

Scan

**การวิเคราะห์ทางเศรษฐกิจการผลิตและการตลาดของกล้วยอบเนยและกล้วยกวน  
ในจังหวัดสุโขทัย**

**นางวิภาวรรณ ควนมีสุข**

**วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต  
แขนงวิชาเศรษฐศาสตร์ สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช**

**พ.ศ. 2550**

**An Economic Analysis of Production and Marketing of Banana Chip  
and Banana Paste in Sukhothai Province**

**Mrs.Wipawan Duanmesukh**

**A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for  
the Degree of Master of Economics**

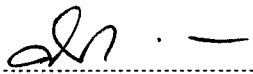
**School of Economics**


**Sukhothai Thammathirat Open University**

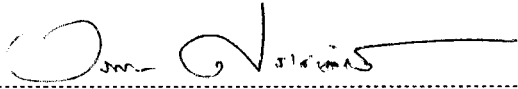
**2007**

หัวข้อวิทยานิพนธ์ การวิเคราะห์ทางเศรษฐกิจการผลิตและการตลาดของกล้วยอบเนยและ  
กล้วยกวนในจังหวัดสุโขทัย  
ชื่อและนามสกุล นางวิภาวรรณ ดวนมีสุข  
แขนงวิชา เศรษฐศาสตร์  
สาขาวิชา เศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช  
อาจารย์ที่ปรึกษา 1. รองศาสตราจารย์จรินทร์ เทศวานิช  
2. รองศาสตราจารย์ ดร.อรพรรณ ศรีเสาวลักษณ์

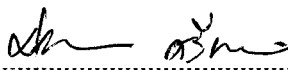
คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ให้ความเห็นชอบวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว

  
..... ประธานกรรมการ  
(รองศาสตราจารย์ ดร.สมศักดิ์ เปรียบพร้อม)

  
..... กรรมการ  
(รองศาสตราจารย์จรินทร์ เทศวานิช)

  
..... กรรมการ  
(รองศาสตราจารย์ ดร.อรพรรณ ศรีเสาวลักษณ์)

คณะกรรมการบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช อนุมัติให้รับวิทยานิพนธ์  
ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต แขนงวิชา  
เศรษฐศาสตร์ สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

  
..... ประธานกรรมการบัณฑิตศึกษา  
(รองศาสตราจารย์ ดร.สิริวรรณ ศรีพหล)

วันที่ 13 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2551

**ชื่อวิทยานิพนธ์** การวิเคราะห์ทางเศรษฐกิจการผลิตและการตลาดของกล้วยอบเนยและกล้วยกวน  
ในจังหวัดสุโขทัย

**ผู้วิจัย** นางวิภาวรรณ ควนมีสุข **ปริญญา** เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต **อาจารย์ที่ปรึกษา**

(1) รองศาสตราจารย์จรินทร์ เทศวานิช (2) รองศาสตราจารย์ ดร.อรพรรณ ศรีเสาวลักษณ์  
**ปีการศึกษา** 2550

### บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษาถึงกระบวนการผลิต ต้นทุนการผลิต และผลตอบแทนจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยอบเนยและกล้วยกวน (2) ศึกษาเปรียบเทียบการดำเนินงานระหว่างผู้ประกอบการที่มีการรวมตัวเป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและผู้ประกอบการอิสระ (3) เพื่อศึกษาภาวะการตลาดของกล้วยอบเนยและกล้วยกวน

การศึกษานี้ใช้ข้อมูลปฐมภูมิและข้อมูลทุติยภูมิ ข้อมูลปฐมภูมิล้วนรวมโดยใช้แบบสัมภาษณ์เป็นเครื่องมือในการวิจัยสัมภาษณ์จากผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยกวนและกล้วยอบเนยในเขตจังหวัดสุโขทัย โดยใช้วิธีการเลือกผู้ประกอบการแบบกลุ่มและการสุ่มเลือกสิ่งตัวอย่างแบบธรรมดา จำนวน 50 ตัวอย่าง ที่ระดับความเชื่อมั่น ร้อยละ 95 ข้อมูลทุติยภูมิรวบรวมจากสำนักงานเกษตรจังหวัดสุโขทัย สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสุโขทัย เอกสารการวิจัยหนังสือและวารสารทางวิชาการต่าง ๆ การวิเคราะห์ข้อมูลใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงพรรณนา และวิธีการวิเคราะห์เชิงปริมาณ

