

การบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรมผลิตภัณฑ์คุกกี้น้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วยหิน อำเภอยะหา จังหวัดยะลา

Production Management of Innovative Shrimp Chili Paste Cookies Made from Stone Banana Flour in Yaha District, Yala Province

ยาร่อนะ ศรีอาหมัด^{1*}, และ รอมลี เจะดอเลาะ²

Yarona Sriaremhad^{1*}, and Romalee Cheadoloh²

¹คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา; Full-time lecturer, Faculty of Management Sciences, Yala Rajabhat University, Thailand.

²คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา; Full-time lecturer, Faculty of Science Technology and Agriculture, Yala Rajabhat University, Thailand.

*Corresponding Author; e-mail : yarona.s@yru.ac.th

DOI : 10.65205/jlgisrru.2026.e296171

Received : December 5, 2025; Revised : January 6, 2026; Accepted : April 13, 2026

บทคัดย่อ (Abstract)

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาปัจจัยนำเข้าและกระบวนการบริหารจัดการการผลิตคุกกี้ น้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วยหิน 2) พัฒนานวัตกรรมบริหารจัดการการผลิต และ 3) วิเคราะห์ผลลัพธ์ของการบริหารจัดการดังกล่าว ใช้ระเบียบวิธีวิจัยแบบผสมผสาน โดยการวิจัยเชิงคุณภาพเก็บข้อมูลจากกลุ่มแปรรูปอาหารฮาลาลในอำเภอยะหา ด้วยการสนทนากลุ่มและสัมภาษณ์ถึงโครงสร้างโดยการพรรณนาวิเคราะห์ และการวิจัยเชิงปริมาณเก็บข้อมูลจากผู้บริโภคในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ด้วยแบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา งานวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัย การขยายผลนวัตกรรมกระบวนการผลิตแป้งกล้วยและผลิตภัณฑ์จากแป้งกล้วยเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กลุ่มเกษตรกรและธุรกิจชุมชนอำเภอยะหา จังหวัดยะลา ที่ได้รับทุนสนับสนุนจาก บพข. และได้รับรางวัลทั้งในระดับชาติและในพื้นที่ ได้แก่ รางวัลเครือข่ายมหาวิทยาลัยราชภัฏ รางวัลกิจกรรมการลงพื้นที่จริง และรางวัลนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ทั้งยังได้รับการคุ้มครองอนุสิทธิบัตรสำหรับผลิตภัณฑ์คุกกี้แป้งกล้วยหินน้ำพริกกุ้งเสียบ ผลการวิจัยพบว่า 1) ปัจจัยนำเข้าประกอบด้วยแรงงานที่มีสมรรถนะระดับ 7 วัตถุดิบกล้วยหินที่ได้รับการรับรองเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เทคโนโลยีการผลิตอาหารสุขภาพจากแป้งกล้วยหิน ทุนในพื้นที่ และข้อมูลการตลาดออนไลน์ 2) นวัตกรรมบริหารจัดการมุ่งใช้ระบบสื่อสารและข้อมูลดิจิทัลเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต และ 3) ผลลัพธ์สะท้อนว่าการใช้กล้วยหินตากเกรดพัฒนาเป็นแป้งกล้วยและผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ช่วยเพิ่มศักยภาพการผลิตและมูลค่าเศรษฐกิจชุมชนอย่างมีนัยสำคัญ งานวิจัยนี้เป็นต้นแบบการบริหารจัดการนวัตกรรมอาหารชุมชนที่สามารถขยายผลเชิงพาณิชย์ได้อย่างยั่งยืน

Citation : Sriaremhad, Y., & Cheadoloh, R. (2026). Production Management of Innovative Shrimp Chili Paste Cookies Made



from Stone Banana Flour in Yaha District, Yala Province. *Journal of Local Governance and Innovation*, 10(1), e296171. <https://doi.org/10.65205/jlgisrru.2026.e296171>

คำสำคัญ (Keywords) : การบริหารจัดการ, กล้วยหิน, นวัตกรรม, แป้งกล้วย, ผลิตภัณฑ์คุกกี้น้ำพริกกุ้งเสียบหิน

Abstract

This research aimed to 1) study the input factors and production management processes of shrimp chili paste cookies made from rock banana flour, 2) develop an innovation in production management, and 3) analyze the outcomes of such management. A mixed-methods research design was employed. The qualitative phase collected data from a halal food processing group in Yaha District through focus group discussions and semi-structured interviews, using descriptive analysis. The quantitative phase collected data from consumers in the three southern border provinces through questionnaires, and the data were analyzed using descriptive statistics. This study was part of a research project on scaling up innovations in banana flour production processes and banana flour products to add value to farmer groups and community enterprises in Yaha District, Yala Province. The project was funded by the Thailand Program Management Unit for Area-Based Development (PMU-A) and received awards at both national and local levels, including the Rajabhat University Network Award, the Site Visit Activity Award, and the Innovation for Local Development Award. The shrimp chili paste rock banana flour cookie product was also granted petty patent protection. The results revealed that 1) Input factors consisted of labor with competency level 7, rock bananas certified as a geographical indication (GI) product, health food production technology using rock banana flour, local capital, and online marketing information, 2) The management innovation focused on utilizing digital communication and information systems to enhance production efficiency, and 3) The outcomes reflected that transforming downgraded rock bananas into banana flour and commercial products significantly increased production capacity and community economic value. This research serves as a prototype for innovative community food management that can be sustainably scaled up for commercial expansion.

Keywords : Banana Flour, Innovation, Management, Shrimp Paste Banana Flour Cookie, Stone Banana

Citation : ยาร้อนะ ศรีอาหมัด, และ รอมลี เจดอเลาะ. (2569). การบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรมผลิตภัณฑ์คุกกี้น้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วย



หิน อำเภอยะหา จังหวัดยะลา. วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น, 10(1), e296171.

<https://doi.org/10.65205/jlgisrru.2026.e296171>

บทนำ (Introduction)

รัฐบาลไทยส่งเสริมการใช้ทรัพยากรท้องถิ่นและภูมิปัญญาชุมชนเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก ผ่านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีอัตลักษณ์และมาตรฐานรองรับ (รายงานผลการดำเนินงานรัฐบาล, 2565) ขณะเดียวกัน แนวโน้มอาหารเพื่อสุขภาพเติบโตสูง โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มีรีซีสแทนด์สตาร์ช ซึ่งทำหน้าที่คล้ายใยอาหารและช่วยส่งเสริมระบบทางเดินอาหาร (Nugent, 2005; Topping & Clifton, 2001) แป้งกล้วยเป็นแป้งทนต่อการย่อย (Resistant Starch-RS) และอาหารฟังก์ชัน (Functional Food) จึงเป็นวัตถุดิบที่มีศักยภาพสูงในการนำมาพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าเชิงพาณิชย์และตอบสนองความต้องการของตลาดอาหารสมัยใหม่

