน 50 คน ใช้วิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ โดยใช้สถิติ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และ วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการวิจัย พบว่า 1) สถานการณ์การเพาะเลี้ยงปลานิลกระชังลำปะทาว ส่วนใหญ่เลี้ยงปลาเป็นรายได้หลักของครัวเรือน การบริหารจัดการฟาร์มปลานิล พบปัญหาหลัก คือด้านต้นทุนการผลิตที่อาหารมีราคาแพง การจัดจำหน่ายขายให้กับพ่อค้าคนกลางที่เข้าไปรับซื้อเพียงช่องทางเดียว รวมถึงเกษตรกรยังไม่มีการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเข้ามาช่วย บริหารจัดการทั้งด้านการผลิตและการจำหน่าย ปัญหาปลานิลอกน้ำ และปลานิลตกเกรด เป็นต้น 2) การยกระดับมาตรฐานและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มปลานิลลำปะทาวจังหวัดชัยภูมิ ได้ดำเนินการโดยจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ สถานที่ดำเนินการ : วิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงปลานิลกระชังบ้านหัวเขื่อน ตำบลซับสีทอง อำเภอเมืองชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ กลุ่มเป้าหมาย : จำนวน 50 คน ประกอบด้วย เกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลกระชังบ้านหัวเขื่อน 50 คน ผลการดำเนินงาน พบว่า สามารถส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลานิลจากปลานิลที่ตกเกรด และปลานิลออกน้ำ ตรงกับความต้องการของตลาดผู้บริโภค สามารถสร้างองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลานิลแดดเดียว ซึ่งผลผลิตจากการดำเนินโครงการครั้งนี้ ได้เกิดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลานิล ดังนี้ ผลิตภัณฑ์ปลานิลแดดเดียว ปลาร้าปลานิล และข้าวเกรียบปลานิล

คำสำคัญ (Keywords) : การยกระดับมาตรฐาน, การพัฒนาผลิตภัณฑ์, การสร้างมูลค่าเพิ่ม, ปลานิล

Abstract

Raising product standards and developing value-added products from tilapia as most tilapia markets retail and wholesale live tilapia. If it is processed into products, it will be able to help farmers have a wider variety of products to sell. and will help create jobs Create income for farmers Therefore, this research has the objectives: 1) to study the situation of tilapia culture in Lam Pathao cages, Sub Si Si Thong Subdistrict. Mueang Chaiyaphum District Chaiyaphum Province 2) To raise standards and develop products to create added value for Lampathao tilapia,

Citation : ฉัตรณรงค์ศักดิ์ สุธรรมดี, อุมาวดี เดชอามรงค์, ตาครินทร์พัชร สุธรรมดี, สามารณ สินทร และเสกสรรค์ สนวน. (2567).



การยกระดับมาตรฐานและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มปลานิลลำปะทาวจังหวัดชัยภูมิ. วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น. 8(2) : 47-66; DOI : <https://doi.org/10.14456/jlgrisru.2024.27>

Chaiyaphum Province. It is participatory action research. and quantitative research to assess the satisfaction of farmers participating in the project. The sample group included the president of the Nile Tilapia Cage Farming Group. and 50 members of the Nile Tilapia Farming Community Enterprise Group used a specific selection method. The research tools used were questionnaires and structured interviews. Group discussion recording form Quantitative data analysis using statistics such as percentage, mean, standard deviation and qualitative data analysis. Using content analysis methods

The research results found that 1) Situation of tilapia culture in Lam Pathao cages. Most of them raise fish as their main household income. The main problem in the management of tilapia farms is the cost of production where food is expensive. Distribution is sold to middlemen who only purchase through one channel. Including farmers still not using digital technology to help. Manage both production and distribution. Problems with fish out of water and fish grade tilapia, etc. 2) Upgrading standards and developing products to create added value for Lampathao tilapia, Chaiyaphum province. It has been carried out by organizing training workshops. Place of operation: Ban Hua Khuean Cage Nile Tilapia Farming Community Enterprise, Sap Si Thong Subdistrict, Mueang Chaiyaphum District Chaiyaphum Province Target group: 50 people, consisting of 50 farmers who raise caged tilapia at Ban Hua Khuean. Results of the work showed that it was able to promote the processing of tilapia products from tilapia that had fallen into grade. and tilapia Matches the needs of the consumer market Can build knowledge on processing sun-dried tilapia products which is the product from this project Processed products from tilapia have been created as follows: sun-dried tilapia products, tilapia fish and tilapia crackers.

Keywords : Raising Standards, Product Development, Adding Value, Tilapia

Citation : Sutamdee, C., Dechthamrong, U., Suthamdee, D., Sinthorn, S. & Sonwa, S. (2024). Raising Standards and Developing Products to Create Added Value for Lampathao Tilapia, Chaiyaphum Province.



Journal of Local Governance and Innovation. 8(2) : 47-66;

DOI : <https://doi.org/10.14456/jlgissru.2024.27>

บทนำ (Introduction)

ในปัจจุบันประเทศไทยตกอยู่ในกระแสโลกาภิวัตน์เกิดการแข่งขันในทุกมิติ และเกิดปัญหาโรคระบาดจากเชื้อไวรัสโคโรนา (โควิด-19) ที่ส่งผลกระทบไปทั่วประเทศไทย โดยเฉพาะด้านการประกอบอาชีพที่เกิดการเปลี่ยนแปลงและแข่งขันอย่างเต็มรูปแบบโดยเฉพาะอาชีพหลักของคนไทยคือเกษตรกรรมที่เน้นการผลิตแบบพออยู่พอกินยังนับว่ายังไม่เพียงพอต่อการสร้างรายได้ สร้างอาชีพ และสร้างความมั่นคงของชีวิต ดังนั้นการส่งเสริมให้เกษตรกรปรับเปลี่ยนวิธีการผลิต เน้นการเพิ่มมูลค่าโดยใช้ผลผลิตทางการเกษตรเป็นฐานในการสร้างมูลค่าเพิ่ม สร้างเศรษฐกิจชุมชนที่จะก่อให้เกิดการทำกินสร้างรายได้เสริมเพื่อเลี้ยงตนเองและครอบครัวจึงเป็นทางเลือกหนึ่งซึ่งเป็นทางออกให้กับคนในสังคมชนบท จากผลการสำรวจที่น่าสนใจ พบว่า จุดอ่อนที่สำคัญประการหนึ่งของประชาชนที่อาศัยอยู่ในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ คือการมีจำนวนคนจนมากที่สุดของประเทศไทย คิดเป็นร้อยละ 10.3 ของประชากรภาค และส่วนใหญ่ไม่สามารถเข้าถึงบริการที่มีคุณภาพของรัฐ ขาดโอกาสในการประกอบอาชีพ เป็นต้น (แผนพัฒนาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ, 2565-2569) จากผลการศึกษา เรื่องปัญหาการเลี้ยงปลานิลกระชังในเขื่อนลำปะทาว จังหวัดชัยภูมิ ยังพบว่า 1) สาเหตุที่เกษตรกรนิยมเลี้ยงปลากระชัง คือ สามารถอาชีพหลักของครัวเรือน เพราะรายได้จากการเลี้ยงปลานิลกระชังมากกว่ารายได้จากการทำไร่ ทำนา หรือการเกษตรอื่น 2) ปัญหาหลักในการเลี้ยงปลานิลกระชัง คือต้นทุนอาหาร ที่มีราคาแพง เกษตรต้องซื้ออาหารสำเร็จรูปจากท้องตลาดตั้งแต่เริ่มเลี้ยงลูกปลาจนจับขายซึ่ง พบว่าต้นทุนด้านอาหารคิดเป็นร้อยละ 60 ของรายได้ ทั้งนี้ข้อเสนอแนะจากการวิจัยครั้งนี้ คือ การหาอาหารปลาที่สามารถผลิตเองและหรือมีราคาถูกลง เช่นการใช้หญ้าเนเปียร์หรือพืช ธรรมชาติมาเป็นส่วนผสมของอาหารปลา 3) ปัญหารองลงมาคือปัญหาปลาตาย ซึ่งเกิดจากการมีออกซิเจนต่ำ ทำให้ปลาขาดออกซิเจนและตายจำนวนมาก นอกจากนี้ยังมีปัญหาปลาตายที่เกิดจากการมีสภาพแวดล้อมหรือกระชังไม่สะอาด สาเหตุการตายข้างต้นส่งผลให้ทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลกระชังขาดทุน ข้อเสนอแนะสำหรับการแก้ปัญหาเหล่านี้คือ การตรวจสอบสภาพน้ำ และการดูแลทำความสะอาดกระชังปลาอย่างสม่ำเสมอ การติดตั้งเพิ่มออกซิเจนในน้ำโดยการควบคุมแบบอัตโนมัติผ่านโทรศัพท์มือถือ (เพียงแข ภูผายาง และคณะ, 2563)

ดังนั้น จึงเป็นข้อมูลที่ชี้วัดได้ส่วนหนึ่งว่าอาชีพที่ประชาชนในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือส่วนใหญ่ทำอยู่ คือ อาชีพเกษตรกรรม การปลูกพืช เลี้ยงสัตว์ ยังนับว่าไม่เพียงพอที่จะมีรายได้สร้าง

Citation : ฉัตรณรงค์ศักดิ์ สุธรรมดี, อุมาวดี เดชอัมรงค์, ดาครินทร์พัชร สุธรรมดี, สามารถ สินทร และเสกสรรค์ สนวน. (2567).



การยกระดับมาตรฐานและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มปลานิลลำปะทาวจังหวัดชัยภูมิ. วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น. 8(2) : 47-66; DOI : <https://doi.org/10.14456/jlgrisru.2024.27>

ความมั่นคงให้ชีวิตได้นั่นเอง โดยเฉพาะการเลี้ยงสัตว์เศรษฐกิจ เช่น การเลี้ยงปลานิลกระชังบริเวณเขื่อนลำปะทาว (เขื่อนบน) ของเกษตรกรรายย่อยในจังหวัดชัยภูมิ จากผลการลงพื้นที่ศึกษาพบว่า เกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลกระชังในพื้นที่บ้านหัวเขื่อน ตำบลเก่ายาคี อำเภอแก้งคร้อ และกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลกระชังบ้านหนองพืผวน ตำบลท่าหินโงม อำเภอเมือง จังหวัดชัยภูมิ พบว่า ปัญหา ประการแรกที่ทางกลุ่มเกษตรกรประสบอยู่และมีความต้องการอยากพัฒนา คือ การบริหารจัดการระบบการเพาะเลี้ยงปลานิลอย่างมีประสิทธิภาพด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยีอยากให้เข้ามาช่วยเรื่องการจัดการระบบน้ำเสีย เพื่อให้ปลาสามารถเจริญเติบโตได้เร็วขึ้น (น้อย ชัยลาภ, สัมภาษณ์ : 13 ต.ค. 2564) ประการที่สอง การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากปลานิลเนื่องจากตลาดปลานิลส่วนใหญ่จะขายปลีกและขายส่งปลานิลมีชีวิต หากมีการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ก็จะสามารถช่วยเหลือเกษตรกรให้มีผลผลิตจำหน่ายได้หลากหลายมากขึ้น และจะช่วยสร้างงาน สร้างรายได้แก่เกษตรกร และประการที่สาม อยากให้ส่งเสริมยกระดับและพัฒนาระบบการตลาดสมัยใหม่เพื่อส่งเสริมการขายปลานิลลำปะทาว เพราะสถานการณ์โควิด และสภาพทางเศรษฐกิจที่ตกต่ำทำให้ตลาดผู้บริโภคปลานิลลดต่ำลงอย่างมาก (สมพร ชัยลาภ, สัมภาษณ์ : 13 ต.ค. 2564) จากลักษณะดังกล่าวถ้าอาชีพเหล่านี้ได้รับการแก้ไขพัฒนา ก็จะทำให้เกิดกลไกการพัฒนาและยกระดับศักยภาพเศรษฐกิจชุมชนฐานรากของเกษตรกรรายย่อยผู้เลี้ยงปลานิลกระชังแบบครบวงจร ซึ่งจะช่วยให้เศรษฐกิจของชาวบ้านดีขึ้น ลดรายจ่ายและเสริมรายได้เป็นการสร้างอาชีพในชุมชนได้อย่างดี นอกจากนี้ยังมีผลศึกษาความหลากหลายของผลิตภัณฑ์เป็นยุทธศาสตร์ในการเพิ่มประสิทธิภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ พบว่าประสิทธิภาพในการวางแผนกระบวนการต่าง ๆ ส่งผลให้การดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้อย่างเต็มที่ เช่น การตลาดและเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์ และได้มีการศึกษาเกี่ยวกับการบริหารจัดการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในบริษัทคัดเลือกอาหารในประเทศไนจีเรีย พบว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เป็นเครื่องมือสร้างที่เป็นแก่นแท้ที่เป็นไปได้ในระยะยาวถ้าบริหารจัดการได้อย่างถูกต้อง (Ilori, Oke and Sanni, 2000 : 333-342) และยังสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาจังหวัดชัยภูมิ ที่ได้ให้ความสำคัญและต้องการพัฒนาด้านเกษตรในเชิงพาณิชย์เพราะเป็นสาขาหลักที่สร้างรายได้ให้กับจังหวัด (แผนพัฒนาจังหวัดชัยภูมิ, 2566-2570) ดังนั้น โครงการวิจัยเรื่อง การยกระดับมาตรฐานและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มปลานิลลำปะทาวจังหวัดชัยภูมิ ที่ได้เน้นการอยู่ภายใต้แผนงานวิจัย เรื่อง กลไกการพัฒนาและยกระดับ

Citation : Sutamdee, C., Dechthamrong, U., Suthamdee, D., Sinthorn, S. & Sonwa, S. (2024). Raising Standards

and Developing Products to Create Added Value for Lampathao Tilapia, Chaiyaphum Province.



Journal of Local Governance and Innovation. 8(2) : 47-66;

DOI : <https://doi.org/10.14456/jlgisrru.2024.27>

ศักยภาพเศรษฐกิจชุมชนฐานรากของเกษตรกรรายย่อยผู้เลี้ยงปลานิลกระชังลำปะทาวแบบครบวงจรในจังหวัดชัยภูมิ เมื่อโครงการวิจัยนี้เสร็จสิ้นจึงจะสามารถตอบโจทย์ของเกษตรกรจนนำไปสู่การพัฒนาและยกระดับศักยภาพเศรษฐกิจชุมชนฐานรากของเกษตรกรรายย่อยผู้เลี้ยงปลานิลกระชังลำปะทาวแบบครบวงจรในจังหวัดชัยภูมิเกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มปลานิลผ่านกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ และเกิดการพัฒนารูปแบบการตลาดสมัยใหม่เพื่อส่งเสริมการขายปลานิลมีชีวิต และผลิตภัณฑ์อาหารที่แปรรูปจากปลานิล เกษตรกรที่เป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจผู้เลี้ยงปลานิลลำปะทาวจำนวน 50 ครัวเรือน จะสามารถเรียนรู้และเพิ่มขีดความสามารถของชุมชนท้องถิ่นในการพัฒนาการพึ่งตนเองและการจัดการตนเองบนฐานเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งจะทำให้ชุมชนมีชุดความรู้และนวัตกรรมเพื่อการจัดการตนเองในทุกมิติของการพัฒนาอย่างยั่งยืน เกิดการพัฒนาคน พัฒนาเศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม การมีส่วนร่วม และความสงบสุข สามารถแก้ปัญหาชุมชนและปรับตัวท่ามกลางการเปลี่ยนแปลง โดยการทำงานร่วมกับทุกภาคส่วน พึ่งตนเองได้อย่าง มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย (Research Objectives)

1. เพื่อศึกษาสถานการณ์การเพาะเลี้ยงปลานิลกระชังลำปะทาวตำบลซับสีทอง อำเภอเมืองชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ
2. เพื่อยกระดับมาตรฐานและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มปลานิลลำปะทาวจังหวัดชัยภูมิ

วิธีดำเนินการวิจัย (Research Methods)

1. ขั้นตอนในการดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยและพัฒนา (R&D) เพื่อการพัฒนาทดลอง (Experimental Development) โดยบูรณาการแบบมีส่วนร่วมกับชุมชน และใช้วิธีการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม(PAR) โดยมีกระบวนการ ดังนี้

- 1) ลงพื้นที่เพื่อศึกษาสภาพองค์ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการเพาะเลี้ยงปลานิลและการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อแก้ไขปัญหาราคาตกต่ำ และปลานิลตกเกรด โดยวิธีการสังเกต

Citation : ฉัตรณรงค์ศักดิ์ สุธรรมดี, อุมาวดี เดชอรัญค์, ดาครินทร์พัชร สุธรรมดี, สามารถ สินทร และเสกสรรค์ สนวา. (2567).



การยกระดับมาตรฐานและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มปลานิลลำปะทาวจังหวัดชัยภูมิ. วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น. 8(2) : 47-66; DOI : <https://doi.org/10.14456/jlgisrru.2024.27>

แบบมีส่วนร่วม (Participant observation) การพูดคุย (Oral history) การสนทนากลุ่ม (Focus group) และการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (In-depth interview)

2) ลงพื้นที่จัดกิจกรรมการเพิ่มมูลค่าปลานิลผ่านกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลานิลแดดเดียว ปลาร้า และข้าวเกรียบปลานิล การสร้างตราสินค้าและการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์

3) กิจกรรมจัดเวทีคืนความรู้สู่ชุมชนเป็นการสร้างเครือข่ายถ่ายทอดองค์ความรู้แก่เกษตรกรที่สนใจการเลี้ยงปลานิลแบบครบวงจร

4) ลงพื้นที่ร่วมประชุมเพื่อสรุปผลงานโดยกระบวนการปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR)

5) กิจกรรมการเผยแพร่ ตีพิมพ์วารสารฐานข้อมูลระดับชาติ/นานาชาติ ผลงานวิจัยเผยแพร่ผ่านเว็บไซต์เพื่อนำเสนอผลการวิจัยต่อสาธารณชน

6) ขั้นตอนตรวจสอบประเมินผล (Check) คณะผู้วิจัยได้แบ่งการประเมินผลออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้ 1) การติดตามข้อเสนอที่นำเสนอต่อหน่วยราชการที่มีส่วนเกี่ยวข้อง 2) ลงพื้นที่สำรวจและจัดประชุมกลุ่มย่อย มีการกำหนดตัวชี้วัด คือ วัดความรู้ของผู้เข้าอบรมและวัดความสนใจโดยการสังเกตแบบมีส่วนร่วม สัมภาษณ์กลุ่มเกษตรกรที่สามารถนำเอาความรู้หรือนวัตกรรมไปพัฒนาสู่การส่งเสริม สร้างอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลานิล ยกย่องได้ให้กับตนเองและชุมชน

7) ขั้นตอนการปรับปรุงการดำเนินงานอย่างเหมาะสม (Act) มีการจัดประชุมเพื่อวิเคราะห์ผลสำเร็จของกิจกรรม นำเสนองานต่อผู้เกี่ยวข้อง และมีการจัดทำแผนขยายผล และต่อยอดการปรับปรุงผลการดำเนินงานต่อไป

8) แผนการบริหารความเสี่ยง คณะผู้วิจัยได้กำหนดแผนการดำเนินการวิจัยอย่างเป็นขั้นตอน (PDCA) ประชุมระดมความคิดเพื่อแก้ปัญหาและสรุปผลการดำเนินงานทุกหนึ่งเดือน นำเสนอปัญหาอุปสรรค และการปรับปรุงแก้ไขเพื่อให้งานบรรลุเป้าหมายโดยมีการมอบหมายหน้าที่การตรวจสอบภาระงานประจำและความก้าวหน้าของโครงการเป็นประจำทุกเดือน

2. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร ได้แก่ ประชาชนที่อาศัยอยู่ในพื้นที่หมู่ที่ 10 บ้านหัวเขื่อน ตำบลชัยทอง อำเภอมืองชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ จำนวน 678 คน (ฐานข้อมูลทะเบียนราษฎรอำเภอมืองชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ, 2565)

Citation : Sutamdee, C., Dechthamrong, U., Suthamdee, D., Sinthorn, S. & Sonwa, S. (2024). Raising Standards and Developing Products to Create Added Value for Lampathao Tilapia, Chaiyaphum Province.



Journal of Local Governance and Innovation. 8(2) : 47-66;

DOI : <https://doi.org/10.14456/jlgisrru.2024.27>

กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ประธานกลุ่มผู้เลี้ยงปลานิลกระชังลำปะทาวบ้านหัวเขื่อน และสมาชิกกลุ่มผู้เลี้ยงปลานิลกระชังลำปะทาวบ้านหัวเขื่อน ตำบลซับสีทองอำเภอเมืองชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ จำนวน 50 คน ใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงกลุ่มเป้าหมายที่เป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯทุกคน

3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.1 เครื่องมือเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ

เป็นแบบสอบถาม (Questionnaire) ซึ่งได้สร้างตามวัตถุประสงค์ และกรอบแนวคิดที่กำหนดขึ้น โดยแบ่งออกเป็น 4 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงปลานิล แบบสอบถามเป็นแบบตรวจสอบรายการ (Checklist) ประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับการศึกษา รายได้ต่อเดือนที่ได้รับในปัจจุบัน ประสบการณ์ในการทำงาน

ตอนที่ 2 ระดับความพึงพอใจของสมาชิกกลุ่มผู้เลี้ยงปลานิลที่เข้าร่วมจัดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลานิล ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) โดยครอบคลุมเนื้อหาความพึงพอใจ 5 ด้าน จำนวน 31 ข้อ ได้แก่ ด้านกระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้ จำนวน 6 ข้อ ด้านวิทยากร จำนวน 5 ข้อ ด้านกระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้ 4 ข้อ ด้านสถานที่ จำนวน 5 ข้อ ด้านเนื้อหาที่อบรม จำนวน 5 ข้อ และด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์จำนวน 6 ข้อ

ตอนที่ 3 ความคิดเห็น และข้อเสนอแนะของสมาชิกกลุ่มผู้เลี้ยงปลานิลที่เข้าร่วมจัดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลานิล

3.2 เครื่องมือเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ

การวิจัยครั้งนี้เก็บข้อมูลใช้แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม แบบบันทึกการสังเกตแบบมีส่วนร่วม แบบบันทึกการพูดคุย และแบบสอบถามเพื่อประเมินความพึงพอใจในการเข้าร่วมกิจกรรม และการนำองค์ความรู้ไปปรับใช้ประโยชน์ และอุปกรณ์ที่ใช้บันทึกข้อมูลได้แก่ เครื่องบันทึกเสียง เครื่องบันทึกวิดีโอ กล้องถ่ายภาพ เป็นต้น

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูลจากแบบสอบถาม และจัดกิจกรรมฝึกอบรมเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลพร้อมทั้งเก็บจากเครื่องมืออื่นๆด้วยตนเอง โดยเริ่มตั้งแต่วันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2566 หลังจากนั้น

ผู้วิจัยทำการตรวจสอบความสมบูรณ์ของการตอบแบบสอบถาม เพื่อนำมาทำการวิเคราะห์ข้อมูล และแปลผลต่อไป

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

1) ข้อมูลเชิงปริมาณ วิเคราะห์ข้อมูลความพึงใจและการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์โดยการหาค่าความถี่ (Frequency) และ ร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

2) ข้อมูลเชิงคุณภาพ ดำเนินการมีการตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูลคุณภาพใช้วิธีการตรวจสอบสามเส้า (Triangulation) และวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis)

ผลการวิจัย (Research Results)