ผลการศึกษาพบว่า (1) ต้นทุนการแปรรูปกล้วยกวนสูงกว่ากล้วยอบเนย และต้นทุนการแปรรูปของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสูงกว่าผู้ประกอบการอิสระ โดยต้นทุนการแปรรูปกล้วยกวนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเฉลี่ยกิโลกรัมละ 42.20 บาท และของผู้ประกอบการอิสระเฉลี่ยกิโลกรัมละ 32.51 บาท ต้นทุนการแปรรูปกล้วยอบเนยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเฉลี่ยกิโลกรัมละ 28.30 บาท และของผู้ประกอบการอิสระเฉลี่ยกิโลกรัมละ 27.52 บาท (2) ผลตอบแทนจากการแปรรูปกล้วยอบเนยสูงกว่ากล้วยกวน โดยผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนยมีกำไรเฉลี่ยวันละ 900 บาท ส่วนผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวนมีกำไรเฉลี่ยวันละ 550 บาท (3) ภาวะการตลาดของกล้วยกวนและกล้วยอบเนย ผู้ประกอบการนิยมขายส่งมากกว่าขายปลีกเนื่องจากขายได้รวดเร็วและปริมาณมาก ผลผลิตส่วนใหญ่จำหน่ายให้ร้านขายของฝาก และ พ่อค้าคนกลาง

**คำสำคัญ** เศรษฐกิจการผลิต เศรษฐกิจการตลาด กล้วยอบเนย กล้วยกวน

**Thesis title:** An Economic Analysis of Production and Marketing of Banana Chip and  
Banana Paste in Sukhothai Province

**Researcher :** Mrs. Wipawan Duanmesukh ; **Degree:** Master of Economics ; **Thesis advisors :**  
(1) Jarin Teswanitch , Associate Professor ; (2) Dr.Orapan Srisoawaluck , Associate Professor ;  
**Academic year :** 2007

### ABSTRACT

The objectives of this thesis study were: (1) to study procession , cost and return on the investment of banana chip and banana paste; (2) to compare between the co-operation of the agricultural housewife groups and the private sectors; and (3) to study the marketing status of banana chip and banana paste.

The study used both of the primary and secondary data. The primary data were collected by interviewing the entrepreneurs in Sukhothai Province. The 50 enterpreneurous samples were chosen by group and normal sampling methods at the 95 percent of level of confidence. The secondary data were collected from the Agricultural Extension Office of Sukhothai Province, the Community Development Office of Sukhothai Province, research papers, books and academic journals. The data analysis involved descriptive and quantitative analysis.

The study results showed that (1) the cost of banana paste was higher than banana chip and the cost of the co-operation of the agricultural housewife groups was more than the private sectors. The cost of banana paste by the co-operation of the agricultural housewife groups was 42.20 bath per kilogram and the cost of banana paste by the private sectors was 32.51 bath per kilogram on average. The cost of banana chip by the co-operation of the agricultural housewife groups was 28.30 bath per kilogram and the cost of banana chip by the private sectors was 27.52 bath per kilogram , (2) the profit on the processed banana chip was 900 bath per day which was more than the banana paste which was 550 bath per day. (3) the marketing of the banana chip and the banana paste was that the producers preferred the wholesales to the details. Most of their production were sold to the gift shops and the middlemen.

**Keywords:** Production Economics, Marketing Economics, Banana Chip, Banana Paste

## กิตติกรรมประกาศ

การทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความกรุณาอย่างยิ่งจาก รองศาสตราจารย์ จรินทร์ เทศวานิช รองศาสตราจารย์ ดร.อรพรรณ ศรีเสาวลักษณ์ สาขาวิชา เศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ที่ได้กรุณาให้คำแนะนำและติดตามการทำ วิทยานิพนธ์ครั้งนี้อย่างใกล้ชิดตลอดมา นับตั้งแต่เริ่มต้นจนกระทั่งสำเร็จเรียบร้อยสมบูรณ์ ผู้วิจัยซาบซึ้งในความกรุณาของท่านเป็นอย่างยิ่ง