กล้วยหินเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญของจังหวัดชายแดนภาคใต้ โดยเฉพาะยะลา และได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ในปี 2565 สะท้อนเอกลักษณ์ คุณภาพ และชื่อเสียงของผลผลิต (กรมทรัพย์สินทางปัญญา, 2565) อย่างไรก็ตาม กล้วยหินตกเกรดคิดเป็นประมาณร้อยละ 20 ของผลผลิตและยังถูกนำไปใช้ประโยชน์น้อย โอกาสในการเพิ่มมูลค่าจึงสูญหายไปจำนวนมาก โครงการก่อนหน้านี้ (ยาร้อนะ ศรีอหัมด, 2566) พบว่า เทคโนโลยีที่เหมาะสม (Appropriate Technology) สามารถใช้แปรรูปกล้วยหินเป็นแป้งกล้วยหินและผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนั้น การพัฒนานวัตกรรมแป้งกล้วยหินและผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น คุกกี้น้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วยหิน จึงเป็นแนวทางสำคัญในการเพิ่มมูลค่ากล้วยหินตกเกรด ตอบสนองความต้องการผู้บริโภคกลุ่มรักสุขภาพ และสร้างรายได้ให้เกษตรกรและธุรกิจชุมชนในจังหวัดยะลาอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์การวิจัย (Research Objectives)

1. เพื่อศึกษาปัจจัยนำเข้าและกระบวนการในการบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรมผลิตภัณฑ์คุกกี้ น้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วยหิน
2. เพื่อพัฒนานวัตกรรมการบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรมผลิตภัณฑ์คุกกี้ น้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วยหิน
3. เพื่อวิเคราะห์ผลลัพธ์การบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรมผลิตภัณฑ์คุกกี้ น้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วยหิน

การทบทวนวรรณกรรม (Literature Review)

นวัตกรรม

นวัตกรรม (Innovation) เป็นผลผลิตจากการประยุกต์ใช้ความรู้และความคิดสร้างสรรค์เพื่อสร้างหรือปรับปรุงสิ่งใหม่ให้มีคุณค่าและประสิทธิภาพที่สูงขึ้น (นพดล เหลืองภิรมย์, 2557) โดยมุ่งเน้นการสร้างผลิตภัณฑ์หรือบริการที่มีความแตกต่างเพื่อตอบสนองช่องว่างทางการตลาดและเพิ่มขีดความสามารถในการ

Citation : Sriaremhah, Y., & Cheadoloh, R. (2026). Production Management of Innovative Shrimp Chili Paste Cookies Made



from Stone Banana Flour in Yaha District, Yala Province. *Journal of Local Governance and Innovation*, 10(1), e296171. <https://doi.org/10.65205/jlgisrru.2026.e296171>

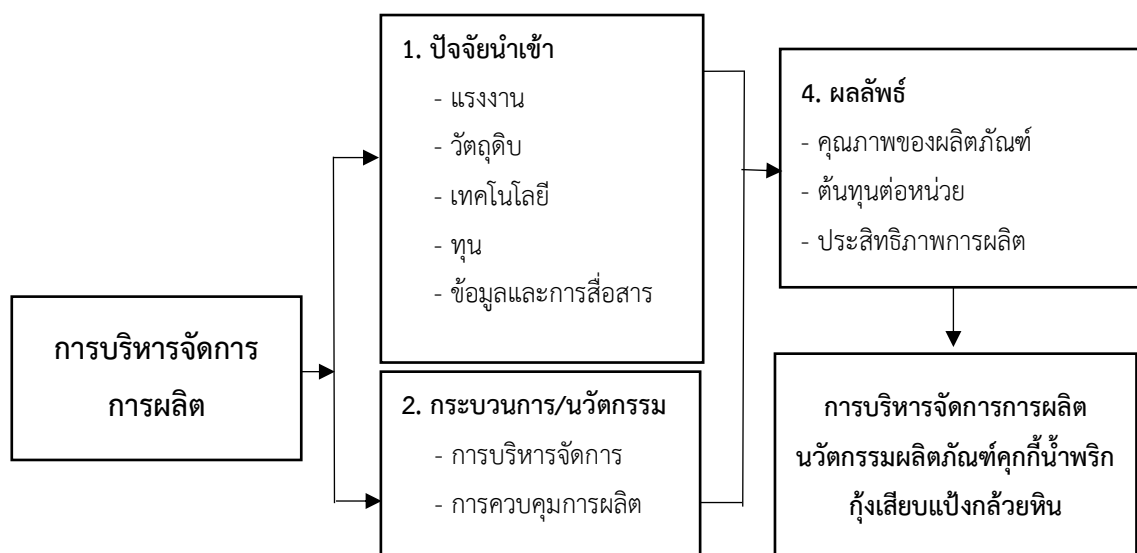
แข่งขัน (ธงชัย สันติวงษ์, 2553; จิราวรรณ วุฒิสวัสดิ์, 2557) ในเชิงวิชาการสามารถจำแนกนวัตกรรมที่สำคัญออกเป็น 2 ด้าน คือ 1) นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (Product Innovation) ซึ่งเป็นการพัฒนาหรือปรับปรุงคุณสมบัติและประสิทธิภาพของสินค้าให้ดีขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ เพื่อเพิ่มประโยชน์ใช้สอย (Functional properties) และสร้างคุณค่าที่เหนือกว่าคู่แข่ง (OECD/Eurostat, 2018; Schilling, 2020) และ 2) นวัตกรรมกระบวนการ (Process Innovation) ซึ่งมุ่งเน้นการปรับปรุงวิธีการผลิตและเทคโนโลยีเพื่อลดต้นทุน เพิ่มประสิทธิภาพ และควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้มีความสม่ำเสมอ (Gopalakrishnan & Jiang, 2018) การบูรณาการนวัตกรรมทั้งสองส่วนนี้จึงเป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนองค์กรและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับระบบเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน

การบริหารจัดการการผลิต

อ้างอิงตามกรอบ Input-Process-Output ซึ่งอธิบายว่าการนำปัจจัยนำเข้า เช่น วัตถุดิบ แรงงานทุน และเครื่องจักร เข้าสู่กระบวนการแปรรูปจะทำให้เกิดผลผลิต (Heizer & Render, 1999; Gaither, 1996) โดยการบริหารการผลิตต้องจัดการและควบคุมทรัพยากรให้มีประสิทธิภาพ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและต้นทุนเหมาะสม (Starr, 1996) แนวคิดดังกล่าวเป็นพื้นฐานสำคัญของงานวิจัยนี้ในการพัฒนานวัตกรรมการผลิตคูกักน้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วยหินให้มีมาตรฐานและสร้างคุณค่าเพิ่มจากทรัพยากรท้องถิ่น

กรอบแนวคิดการวิจัย (Conceptual Framework)

กรอบแนวคิดการวิจัยนี้กำหนดความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยนำเข้า กระบวนการผลิต และผลลัพธ์ ด้านคุณภาพ ประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์ เพื่ออธิบายกลไกการสร้างมูลค่าเพิ่มจากทรัพยากรและเทคโนโลยีในชุมชนอย่างเป็นระบบและยั่งยืน ภาพที่ 1



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

Citation : ยาร้อนะ ศรีอาหมัด, และ รอมลี เจดอเลาะ. (2569). การบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรมผลิตภัณฑ์คูกักน้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วย



หิน อำเภอยะหา จังหวัดยะลา. วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น, 10(1), e296171.