1. ผลการศึกษาศถานการณ์การเพาะเลี้ยงปลานิลกระชังลำปะทาวตำบลชัยสืทอง อำเภอเมืองชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิปลานิล (*Oreochromis Niloticus*) เป็นปลาที่นิยมเลี้ยงเพื่อการบริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ เนื่องจากเป็นปลาที่เลี้ยงง่าย โตเร็ว เนื้อมีรสชาติดี การเพาะเลี้ยง ปลานิลในประเทศไทย นั้นมีอัตราการขยายตัวเพิ่มมากขึ้น โดยส่วนใหญ่เป็น การเลี้ยงเพื่อ การบริโภคภายในประเทศ แต่ได้มีความพยายามปรับปรุงสายพันธุ์และพัฒนาเทคนิคการ เลี้ยงเพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีลักษณะและคุณภาพตรงกับความต้องการของตลาดต่างประเทศ เช่น ปลานิลแปลงเพศ ปลานิลทริฟลอยด์ (กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2557 : 34) เลี้ยงเพื่อการบริโภคภายในประเทศ ร้อยละ 90 ที่เหลือร้อยละ 10 จะส่งออกไปยังตลาด ต่างประเทศ สถิติการส่งออกปลานิลตั้งแต่ปี พ.ศ. 2550 - 2553 จำนวน 55,939.40 ตัน มูลค่า 3,570.95ล้านบาท (ราคาเฉลี่ย 63.84 บาทต่อกิโลกรัม) โดยผลผลิตปลานิลไทยส่งออก ไปยังกลุ่มประเทศสหภาพยุโรปมากเป็นอันดับหนึ่ง คิดเป็นร้อยละ 40 รองลงมา คือ กลุ่ม ประเทศตะวันออกกลาง ร้อยละ 30สหรัฐอเมริกา ร้อยละ 20 และอื่น ๆ ร้อยละ 10 เมื่อ พิจารณาด้านมูลค่าการส่งออกปลานิลของไทย พบว่ามีมูลค่าส่งออกไปยังสหรัฐอเมริกา มาก ที่สุด คิดเป็นร้อยละ 48 รองลงมาเป็นกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป ร้อยละ 31 และกลุ่มประเทศ ตะวันออกกลาง ร้อยละ 14 และอื่น ๆ ร้อยละ 7 นอกจากนี้ประเทศไทยเองก็มีการนำเข้าปลา นิลและผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่นกัน โดยนำเข้า ปลานิลจากจีนมากที่สุด ร้อย

Citation : Sutamdee, C., Dechthamrong, U., Suthamdee, D., Sinthorn, S. & Sonwa, S. (2024). Raising Standards and Developing Products to Create Added Value for Lampathao Tilapia, Chaiyaphum Province.



Journal of Local Governance and Innovation. 8(2) : 47-66;

DOI : <https://doi.org/10.14456/jlgisrru.2024.27>

ละ 88 กลุ่มประเทศ อาเซียน ร้อยละ 7 และกลุ่มประเทศตะวันออกกลาง ร้อยละ 5 จากปริมาณความต้องการ ปลานิลเพื่อการการบริโภค และการส่งออกที่สูงขึ้น จึงทำให้ปลานิลเป็นปลาน้ำจืดที่นิยมเลี้ยง มากชนิดหนึ่งในประเทศไทย โดยมีการเลี้ยงทั้งในบ่อดิน และใน กระชัง แต่ในปัจจุบันการเลี้ยงปลานิลประสบปัญหาต่าง ๆ ได้แก่ ปัญหาโรคระบาด เกษตรกรขาดความรู้ เกี่ยวกับการ เลี้ยง ปลานิล ทำให้การเลี้ยงปลานิลมีต้นทุนการผลิตสูง ปัญหาในเรื่องของกลิ่นโคลน ปัญหา ด้าน การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว นอกจากนี้ประเทศไทยคู่แข่งโดยเฉพาะจีน มีต้นทุนการผลิตที่ ต่ำกว่าและมีศักยภาพในการผลิตที่มากกว่า ปัญหาด้านการผลิต อาหารมีราคาแพง เกษตรกร ขาดแคลนเงินทุน มีปัญหาเรื่องน้ำเสียและขาดแคลนพันธุ์ปลาในช่วง ด้านการตลาด ราคา ที่เกษตรกรขายได้ต่ำ ในช่วงที่ปลาในท้องตลาดมีมากพอค้าจะมารับซื้อปลาซ้ำ ทำให้สิ้นเปลือง ค่าใช้จ่ายของเกษตรกร เพิ่มขึ้น (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรจังหวัดชัยภูมิ, 2553 : 22)

จังหวัดชัยภูมิ มีแหล่งเลี้ยงปลานิลในกระชังที่สำคัญคือที่เขื่อนลำปะทาว ซึ่งเป็นเขื่อน บนภูเขาที่อยู่สูงกว่าระดับน้ำทะเลปานกลาง 470 เมตร ขนาดความจุรวม 58 ล้านลูกบาศก์ เมตร ซึ่งเป็นแหล่งผลิตอาหารโปรตีนที่สำคัญสำหรับคนในจังหวัดชัยภูมิและจังหวัดใกล้เคียง โดยมีผู้ประกอบการเลี้ยงปลานิลในกระชัง จำนวน 202 ครัวเรือน ผลผลิตรวม 2,226.5 ตัน คิดเป็นมูลค่ารวม 113.82 ล้านบาท (ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงน้ำจืดชัยภูมิ, 2559 : 29) บนภูเขา เกษตรกรส่วนใหญ่จะทำสวนยางพารา ไร่สับปะรด สวนลำไย และไร่มันสำปะหลัง ซึ่งใช้ สารเคมียาปราบศัตรูพืช และปุ๋ยเคมีในอัตราสูงมาก จึงสมควรที่จะได้รับการตรวจสอบและ ติดตามคุณภาพน้ำ ซึ่งมีแนวโน้มจะแย่ลงเนื่องจากพื้นที่ป่าต้นน้ำถูกทำลาย มีพื้นที่เปิดเพื่อทำการเกษตรเพิ่มขึ้น ทำให้มีการปนเปื้อนในแหล่งน้ำและอาหาร ส่งผลต่อคนที่อยู่ในพื้นที่ตอนล่างซึ่งมีรายงานว่าจังหวัดชัยภูมิมีผู้ป่วยที่ได้รับสารพิษจากสารอันตรายทางด้าน เกษตรกรรมสูงสุดเป็นลำดับที่ 6 ของประเทศ เมื่อถึงฤดูน้ำหลาก สารเคมีตกค้างและดินโคลน จากยอดเขาจะไหลลงเขื่อน ทำให้น้ำมีสีขุ่นขาวออกซิเจน อุดหนุนในน้ำสูงขึ้นและเย็นลง ฉับพลันเมื่อมีฝนตก ทำให้ปลาปรับตัวไม่ทัน น็อกน้ำตายแทบทุกปี สร้างความเสียหายให้กับ เกษตรกรเป็นจำนวนมากนอกจากนี้ต้นทุนที่สำคัญที่สุดของการเลี้ยงปลา คือค่าอาหาร ซึ่ง เกษตรกรมีปัญหาในการให้อาหารปลาที่อาจให้มากหรือน้อยเกินไปทำให้ผลผลิตไม่สม่ำเสมอขายไม่ได้ราคา (กรณีการ นิคมทรงประเสริฐ, 2558 : 19-22)

เกษตรกรผู้เลี้ยงปลาเป้าหมายนิยมเลี้ยงปลากระชังซึ่งปัจจุบันถือเป็นอาชีพหลักของ ครัวเรือนงานเกษตรด้านอื่น ๆ เป็นอาชีพเสริม พบว่าสาเหตุการเลี้ยงปลานิลในกระชังได้รับ ความ

Citation : ฉัตรณรงค์ศักดิ์ สุธรรมดี, อุมาวดี เดชอัมรังค์, ดาครินทร์พัชร สุธรรมดี, สามารถ สินทร และเสกสรรค์ สนวน. (2567).



การยกระดับมาตรฐานและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มปลานิลลำปะทาวจังหวัดชัยภูมิ. วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น. 8(2) : 47-66; DOI : <https://doi.org/10.14456/jlgisrru.2024.27>

