

การศึกษาความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล
ของชุมชนบริเวณโดยรอบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
เพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน

A Study of Knowledge and Understanding of Halal Food Business in
Communities around BansomdejchaophrayaRajabhat University
toMeet the Expectations of the ASEAN Community

ชนัญรักษ์ สุวรรณวัฒน์*
Chananrak Suwannawat*

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระดับความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของชุมชนบริเวณโดยรอบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา เพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือผู้ประกอบการที่ขายอาหารฮาลาลผู้ซื้อมุสลิมและไม่ซื้อมุสลิมเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบสอบถาม ค่าสถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัยพบว่า 1) ด้านความรู้ด้านอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามพบว่ามีความรู้ในระดับมาก 2) ด้านสถานประกอบการหรือร้านค้าจัดจำหน่ายพบว่ามีความรู้ในระดับมาก 3) ด้านกระบวนการผลิตพบว่า มีความรู้ในระดับมากที่สุด 4) ด้านวิธีการดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาลพบว่ามีความรู้ในระดับมาก ปัญหาและอุปสรรคส่วนใหญ่เป็นเรื่องของเงินทุน สำหรับข้อเสนอแนะคือต้องการให้มีหน่วยงานมาให้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับกระบวนการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลให้ได้การรับรองตามหลักมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย

คำสำคัญ : ความรู้ความเข้าใจ ธุรกิจอาหารฮาลาล ประชาคมอาเซียน

Abstract

The purposes of this research were to study the knowledge and understand the halal Food business in Communitiesaround BansomdejchaophrayaRajabhat University meeting the Expectations ofthe ASEAN Community. A sample is entrepreneurs such asthe merchants selling

* อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจอิสลาม คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

* Lecturer ofIslamic Business Program Faculty of Humanities and Social Sciences

BansomdejchaoprayaRajabhat University

halal foods and the purchasers who are Muslim and non-Muslim. Data were collected using 5-point rating scale questionnaires and checklist. The data were analyzed by frequency, percentage, mean and standard deviation.

The finding revealed as follows : 1) The correct knowledge on halal food according to the principle of Islamic founded that the knowledge is in level “a lot”. 2) The establishment or shop supplier founded that the knowledge is in level “a lot”. 3) The production process founded that the knowledge is at level “the highest”. 4) The business methods halal food founded that the knowledge is in level “a lot”. The majority of barriers is the subject of the investment. As for the suggestion of allowing agencies to know more about the process of halal food business to be certified according to The Halal Standard Institute of Thailand.

Keywords : knowledge, halal food business, ASEAN community

บทนำ

ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวถือเป็นรายได้ที่สำคัญของประเทศไทย ด้านตลาดอาหาร การส่งออกอาหารและการบริการท่องเที่ยว ทำให้ประเทศไทยมีนโยบายเชิงรุกในการผลักดัน อุตสาหกรรมอาหารและการท่องเที่ยว โดยเฉพาะอุตสาหกรรมอาหารที่มียุทธศาสตร์ที่จะผลักดันให้ประเทศไทยเป็น “ครัวโลก” กอปรกับการเป็นประเทศศูนย์กลางของประชาคมอาเซียน รัฐบาลจึงมีนโยบายส่งเสริม เรื่องอุตสาหกรรมอาหารเริ่มผลักดันและสนับสนุนมากขึ้น (แนวนโยบาย-กลยุทธ์การตลาด พร้อมรับมือธุรกิจ อุตสาหกรรมอาหารไทยสู่ AEC, อุตสาหกรรมสาร; วารสารของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2558, น. 5)

การเข้าสู่ประชาคมอาเซียน (ASEAN Community) ตลาดอาหารในอาเซียนมีอัตราการเติบโตที่สูงมาก จากตัวชี้วัดเศรษฐกิจ ได้แก่ ประชากร ซึ่งมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น จาก 624 ล้านคน เป็น 660 ล้านคน ในปี 2563 คิดเป็นร้อยละ 45.5 และคาดการณ์ว่าการบริโภคอาหารในภูมิภาคอาเซียนจะเพิ่มขึ้นอีกเป็นร้อยละ 70 จาก ปัจจุบัน ภายในปี 2563 ทำให้ประเทศไทยให้ความสำคัญกับตลาดอาหารมากขึ้น โดยเฉพาะอาหารฮาลาล แม้ ประเทศไทยจะไม่ใช่ประเทศมุสลิม แต่ประเทศไทยก็มีศักยภาพในการผลิตอาหารเพื่อส่งออกไปประเทศมุสลิม สูงในส่วนของกลุ่มประเทศมุสลิมที่มีส่วนแบ่งทางการตลาดอาหารฮาลาลมากที่สุด คือ บราซิลร้อยละ 12 รองลงมาคือ สหรัฐอเมริกา ร้อยละ 8 อินเดียร้อยละ 6 ฝรั่งเศสและจีนร้อยละ 5 สำหรับประเทศไทยมีส่วน แบ่งการตลาดอาหารฮาลาลที่กำลังติดอันดับ 6 ของโลกประมาณร้อยละ 4 อาหารฮาลาลเป็นอุตสาหกรรมที่มี มูลค่าทางเศรษฐกิจค่อนข้างสูงขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากประชากรมุสลิมทั่วโลก มีประมาณ 1,600 ล้านคน เฉพาะ ในภูมิภาคอาเซียนมีชาวมุสลิมมากถึง 300 ล้านคน และเมื่อปี 2557 การส่งออกอาหารฮาลาลของไทยมีมูลค่า กว่า 5,800 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ซึ่งเป็นตัวเลขที่ค่อนข้างสูงและมีโอกาสสูงขึ้นได้เรื่อย ๆ อีก ในปี 2558 (อุตสาหกรรมสาร; วารสารของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2558, น. 4-5)