<https://doi.org/10.65205/jlgisrru.2026.e296171>

วิธีดำเนินการวิจัย (Research Methods)

การวิจัยนี้เป็นแบบผสมผสานเชิงคุณภาพและปริมาณ ดำเนินการระหว่างมิถุนายน 2567 – มิถุนายน 2568 ในพื้นที่อำเภอยะหา จังหวัดยะลา

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร คือ ประชาชนที่มีภูมิลำเนาหรืออาศัยในจังหวัดยะลา ปัตตานี และนราธิวาส ที่มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป เป็นกลุ่มที่มีศักยภาพในการตัดสินใจเลือกซื้อและบริโภคผลิตภัณฑ์ จากข้อมูลคาดประมาณ ประชากรรายจังหวัดประจำปี พ.ศ.2569 ของสำนักงานสถิติแห่งชาติ พบว่ามีจำนวนประชากรรวมทั้งสิ้น ประมาณ 1,378,800 คน (สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2567) กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้บริโภคในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ จำนวน 400 คน คำนวณตามสูตร Cochran ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% และค่าคลาดเคลื่อน 5%

2. ผู้ให้ข้อมูลหลัก

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหารฮาลาล จำนวน 7 คน คัดเลือกแบบเจาะจงตามเกณฑ์สมรรถนะนวัตกรรม ชุมชน ประกอบด้วย ประธาน 1 คน รองประธาน 1 คน ฝ่ายผลิต 1 คน และฝ่ายการตลาด/จำหน่าย 4 คน รวมทั้งสิ้น 7 คน

3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ ได้แก่ ประเด็นการสนทนากลุ่ม และแบบสัมภาษณ์ กึ่งโครงสร้างตามประเด็นวิจัย 4 ด้าน ได้แก่ ข้อมูลทั่วไป ปัจจัยนำเข้า กระบวนการผลิต แนวทางนวัตกรรม และข้อเสนอแนะ โดยใช้คำถามติดตามเสริม ส่วนข้อมูลเชิงปริมาณเก็บด้วยแบบสอบถาม 3 ส่วน คือ ข้อมูลทั่วไป พฤติกรรมและทัศนคติด้านบรรจุภัณฑ์ ราคา การจัดจำหน่าย การตลาด และการยอมรับผลิตภัณฑ์ ด้วย Hedonic Scale 5 ระดับ เครื่องมือพัฒนาจากเอกสารและข้อมูลเชิงคุณภาพ ผ่านการตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหาโดยผู้ทรงคุณวุฒิ 3 ท่าน และมีค่าความเชื่อมั่น 0.87

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพจากผู้ประกอบการแปรรูปอาหารฮาลาลในอำเภอยะหา จำนวน 7 คน ผ่านการสนทนากลุ่มและสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง ครอบคลุมปัจจัยนำเข้า กระบวนการผลิต และแนวทางพัฒนา ข้อมูลบันทึกเสียง ถอดความ และวิเคราะห์ด้วย Descriptive Content Analysis ดำเนินการในเดือนพฤศจิกายน 2567 ตามเอกสารเลขที่รับรองโครงการ (Soc-1-2567-013) ลงวันที่ 25 ตุลาคม 2567 แบบสอบถามเชิงปริมาณพัฒนาจากผลเชิงคุณภาพ เก็บจากผู้บริโภค 400 คนในสามจังหวัดชายแดนใต้ด้วยการสุ่มแบบสะดวก ครอบคลุมข้อมูลทั่วไป พฤติกรรม ทัศนคติ และการยอมรับด้านประสาทสัมผัส (Hedonic Scale 5 ระดับ) ข้อมูลตรวจสอบความครบถ้วนก่อนวิเคราะห์ด้วยสถิติเชิงพรรณนา

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลจากการสนทนากลุ่มและการสัมภาษณ์ใช้การพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Analysis) เพื่ออธิบายกระบวนการและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตนวัตกรรม ส่วนข้อมูลจากแบบประเมินการยอมรับด้านประสิทธิภาพสัมพัทธ์และทัศนคติผู้บริโภควิเคราะห์ด้วยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ เพื่อความถูกต้องและความน่าเชื่อถือของผลการวิจัย

ผลการวิจัย (Research Results)

วัตถุประสงค์ที่ 1 ปัจจัยนำเข้าและกระบวนการในการบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรมผลิตภัณฑ์คูกักน้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วยหิน

1.1 แรงงาน

ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มแปรรูปอาหารฮาลาล 7 คนมีความพร้อมทางสังคมเพิ่มจาก SRL5 เป็น SRL7 และมีสมรรถนะหลากหลายระดับ ได้แก่ ระดับ 4 (2 คน) ระดับ 3 (2 คน) ระดับ 2 (2 คน) และระดับ 1 (1 คน) (ตารางที่ 1) สะท้อนการพัฒนาศักยภาพด้านเครือข่าย เทคโนโลยี และการจัดการเรียนรู้ที่สนับสนุนการยกระดับนวัตกรรมการผลิตอย่างยั่งยืน

ตารางที่ 1 ระดับสมรรถนะของนวัตกรรมชุมชนในแต่ละมิติ

ระดับสมรรถนะ	เครือข่ายความร่วมมือ
4 (สูงสุด)	ประสานเครือข่ายนอกพื้นที่ ระดมทรัพยากร พัฒนาเทคโนโลยี และสร้างพื้นที่เรียนรู้ที่ยั่งยืน
3	ประสานเครือข่าย ถ่ายทอดเทคโนโลยี พัฒนา LIP และจัดระบบการเรียนรู้อย่างเป็นทางการ
2	ระดมทรัพยากรในพื้นที่ ปรับใช้เทคโนโลยีกับภูมิปัญญา และสนับสนุนกิจกรรมเรียนรู้
1 (เริ่มต้น)	ประสานงานภาคีในพื้นที่ ใช้ภูมิปัญญาเดิม และจัดกิจกรรมเรียนรู้พื้นฐาน

1.2 วัตถุดิบ

ผลการวิจัยพบว่า กล้วยหินเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญของจังหวัดยะลาและขึ้นทะเบียน GI ปี 2565 สะท้อนคุณภาพและศักยภาพเชิงพาณิชย์ กล้วยหินดิบห้ามมีริชิสแทนด์สตาร์ชสูง ซึ่งดีต่อระบบทางเดินอาหาร (Nugent, 2005; Topping & Clifton, 2001) การแปรรูปเป็นแป้งกล้วยหินจึงเพิ่มมูลค่าและเหมาะสม

Citation : ยาร่อนะ ศรีอาหมัด, และ รอมลี เจเดอเลาะ. (2569). การบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรมผลิตภัณฑ์คูกักน้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วย



หิน อำเภอยะหา จังหวัดยะลา. วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น, 10(1), e296171.