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณผู้ทรงคุณวุฒิที่ได้กรุณาสละเวลา ตรวจสอบและให้คำแนะนำใน การปรับปรุงเครื่องมือ รวมทั้งผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่านที่ได้กรุณาตอบแบบสอบถามทำให้ผู้วิจัยได้ ข้อมูลอันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการวิจัย

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณบุพการีทุกท่านที่ให้การอบรมเลี้ยงดูด้วยความอบอุ่นตลอดมา ขอขอบพระคุณอาจารย์ทุกท่านที่ให้การอบรมสั่งสอนจนได้รับความประสบความสำเร็จจนถึงวันนี้และ ขอขอบคุณสมาชิกทุกคนในครอบครัวที่ทำให้กำลังใจและความช่วยเหลือ

ความดีงามที่มีในวิทยานิพนธ์เล่มนี้ ผู้วิจัยขอมอบให้แก่ทุกท่านที่มีส่วนสำคัญ ต่อความสำเร็จของงานวิจัยครั้งนี้ หากมีสิ่งใดบกพร่องที่เกิดขึ้น ผู้วิจัยขอน้อมรับแต่เพียงผู้เดียว

วิภาวรรณ ควนมีสุข

20 ธันวาคม 2550

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญตาราง .....	ฉ
สารบัญภาพ .....	ญ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์การวิจัย.....	3
กรอบแนวคิดการวิจัย.....	3
สมมติฐานการวิจัย.....	4
ขอบเขตการวิจัย.....	4
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	4
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง.....	6
เรื่องทั่วไปเกี่ยวกับกล้วยน้ำว้า.....	6
แนวคิดทางทฤษฎี.....	8
ผลงานวิจัยและบทความที่เกี่ยวข้อง.....	12
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	17
กลุ่มตัวอย่าง.....	17
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย และการเก็บรวบรวมข้อมูล.....	19
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	20
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	21
ผลการศึกษากระบวนการผลิต.....	21
ผลการศึกษาดัชนีทุน อัตราผลตอบแทน.....	44
ผลการศึกษาจุดคุ้มทุน.....	47
ผลการศึกษาการวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis).....	48
บทที่ 5 สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	55
สรุปการวิจัย.....	55
อภิปรายผล.....	58

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ข้อเสนอแนะ.....	60
บรรณานุกรม.....	63
ภาคผนวก.....	65
ก แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม.....	66
ข แสดงภาพประกอบการวิจัย.....	125
ค แบบสอบถามการวิจัยเรื่องการวิเคราะห์ทางเศรษฐกิจการผลิตและการตลาดของ กล้วยอบเนยและกล้วยกวนในจังหวัดสุโขทัย.....	132
ประวัติผู้วิจัย.....	190



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1.1 จำนวนผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยกวนและกล้วยอบเนยใน จังหวัดสุโขทัย ปี 2546.....	2
ตารางที่ 4.1 ปริมาณการผลิตของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวน.....	24
ตารางที่ 4.2 ต้นทุนการผลิตกล้วยกวนของผู้ประกอบการ.....	26
ตารางที่ 4.3 รายรับของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวน.....	27
ตารางที่ 4.4 กำไรของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวน.....	28
ตารางที่ 4.5 ราคาและปริมาณการจำหน่ายกล้วยกวน.....	29
ตารางที่ 4.6 ปริมาณการผลิตของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย.....	35
ตารางที่ 4.7 ต้นทุนการผลิตกล้วยอบเนยของผู้ประกอบการ.....	37
ตารางที่ 4.8 รายรับของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย.....	38
ตารางที่ 4.9 กำไรของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย.....	38
ตารางที่ 4.10 ราคาและปริมาณการจำหน่ายกล้วยอบเนย.....	40
ตารางที่ 4.11 ต้นทุน รายรับ และกำไรจากการแปรรูปกล้วยกวนในจังหวัดสุโขทัย.....	46
ตารางที่ 4.12 ต้นทุน รายรับ และกำไรจากการแปรรูปกล้วยอบเนยในจังหวัดสุโขทัย.....	47
ตารางที่ 4.13 จุดคุ้มทุนการแปรรูปกล้วยกวน.....	48
ตารางที่ 4.14 จุดคุ้มทุนการแปรรูปกล้วยอบเนย.....	48
ตารางที่ 4.15 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis) การแปรรูปกล้วยกวนของ ผู้ประกอบการอิสระในจังหวัดสุโขทัย.....	49
ตารางที่ 4.16 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis) การแปรรูปกล้วยกวนของ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดสุโขทัย.....	50
ตารางที่ 4.17 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis) การแปรรูปกล้วยอบเนยของ ผู้ประกอบการอิสระในจังหวัดสุโขทัย.....	51
ตารางที่ 4.18 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis) การแปรรูปกล้วยอบเนยของ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดสุโขทัย.....	52
ตารางที่ 4.19 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis) การแปรรูปกล้วยน้ำว้า ในจังหวัดสุโขทัย.....	53