อาหารฮาลาลในตลาดอาเซียนมีการเติบโตที่ขยายตัวค่อนข้างสูง โดยเฉพาะประเทศที่นับถือศาสนา อิสลามและมีคนมุสลิมอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก อาทิ บรูไน อินโดนีเซีย และมาเลเซีย ทำให้ประเทศไทยขยาย การผลิตอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออกในประเทศดังกล่าวมากขึ้น รัฐบาลกำหนดแผนยุทธศาสตร์การพัฒนา อุตสาหกรรมสินค้าฮาลาล และมีนโยบายสนับสนุนสินค้าฮาลาลให้ไปสู่สากลมากขึ้น ภายใต้แนวคิด “ฮาลาล

ไทยไปสู่สากล” เพื่อพัฒนาศักยภาพด้านความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ ส่งเสริมการค้า การลงทุนของผู้ประกอบการไทยรัฐบาลร่วมมือกับสำนักคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ผลักดันให้ผู้ประกอบการไทยดำเนินกิจการธุรกิจฮาลาลให้ถูกต้องได้มาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทยโดยการขอรับรองฮาลาลไทย ซึ่งสัญลักษณ์ฮาลาลของประเทศไทยก็เป็นที่ยอมรับ และได้รับความเชื่อมั่นจากผู้บริโภคทั่วโลกว่าได้มาตรฐานและปลอดภัยถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม จึงได้ออกระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการดำเนินกิจการฮาลาล พ.ศ.2552 เพื่อให้ผู้ประกอบการที่สนใจในการประกอบธุรกิจฮาลาลได้ปฏิบัติตามขั้นตอนที่ถูกต้อง

อาหารฮาลาล มิใช่เพียงอาหารที่บริโภคเฉพาะคนมุสลิมอีกต่อไป เนื่องจากคำว่า“ฮาลาล”คือสิ่งที่อนุมัติแล้วว่าถูกต้อง สะอาด มีคุณค่า และยังเป็นอาหารที่มีกระบวนการและขั้นตอนในการผลิตที่มีความปลอดภัย ถูกต้องตามหลักโภชนาการด้านสุขภาพ ผู้คนที่ใส่ใจเรื่องสุขภาพจึงให้ความสนใจกับผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลมากขึ้น ดังนั้นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารฮาลาล จึงต้องมีความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลไม่ว่าจะเป็นสถานที่ประกอบการ กระบวนการผลิต การจัดจำหน่าย และวิธีการดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาลที่ถูกต้อง เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจให้การยอมรับและเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลของไทยอาหารฮาลาลของประเทศไทยส่วนใหญ่ต้องผ่านการรับรองและตรวจสอบมาตรฐานฮาลาลจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี ตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วย การรับรองฮาลาล พ.ศ.2544 และฉบับที่ 2 พ.ศ.2545 จากนั้นเมื่อผู้ประกอบการผ่านการตรวจสอบรับรองฮาลาลเป็นที่เรียบร้อยแล้ว และมีความประสงค์จะขอใช้ “ตราสัญลักษณ์ฮาลาล” จะต้องดำเนินการขอใช้ตราสัญลักษณ์จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ถึงจะใช้ตราสัญลักษณ์นั้นได้ เพื่อแสดงความน่าเชื่อถือให้กับผู้บริโภคมุสลิมทั่วโลก ตลอดจนเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลให้เป็นตามหลักสากลและรองรับการแข่งขันด้านเศรษฐกิจในตลาดอาเซียนของประเทศไทย

มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ตั้งอยู่บริเวณชุมชนมุสลิมธนบุรีดั้งเดิมคือมัสยิดนูรุลมุบีนหรือมัสยิดบ้านสมเด็จ ซึ่งเป็นมัสยิดเก่าแก่สมัยกรุงธนบุรี ซึ่งมีชาวมุสลิมประกอบอาชีพค้าขายอาหารฮาลาลเป็นส่วนใหญ่ แต่ปัญหาที่พบคือ พ่อค้า แม่ค้า ส่วนใหญ่ ประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาอิสลามแต่ยังไม่ได้รับรองฮาลาลตามหลักมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย

ผู้วิจัยในฐานะอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรธุรกิจอิสลาม จึงสนใจศึกษาระดับความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของชุมชนบริเวณโดยรอบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา รวมถึงปัญหาอุปสรรค และข้อเสนอแนะในการส่งเสริมการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของชุมชนบริเวณโดยรอบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา เพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ตลอดจนนำข้อมูลไปประยุกต์ใช้ในกระบวนการเรียนการสอนของหลักสูตรธุรกิจอิสลามเพื่อส่งเสริมความรู้ในการให้บริการทางด้านวิชาการแก่ชุมชนต่อไป

วิธีการวิจัย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ คนในชุมชนมัสยิดบ้านสมเด็จ มีประชากรทั้งหมด 1,424 คน

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ผู้ประกอบการที่ขายอาหารฮาลาลผู้ซื่อมุสลิมและไม่ซื่อมุสลิม

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถาม (Questionnaire) ที่สร้างขึ้นโดยการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แบ่งออกเป็น 4 ตอนดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ประกอบด้วย เพศ อายุ สถานภาพ ศาสนา ภูมิลำเนาเดิม ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อเดือน อาชีพ ความสนใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลโดยเป็นคำถามแบบตรวจสอบรายการ (Checklist) จำนวน 10 ข้อ

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ด้านอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามโดยเป็นคำถามแบบตรวจสอบรายการ (Checklist) จำนวน 5 ข้อ

ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลมีลักษณะเป็นแบบสอบถามชนิดมาตราประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ จำนวน 3 ด้าน รวม 13 ข้อ

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะแบบสอบถามแบบปลายเปิด (Open Ended) เพื่อนำข้อมูลมาเป็นแนวทางในการพัฒนาต่อไป

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามขั้นตอน ดังนี้

1. ผู้วิจัยจัดทำหนังสือลงนามโดยคณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา เรื่องขอความอนุเคราะห์เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อขอความอนุเคราะห์ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

2. ผู้วิจัยเข้าประสานงานกับผู้นำมัสยิดนุรุลมุบีนบ้านสมเด็จ และผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อขอความอนุเคราะห์แจกแบบสอบถามในการเก็บรวบรวมข้อมูล

3. ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง

4. ผู้วิจัยนำแบบสอบถามมาคัดเลือกฉบับที่สมบูรณ์ แล้วนำมาลงรหัสและนำไปวิเคราะห์ทางสถิติด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ (SPSS)

5. ผู้วิจัยนำผลการวิเคราะห์ข้อมูลมาสรุปผล อภิปรายผล และรายงานผลการวิจัยต่อไป

ผลการวิจัย

ผู้วิจัยได้แจกแบบสอบถามไปยังชุมชนบริเวณโดยรอบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา จำนวน 320 ชุด นำเสนอผลการวิจัยดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามโดยใช้ค่าความถี่และค่าร้อยละ

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ด้านอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามโดยใช้ค่าความถี่และค่าร้อยละ

ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลโดยใช้ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) โดยวิเคราะห์ข้อมูลในการเก็บรวบรวม

แบบสอบถาม ด้วยโปรแกรม SPSS จากนั้นนำคะแนนเฉลี่ยของระดับความคิดเห็น มาแปลความหมายตามเกณฑ์ของ เบสต์และคาห์น (Best and Kahn, 1998, p.247)

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะแนวทางในการให้ความรู้เพื่อพัฒนาการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล ของคนในชุมชนบริเวณโดยรอบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา เพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียนโดยใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) และนำเสนอในรูปตารางแจกแจงความถี่/ความเรียง

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามโดยใช้ค่าความถี่และค่าร้อยละ

เพศ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 148 คน คิดเป็นร้อยละ 49.3 รองลงมาเป็นเพศหญิง จำนวน 143 คน คิดเป็นร้อยละ 47.7

อายุ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่อายุตั้งแต่ 55 ปีขึ้นไป มีจำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 24.3 รองลงมาอายุระหว่าง 45 – 54 ปี มีจำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 21.3 และอายุระหว่าง 15 -24 ปี มีจำนวน 60 คน คิดเป็นร้อยละ 20.0 ตามลำดับ

สถานภาพกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่สถานภาพสมรส มีจำนวน 135 คน คิดเป็นร้อยละ 45.0 รองลงมาสถานภาพโสด มีจำนวน 126 คน คิดเป็นร้อยละ 42.0 และน้อยที่สุดสถานภาพหม้าย/หย่าร้าง มีจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 10.0 ตามลำดับ

ศาสนา กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ศาสนาอิสลาม มีจำนวน 266 คน คิดเป็นร้อยละ 88.7 รองลงมาศาสนาพุทธ มีจำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 10.3 และน้อยที่สุด ศาสนาคริสต์ มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 0.7 ตามลำดับ

ภูมิลำเนา กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ภูมิลำเนาอยู่กรุงเทพมหานคร มีจำนวน 193 คน คิดเป็นร้อยละ 64.3 รองลงมา ภูมิลำเนาอยู่ภาคใต้ มีจำนวน 61 คน คิดเป็นร้อยละ 20.3 และภูมิลำเนาอยู่ภาคกลาง มีจำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 7.0 ตามลำดับ

ระดับการศึกษา กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ระดับการศึกษาต่ำกว่าระดับปริญญาตรี มีจำนวน 165 คน คิดเป็นร้อยละ 55.0 รองลงมา ระดับปริญญาตรี มีจำนวน 120 คน คิดเป็นร้อยละ 40.0 และระดับปริญญาโท มีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 3.0 ตามลำดับ

รายได้เฉลี่ยต่อเดือน กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่รายได้เฉลี่ยต่อเดือนระหว่าง 5,001-15,000 บาท มีจำนวน 154 คน คิดเป็นร้อยละ 55.4 รองลงมา รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ระหว่าง 15,001 – 25,000 บาท มีจำนวน 87 คน คิดเป็นร้อยละ 29.0 และน้อยที่สุด รายได้เฉลี่ยต่อเดือน สูงกว่า 25,000 บาทขึ้นไป มีจำนวน 37คน คิดเป็นร้อยละ 12.3 ตามลำดับ

อาชีพ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ประกอบอาชีพค้าขาย เช่นขายอาหาร ขายเครื่องดื่ม ขายอาหารทอด มีจำนวน 86 คน คิดเป็นร้อยละ 28.7 รองลงมา เป็นนักศึกษา มีจำนวน 59 คน คิดเป็นร้อยละ 19.7 และประกอบอาชีพอื่นๆ เช่น แม่บ้าน รับจ้าง บำนาญ ฯลฯ มีจำนวน 57 คน คิดเป็นร้อยละ 19.0 ตามลำดับ

ความสนใจที่จะประกอบธุรกิจอาหารให้ได้การรับรองของมาตรฐานอาหารฮาลาล กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความสนใจที่จะประกอบธุรกิจอาหารให้ได้การรับรองของมาตรฐานอาหารฮาลาล มีจำนวน 218 คนคิดเป็นร้อยละ 72.7 รองลงมา ไม่แน่ใจที่จะประกอบธุรกิจอาหารให้ได้การรับรองของมาตรฐานอาหารฮาลาล มีจำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 17.3 และน้อยที่สุด ไม่สนใจที่จะประกอบธุรกิจอาหารให้ได้การรับรองของมาตรฐานอาหารฮาลาล มีจำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 8.3 ตามลำดับ

ความสนใจที่จะประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลคิดว่าจะเป็นธุรกิจประเภทใดกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ตอบประเภทธุรกิจอาหาร มีจำนวน 180 คน คิดเป็นร้อยละ 59.2 รองลงมา ธุรกิจขนมหวาน เช่น เบเกอรี่ ขนมปัง

มีจำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 13.5 และธุรกิจการผลิตเครื่องดื่ม เช่น เครื่องดื่มสมุนไพร มีจำนวน 37 คน คิดเป็นร้อยละ 12.2 ตามลำดับ

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ด้านอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม

ผลการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ด้านอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามของชุมชนบริเวณโดยรอบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา สรุปได้ดังนี้