<https://doi.org/10.65205/jlgisrru.2026.e296171>

ต่อการพัฒนาเป็นอาหารฟังก์ชัน การต่อยอดเป็นคุกกี้น้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วยหินโดยผสมวัตถุดิบท้องถิ่น เช่น น้ำพริกกุ้งเสียบและมะม่วงหิมพานต์ ทำให้ผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์และศักยภาพเชิงธุรกิจยั่งยืน

1.3 เทคโนโลยี

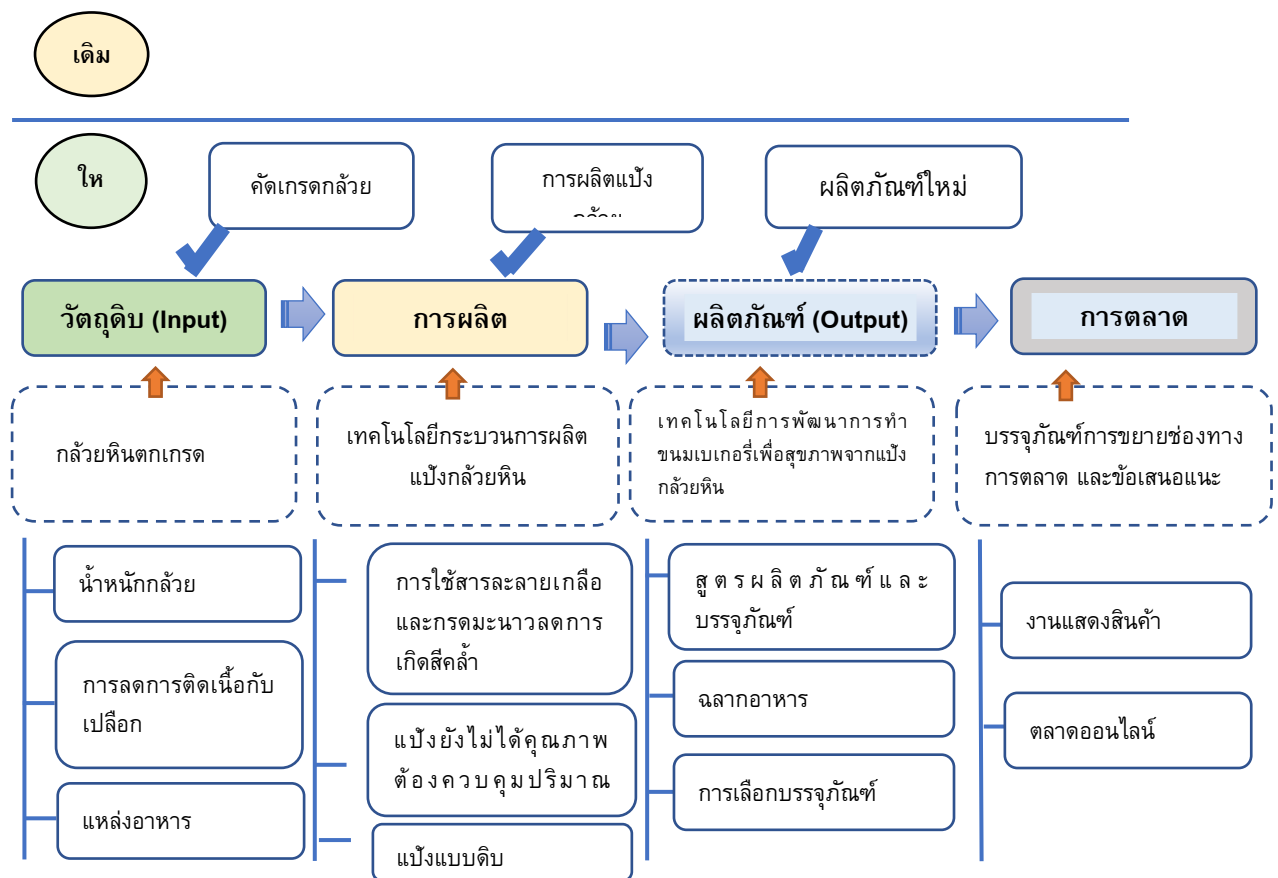
ผลการวิจัยพบว่า การใช้การสนทนากลุ่มช่วยปรับเทคโนโลยีการผลิตให้สอดคล้องกับระดับความพร้อมทางสังคม (จาก SRL1 เป็น SRL2) ของกลุ่มผู้ผลิต โดยปรับจากเดิมที่ใช้แป้งกล้วยน้ำว้า ไปสู่การพัฒนาเทคโนโลยีผลิตแป้งกล้วยหินที่เหมาะสมกับบริบทพื้นที่และทรัพยากรจริง ส่งผลให้สามารถพัฒนากระบวนการทำเบเกอรี่สุภาพจากแป้งกล้วยหินได้อย่างมีประสิทธิภาพ (จาก TRL5 เป็น TRL 7) และต่อยอดเป็นนวัตกรรมคุกกี้น้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วยหินที่ตอบโจทย์ด้านวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และความต้องการผู้บริโภคในพื้นที่

1.4 ทุน

ผลการวิจัยพบว่า การผลิตคุกกี้น้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วยหินใช้เงินทุนเริ่มต้น 30,000 บาท มาจากสมาชิกกลุ่มทั้ง 7 คน สำหรับจัดซื้อวัตถุดิบหลัก ค่าแรงงาน พลังงาน และบรรจุภัณฑ์ ส่วนอุปกรณ์สำคัญ เช่น เตาอบและเครื่องผสมเป็นทรัพย์สินของกลุ่ม การบริหารต้นทุนเน้นใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อเพิ่มมูลค่าเศรษฐกิจให้ชุมชนเพิ่มขึ้นคิดเป็นร้อยละ 125.37

1.5 ข้อมูลและการสื่อสาร

ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มผู้ผลิตใช้การสื่อสารภายในผ่านแอปพลิเคชัน LINE เพื่อประสานงานด้านการผลิตและการจัดหาวัตถุดิบอย่างรวดเร็ว ส่วนการสื่อสารภายนอกดำเนินผ่านช่องทางออนไลน์และการประชุมร่วมกับหน่วยงานสนับสนุน ขณะที่การสื่อสารกับลูกค้าใช้ทั้งเพจชุมชน ร้านค้าปลีก และบูธจำหน่ายตามงานเทศกาลในอำเภอเมืองยะลา ภาพที่ 2



ภาพที่ 2 ปัจจัยนำเข้าและกระบวนการในการบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรมผลิตภัณฑ์คุกกี้กล้วยหิน

วัตถุประสงค์ที่ 2 การพัฒนานวัตกรรมการบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรมผลิตภัณฑ์คุกกี้กล้วยหิน

2.1 การบริหารจัดการ

ผลการวิจัยพบว่า การบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรมคุกกี้กล้วยหินได้รับการพัฒนาใน 5 ด้านหลัก ได้แก่ แรงงาน วัตถุดิบ เทคโนโลยี และข้อมูลการสื่อสาร ตารางที่ 2

Citation : ยารอนะ ศรีอาหมัด, และ รอมลี เจดอเลาะ. (2569). การบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรมผลิตภัณฑ์คุกกี้กล้วยหิน



หิน อำเภอยะหา จังหวัดยะลา. วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น, 10(1), e296171.