ญ

## สารบัญภาพ

หน้า

ภาพที่ 2.1	ช่องทางการจำหน่ายกล้วยจากเกษตรกรสู่ผู้บริโภค.....	8
------------	---	---

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

การส่งเสริมให้มีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเป็นนโยบายสำคัญของรัฐบาล โดยเฉพาะในยุคเศรษฐกิจปัจจุบัน เพราะการแปรรูปจะก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มของสินค้าเกษตร ลดการสูญเสียของสินค้าเกษตรอันเนื่องมาจากการเน่าเสีย ลดต้นทุนในการเก็บรักษา และค่าขนส่งสินค้าเกษตร ลดปัญหาราคาสินค้าเกษตรตกต่ำในช่วงฤดูเก็บเกี่ยว และสิ่งสำคัญประการหนึ่ง คือ การเพิ่มการมีงานทำเพื่อรองรับแรงงานคืนถิ่นส่วนหนึ่ง และช่วยแก้ปัญหาการว่างงานแอบแฝงในชนบทให้ลดลงด้วย นอกจากนี้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรยังเป็นการสร้างสินค้าชนิดใหม่ๆ ซึ่งจะเป็นแหล่งกระตุ้นช่วยให้ปริมาณความต้องการของตลาดได้ขยายตัวมากขึ้น

กล้วยน้ำว้า มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Musa sapientum*, Linn. ( ABB group) (เบญจมาศ ศิลาชัย 2545 : 37) เป็นกล้วยที่นิยมปลูกกันอย่างแพร่หลายมากที่สุดในทุกภาคของประเทศไทย เนื่องจากกล้วยน้ำว้าสามารถทนทานต่อสภาพดิน ฟ้าอากาศ ได้ดีกว่ากล้วยพันธุ์อื่นๆ กล้วยน้ำว้า มีลักษณะลำต้นสูงปานกลาง เครือแน่น ผลมีขนาดเล็ก รสหวาน เนื้อมีสีเหลือง นอกจากนี้ยังมีกล้วยน้ำว้าที่กลายพันธุ์ไปจากเดิม ได้แก่ กล้วยน้ำว้าแดง เนื้อของผลมีสีแดง กล้วยน้ำว้าขาว เนื้อผลมีสีขาว กล้วยน้ำว้าคอม มีลักษณะต้นเดี่ยวหรือแกระ เครือมีขนาดใหญ่ ผลผลิตสูง แต่คุณภาพด้อยกว่ากล้วยน้ำว้าสวน หรือกล้วยน้ำว้าใส่เหลือง กล้วยน้ำว้าส่วนใหญ่ปลูกและบริโภคภายในประเทศ (เบญจมาศ ศิลาชัย 2545 : 75) กล้วยน้ำว้าเป็นผลไม้ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ประกอบด้วย พลังงาน โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามินเอ บี1 บี2 แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก และน้ำ นอกจากนี้การบริโภคแล้วยังสามารถนำมาแปรรูปได้หลายรูปแบบ ได้แก่ กล้วยอบเนย กล้วยฉาบ กล้วยกวน กล้วยตาก อื่นๆ (สุขสันต์ สุทธิผลไพบุลย์ 2543 : 20)