ตารางที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ด้านอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม

ความรู้ด้านอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม	รู้	ไม่รู้	ไม่แน่ใจ
1. ความรู้เกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม	77.0	12.0	10.0
2. ความรู้เกี่ยวกับสัตว์หรือวัตถุดิบที่คนมุสลิมสามารถนำมาทำเป็นอาหารเพื่อรับประทานที่เป็นสิ่งที่ยอนุมัติ เรียกว่า “ฮาลาล”	87.0	6.3	5.7
3. ความรู้เกี่ยวกับวิธีการเชือดสัตว์ตามหลักศาสนาอิสลาม	84.3	10.7	4.3
4. ความรู้เกี่ยวกับสัตว์ชนิดใดที่คนมุสลิมห้ามนำมาทำเป็นอาหารเพื่อรับประทานเป็นสิ่งต้องห้าม เรียกว่า “ฮารอม”	91.7	4.3	4.0
5. ความรู้เกี่ยวกับวิธีการทำความสะอาด “นะยิส” สิ่งสกปรกที่ปนเปื้อนวัตถุดิบที่จะนำมาทำอาหาร	82.4	10.0	7.3
รวม	84.48	8.66	6.26

จากตารางที่ 1 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความรู้ด้านอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามอยู่ในระดับมาก มีค่าร้อยละ 84.48 โดยเรียงลำดับจากมากไปน้อย 3 อันดับ ดังนี้ อันดับ 1 ความรู้เกี่ยวกับสัตว์ชนิดใดที่คนมุสลิมห้ามนำมาทำเป็นอาหารเพื่อรับประทานเป็นสิ่งต้องห้าม เรียกว่า “ฮารอม” คิดเป็นร้อยละ 91.7 อันดับ 2 ความรู้เกี่ยวกับสัตว์หรือวัตถุดิบที่คนมุสลิมสามารถนำมาทำเป็นอาหารเพื่อรับประทานที่เป็นสิ่งที่ยอนุมัติ เรียกว่า “ฮาลาล” คิดเป็นร้อยละ 87.0 อันดับ 3 ความรู้เกี่ยวกับวิธีการเชือดสัตว์ตามหลักศาสนาอิสลาม จำนวน 253 คน คิดเป็นร้อยละ 84.3

ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล

ผลการศึกษาในระดับความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของชุมชนบริเวณโดยรอบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาสรุปได้ดังนี้

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหาร

ฮาลาล

ความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความรู้ความเข้าใจ
1. ด้านสถานประกอบการหรือร้านค้าจัดจำหน่าย	4.42	0.70	มาก
1.1 สถานประกอบการ หรือร้านค้าจัดจำหน่ายต้องสะอาดตามสุขอนามัย	4.46	0.82	มาก
1.2 สถานประกอบการ หรือร้านค้าจัดจำหน่าย ควรมีที่กันหรือปกปิดมิชิดเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารไปปะปนกับสิ่งสกปรก (นยะอิส) และสิ่งต้องห้าม(ฮารอม)	4.40	0.83	มาก
1.3 สถานประกอบการ หรือร้านค้าจัดจำหน่าย ควรมีเครื่องหมายฮาลาลที่ผ่านการอนุญาตใช้จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย	4.40	0.83	มาก
2. ด้านกระบวนการผลิตผล	4.53	0.64	มากที่สุด
2.1 กระบวนการผลิตอาหารต้องถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม	4.61	0.71	มากที่สุด
2.2 เครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตจะต้องไม่ผ่านการใช้งานจากการผลิตสิ่งต้องห้าม (ฮารอม) เช่น สุกร ของมีเนมา ฯลฯ มาก่อน	4.54	0.83	มากที่สุด
2.3 เครื่องปรุง วัตถุดิบ และสารปรุงแต่งอาหาร ต้องไม่สัมผัสกับวัตถุดิบอื่นที่เป็นสิ่งต้องห้าม (ฮารอม) ในระหว่างการจัดเตรียม การผลิต การเก็บรักษา การขนส่ง จนถึงการนำไปวางจำหน่ายให้ผู้ซื้อ	4.52	0.80	มากที่สุด
2.4 วัตถุดิบที่จะนำมาผลิตอาหารฮาลาลต้องมีการรักษาความสะอาดทุกขั้นตอน และมีการชำระล้างที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม	4.54	0.76	มากที่สุด
2.5 เนื้อสัตว์ส่วนผสม เครื่องปรุง และวัตถุดิบทุกชนิด ควรซื้อที่มีเครื่องหมายรับรองฮาลาลหรือซื้อจากร้านค้าของคณมุสลิม	4.56	0.74	มากที่สุด
2.6 การซื้อวัตถุดิบที่ไม่มีเครื่องหมายฮาลาล วัตถุดิบจากปนเปื้อน (ฮารอม) ได้ เช่น การปนเปื้อนแอลกอฮอล์ในซีอิ๊วขาว หรือการปนเปื้อนน้ำมันหมูในกระเทียมเจียว เป็นต้น	4.39	0.96	มาก
3. ด้านวิธีการดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาล	4.33	0.73	มาก
3.1การดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาลที่ถูกต้อง จะต้องยื่นขอใบรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลและขอใช้เครื่องหมายฮาลาล ผ่านคณะกรรมการอิสลามฯลฯ	4.39	0.83	มาก
3.2 หากสถานประกอบการของท่านอยู่ในพื้นที่ต่างจังหวัดจะต้องยื่นขอใบรับรองจากคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด (แล้วแต่กรณี)	4.29	0.85	มาก
3.3 คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเท่านั้นที่มีสิทธิ์เป็นผู้ออกตราฮาลาลได้	4.35	0.86	มาก
3.4 การดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาลต้องอยู่ภายใต้ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าการดำเนินกิจการฮาลาล พ.ศ.2552	4.29	0.88	มาก
รวม	4.43	0.69	มาก

จากตารางที่ 2 พบว่าภาพรวมของระดับความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลส่วนใหญ่อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.43 เมื่อพิจารณาตามรายด้าน โดยเรียงลำดับจากมากไปน้อยมีรายละเอียดดังนี้

1. ด้านกระบวนการผลิตผลพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีระดับความรู้ความเข้าใจ โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุดมีค่าเฉลี่ย 4.53 เมื่อพิจารณาตามรายด้าน เรียงลำดับ 3 อันดับ คือ อันดับ 1 กระบวนการผลิตอาหารต้องถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม มีค่าเฉลี่ย 4.61 อันดับ 2 เนื้อสัตว์ส่วนผสมเครื่องปรุง และวัตถุดิบที่กั้นชนิด ควรซื้อที่มีเครื่องหมายรับรองฮาลาลหรือซื้อจากร้านค้าของคนมุสลิม มีค่าเฉลี่ย 4.56 อันดับ 3 วัตถุดิบที่จะนำมาผลิตอาหารฮาลาลต้องมีการรักษาความสะอาดทุกขั้นตอน และมีการชำระล้างที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม มีค่าเฉลี่ย 4.54

2. ด้านสถานประกอบการหรือร้านค้าจัดจำหน่าย พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีระดับความรู้ความเข้าใจ โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.42 เมื่อพิจารณาตามรายด้าน เรียงลำดับ 3 อันดับ คือ อันดับ 1 สถานประกอบการ หรือร้านค้าจัดจำหน่ายต้องสะอาดตามสุขอนามัยมีค่าเฉลี่ย 4.46 อันดับ 2 มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน คือ สถานประกอบการ หรือร้านค้าจัดจำหน่าย ควรมีที่กั้นหรือปกปิดมิดชิดเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารไปปะปนกับสิ่งสกปรก (นยะอิส) และสิ่งต้องห้าม(ฮารอม) และสถานประกอบการ หรือร้านค้าจัดจำหน่าย ควรซื้อเครื่องหมายฮาลาลที่ผ่านการอนุญาตใช้จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย มีค่าเฉลี่ย 4.40

3. ด้านวิธีการดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาลพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีระดับความรู้ความเข้าใจ โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ย 4.33 เมื่อพิจารณาตามรายด้าน เรียงลำดับ 3 อันดับ คืออันดับ 1 การดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาลที่ถูกต้อง จะต้องยื่นขอใบรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลและขอใช้เครื่องหมายฮาลาล ผ่านคณะกรรมการอิสลามฯมีค่าเฉลี่ย 4.39 อันดับ 2 คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เท่านั้นที่มีสิทธิ์เป็นผู้ออกตราฮาลาลได้ มีค่าเฉลี่ย 4.35 อันดับ 3 การดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาลต้องอยู่ภายใต้ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าการดำเนินกิจการฮาลาล พ.ศ.2552มีค่าเฉลี่ย 4.29

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะแนวทางในการให้ความรู้เพื่อพัฒนาการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของคนในชุมชนบริเวณโดยรอบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา เพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน

ด้านปัญหาหรืออุปสรรคในการประกอบธุรกิจอาหารจำนวนผู้ให้ข้อเสนอแนะ 47 คน เรียงตามอันดับที่มากที่สุด 3 อันดับแรก คือ มีอุปสรรคด้านเงินลงทุน จำนวน 10 คน รองลงมา คือ ได้รับความรู้ไปในการจะประกอบธุรกิจอาหารอิสลาม จำนวน 7 คน และไม่ค่อยมีความรู้พอในด้านนี้ จำนวน 6 คนเนื่องจากในพื้นที่เท่าที่สังเกตร้านอาหารหลายร้านยังไม่ผ่านการรับรอง 100 % โดยเฉพาะเรื่องความสะอาดและสุขอนามัย

ด้านความต้องการให้มีหน่วยงานมาให้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจฮาลาล จำนวนผู้ให้ข้อเสนอแนะ 83 คน เรียงตามอันดับที่มากที่สุด 3 อันดับแรก พบว่าอันดับที่มากที่สุด คือ อยากให้มีหน่วยงานมาให้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับฮาลาล จำนวน 42 คน รองลงมา คือ ถ้ามีหน่วยงานมาให้ความรู้เพิ่มเติมก็สามารถช่วยได้หลายอย่างทำให้ผู้บริโภคมีความมั่นใจมากยิ่งขึ้นถูกหลักตามหลักศาสนาอิสลาม จำนวน 15 คนและต้องการให้มีหน่วยงานมาดูแล จำนวน 3 คน

อภิปรายผล

ผลจากการศึกษาความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของชุมชนบริเวณโดยรอบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาเพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียนผู้วิจัยได้อภิปรายผลตามวัตถุประสงค์การวิจัย โดยแบ่งรายละเอียดเป็นประเด็นต่างๆ ดังนี้

ประเด็นที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ด้านอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม ซึ่งประกอบไปด้วย 5 ข้อคำถามหลัก จากการศึกษาพบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม รู้ว่าสัตว์หรือวัตถุดิบที่คนมุสลิมสามารถนำมาทำเป็นอาหารเพื่อรับประทานที่เป็นสิ่งที่ยอนุมัติ เรียกว่า “ฮาลาล” และส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการเชือดสัตว์ตามหลักศาสนาอิสลาม รวมทั้งความรู้ที่ว่าสัตว์ชนิดใดที่คนมุสลิมห้ามนำมาทำเป็นอาหารเพื่อรับประทานเป็นสิ่งต้องห้าม เรียกว่า “ฮารอม” และด้านความรู้เกี่ยวกับวิธีการทำความสะอาด “นะยิส” สิ่งสกปรกที่ปนเปื้อนวัตถุดิบที่จะนำมาทำอาหารเป็นอย่างดี ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ยุพิน หะสัน (2546) ซึ่งศึกษารูปแบบการดำเนินชีวิต ความรู้ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารฮาลาลของผู้บริโภคมุสลิมพบว่าผู้บริโภคมุสลิมมีความรู้ในเรื่องอาหารฮาลาลและมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารฮาลาลในระดับสูง และความรู้ในเรื่องอาหารฮาลาลมีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารฮาลาลเช่นเดียวกับธวัช ยะภา (2545) ซึ่งศึกษาความรู้ของชาวไทยมุสลิมต่อเครื่องหมายฮาลาล : ศึกษากรณีชาวไทยมุสลิมในเขตมินบุรี กรุงเทพมหานคร พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความรู้เกี่ยวกับสิ่งต้องห้าม (ฮารอม) สิ่งที่ยอนุญาต (ฮาลาล) หรือสิ่งที่น่าสงสัย (ชูปฮาด) รวมทั้งความรู้เกี่ยวกับสิ่งชีวิตที่อิสลามอนุญาตไปอุปโภค-บริโภค ในชีวิตประจำวัน เช่น วัว ควาย ไก่ หมู รู้จักสิ่งที่เป็นน่ายึดตามหลักอิสลาม รู้จักวิธีการเชือด (ทำให้ตาย)ในระดับสูง