<https://doi.org/10.65205/jlgisrru.2026.e296171>

ตารางที่ 2 การบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรมผลิตภัณฑ์คุกกี้น้ำพริกกุ้งเสียบแปงกล้วยหิน

ประเด็น	การบริหารจัดการในรูปแบบเดิม	นวัตกรรมการบริหารจัดการ	ผลลัพธ์
แรงงาน	แบ่งงานแบบดั้งเดิม ไม่พัฒนาศักยภาพ	ใช้ Competency & SRL จัดงานตามความถนัด เพิ่มประสิทธิภาพทีม	พนักงานมีทักษะเฉพาะด้านสูงขึ้น ทำงานได้รวดเร็วและลดความผิดพลาดในการผลิต
วัตถุดิบ	แปรรูปพื้นฐาน มูลค่าเพิ่มต่ำ	ใช้แปงกล้วยหิน GI พัฒนา Functional Food เพิ่มมูลค่าและตอบโจทย์ตลาดสุขภาพ	ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง (High Value) และขยายฐานลูกค้ากลุ่มคนรักสุขภาพ
เทคโนโลยี	ใช้เทคโนโลยีพื้นฐาน ขาดระบบควบคุมคุณภาพ	ใช้ Appropriate Technology ควบคุมความชื้น สี สีสวยรอบ และเลือกบรรจุภัณฑ์เหมาะสม	มาตรฐานสินค้าคงที่ (Standardization) ยืดอายุการเก็บรักษา และลดของเสียจากการผลิต
ทุน	ใช้ทุนหมุนเวียน ไม่มีแผนต้นทุน	พัฒนาระบบ Cost Management ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น และเข้าถึงทุนสนับสนุน	ต้นทุนการผลิตลดลง จากการจัดการที่เป็นระบบ และมีสภาพคล่องทางการเงินที่ดีขึ้น
ข้อมูลและการสื่อสาร	สื่อสารไม่เป็นระบบผ่าน LINE ไม่บันทึกข้อมูล	ใช้ Digital Communication & Data Management เช่น LINE OA และ Google Sheets	การสื่อสารกับลูกค้าเป็นมืออาชีพมากขึ้น มีฐานข้อมูลที่แม่นยำ สำหรับวางแผนธุรกิจ

2.2 การควบคุมการผลิต

ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มผู้ผลิตกำหนดเกณฑ์คัดเลือกกล้วยหินตากเกรด (น้ำหนัก <15 กก./เครือ หรือขนาดผล <3×8 ซม.) เพื่อใช้ผลิตแปงกล้วยหิน โดยผลวิเคราะห์แป้งพบใยอาหาร 4.84 กรัม/100 กรัม ค่าสี 92.18 ± 0.82 และความชื้น 8.67 ± 0.93 ซึ่งเหมาะสมต่อการผลิตคุกกี้ ด้านบรรจุภัณฑ์ ผู้บริโภค 30 คน

Citation : Sriaremhah, Y., & Cheadoloh, R. (2026). Production Management of Innovative Shrimp Chili Paste Cookies Made



from Stone Banana Flour in Yaha District, Yala Province. *Journal of Local Governance and Innovation*, 10(1), e296171. <https://doi.org/10.65205/jlgisrru.2026.e296171>

พึงพอใจด้านราคา ฉลาก และข้อมูลอย่างมีนัยสำคัญ ($p < 0.05$) ส่วนปริมาณบรรจุและความสะอาดไม่แตกต่างกัน ($p > 0.05$) กระบวนการผลิตถูกกำหนดเป็นคู่มือมาตรฐาน พร้อมควบคุมอุณหภูมิอบ 180°C นาน 10–15 นาที ผลการประเมินประสาทสัมผัสให้คะแนนรวม 4.31 (พึงพอใจมาก) โดยคะแนนรายด้านไม่แตกต่างกัน ($p > 0.05$) แสดงถึงความสม่ำเสมอของคุณภาพ ตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ค่าเฉลี่ยการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ ($n = 30$)

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย $\pm$ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
ลักษณะปรากฏ	4.31 ± 0.64^a
สี	4.33 ± 0.6^a
กลิ่น	4.29 ± 0.66^a
เนื้อสัมผัส	4.33 ± 0.61^a
รสชาติ	4.28 ± 0.69^a
ความชอบโดยรวม	4.31 ± 0.63^a

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยที่มีตัวอักษรเหนือเหมือนกันไม่แตกต่างกันทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

ที่มา : ยาร้อนะ ศรีอาหมัด (2567)

วัตถุประสงค์ที่ 3 การวิเคราะห์ผลลัพธ์การบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรมผลิตภัณฑ์คุกกี้น้ำพริกกุ้งเสียบแบ่งกล้วยหิน

3.1 คุณภาพของผลิตภัณฑ์

ผลการวิจัยพบว่า ผลิตภัณฑ์คุกกี้น้ำพริกกุ้งเสียบแบ่งกล้วยหินมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับ โดยข้อมูลโภชนาการจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับรอง ISO/IEC 17025 (บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด) ระบุว่าให้พลังงาน 160 กิโลแคลอรีต่อ 30 กรัม ไขมันทั้งหมด 14% ไขมันอิ่มตัว 20% คาร์โบไฮเดรต 6% โยอาหาร 8% โซเดียม 5% และโพแทสเซียม 3% กระบวนการผลิตเป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ได้รับการรับรองเลขสารบบอาหาร 95-2-01265-6-0002 และควบคุมอุณหภูมิการอบอย่างเหมาะสม บรรจุภัณฑ์ให้ข้อมูลชัดเจนและใช้งานสะดวก ผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์จากแบ่งกล้วยหินที่มีโยอาหารและ Resistant starch สูง ผสานกับรสชาติจากน้ำพริกกุ้งเสียบ ทำให้มีศักยภาพในตลาดอาหารสุขภาพและสินค้านวัตกรรมชุมชน

ข้อมูลโภชนาการ	
กินได้ 2 ครั้ง ต่อ ถูง	
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง : 1/2 ถูง (30 กรัม)	
พลังงาน	160 กิโลแคลอรี
ร้อยละของค่าอ้างอิง*	
ไขมันทั้งหมด 9 ก.	14%
ไขมันอิ่มตัว 4 ก.	20%
คอเลสเตอรอล น้อยกว่า 5 มก.	2%
โปรตีน 2 ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 18 ก.	6%
น้ำตาลทั้งหมด 7 ก.	
ใยอาหาร 2 ก.	8%
โซเดียม 95 มก.	5%
โพแทสเซียม 90 มก.	3%

* ร้อยละของค่าอ้างอิงอาหารสำหรับผู้ใหญ่โดย จากความเค็มการพลังงานใน 2,000 กิโลแคลอรี



ภาพที่ 3 ข้อมูลโภชนาการและคุณค่าทางโภชนาการ



ภาพที่ 4 ฉลากบรรจุภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์คุกกี้น้ำพริกกุ้งเสียบแปงกล้วยหิน

3.2 ต้นทุนต่อหน่วย

จากการวิจัยพบว่า ต้นทุนการผลิตต่อ 50 ชิ้นประกอบด้วย ต้นทุนวัตถุดิบร้อยละ 75 ต้นทุนแรงงานร้อยละ 15 และค่าใช้จ่ายทั่วไปร้อยละ 10 ซึ่งได้จากการบันทึกต้นทุนจริงของกลุ่มผู้ผลิตในปี 2567 ภายใต้การควบคุมของผู้วิจัย จากการวิเคราะห์ต้นทุนร่วมกับตลาดเป้าหมาย กำหนดราคาจำหน่ายที่ 69 บาทต่อถูง (105 กรัม) ทำให้มีกำไรขั้นต้น 15.68 บาทต่อหน่วย หรือร้อยละ 22.74 อยู่ในช่วงราคาตลาดผลิตภัณฑ์เบเกอรี่พื้นถิ่น (60-80 บาทต่อถูง) สะท้อนถึงความสามารถแข่งขันของผลิตภัณฑ์ในพื้นที่อำเภอยะหา จังหวัดยะลา