ในเขตพื้นที่จังหวัดสุโขทัย มีการปลูกกล้วยน้ำว้าในปี 2546 จำนวน 24,500 ไร่ ต่อมาในปี 2549 มี 250,00 ไร่ (สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุโขทัย 2549 : 20) และมีแนวโน้มการขยายพื้นที่ปลูกเพิ่มขึ้น แหล่งปลูกที่สำคัญได้แก่ อำเภอสวรรคโลก ศรีสำโรง ศรีสำแล นอกจากนี้ยังมีการปลูกกันอย่างแพร่หลายในพื้นที่ใกล้เคียงกับจังหวัดสุโขทัย ได้แก่ จังหวัดพิษณุโลก ตาก อุตรดิตถ์ กำแพงเพชร ในแต่ละจึงปีมีผลผลิตกล้วยน้ำว้าออกสู่ตลาด

จำนวนมาก ก่อให้เกิดปัญหาแก่เกษตรกรจำหน่ายกล้วยได้ในราคาต่ำ ประกอบกับกล้วยน้ำว้าเป็นสินค้าเน่าเสียได้ง่าย ไม่สามารถเก็บรักษาได้นาน ถ้าไม่นำไปแปรรูป จะก่อให้เกิดปัญหากล้วยมีปริมาณมากราคาจึงต่ำ ซึ่งไม่คุ้มกับค่าแรงงานในการปลูก การเก็บเกี่ยว และค่าขนส่ง

จังหวัดสุโขทัยมีผู้ประกอบการที่แปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นจำนวนมากเกือบทุกอำเภอ การแปรรูปส่วนใหญ่จะอยู่ในรูปของกล้วยอบเนยและกล้วยกวน ดังตารางที่ 1.1 เนื่องจากกล้วยแปรรูปทั้งสองชนิดได้รับความนิยมจากผู้บริโภค เป็นสินค้าขึ้นหน้าขึ้นตาของจังหวัด และจัดเป็นสินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล

ตารางที่ 1.1 จำนวนผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยกวนและกล้วยอบเนย ในจังหวัดสุโขทัย ปี 2546

อำเภอ	ผลิตภัณฑ์กล้วยกวน		ผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนย	
	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	ผู้ประกอบการอิสระ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	ผู้ประกอบการอิสระ
เมือง	2	-	-	-
ทุ่งเสลี่ยม	2	-	-	-
ศรีสัชชนาลัย	1	5	1	1
คีรีมาศ	1	-	2	5
ศรีนคร	-	-	1	-
กงไกรลาส	-	-	3	35
สวรรคโลก	-	-	1	1
รวม	6	5	8	42

หมายเหตุ : สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสุโขทัย (2546)

โดยมีการประกอบการเป็น 2 กลุ่มคือ ในรูปกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ซึ่งเกิดจากการรวมตัวกันของสมาชิกที่ส่วนใหญ่มีอายุมาก ไม่สามารถทำงานรับจ้างหรือประกอบอาชีพอื่นได้ โดยมีสมาชิกกลุ่ม ตั้งแต่ 7 - 35 คนหรือเรือน สมาชิกมีวัยและมีฐานะทางสังคมใกล้เคียงกัน และไม่มีทุนเพียงพอที่จะดำเนินกิจการ จึงทำการรวมกลุ่มเพื่อร่วมหุ้นกันแล้วนำมาเป็นทุนในการประกอบการ โดยมีการรวมตัวเป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2541 และมีการดำเนินกิจกรรมกลุ่มตลอดมา ซึ่งเป็นกลุ่มที่เป็นทางการโดยแต่ละกลุ่มจะมีชื่อกลุ่มที่ชัดเจน เช่น กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเทพพนม กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านท่าชัย เป็นต้น ทุกกลุ่มจะมีการเลือก