จากผลการวิจัยข้างต้น พบว่าผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามหรือมีความเกี่ยวข้องกับศาสนาอิสลามส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลอย่างไรก็ตามยังไม่มีงานวิจัยหรือข้อมูลที่แสดงให้เห็นถึงความรู้ความเข้าใจของบุคคลที่ไม่ได้มีความเกี่ยวข้องกับศาสนาอิสลามในประเด็นนี้ ดังนั้นจึงพอสรุปในเบื้องต้นได้ว่าบุคคลที่มีความเกี่ยวข้องหรือนับถือศาสนาอิสลามมักเป็นผู้ที่มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาลเป็นอย่างดี

ประเด็นที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล ซึ่งศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับระดับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล ทั้ง 3 ด้าน คือ ด้านสถานประกอบการหรือร้านค้าจัดจำหน่าย ด้านกระบวนการผลิต และด้านวิธีการดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาลพบว่ากลุ่มตัวอย่างในชุมชนบริเวณโดยรอบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ไม่ว่าจะเป็นผู้ผลิตหรือผู้บริโภคอาหารฮาลาล ทั้งมุสลิมและไม่ใช่มุสลิม มีความรู้ความเข้าใจอยู่ในระดับมากซึ่งพิจารณาตามด้านสรุปได้ดังนี้

ด้านที่ 1 ด้านสถานประกอบการหรือร้านค้าจัดจำหน่าย พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คือ มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสถานประกอบการ หรือร้านค้าจัดจำหน่ายนั้น ต้องสะอาดตามสุขอนามัยร้านค้าควรมีที่กันหรือปกปิดมิชิดเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารไปปะปนกับสิ่งสกปรก (นะยิส) และสิ่งต้องห้าม(ฮารอม) และควรมีเครื่องหมายฮาลาลที่ผ่านการอนุญาตใช้จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยสอดคล้องกับงานวิจัยของไพรัช วัชรพันธุ์ วีรศักดิ์ ตุลยาพร และกิตติ เจริญสี (2551) ที่ศึกษาแนวทางการพัฒนาศักยภาพทางการตลาดของอาหารฮาลาล เพื่อการส่งออกของประเทศไทย พบว่าใน

กระบวนการผลิตอาหารฮาลาล ก็จะต้องผ่านการรับรองของ GMP และ HACCP ตามมาตรฐานสากล จึงรับประกันผู้บริโภคได้ว่าสะอาดและถูกสุขลักษณะ

ด้านที่ 2 ด้านกระบวนการผลิต พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลมากที่สุด คือ กระบวนการผลิตอาหารฮาลาลต้องถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม รวมถึงการใช้วัตถุดิบเนื้อสัตว์ส่วนผสม เครื่องปรุง และวัตถุดิบทุกชนิด ควรซื้อที่มีเครื่องหมายรับรองฮาลาลหรือซื้อจากร้านค้าของคณมุสลิมเครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตจะต้องไม่ผ่านการใช้งานจากการผลิตสิ่งต้องห้าม (ฮารอม) เช่น สุกร ของมีนเมา ฯลฯ มาก่อน และวัตถุดิบที่จะนำมาผลิตอาหารฮาลาลต้องมีการรักษาความสะอาดทุกขั้นตอน และมีการชำระล้างที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามสอดคล้องกับงานวิจัยของ วุฒิชัย วีระมาชา(2553) ซึ่งศึกษาความรู้ความเข้าใจของผู้ประกอบการท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารฮาลาล จากการศึกษาความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว พบว่าผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาอิสลามเป็นอย่างดี

ด้านที่ 3 ด้านวิธีการดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาล พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก คือ มีความรู้ความเข้าใจว่าการดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาลที่ถูกต้องจะต้องยื่นขอใบรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลและขอใช้เครื่องหมายฮาลาล ผ่านคณะกรรมการอิสลามฯลฯ หากสถานประกอบการของท่านอยู่ในพื้นที่ต่างจังหวัดจะต้องยื่นขอใบรับรองจากคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด(แล้วแต่กรณี)และคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเท่านั้นที่มีสิทธิ์เป็นผู้ออกตราฮาลาลได้ส่วนการดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาลต้องนั้นผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตต้องอยู่ภายใต้ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าการดำเนินกิจการฮาลาล พ.ศ.2552 สอดคล้องกับงานวิจัยของ อารยา आयुเคน และวิโรจน์ เจริญลักษณ์ (2558) ซึ่งศึกษามาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในจังหวัดนนทบุรีก็พบว่ารูปแบบและลักษณะของธุรกิจอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาล จัดทะเบียนเป็นรูปแบบบริษัท ซึ่งการดำเนินงานอาหารฮาลาลเน้นถึงกระบวนการผลิตให้มีคุณภาพ เป็นไปตามหลักการศาสนาอิสลามซึ่งแสดงให้เห็นถึงความรู้และความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลเป็นอย่างดี