3.3 ประสิทธิภาพการผลิต

การประยุกต์ใช้แปงกล้วยหินตากแดดร่วมกับการปรับขั้นตอนการผลิตทำให้ผลผลิตเพิ่มจาก 50 เป็น 120 ถูงต่อรอบ (เพิ่มขึ้นร้อยละ 140) โดยไม่เพิ่มแรงงานหรือเวลาการทำงาน ขณะเดียวกัน เวลาผลิตต่อรอบลดลงจาก 4 ชั่วโมง 30 นาที เหลือ 4 ชั่วโมง จากการจัดลำดับงานและเตรียมวัตถุดิบผ่านการประสานงานใน LINE คุณภาพผลิตภัณฑ์มีเสถียรภาพมากขึ้น โดยความเบี่ยงเบนน้ำหนักคุกกี้ลดจาก ± 0.5 เหลือ ± 0.2

Citation : Sriaremhah, Y., & Cheadoloh, R. (2026). Production Management of Innovative Shrimp Chili Paste Cookies Made from Stone Banana Flour in Yaha District, Yala Province. *Journal of Local Governance and Innovation*, 10(1), e296171. <https://doi.org/10.65205/jlgisrru.2026.e296171>



กรม ข้อมูลทั้งหมดได้จากการบันทึกการผลิตจริง สอดคล้องกับหลักการ Lean Production ที่ช่วยลดความสูญเปล่าและเพิ่มประสิทธิภาพ พร้อมศักยภาพต่อยอดสู่ธุรกิจชุมชนอย่างยั่งยืน

อภิปรายผลการวิจัย (Research Discussion)

วัตถุประสงค์ที่ 1 ปัจจัยนำเข้าและกระบวนการในการบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรมผลิตภัณฑ์คูกกีน้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วยหิน

จากการวิจัยพบว่า กลุ่มผู้ผลิตคูกกีน้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วยหินใช้กลยุทธ์การสื่อสารการตลาดทั้งออนไลน์และออฟไลน์อย่างบูรณาการ เช่น เพจชุมชน Facebook ร้านค้าปลีก คาเฟ่ ตลาดชุมชน และการออกบูธงานรัฐ เพื่อต้องการเพิ่มการรับรู้และการเข้าถึงตลาด ซึ่งสอดคล้องกับ ดาวเดือน อินตะชะ (2566) สิริภัทร์ โชติช่วง และคณะ (2565) และภัทรพล ชุ่มมี (2565) ที่ยืนยันว่าการสื่อสารหลายช่องทางช่วยเพิ่มการรับรู้และการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหารชุมชน ด้านการสื่อสารภายใน กลุ่มใช้ LINE เป็นเครื่องมือหลักในการวางแผนการผลิต การจัดซื้อ และการแบ่งงาน ส่งผลให้การทำงานมีความรวดเร็วและลดข้อผิดพลาด สอดคล้องกับ หุทัย วงศ์หรอด และคณะ (2567) รวมถึงวิภาณี เผือกบัวขาว และคณะ (2564) ที่ชี้ว่าการสื่อสารภายในที่มีประสิทธิภาพเสริมสมรรถนะและเสถียรภาพของวิสาหกิจชุมชน อีกทั้งความร่วมมือกับหน่วยงานสนับสนุน เช่น มหาวิทยาลัยและพัฒนาชุมชน มีส่วนสำคัญต่อการถ่ายทอดองค์ความรู้และการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ รุจิกาญจน์ สานนท์ และณฐมน บัวพรมมี (2567) และ วิภาณี เผือกบัวขาว และคณะ (2567) โดยสรุป ระบบสื่อสารที่มีประสิทธิภาพทั้งภายในและภายนอกเป็นปัจจัยสำคัญต่อการจัดการผลิต การเข้าถึงตลาด และการขับเคลื่อนนวัตกรรมของกลุ่มผู้ผลิตในระดับชุมชนอย่างเป็นระบบ

วัตถุประสงค์ที่ 2 การพัฒนานวัตกรรมการบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรมผลิตภัณฑ์คูกกีน้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วยหิน

จากการวิจัยพบว่า การพัฒนานวัตกรรมการบริหารจัดการการผลิตคูกกีน้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วยหินดำเนินอย่างเป็นระบบ ตั้งแต่การคัดเลือกกล้วยหินตากเกรด การตรวจฉลากโภชนาการ การทดสอบบรรจุภัณฑ์ การจัดทำคู่มือการผลิต และการกำหนดอุณหภูมิเวลาอบที่เหมาะสม ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพสม่ำเสมอ สอดคล้องกับ ณัฐนิชา อินทร์เพ็ญ (2568) ที่พบว่าข้อมูลฉลากและการออกแบบบรรจุภัณฑ์มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อ รวมทั้งสอดคล้องกับ หัสยา วงศ์วัน และจักพันธ์ พรนิมิต (2567) ที่ยืนยันว่าการใช้เครื่องมือควบคุมคุณภาพเชิงสถิติช่วยลดข้อบกพร่องของการผลิตโดยรวมนวัตกรรมการบริหารจัดการที่พัฒนาขึ้นช่วยยกระดับคุณภาพสินค้า ประสิทธิภาพกระบวนการ และการเรียนรู้ร่วมกันของกลุ่มผู้ผลิต สอดคล้องกับ สุชีลา ตาลอำไพ และคณะ (2567) และบุญชู สงวนความดี (2567) ที่ชี้ว่างานพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนต้องอาศัยการจัดการผลิต บรรจุภัณฑ์ การตลาด และเทคโนโลยีสารสนเทศที่มีประสิทธิภาพ ทั้งนี้ ผลลัพธ์สะท้อนศักยภาพการยกระดับกลุ่มผู้ผลิตได้อย่างเป็นรูปธรรม

Citation : ยารอนะ ศรีอาหมัด, และ รอมลี เจะตอเลาะ. (2569). การบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรมผลิตภัณฑ์คูกกีน้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วย



หิน อำเภอยะหา จังหวัดยะลา. วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น, 10(1), e296171.