ประชาชนกลุ่ม รองประชาชนกลุ่ม เลขาอนุการ เพรัญญิก อีกกลุ่มหนึ่งคือผู้ประกอบการอิสระ ซึ่งเป็นผู้ที่มีฐานะทางการเงินดี มีเงินทุนและ มีกลุ่มลูกค้าเป็นของตนเอง จึงไม่เห็นความจำเป็นในการรวมกลุ่ม มีทั้งที่ทำการแปรรูปกล้วยเป็นอาชีพหลักและอาชีพเสริม โดยพื้นที่ที่ทำการแปรรูปกล้วยอบเนย และกล้วยกวนอยู่ในต่างพื้นที่กัน พื้นที่ที่มีการผลิตกล้วยอบเนยมีมากใน 4 อำเภอ คือ อำเภอ ศรีนคร กงไกรลาศ ศิริมาศ และศรีสัชนาลัย พื้นที่ที่มีการผลิตกล้วยกวนมากมี 3 อำเภอ คือ อำเภอเมือง ทุ่งเสลี่ยม และศรีสัชนาลัย ซึ่งในการดำเนินกิจการจะเป็นไปในลักษณะต่างคนต่างทำ ไม่มีการวางแผนการผลิตและการตลาดร่วมกัน นอกจากนี้หลายจังหวัดในภาคเหนือก็มีการแปรรูปกล้วยออกจำหน่ายด้วย ก่อให้เกิดการแข่งขันและปัญหาเรื่องการค้าราคา นับว่าเป็นการบั่นทอนให้ผู้ประกอบการที่แปรรูปผลิตภัณฑ์บางรายต้องเลิกกิจการไป จากปัญหาดังกล่าว จึงมีความจำเป็นที่จะต้องศึกษาเศรษฐกิจการแปรรูปกล้วยน้ำว้า ตั้งแต่เรื่องกระบวนการผลิต คุณภาพสินค้าที่ผลิต การหีบห่อ ต้นทุนการผลิต การจำหน่าย ช่องทางการตลาด กระบวนการส่งเสริมการขาย ทั้งนี้เพื่อประมวลปัญหาเพื่อนำมาวิเคราะห์ให้เห็นสาเหตุ แล้วนำไปแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบต่อไป

## 2. วัตถุประสงค์การวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาเปรียบเทียบถึงกระบวนการผลิต ต้นทุนการผลิต และผลตอบแทนจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยอบเนยและกล้วยกวน

2.2 เพื่อศึกษาเปรียบเทียบการดำเนินงานระหว่างผู้ประกอบการที่มีการรวมตัวเป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และผู้ประกอบการอิสระ

2.3 เพื่อศึกษาภาวะการตลาดของกล้วยอบเนยและกล้วยกวน

## 3. กรอบแนวคิดการวิจัย

3.1 การศึกษาด้านต้นทุนการแปรรูปกล้วยน้ำว้า จะศึกษากรณีของการแปรรูปเป็นกล้วยอบเนยและกล้วยกวน โดยใช้โครงสร้างต้นทุนระยะสั้น ต้นทุนรวม (total cost หรือ TC) ประกอบด้วย ต้นทุนคงที่ (fixed cost หรือ FC) และต้นทุนแปรผัน (variable cost หรือ VC) เพื่อวิเคราะห์หาต้นทุนต่อหน่วย (average cost หรือ AC) จุดคุ้มทุน (break – even point) โดยการศึกษาจุดคุ้มทุนนี้จะเน้นตรงจุดเสมอตัว คือจุดที่แสดงระดับการผลิตที่รายรับเท่ากับต้นทุนพอดี ซึ่งจะวิเคราะห์ว่า ที่ระดับราคาหนึ่ง กิจการสามารถที่จะอยู่ ณ.จุดคุ้มทุนหรือไม่

3.2 การรวมตัวกันของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ทำให้มีความสามารถในการผลิตสินค้าได้มากขึ้น ทำให้เกิดการประหยัดต่อขนาด ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยต่ำลง

#### 4. สมมติฐานการวิจัย

4.1 กระบวนการแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยอบเนยสามารถทำได้ง่ายและมีผลตอบแทนสูงกว่าการแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยกวน

4.2 การรวมตัวกันของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำให้มีความสามารถในการต่อรองทางการตลาดมากกว่าการทำแบบผู้ประกอบการอิสระ

#### 5. ขอบเขตการวิจัย

5.1 การศึกษาเรื่องนี้จะศึกษาผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยอบเนย และกล้วยกวน โดยผู้ประกอบการดังกล่าวจะมีทั้งผู้ประกอบการที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และผู้ประกอบการอิสระ โดยศึกษาเฉพาะกรณีของจังหวัดสุโขทัยเท่านั้น