จากผลการวิจัยข้างต้น สังเกตได้ว่ากลุ่มตัวอย่างในชุมชนบริเวณโดยรอบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาทั้งผู้ผลิตหรือผู้บริโภคอาหารฮาลาล มีความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจมากพอสมควรทั้งในระดับชุมชนที่มุ่งตอบสนองความต้องการของชุมชนมุสลิมเป็นหลักและระดับประเทศที่มีศักยภาพในการผลิต การจำหน่าย และส่งออกเช่น การส่งออกอาหารฮาลาลไปยังตลาดในประเทศตะวันออกกลาง เป็นต้น ดังนั้นระดับความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลจึงเป็นเรื่องที่สำคัญ เนื่องจากเป็นการสำรวจความพร้อมในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของคนในชุมชนว่ามีความรู้และเข้าใจมากน้อยเพียงใดซึ่งผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการต้องเป็นผู้มีความรู้ความเข้าใจตั้งแต่เริ่มกระบวนการผลิต จนถึงการจัดจำหน่าย และมีวิธีการดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาลที่ถูกต้องรวมถึงการขอรับรองฮาลาลและการใช้ตราสัญลักษณ์ฮาลาลของประเทศไทยเพื่อแสดงความน่าเชื่อถือให้กับผู้บริโภคมุสลิมทั่วโลก เป็นการส่งเสริมการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลให้เป็นตามหลักสากลและรองรับการแข่งขันด้านเศรษฐกิจในตลาดอาเซียนของประเทศไทย สอดคล้องกับงานวิจัยของวิริยา บุญมาเลิศ และบุญยาพร ภูทอง (2556) ซึ่งศึกษากลยุทธ์การตลาดร้านค้าปลีกธุรกิจอาหารฮาลาลตามยุทธศาสตร์การค้าการลงทุน โดยมีข้อสรุปว่า ควรจะตั้งจำหน่ายในชุมชนที่มีชาวมุสลิมอยู่มากเนื่องจากสามารถตอบสนองต่อกลุ่มลูกค้าที่เป็นชาวมุสลิมเป็นหลัก รวมทั้งผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลมีจุดเด่นใน

เรื่องของผลิตภัณฑ์ที่สะอาดเข้าถึงกลุ่มลูกค้าที่มีลักษณะเฉพาะได้เป็นอย่างดี เนื่องจากเข้าใจและรู้จักพฤติกรรมผู้บริโภคเช่นเดียวกับงานวิจัยของ มาเรียม นะมิ (2552) ซึ่งศึกษาการตัดสินใจส่งออกของผู้ผลิตอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารฮาลาลในประเทศไทย พบว่าปัจจัยภายในและความพร้อมของหน่วยงานมีอิทธิพลต่อการขายสินค้าฮาลาล หมายความว่าความรวมถึงความพร้อม ความรู้ และความเข้าใจของบุคลากรในหน่วยงานเกี่ยวกับอาหารฮาลาลด้วยรวมถึงงานวิจัยของสาริกา คำสุวรรณ (2554) ซึ่งศึกษาภาพลักษณ์อาหารฮาลาลไทยในกลุ่มผู้บริโภคมุสลิมตะวันออกกลาง พบว่าประเทศไทยมีศักยภาพและมีโอกาสอีกมากในการขยายตลาดส่งออกสินค้าอาหารฮาลาลไปยังภูมิภาคตะวันออกกลาง อาหารฮาลาลไทยได้รับการยอมรับเรื่องคุณภาพ มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นเรื่องรสชาติ และการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อีกทั้งชาวตะวันออกกลางยังให้ความเชื่อมั่นในมาตรฐานความปลอดภัยอาหารการรับรองฮาลาลและเครื่องหมายฮาลาลจากประเทศไทย

ข้อเสนอแนะ

ผู้วิจัยจึงมีข้อเสนอในการนำผลการวิจัยไปสู่แนวทางในการส่งเสริมความรู้ในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลที่ถูกต้องให้ได้รับการรับรองตามหลักมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย ดังนี้

1. มหาวิทยาลัยควรจัดโครงการบริการวิชาการในการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลที่ถูกต้องและได้รับการรับรองจากคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย โดยมีความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการให้ความรู้ด้านการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลที่ถูกต้องและได้รับการรับรองตามหลักมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย

2. มหาวิทยาลัยร่วมกับหลักสูตรธุรกิจอิสลาม ประสานความร่วมมือกับหน่วยงานด้านสถาบันทางการเงิน ที่ส่งเสริมเงินลงทุนในการประกอบธุรกิจ อาทิเช่น ธนาคารอิสลามแห่งประเทศไทย ซึ่งเป็นสถาบันการเงินสำหรับคนมุสลิมและเป็นธนาคารปลอดดอกเบี้ย(ริบา) มาให้ความรู้และสนับสนุนด้านเงินลงทุนสำหรับผู้ประกอบการที่ตลาดแคลนเงินลงทุนสำหรับการดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาล

3. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบายภาครัฐ โดยรัฐบาลควรออกนโยบายสนับสนุนด้านเงินลงทุนให้กับผู้ประกอบการร้านค้าขนาดเล็กอย่างเป็นรูปธรรม โดยขอความร่วมมือกับธนาคารอิสลามแห่งประเทศไทย หรือหน่วยงานทางการเงินที่สามารถสนับสนุนเงินลงทุนได้ เช่น จัดทำโครงการการสนับสนุนเงินทุนให้ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารฮาลาลขนาดเล็กในการประกอบธุรกิจให้ได้มาตรฐานฮาลาล หรือโครงการความร่วมมือกับธนาคารต่างๆ เพื่อระดมเงินทุนสนับสนุนผู้ประกอบการอาหารฮาลาลขนาดเล็กในการยื่นขอรับรองฮาลาล หรือการทำความร่วมมือกับหน่วยงานผู้เกี่ยวข้องร่วมกับธนาคารอิสลามแห่งประเทศไทย เพื่อมาถ่ายทอดความรู้ รวมถึงเชื่อมโยงแหล่งข้อมูลสำหรับสินเชื่อ (ชะรีอะห์) เพื่อผู้ประกอบการอาหารฮาลาลขนาดเล็ก เป็นต้น ทำให้เป็นการเปิดโอกาสให้กับผู้ประกอบการร้านค้าอาหารฮาลาลขนาดเล็กในชุมชนสามารถประกอบธุรกิจฮาลาลได้อย่างถูกต้องที่ตามหลักมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย และสามารถก้าวสู่โอกาสในการเป็นผู้ประกอบการอาหารฮาลาลที่ได้รับการรับรองจากคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย เพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียนในอนาคต

ข้อเสนอแนะจากการวิจัยครั้งต่อไป

1. การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยที่ศึกษาประชากรเฉพาะชาวมุสลิมในบริเวณชุมชนมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ซึ่งผลการวิจัยไม่สามารถอธิบายครอบคลุมถึงประชากรกลุ่มอื่นๆได้ จึงควรมีการศึกษาชาวมุสลิมในชุมชนอื่นเพิ่มเติม
2. ควรมีการวิจัยเชิงลึกเพื่อประโยชน์ในการนำผลการวิจัยไปปรับปรุงและส่งเสริมในการให้ความรู้ในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลที่ถูกต้องให้ได้การรับรองตามหลักมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย เนื่องจากการวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามเพียงด้านเดียว ดังนั้นในการวิจัยครั้งต่อไปควรใช้วิธีการวิจัยเชิงลึก เช่น การสัมภาษณ์ หรือ การจัดสนทนากลุ่มย่อย ซึ่งอาจทำให้ทราบความคิดเห็นและข้อเสนอแนะที่กว้างขวางมากยิ่งขึ้น เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปแปรความหมายและวิเคราะห์ข้อมูลมีความถูกต้องและครอบคลุมมากขึ้น นำสู่การพัฒนาศักยภาพในการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารฮาลาลที่ถูกต้องและที่ถูกต้องให้ได้การรับรองตามหลักมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย เพื่อเพิ่มศักยภาพและคุณภาพในการแข่งขันในตลาดอาหารฮาลาลในระดับสากล

บรรณานุกรม

- นุชเนตร จักรกลม. (2558, มีนาคม-เมษายน). แนวโน้มกลยุทธ์การตลาด พร้อมรับมือธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารไทยสู่ AEC. *อุตสาหกรรมสาร วารสารของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม*, 57, 4 – 5.
- ธวัช ยะภา. (2545). *ความรู้ของชาวไทยมุสลิมต่อเครื่องหมายฮาลาล : ศึกษากรณีชาวไทยมุสลิมในเขตเมืองบุรีรัมย์* (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยบูรพา, ชลบุรี).
- สืบค้นจาก http://tdc.thailis.or.th/tdc/search_result.php
- ไพรัช วัชรพันธุ์, วีระศักดิ์ ตัญญาพร และกิตติ เจริญศรี. (2551). *แนวทางการพัฒนาศักยภาพทางการตลาดของอาหารฮาลาล เพื่อการส่งออกของประเทศไทย* (รายงานการวิจัย). สงขลา: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- มาเรียม นะมิ. (2552). *การตัดสินใจส่งออกของผู้ผลิตอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารฮาลาลในประเทศไทย*. กรุงเทพฯ: คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- ยุพิน หะสัน. (2546). *ศึกษาเรื่องรูปแบบการดำเนินชีวิต ความรู้ และพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารฮาลาลของผู้บริโภคมุสลิม* (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ). สืบค้นจาก <http://www.thaithesis.org/detail.php?id=1082546000853>
- วนิดา ศักดิ์. (2550). *การวิเคราะห์ความสามารถในแข่งขันอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลของประเทศไทย : กรณีศึกษาอาหารทะเลแปรรูป* (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช นนทบุรี). สืบค้นจาก http://tdc.thailis.or.th/tdc/search_result.php
- วุฒิชัย วีระมาชา. (2553). *ความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการรองรับมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว* (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่). สืบค้นจาก <http://search.lib.cmu.ac.th/search/d/index.php>
- วิริยา บุญมาเลิศ และบุญยาพร ภูทอง. (2556). *กลยุทธ์การตลาดร้านค้าปลีกธุรกิจอาหารฮาลาลตามยุทธศาสตร์การค้าการลงทุน* (รายงานการวิจัย). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- อารยา आयुบเคน และวิโรจน์เจษฎาลักษณ์. (2558). *มาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในจังหวัดนนทบุรี* (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่).
- สาริกา คำสุวรรณ. (2553). *ปัจจัยที่ส่งผลต่อภาพลักษณ์อาหารฮาลาลแบรนด์ไทยในกลุ่มผู้บริโภคมุสลิมตะวันออกกลาง* (รายงานผลวิจัย). กรุงเทพฯ: ศูนย์นโยบายเพื่อการพัฒนา คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย. (2551). *คู่มือแนะนำฮาลาล-ฮารอม*. กรุงเทพฯ: ผู้แต่ง.
- ข้อมูลชุมชนมัสยิดบ้านสมเด็จ. (ม.ป.ป.). สืบค้น 26 มิถุนายน 2558, จาก www.charoensuk4.com.

- สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย. (2558). *ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการดำเนินกิจการฮาลาล พ.ศ. 2558*. สืบค้น 30 มิถุนายน 2558, จาก http://www.cicot.or.th/storages/contents/attachments/Rule_Halal_2558.pdf
- . (2552). *ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการดำเนินกิจการฮาลาล พ.ศ. 2552*. สืบค้น 30 มิถุนายน 2558, จาก <http://www.cicot.or.th/2011/main/subindex.php?page=news&category=10>
- . (2545). *ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. 2545 และฉบับที่ 2 พ.ศ.2545*. สืบค้น 30 มิถุนายน 2558, จาก <http://www.cicot.or.th/2011/main/subindex.php?page=news&category=10>
- Best, J.W. & Kahn, J.V. (1998). *Research in education* (8th ed.). Boston: Allyn & Bacon.
- Yamane, T. (1973). *Statistic : An introductory analysis*(3 rded). New York: Harper Row.