นิยมจากเกษตรกรเป็นอย่างมาก เนื่องจากการเลี้ยงที่ให้ผลผลิตสูง ก่อให้เกิด ประโยชน์สูงสุดในเชิงเศรษฐกิจที่ดีในครัวเรือน ระยะเวลาการเลี้ยงสั้น และให้ผลตอบแทน ค่อนข้างสูงประกอบกับปลานิลเป็นปลาที่เลี้ยงง่าย มีความอดทน เมื่อมีรสชาติดี เป็นที่ ต้องการของตลาด นอกจากนั้นการที่เกษตรกรเลี้ยงปลาให้กับบริษัททำให้ความเสี่ยงด้าน ต่าง ๆ ลดลง ทำให้ครัวเรือนของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลามีรายได้เลี้ยงครอบครัว และยึดเป็นอาชีพหลักแทนการเกษตรอย่างอื่นที่ครอบครัวเคยทำ นอกจากนี้การเลี้ยงปลานิลในกระชัง เป็นการใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำธรรมชาติ ทั้งช่วยผู้ที่ไม่มียี่ดที่ดินทำกินสามารถเลี้ยงปลาได้ หากปล่อยปลาในอัตราที่เหมาะสมจะทำให้ปลามีอัตราการเจริญเติบโตที่ดีขึ้นสามารถช่วยลดระยะเวลาการเลี้ยงให้สั้นลงได้ นอกจากนี้ยังสะดวกในการดูแลจัดการการเคลื่อนย้าย รวมทั้ง การเก็บเกี่ยวผลผลิตและมีการลงทุนต่ำกว่ารูปแบบการเลี้ยงอื่น ๆ ในขณะที่ผลตอบแทนต่อ พื้นที่สูง อย่างไรก็ตามการเลี้ยงปลานิลในกระชังยังมีข้อจำกัดอยู่บ้าง เช่น ปัญหาน้ำคั่งน้ำซึ่งไม่ สามารถควบคุมได้ และใช้ต้นทุนค่อนข้างสูง เนื่องจากต้องใช้อาหารเม็ดสำเร็จรูปเพียงอย่างเดียว จากข้อมูลจากการสำรวจเกษตรกรที่เลี้ยงสัตว์น้ำในกระชัง 22 ราย พบว่ามีกระชัง จำนวน 428 กระชัง เฉลี่ยรายละ 19 กระชัง พื้นที่กระชังรวม 10,700 ตารางเมตร เฉลี่ยรายละ 486.36 ตารางเมตร ผลผลิตรวม 324,000 กิโลกรัม/รุ่น เฉลี่ยรายละ 14,727 กิโลกรัม/รุ่น หรือเฉลี่ยประมาณ 31 กิโลกรัม/ตารางเมตร/รุ่น มูลค่ารวม 13,932,000 บาท/รุ่น ราคา เฉลี่ย 60 บาท/กิโลกรัม โดยเฉลี่ยแล้วเกษตรกรแต่ละรายสามารถเลี้ยงปลาในกระชังได้ปีละ 2 รุ่น โดยสัตว์น้ำที่เลี้ยงกระชังสำรวจพบเพียงชนิดเดียว คือ ปลานิล ทั้งปลานิลธรรมดาและ ปลานิลแปลงเพศ ส่วนปลานิลแดง(ปลาทับทิม) ไม่นิยมเลี้ยงเนื่องจากไม่ได้รับความนิยมในท้องตลาด (มณฑกาญจน์ ต้นนา นนท์, 2554 : 28); (เริงชัย ต้นสุชาติ และคณะ, 2556 : 17)

2. ผลการยกระดับมาตรฐานและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มปลานิลลำปะทาว จังหวัดชัยภูมิ

1) ผลิตภัณฑ์ปลานิลแดดเดียว

ดำเนินการโดยจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ สถานที่ดำเนินการ : วิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงปลานิลกระชังบ้านหัวเขื่อน ตำบลซับสีทอง อำเภอเมืองชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ วันเดือนปีที่ดำเนินการ : /21-22 มีนาคม 2566/ กลุ่มเป้าหมาย : จำนวน 50 คน ประกอบด้วย เกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลกระชังบ้านหัวเขื่อน 50 คน ผลการดำเนินงาน พบว่า สามารถส่งเสริมการแปรรูป

ผลิตภัณฑ์ปลานิลจากปลานิลที่ตกเกรด และปลานิลน้อยน้ำ ตรงกับความต้องการของตลาดผู้บริโภค สามารถสร้างองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลานิลแดดเดียว ซึ่งผลผลิตจากการดำเนินโครงการครั้งนี้ ได้เกิดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลานิล ดังนี้

ปลา เป็นเนื้อสัตว์ที่คนไทยนิยมนำมารับประทาน เพราะบ้านเรือนแต่ก่อนติดแม่น้ำลำคลอง ทำให้หาทานได้ง่าย ซึ่งจากการที่หาปลาได้จำนวนมาก แต่ทานไม่หมด คนในสมัยก่อนจึงได้หากรรมวิธีในการถนอมเนื้อปลา เพื่อให้เก็บรักษาได้นาน ไว้ทำเป็นอาหารในวันถัดไป จึงได้นำปลาไปดองเค็มแล้วตากแดด จนกลายเป็น ปลาแดดเดียว ซึ่งวัตถุดิบที่ใช้ก็คือ เกลือ ในการดองเค็ม เพราะจะช่วยป้องกันการเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์หรือแบคทีเรีย ที่ทำให้เกิดการเน่าเสีย ทำให้เก็บรักษาเนื้อปลาได้นาน โดยปลาที่นิยมนำมาทำปลาแดดเดียวส่วนใหญ่จะเป็นปลาตัวเล็ก ๆ มีความหนาไม่มาก เช่น ปลากระดี่ ปลาหมอ ปลาสลิค

สำหรับการนำปลาแดดเดียวมารับประทาน ส่วนใหญ่นำมาทอดก่อนแล้วจึงรับประทาน เป็นเมนูเสริมกับอาหารอื่น ๆ มากกว่า เช่น รับประทานกับข้าวต้ม เป็นต้น เพราะมีความเค็มมาก จึงอาจไม่เหมาะ หากจะทานเป็นกับข้าวจานหลัก โดยผู้ที่เป็โรคความดันโลหิตสูง หรือผู้ที่ม่ีแนวโน้มจะเป็นโรคความดันโลหิตสูง โรคไต โรคหัวใจ ควรหลีกเลี่ยงในการรับประทาน เนื่องจากปลาเค็มมีปริมาณเกลือโซเดียมเป็นจำนวนมาก อาจส่งผลเสียต่อร่างกายได้

1.1) วัตถุดิบและส่วนประกอบ

- ปลานิล
- น้ำมะนาว
- เครื่องหมูแดง 1 ซ้อนโต๊ะ
- เกลือ 1 ซ้อนชา
- น้ำตาล 1/2 ซ้อนโต๊ะ
- พริกไทยดำ 1/2 ซ้อนโต๊ะ
- ผงปรุงรส 1/2 ซ้อนโต๊ะ
- น้ำมัน 1 ซ้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วขาว 1 ซ้อนโต๊ะ
- น้ำปลา 1 ซ้อนโต๊ะ
- นมสด



Citation : ฉัตรณรงค์ศักดิ์ สุธรรมดี, อุมาวดี เดชอํารงค์, ดาครินทร์พัชร สุธรรมดี, สามารณ สินทร และเสกสรรค์ สนวน. (2567).



การยกระดับมาตรฐานและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มปลานิลลำปะทาวจังหวัดชัยภูมิ. วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น. 8(2) : 47-66; DOI : <https://doi.org/10.14456/jlgisrru.2024.27>

1.2) วิธีการทำ

- นำปลาที่คัดเลือกมาล้างให้สะอาด
- ขอดเกร็ด ตัดหัว เอาเครื่องในออก
- แล่เอาเนื้อปลาออกมา หรือถ้าตัวเล็กจะใช้วิธีการตากทั้งตัว โดยตัดส่วนหัวออกนำไปล้างน้ำให้สะอาด ถ้ามีคราบสีดำอยู่ ต้องล้างให้เกลี้ยงเกล
- ล้างดับคาว โดยใช้น้ำมะนาวลูบให้ทั่วเนื้อปลา จากนั้น นำไปล้างน้ำสะอาด
- หั่นเนื้อปลาเป็นชิ้นตามความยาว หรือตามขนาดที่ต้องการ
- เตรียมส่วนผสม ใส่เครื่องหอมแดง 1 ช้อนโต๊ะ เกลือ 1 ช้อนชา น้ำตาล 1/2 ช้อนโต๊ะ พริกไทยดำ 1/2 ช้อนโต๊ะ ผงปรุงรส 1/2 ช้อนโต๊ะ น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ นมสด
- คลุกเคล้าให้ส่วนผสมเข้าเนื้อปลา พักทิ้งไว้ 30 นาที
- พอครบเวลาแล้ว นำไปตากแดดทิ้งไว้ 1 วัน หรือกว่าเนื้อปลาจะแห้ง

2) ผลลัพธ์ปลาร้าปลานิล

ดำเนินการโดยจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ สถานที่ดำเนินการ : วิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงปลานิลกระชังบ้านหัวเขื่อน ตำบลชัยสืทอง อำเภอเมืองชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ วันเดือนปีที่ดำเนินการ : /13 มิถุนายน 2566/ กลุ่มเป้าหมาย : จำนวน 30 คน ประกอบด้วย เกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลกระชังบ้านหัวเขื่อน 30 คน ผลการดำเนินงาน พบว่า สามารถส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลานิลจากปลานิลที่ตกเกรด และปลานิลน้อยคนน้ำ ตรงกับความต้องการของตลาดผู้บริโภค สามารถสร้างองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าปลานิล ซึ่งผลผลิตจากการดำเนินโครงการครั้งนี้ได้เกิดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลานิล ดังนี้

2.1) วัตถุดิบและส่วนประกอบ

- ปลานิล 8 กิโลกรัม
- เกลือทะเล 900 กรัม
- ข้าวเปลือกคั่วบดละเอียด 1,500 กรัม
- หมักไว้ 20 วัน

2.2) วิธีการทำ



Citation : Sutamdee, C., Dechthamrong, U., Suthamdee, D., Sinthorn, S. & Sonwa, S. (2024). Raising Standards and Developing Products to Create Added Value for Lampathao Tilapia, Chaiyaphum Province.