5.2 เนื่องจากในแต่ละอำเภอจะมีการประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนยและกล้วยกวนแตกต่างกันออกไป เพราะฉะนั้น กรณีศึกษาจะศึกษาโดยเลือก กลุ่มกล้วยอบเนย และกล้วยกวน ซึ่งเลือกเฉพาะอำเภอที่ผลิตมากที่สุดเป็นสำคัญ

5.3 ศึกษากระบวนการผลิต สภาพปัญหาการผลิต ช่องทางการตลาด การกำหนดราคา ผลตอบแทนและรายได้จากการแปรรูปกล้วยน้ำว้าให้เป็นกล้วยอบเนยและกล้วยกวน

5.4 วิเคราะห์ว่าการแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยอบเนยและกล้วยกวน มีความประหยัดต่อขนาดหรือไม่

#### 6. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

6.1 ผลการศึกษาทำให้สามารถเปรียบเทียบความแตกต่างของผู้ประกอบการ 2 กลุ่ม คือ ผู้ประกอบการอิสระ และกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ในการแปรรูปกล้วยน้ำว้า

6.2 ผลการศึกษานี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยกวน และกล้วยอบเนย ในจังหวัดสุโขทัย ผู้ที่มีบทบาทในการส่งเสริมผู้ประกอบการ ทำให้

ทราบถึงต้นทุน ผลตอบแทนของการลงทุน ปัญหาอุปสรรค เพื่อนำมาใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานทางเศรษฐกิจของการตัดสินใจเพื่อการลงทุนต่อไป

## บทที่ 2

### วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

#### 1. เรื่องทั่วไปเกี่ยวกับกล้วยน้ำว้า

1.1 ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ กล้วยน้ำว้ามีชื่อสามัญ คือ Pisang Awak ชื่อวิทยาศาสตร์ *Musa sapientum, Linn.* (ABB group) ชื่ออื่นๆ กล้วยใต้ (เชียงใหม่ เชียงราย) กล้วยตานีอ่อน (อุบลราชธานี) มะลิอ่อน (จันทบุรี) กล้วยอ่อน (ชัยภูมิ) กล้วยน้ำว้ามีลำต้นเทียมสูงไม่เกิน 3.5 เมตร เส้นผ่าศูนย์กลางมากกว่า 15 เซนติเมตร กาบลำต้นด้านนอกมีสีเขียวอ่อน กาบใบมีร่องค่อนข้างแคบ เส้นกลางใบสีเขียวอมชมพู ก้านช่อดอกมีขน ใบประดับรูปราง ค่อนข้างป้อม มีวงงอขึ้นปลายมน ด้านบนสีแดงอมม่วง มีนวล ด้านล่างสีแดงเข้ม ก้านของดอกตัวเมียตรง ดอกตัวเมียมีสีขาวขำช้ำ เกสรตัวผู้มีสีครีม เกสรตัวเมียน้อยกว่าเกสรตัวผู้มาก ดอกตัวผู้หลุดร่วงหลังจากใบประดับหลุดแล้ว กลีบรวมใหญ่ สีชมพูอ่อนปลายสีเหลือง กลีบรวมเดี่ยวสีขาวใส มีรอยหยักที่ปลาย เครือห้อยลง เครือหนึ่งมี 7-10 หวี หวีหนึ่งมี 10-16 ผล ผลใหญ่กว่ากล้วยไข่ กว้าง 3-4 เซนติเมตร ยาว 11-13 เซนติเมตร มีเหลี่ยมก้านผลยาว ผลมีความยาวใกล้เคียงกับกล้วยไข่ เปลือกหนากว่ากล้วยไข่ เมื่อสุกเปลี่ยนเป็นสีเหลืองปนน้ำตาล เนื้อสีขาว มีรสหวาน ที่แกนกลางหรือที่เรียกว่าไส้กลางมีสีเหลือง ชมพูหรือขาว ซึ่งทำให้แบ่งออกได้เป็น กล้วยน้ำว้าเหลือง กล้วยน้ำว้าแดง กล้วยน้ำว้าขาว ส่วนกล้วยน้ำว้าดำ มีเนื้อขาวรสหวาน เปลือกมีสีม่วงดำและแตกลายงาเป็นสีสนิม นอกจากนี้ ยังมีกล้วยน้ำว้าต้นเตี้ยกว่า 2.5 เมตร เรียกว่า กล้วยน้ำว้าค่อม และกล้วยน้ำว้าเขียว ซึ่งเมื่อสุกจะมีสีเหลืองปนเขียว กล้วยน้ำว้าขนาดเมื่อดิบจะเห็นผลสีเหลือง มีนวลหนา กล้วยน้ำว้าไส้ดำจะมีแกนกลางสีค่อนข้างดำซึ่งเป็นส่วนของเมล็ด (เบญจมาศ ศิลาชัย, 2545 : 75) การเก็บเกี่ยวกล้วยน้ำว้านิยมกระทำเมื่อผลแก่เต็มที่ สังเกตจากเหลี่ยมกล้วยจะหายไป ผลอวบกลมมากขึ้น กล้วยจะสุกเร็ว และมีเปอร์เซ็นต์น้ำตาลมากกว่ากล้วยที่ตัดเมื่อยังไม่เจริญเติบโตเต็มที่ ซึ่งกล้วยจัดเป็น climacteric fruit โดยเมื่อเก็บเกี่ยวกล้วยที่แก่จัดซึ่งเปลือกยังคงเขียวอยู่แล้วนำมาบ่ม กล้วยจะมีการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีภายในเซลล์ ทำให้มีคุณภาพที่เหมาะสมต่อการบริโภคยิ่งขึ้น การเปลี่ยนแปลงต่างๆที่เกิดขึ้นในระยะกล้วยกำลังสุก ได้แก่ อัตราการหายใจของกล้วยสูงขึ้น การเปลี่ยนแปลงสีของเปลือกกล้วย การเปลี่ยนแปลงเป็นน้ำตาล และการมีพลังงานความร้อนเกิดขึ้น เป็นต้น (สายชล เกตุษา 2538 : 169-178)