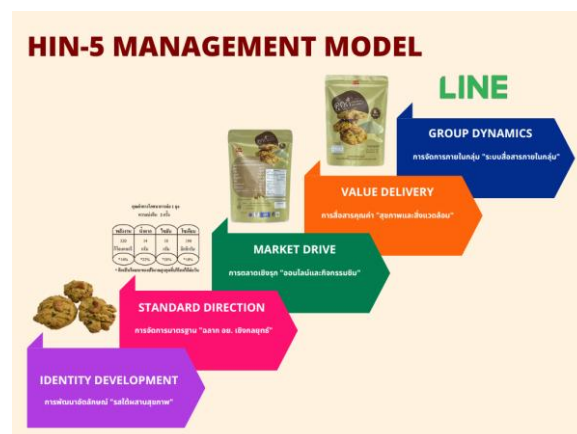
<https://doi.org/10.65205/jlgisrru.2026.e296171>

วัตถุประสงค์ที่ 3 การวิเคราะห์ผลลัพธ์การบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรมผลิตภัณฑ์คุกกี้น้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วยหิน

จากการวิจัยพบว่า ระบบการบริหารจัดการที่พัฒนาขึ้นสามารถยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์อย่างมีนัยสำคัญ ทั้งด้านโภชนาการ ความปลอดภัย และความสม่ำเสมอของการผลิต โดยฉลากโภชนาการและบรรจุภัณฑ์ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน และกระบวนการผลิตปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร พร้อมได้รับเลขสารบบอาหาร อย. 95-2-01265-6-0002 ผลประเมินทางประสาทสัมผัสมีค่าเฉลี่ย 4.31 อยู่ในระดับมาก สะท้อนการยอมรับในทุกองค์ประกอบ ได้แก่ ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส ข้อค้นพบนี้สอดคล้องกับ ถกสิทธิ์ ทักขิมา และคณะ (2566) ที่ยืนยันว่ามาตรฐานกระบวนการผลิตเป็นปัจจัยหลักต่อการยอมรับของผู้บริโภค รวมถึงสนับสนุนผลการศึกษารัฐบาล อู๋ ยืนยงค์ และกิตติวิทย์ บุญทวี (2567) ที่ระบุว่ามาตรฐานโภชนาการและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนเป็นตัวกำหนดความเชื่อมั่นผู้บริโภค โดยสรุป การควบคุมคุณภาพเชิงระบบร่วมกับการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงช่วยยืนยันความเป็นไปได้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงนวัตกรรมที่สามารถแข่งขันได้ในตลาดอาหารสุขภาพอย่างยั่งยืน

ความรู้ใหม่ (New Knowledge)

งานวิจัยนี้ยกระดับกล้วยหินตกเกรดสู่นวัตกรรมคุกกี้น้ำพริกกุ้งเสียบแป้งกล้วยหิน และสร้างองค์ความรู้ใหม่ 5 ด้าน พัฒนาเป็นโมเดลความรู้ใหม่ HIN 5 MANAGEMENT MODEL ที่เกิดจากการบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรม ได้แก่ 1) อัตลักษณ์ “รสใต้ผืนสวนสุขภาพ” 2) ฉลากบรรจุภัณฑ์เชิงกลยุทธ์ที่สอดคล้องมาตรฐาน อย. 3) การตลาดเชิงนวัตกรรมผ่านออนไลน์และกิจกรรมชิม 4) การสื่อสารคุณค่าด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อมของวัตถุดิบท้องถิ่น และ 5) ระบบสื่อสารภายในกลุ่มผู้ผลิตที่ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพและความต่อเนื่องของนวัตกรรม ทั้งหมดนี้สะท้อนศักยภาพการใช้ทรัพยากรท้องถิ่นเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนอย่างยั่งยืน



ภาพที่ 5 โมเดลความรู้ใหม่ HIN 5 MANAGEMENT MODEL

Citation : Sriaremhah, Y., & Cheadoloh, R. (2026). Production Management of Innovative Shrimp Chili Paste Cookies Made



from Stone Banana Flour in Yaha District, Yala Province. *Journal of Local Governance and Innovation*, 10(1), e296171. <https://doi.org/10.65205/jlgisrru.2026.e296171>

ข้อเสนอแนะการวิจัย (Research Suggestions)

1) ควรมีการสนับสนุนการใช้ แนวทางการบริหารจัดการคูกักแบ่งกล้วยหินนี้ในการสื่อสารการตลาดของจังหวัด เพื่อเป็นต้นแบบของนวัตกรรมอาหารชุมชน 2) ควรผลักดันผลิตภัณฑ์คูกักน้ำพริกกุ้งเสียบแบ่งกล้วยหินให้เข้าสู่ระบบ OTOP และสินค้า GI เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานและขยายตลาดให้กว้างขึ้น 3) ควรมีการศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับ กลยุทธ์การสื่อสารการตลาดของวิสาหกิจแบ่งกล้วยหิน เพื่อทำความเข้าใจวิธีการเข้าถึงผู้บริโภคในกลุ่มตลาดสุขภาพ 4) ควรมีการวิจัยเพื่อสร้างอัตลักษณ์สินค้าชุมชนของผลิตภัณฑ์โดยเฉพาะในมิติที่เชื่อมโยงกับการ "รสใต้สวนสุขภาพ" และการใช้ระบบสื่อสารภายในที่ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต

เอกสารอ้างอิง (References)

- กรมทรัพย์สินทางปัญญา. (2565). *สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์: กล้วยหินจังหวัดยะลา*. กรมทรัพย์สินทางปัญญา.
- โกศล ดีศีลธรรม. (2553). *เพิ่มศักยภาพการแข่งขันด้วยแนวคิด Lean*. สำนักพิมพ์เอ็มแอนดีอี.
- คณะกรรมการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. (2567). *ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา เรื่อง แนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์*. มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.
- จิราวรรณ วุฒิสวัสดิ์. (2557). *พื้นฐานการประกอบธุรกิจขนาดเล็ก*. วัฒนาพานิช.
- ณัฐนิชา อินทร์เพ็ญ. (2568). การศึกษากระบวนการขอมาตรฐานอาหารและยาผ่านการสื่อสารการตลาดบนบรรจุภัณฑ์ในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จังหวัดเพชรบูรณ์. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธนบุรี (ฉบับบัณฑิตศึกษา)*, 3(2), 69–79.
- ดาวเดือน อินตะชะ. (2566). การสื่อสารทางการตลาดแบบบูรณาการที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าของวิสาหกิจชุมชน: กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์กลุ่มน้ำพริกกรอบสมุนไพรบ้านแม่หลวง อำเภอแม่เมะ จังหวัดลำปาง. *วารสาร มทร.อีสาน ฉบับมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 10(2), 67–77.
- ถกรัตน์ ทักษิมา, ปิยะพงษ์ ยงเพชร, และปณิธิ สุวรรณอมรเลิศ. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาตากแดดเดียวของวิสาหกิจชุมชนโดยใช้ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ “รุ่นหลังเต่า”. *วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น)*, 18(2), 40–52.
- ธงชัย สันติวงษ์. (2553). *การบริหารเชิงกลยุทธ์*. ไทยวัฒนาพานิช.
- นพดล เหลืองภิรมย์. (2557). *การจัดการนวัตกรรม*. ดวงกมล.
- บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด. (2569). *รายงานผลการทดสอบคุณค่าทางโภชนาการและสารสำคัญในผลิตภัณฑ์แบ่งกล้วย (เลขที่รายงาน TRSK68/00546)*. ศูนย์บริการสาขาสงขลา บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด.

Citation : ยารอนะ ศรีอาหมัด, และ รอมลี เจะตอลาะ. (2569). การบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรมผลิตภัณฑ์คูกักน้ำพริกกุ้งเสียบแบ่งกล้วย



หิน อำเภอยะลา จังหวัดยะลา. *วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น*, 10(1), e296171.