Journal of Local Governance and Innovation. 8(2) : 47-66;

DOI : <https://doi.org/10.14456/jlgisrru.2024.27>

- นำปลามาขูดเกล็ด เอาเครื่องในออก แล้วล้างน้ำสะอาดให้เรียบร้อยเตรียมครกกับสาก นำเกลือสินเธาว์ ที่มีลักษณะเป็นดอกเกลือ มาตำให้พอแหลก ไม่ต้องตำจนละเอียด
- นำข้าวเปลือกมาคั่วในกระทะ เสร็จแล้ว บั่นให้ละเอียด
- นำปลามาคลุกเคล้ากับเกลือและข้าวคั่ว จนเข้าเนื้อ จากนั้น หมักใส่ไว้ในไห หรือขวดโหลพลาสติก ปิดปากให้แน่น หมักทิ้งไว้ 20 วัน
- พอครบเวลาให้นำปลาออกมาใหม่ เหน้าจากเนื้อปลาออกให้หมด แล้วคลุกเคล้ากับเกลือและข้าวคั่วใหม่อีกรอบ จากนั้น หมักใส่ไว้ในไห หรือ ขวดโหลพลาสติก ปิดปากให้แน่น หมักทิ้งไว้อย่างน้อย 2 – 3 เดือน

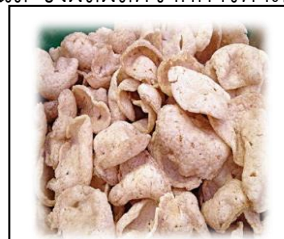


3) ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลานิล

ดำเนินการโดยจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ สถานที่ดำเนินการ : วิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงปลานิลกระชังบ้านหัวเขื่อน ตำบลชัยสิทธิ์ อำเภอมืองชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ วันเดือนปี ที่ดำเนินการ : /28 สิงหาคม 2566/ กลุ่มเป้าหมาย : จำนวน 50 คน ประกอบด้วย เกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลกระชังบ้านหัวเขื่อน 50 คน ผลการดำเนินงาน พบว่า สามารถส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลานิลจากปลานิลที่ตกเกรด และปลานิลน็อคน้ำ ตรงกับความต้องการของตลาดผู้บริโภค สามารถสร้างองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลานิล ซึ่งผลผลิตจากการดำเนินโครงการครั้งนี้ ได้เกิดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลานิล ดังนี้

3.1) วัตถุดิบและส่วนประกอบ

- แป้งมัน 3 กก.ต่อเนื้อปลา 1 ก.ก.
- เนื้อปลาน้ำจืด (ปลานิล) 1 กก.
- หัวกระเทียม 2 ชีด
- น้ำปลา 10 ช้อนโต๊ะ.
- น้ำตาลทราย 1 ชีด
- เกลือ ครึ่งชีด



Citation : ฉัตรณรงค์ศักดิ์ สุธรรมดี, อุมาวดี เดชอัมรังค์, ดาครินทร์พัชร สุธรรมดี, สามารถ สันทร และเสกสรรค์ สนวา. (2567).



การยกระดับมาตรฐานและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มปลานิลลำปะทาวจังหวัดชัยภูมิ. วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น. 8(2) : 47-66; DOI : <https://doi.org/10.14456/jlgisrru.2024.27>

- น้ำร้อน 1 ถ้วยตวง

1.2) วิธีการทำ

1. ซ้ำแหละปลาเอาแต่เนื้อ นำไปลวกน้ำร้อนพอสุกๆ ดิบๆ แล้วนำมาบดหรือสับให้ละเอียด ถ้าเป็นปลาที่มีกลิ่นความมาให้ล้างน้ำเกลือ 4% ก่อนที่จะนำไปบด
2. นำแป้งมัน เกลือป่น พริกไทยป่น น้ำตาลทรายมาผสมให้เข้ากันดี
3. นำแป้งที่ผสมแล้ว 1 ถ้วยตวงนวดกับน้ำเดือดก่อนเพื่อเป็นเชื้อแล้วจึงค่อยเติมน้ำเนื้อปลา กระเทียมโขลกละเอียดและแป้งนวดจนเหนียวเป็นเนื้อเดียวกันจนกระทั่งหมดส่วนผสมนานประมาณ 20 นาที การเติมน้ำต้องดูว่าเวลานวดแป้งแห้งไปจึงค่อยเติมน้ำ ถ้าแข็งเกินไปข้าวเกรียบอาจจะแตก แต่ถ้านิ่มเกินไปปั้นแล้วจะไม่กลม
4. นำแป้งและปลาที่ผสมเครื่องเทศเรียบร้อยแล้วมาปั้นเป็นแท่งกลมยาวแล้วใส่ภาชนะที่กรุด้วยใบตอง นึ่งประมาณ 1- 1 ½ ชั่วโมง แล้วแต่ขนาดของท่อนข้าวเกรียบ
5. เมื่อนึ่งเสร็จแล้วตั้งทิ้งไว้ค้างคืนเพื่อให้ผิวนอกแข็งสะดวกในการหั่น
6. หั่นข้าวเกรียบที่นึ่งแล้วเป็นชิ้นบางๆ ด้วยเครื่องหั่นหรือด้วยมือ แล้วตากบนแผงตากข้าวเกรียบ ประมาณ 1-2 ขวด
7. เมื่อแห้งสนิทแล้ว เก็บข้าวเกรียบไว้ในปี๊บ หรือภาชนะที่กันแสงได้เพื่อไม่ให้ข้าวเกรียบเปลี่ยนสี
8. ตั้งไฟกระทะให้ร้อน จากนั้นค่อยๆ ทอดไฟลง สม่่าเสมอพร้อมๆ กับนำข้าวเกรียบจากปลาน้ำจืดลงทอด สังเกตถ้าสีออกเหลืองๆ เป็นใช้ได้

2. ผลประเมินระดับความพึงพอใจของสมาชิกกลุ่มผู้เลี้ยงปลานิลที่เข้าร่วมจัดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลานิล

1) ผลการสำรวจข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของสมาชิกกลุ่มผู้เลี้ยงปลานิลที่เข้าร่วมโครงการแสดงได้ดังนี้

กลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 50 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 56 มากที่สุด และเพศชาย จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 44 กลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีอายุ 51 ปี - 60 ปี จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 36 รองลงมาผู้ตอบแบบสอบถามมีอายุ 61 ปี ขึ้นไป จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 24 อายุ 41 ปี - 50 ปี จำนวน 8

Citation : Sutamdee, C., Dechthamrong, U., Suthamdee, D., Sinthorn, S. & Sonwa, S. (2024). Raising Standards

and Developing Products to Create Added Value for Lampathao Tilapia, Chaiyaphum Province.



Journal of Local Governance and Innovation. 8(2) : 47-66;

DOI : <https://doi.org/10.14456/jlgisrru.2024.27>

คน คิดเป็นร้อยละ 16 อายุ 20 - 30 ปี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 14 และผู้ตอบแบบสอบถาม อายุ 31 ปี - 40 ปี จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 10 ตามลำดับ

ระดับความคิดเห็นของเกษตรกรที่เข้าร่วมจัดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาชนิดปลานิลพบว่า เกษตรกรมีความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมกิจกรรม มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกด้าน ด้านที่เกษตรกรมีความพึงพอใจมากที่สุด คือ 4.98 อยู่ 2 ด้าน คือ ด้านกระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้ และด้านวิทยากร มีค่าเฉลี่ยที่ 4.98 แยกเป็นรายข้อดังนี้

ด้านกระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้ ข้อที่ได้ค่าเฉลี่ยมากที่สุด มี 4 ข้อ คือ 1) มีผังลำดับขั้นตอนและระยะเวลาการดำเนินงานชัดเจน 2) มีความสะดวก รวดเร็ว ดำเนินการตามระยะเวลาที่กำหนด 3) ความชัดเจนในการอธิบาย แนะนำขั้นตอนการดำเนินงาน และ 4) มีการดำเนินงานตามลำดับ ก่อน-หลัง ค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.98 รองลงมาคือ ขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อนเข้าใจง่าย ค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.96

ด้านวิทยากร ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ วิทยากรมีความกระตือรือร้น เอาใจใส่ ค่าเฉลี่ย 5.00 รองลงมาคือ วิทยากรมีความรู้ ทักษะ ในงานด้านที่รับผิดชอบ และ วิทยากรชี้แจงข้อสงสัย ให้คำแนะนำ ให้ความรู้ที่เป็นประโยชน์แก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีค่าเฉลี่ยเท่ากันที่ 4.98 รองลงมาคือ วิทยากรยิ้มแย้มแจ่มใส มีบุคลิกที่เหมาะสม และการใช้เอกสาร สื่อประกอบการบรรยายและอุปกรณ์ในการอบรม/สัมมนาเหมาะสม มีค่าเฉลี่ยเท่ากันที่ 4.96

ด้านที่เกษตรกรมีความพึงพอใจรองลงมา คือ 4.96 แยกเป็นรายข้อดังนี้ ข้อที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุดคือมีเทคโนโลยีที่ทันสมัยในการดำเนินกิจกรรม เช่น คอมพิวเตอร์ เครื่องฉายสไลด์ และเครื่องถ่ายเอกสาร เป็นต้น ค่าเฉลี่ย 4.98 รองลงมาคือ มีป้ายประชาสัมพันธ์กิจกรรมอย่างชัดเจนและน้ำดื่ม อาหารสะอาด เพียงพอ ค่าเฉลี่ย 4.96 รองลงมาคือสถานที่จัดกิจกรรมมีความสะอาด เหมาะสม และมีสถานที่จอดรถสำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรมอย่างเหมาะสม ค่าเฉลี่ย 4.94 ตามลำดับ

อภิปรายผลการวิจัย (Research Discussion)

1. การศึกษาสถานการณ์ปัญหาการบริหารจัดการฟาร์มปลานิลของกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลกระชัง ในเขื่อนลำนะหวาด จังหวัดชัยภูมิ ซึ่งผลการศึกษาพบว่าอาชีพการเลี้ยงปลานิลกระชังเป็นรายได้หลักของครัวเรือน การบริหารจัดการฟาร์มปลานิลพบปัญหาหลักในการ เลี้ยงปลา คือด้านต้นทุนการผลิตที่อาหารมีราคาแพง การจัดจำหน่ายขายให้กับพ่อค้าคนกลาง ที่เข้าไปรับซื้อ

Citation : ฉัตรณรงค์ศักดิ์ สุธรรมดี, อุมาวดี เดชอัมรังค์, ดาครินทร์พัชร สุธรรมดี, สามารณ สินทร และเสกสรรค์ สนวา. (2567).



การยกระดับมาตรฐานและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มปลานิลลำนะหวาดจังหวัดชัยภูมิ. วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น. 8(2) : 47-66; DOI : <https://doi.org/10.14456/jlgrisru.2024.27>

เพียงช่องทางเดียว รวมถึงเกษตรกรยังไม่มีการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเข้ามาช่วย บริหารจัดการทั้งด้านการผลิตและการจำหน่าย ทั้งนี้เพื่อให้การบริหารจัดการฟาร์มปลานิลมีประสิทธิภาพสูงสุด จึงมีข้อเสนอแนะสำหรับกลุ่มผู้ใช้ประโยชน์จากการวิจัย และผู้สนใจทำการ วิจัยต่อยอด ดังต่อไปนี้

ข้อเสนอแนะสำหรับกลุ่มผู้ใช้ประโยชน์จากงานวิจัย 1) ควรส่งเสริมให้ ลดต้นทุนอาหารของปลานิล เปลี่ยนจากการซื้อทั้งหมดเป็นซื้อบางส่วนและผลิตเองหรือหา แหล่งอาหารที่ราคาถูก 2) ควรส่งเสริมให้เกษตรกรมีความรู้ด้านการตลาดที่หลากหลาย 3) ควรส่งเสริมให้คนรุ่นใหม่ที่มีต้นทุนทางการศึกษา หรือมีฐานทุนด้านการใช้เทคโนโลยี ในการจัดจำหน่ายปลานิล 4) ควรส่งเสริมอาชีพ และการรวมกลุ่มที่เข้มแข็งด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย ข้อเสนอแนะสำหรับการต่อยอดงานวิจัย 1) ควรศึกษาต่อยอด งานวิจัย ด้านการลดต้นทุนอาหารของปลานิล 2) ควรศึกษาประเด็น การเลี้ยงปลานิลของกลุ่ม เกษตรกรโดยไม่ผ่านบริษัท 3) ควรศึกษาประเด็นการสร้างเกษตรกรผู้เลี้ยงปลารุ่นใหม่ที่สามารถใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ หรือแอปพลิเคชันในการเลี้ยงปลานิลและจัดจำหน่ายอย่าง เต็มรูปได้ ซึ่งแสดงให้เห็นว่า แนวทางการสนับสนุนส่งเสริมที่องค์กรภาครัฐ เอกชน หรือนักวิจัยจะนำไปส่งเสริมพัฒนานั้นจะต้องสามารถแก้ไขปัญหาได้ตรงจุด เป็นการสร้างอาชีพเสริมสร้างรายได้แก่เกษตรกรกลุ่มผู้เลี้ยงปลานิลได้อย่างยั่งยืน ซึ่งสอดคล้องกับผลงานวิจัยเพียงแข ภูผายาง นราศักดิ์ ภูผายาง และสัญญา รำเพยพัต (2564 : 7-11) ได้ศึกษาเรื่อง ปัญหาการเลี้ยงปลานิลกระชังในเขื่อนลำปะทาว จังหวัดชัยภูมิ พบว่า พบว่า 1) สาเหตุที่เกษตรกรนิยมเลี้ยงปลากระชัง คือ สามารถอาชีพหลักของครัวเรือน เพราะรายได้จากการเลี้ยงปลานิลกระชังมากกว่ารายได้จาก การทำไร่ ทำนา หรือการเกษตรอื่น 2) ปัญหาหลักในการเลี้ยงปลานิลกระชัง คือต้นทุนอาหาร ที่มีราคาแพง เกษตรต้องซื้ออาหารสำเร็จรูปจากท้องตลาดตั้งแต่เริ่มเลี้ยงลูกปลาจนจับขายซึ่ง พบว่าต้นทุนด้านอาหารคิดเป็นร้อยละ 60 ของรายได้ ทั้งนี้ข้อเสนอแนะจากการวิจัยครั้งนี้ คือ การหาอาหารปลาที่สามารถผลิตเองและหรือมีราคาถูก เช่นการใช้หญ้าเนเปียร์หรือพืช ธรรมชาติมาเป็นส่วนผสมของอาหารปลา 3) ปัญหารองลงมาคือปัญหาปลาตาย ซึ่งเกิดจาก การน็อคน้ำ ทำให้ปลาขาดออกซิเจนและตายจำนวนมาก นอกจากนี้ยังมีปัญหาปลาตายที่เกิด จากการมีสภาพแวดล้อมหรือกระชังไม่สะอาด สาเหตุการตายข้างต้นส่งผลให้ทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลกระชังขาดทุน ข้อเสนอแนะสำหรับการแก้ปัญหานี้คือ การตรวจสอบสภาพน้ำ และการดูแลทำความสะอาดกระชัง

ปลาอย่างสม่ำเสมอ การติดเครื่องเพิ่มออกซิเจนในน้ำโดย การควบคุมแบบอัตโนมัติผ่าน โทรศัพท์มือถือ