<https://doi.org/10.65205/jlgisrru.2026.e296171>

- บุญชู สงวนความดี. (2567). กระบวนการบริหารจัดการผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อนำไปสู่การถ่ายทอดอย่างยั่งยืนในอำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ. *วารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี*, 6(3), 1-13.
- ภัทรพล ชุ่มมี. (2565). การวิเคราะห์การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการของวิสาหกิจชุมชนจังหวัดปทุมธานี. *วารสารพัฒนาการเรียนรู้สมัยใหม่*, 7(8), 287-299.
- ยาร่อนะ ศรีอำมหิต. (2566). *โครงการงานนักศึกษารายวิชาผู้ประกอบการรุ่นเยาว์* [วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา]. มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.
- ยาร่อนะ ศรีอำมหิต. (2567). *การขยายผลนวัตกรรมกระบวนการผลิตแปงกล้วยและผลิตภัณฑ์จากแปงกล้วยเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กลุ่มเกษตรกรและกลุ่มธุรกิจชุมชน อำเภอยะหา จังหวัดยะลา*. หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการพัฒนาระดับพื้นที่ (บพท.).
- รัชดา อุษยนิยงค์, และกิตติวัช บุญทวี. (2567). การออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ปลาชีวก้าวอบแห้งสำหรับวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ผลิตปลาชีวก้าวเพื่อจำหน่ายจังหวัดอุบลราชธานี. *วารสารวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร*, 41(2), 219-235.
- รุจิกาญจน์ สานนท์, และณฐมน บัวพรหมมี. (2567). การพัฒนาขีดความสามารถทางการตลาดของธุรกิจวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเพาะเลี้ยงเห็ดด้วยการตลาดดิจิทัลและการสื่อสารทางการตลาด. *วารสารวิชาการสถาบันเทคโนโลยีแห่งสุวรรณภูมิ*, 10(1), 173-185.
- วิภาวดี ผีอกบัวขาว, ช่างชัย ชูปวา, สาโรช ผีอกบัวขาว, บัณฑิตพงษ์ ศรีอำนวย, และพนิต ศรีประดิษฐ์. (2567). รูปแบบการสร้างเครือข่ายทางสังคมและความเข้มแข็งของเศรษฐกิจฐานรากของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปสับปะรด จังหวัดประจวบคีรีขันธ์. *วารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม*, 8(2), 151-163.
- วิภาวดี ผีอกบัวขาว, บัณฑิตพงษ์ ศรีอำนวย, สาโรช ผีอกบัวขาว, และพนิต ศรีประดิษฐ์. (2564). รูปแบบการสร้างเสริมความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปมะพร้าวบ้านแสงอรุณ อำเภอทับสะแก จังหวัดประจวบคีรีขันธ์. *วารสารสังคมศาสตร์และมานุษยวิทยาเชิงพุทธ*, 6(11), 127-142.
- สำนักงานสถิติแห่งชาติ. (2567). ตารางประชากรจากการคาดประมาณ จำแนกตามกลุ่มอายุ รายจังหวัด และเพศ พ.ศ. 2568-2570. ใน *สมุดสถิติรายปีประเทศไทย 2567*. <https://www.nso.go.th>
- สำนักเลขาธิการรัฐมนตรี. (2565). *รายงานผลการดำเนินงานของรัฐบาล พลเอก ประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี*. สำนักพิมพ์คณะรัฐมนตรีและราชกิจจานุเบกษา.
- สิริภัทร โชติช่วง, กนกวรรณ คันอินทร, ณัฐธิดา ทิมจิตต์, ปิยธิดา คงชาติ, และปิยธิดา บุญยัง. (2565). การสื่อสารทางการตลาดแบบบูรณาการที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าของวิสาหกิจชุมชน: กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์น้ำพริกหอยนางรม. *วารสารวิเทศศึกษา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์*, 12(2), 1-27.

Citation : Sriaremhah, Y., & Cheadoloh, R. (2026). Production Management of Innovative Shrimp Chili Paste Cookies Made



from Stone Banana Flour in Yaha District, Yala Province. *Journal of Local Governance and Innovation*, 10(1), e296171. <https://doi.org/10.65205/jlgisrru.2026.e296171>

- สุชีลา ตาลอำไพ, อินทร์ อินอุ่นโชติ, และพงศ์สวัสดิ์ ราชจันทร์. (2567). การเพิ่มศักยภาพพัฒนานวัตกรรมและฟื้นฟูเศรษฐกิจท้องถิ่นให้เกิดกิจกรรมทางการตลาดของชุมชนโดยการสร้างงาน สร้างรายได้ให้เกิดขึ้นในท้องถิ่นชุมชน ตำบลศรีวิสัย อำเภอเสลภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด. *วารสารวิจัยวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์*, 8(2), 395–409.
- หฤทัย วงศ์หรอด, เจตน์สฤกษ์ สักขพันธ์, และชุติมา หวังเบญจรัตน์. (2567). รูปแบบและแนวทางในการสร้างวิสาหกิจชุมชนเข้มแข็งในจังหวัดสงขลา. *วารสารพุทธศาสตร์ มจร อุบลราชธานี*, 6(3), 71–80.
- หัสยา วงศ์วัน, และจักพันธ์ พรนิมิตร. (2567). การควบคุมคุณภาพด้วยวิธีการทางสถิติเพื่อลดต้นทุนในโรงงานอุตสาหกรรมเซรามิก. *วารสารสถิติประยุกต์และเทคโนโลยีสารสนเทศ*, 9(1), 24–41.
- Cochran, W. G. (1977). *Sampling techniques* (3rd ed.). John Wiley & Sons.
- Gaither, N. (1996). *Production and operations management* (6th ed.). Dryden Press.
- Gopalakrishnan, S., & Jiang, Y. (2018). Critical review of technology and process innovation: 1990–2010. *IEEE Transactions on Engineering Management*, 65(1), 31–43.
- Heizer, J., & Render, B. (1999). *Production and operations management* (5th ed.). Prentice Hall.
- Nugent, A. P. (2005). Health properties of resistant starch. *Nutrition Bulletin*, 30(1), 27–54.
- OECD/Eurostat. (2018). *Oslo manual 2018: Guidelines for collecting, reporting and using data on innovation* (4th ed.). OECD Publishing.
- Schilling, M. A. (2020). *Strategic management of technological innovation* (6th ed.). McGraw-Hill Education.
- Starr, M. K. (1996). *Operations management: A systems approach*. Boyd & Fraser.
- Topping, D. L., & Clifton, P. M. (2001). Short-chain fatty acids and human colonic function: Roles of resistant starch and nonstarch polysaccharides. *Physiological Reviews*, 81(3), 1031–1064.

Citation : ยารอนะ ศรีอาหมัด, และ รอมลี เจดอเลาะ. (2569). การบริหารจัดการการผลิตนวัตกรรมผลิตภัณฑ์คุกกี้ น้ำพริกกุ้งเสียบแปงกล้วย



หิน อำเภอยะหา จังหวัดยะลา. *วารสารการบริหารการปกครองและนวัตกรรมท้องถิ่น*, 10(1), e296171.

<https://doi.org/10.65205/jlgisrru.2026.e296171>