2. การดำเนินกิจกรรมฝึกอบรมและพัฒนาเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้การเพิ่มมูลค่าปลานิล ผ่านกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ดำเนินการโดยจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ สถานที่ดำเนินการ : วิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงปลานิลกระชังบ้านหัวเขื่อน ตำบลซับสีทอง อำเภอเมืองชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ กลุ่มเป้าหมาย : จำนวน 50 คน ประกอบด้วย เกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลกระชังบ้านหัวเขื่อน 50 คน ผลการดำเนินงาน พบว่า สามารถส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลานิลจากปลานิลที่ตกเกรด และปลานิลน็อคน้ำ ตรงกับความต้องการของตลาดผู้บริโภค สามารถสร้างองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลานิลได้ด้วย ซึ่งผลผลิตจากการดำเนินโครงการครั้งนี้ ได้เกิดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลานิล ได้แก่ ปลานิลแดดเดียว ปลาร้าปลานิล และข้าวเกรียบปลานิล ซึ่งเกษตรกรสามารถต่อยอดพัฒนาไปเป็นอาชีพเสริมที่สร้างรายได้เพิ่มจากการขายปลานิล ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของวันเพ็ญ แสงทองพินิจ (2556) ที่ได้ดำเนินการวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลหยองเสริมแคลเซียมจากก้างปลานิล มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลหยองเสริมแคลเซียมจากก้างปลานิล 2) เพื่อวิเคราะห์ปริมาณแคลเซียมในน้ำพริก ปลานิลหยองเสริมแคลเซียมจากก้างปลานิล และ 3) เพื่อวิเคราะห์ค่า Water Activity ในผลิตภัณฑ์น้ำพริก ปลานิลหยองเสริมแคลเซียมจากก้างปลานิลจากการศึกษา ผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลหยอง (สูตรมาตรฐาน) จำนวน 3 สูตร พบว่าสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ย มากสุด จึงเหมาะสมที่นำมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกปลานิลหยองเสริมแคลเซียมจากก้างปลานิลต่อไป จากการศึกษาสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลหยอง เสริมแคลเซียมจากก้างปลานิลโดยเพิ่มปริมาณ ผงก้างปลานิล 4 ระดับ คือ 0% 5% 10% และ 20% นำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดย ผู้ทดสอบ จำนวน 50 คน ด้วยวิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัส แบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9 Point Hedonics Scale) จากการประเมินคุณภาพ ทางประสาทสัมผัส พบว่าสูตรที่ 3 ได้รับคะแนน ความชอบเฉลี่ยมากที่สุด จึงเหมาะสมที่จะนำมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลหยองเสริมแคลเซียม จากก้างปลานิล ผลจากการวิเคราะห์ปริมาณแคลเซียม ในผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลหยองเสริมแคลเซียม จากก้างปลานิล พบว่ามีปริมาณแคลเซียม 504.66 มิลลิกรัม ซึ่งมีปริมาณแคลเซียมเพิ่มมากขึ้นถึง 80.53% และ ผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลหยองเสริมแคลเซียมจาก ก้างปลานิลมีค่า Water Activity 0.388

Citation : ฉัตรณรงค์ศักดิ์ สุธรรมดี, อุมาวดี เดชอรัญค์, ดาครินทร์พัชร สุธรรมดี, สามารถ สินทร และเสกสรรค์ สนวน. (2567).



การยกระดับมาตรฐานและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มปลานิลลำปะทาวจังหวัดชัยภูมิ. วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น. 8(2) : 47-66; DOI : <https://doi.org/10.14456/jlgrisru.2024.27>

ข้อเสนอแนะการวิจัย (Research Suggestions)

1. ข้อเสนอแนะการนำผลการวิจัยไปใช้

1.1 ผลที่ได้จากการศึกษา ควรนำมาใช้เป็นแนวทางในการจัดสร้างหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลานิลเพื่อสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้เกษตรกรในพื้นที่

1.2 หน่วยงานภาครัฐควรให้ความสำคัญกับการใช้มิติทางสังคมด้านวิถีชีวิตและวัฒนธรรมชุมชนมาเชื่อมโยงกับการพัฒนาด้านอื่น ๆ ซึ่งเป็นการบูรณาการความรู้ทักษะที่เกี่ยวข้องเข้าด้วยกัน เพื่อก่อให้เกิดการพัฒนาปลานิลที่ต่อเนื่องราบรื่นและมีประสิทธิภาพ

2. ข้อเสนอแนะการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรมีการศึกษาเกี่ยวกับการเลี้ยงปลานิล ต้นทุนการเลี้ยงที่จะมีผลกระทบต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม เพื่อนำมากำหนดยุทธศาสตร์และแนวทางส่งเสริมการลงทุนทั้งในระยะสั้นและระยะยาว

2.2 ควรมีการศึกษาเกี่ยวกับแนวทางพัฒนาการผลิตการแปรรูปสู่ตลาดโมเดิร์นเทรด

2.3 ควรมีการศึกษาเกี่ยวกับโรคที่เกิดในปลานิล

เอกสารอ้างอิง (References)

น้อย ชัยลาภ. (2564). ปัญหาและอุปสรรคการเลี้ยงปลานิลกระชังเขื่อนลำปะทาว. สัมภาษณ์ : 13 ต.ค.2564.

เพียงแข ภูผายาง, ประมุข ศรีชัยวงษ์, นราศักดิ์ ภูผายาง, ธนากร แสงกุดเลาะ, ปาณิสรา หาดขุนทด และดวงใจ วิชัย. (2563). การส่งเสริมและพัฒนาการแปรรูปปลานิลของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเขื่อนลำปะทาว. ข้อเสนอโครงการวิจัยงบประมาณปกติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563.

เพียงแข ภูผายาง, นราศักดิ์ ภูผายาง และสัณชัย รำเพยพัด. (2564). ปัญหาการเลี้ยงปลานิลกระชังในเขื่อนลำปะทาว จังหวัดชัยภูมิ. วารสารมหาจุฬานาครธรรมศน์. 8(4) : 388-397.

Citation : Sutamdee, C., Dechthamrong, U., Suthamdee, D., Sinthorn, S. & Sonwa, S. (2024). Raising Standards and Developing Products to Create Added Value for Lampathao Tilapia, Chaiyaphum Province.



Journal of Local Governance and Innovation. 8(2) : 47-66;

DOI : <https://doi.org/10.14456/jlgisrru.2024.27>

แผนพัฒนาจังหวัดชัยภูมิ พ.ศ.2566-2570. (2565). แผนพัฒนาจังหวัดชัยภูมิ พ.ศ.2566-2570.

[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

https://www.chaiyaphum.go.th/page_other/Plan_cyp2561-2564.php. สืบค้น
22 เมษายน 2565.

แผนพัฒนาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 2565-2569 (ฉบับทบทวน). (2565) แผนพัฒนาภาค

ตะวันออกเฉียงเหนือ 2565-2569 (ฉบับทบทวน). [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

https://www.nesdc.go.th/ewt_dl_link.php?nid=9844. สืบค้น 22 เมษายน 2565.

ภัทรพล อาภาษา. (2564). การวิเคราะห์คุณภาพน้ำด้วยเทคนิคการจัดกลุ่มข้อมูล. ปรินญา

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

วันเพ็ญ แสงทองพินิจ. (2556). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลหอยงเสริมแคลเซียมจาก

ก้างปลานิล. วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาพื้นที่. 5(3) : 69-83.

สมพร ชัยลาภ. (2564). แนวทางการพัฒนาการเลี้ยงปลานิลกระชังเขื่อนลำปะทาว. สัมภาษณ์

: 13 ต.ค.2564.

Ilori, M.O, J.S. Oke and S.A. Sanni. (2000). Management of New Product

Development. In Selected Food Companies in Nigeria. **Technovation**. 20(14)

: 333-342.

Citation : ฉัตรณรงค์ศักดิ์ สุธรรมดี, อุมาวดี เดชอัมรงค์, ตาครินทร์พัชร สุธรรมดี, สามารถ สินทร และเสกสรรค์ สนวา. (2567).



การยกระดับมาตรฐานและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มปลานิลลำปะทาวจังหวัดชัยภูมิ. วารสารการบริหารการ
ปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น. 8(2) : 47-66; DOI : <https://doi.org/10.14456/jlgisrru.2024.27>