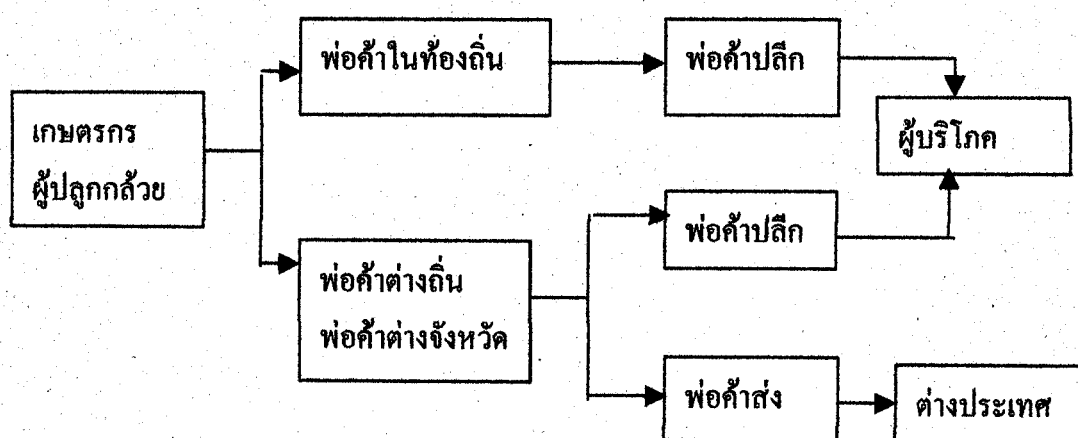
1.2 ประโยชน์ของกล้วยน้ำว้า กล้วยน้ำว้าดิบ ผลอ่อนใช้เป็นผักจิ้มน้ำพริกต่างๆ หรือใช้เป็นเครื่องเคียงสำหรับอาหารบางประเภท เช่น เมี่ยงฉนวน แหนมเนือง เป็นต้น ใช้ทั้งเปลือกตาก



แห้งบดเป็นผงชงน้ำร้อน หรือปั่นเป็นเม็ดรับประทานรักษาแผลในกระเพาะอาหาร อาการท้องผูก ท้องอืด แก้อาการเสียวเรื้อรัง โรยรักษาแผลเรื้อรัง แผลเน่าเปื่อย แผลติดเชื้อต่างๆ สมานแผล ส่วนกล้วยน้ำว้าสุกใช้รับประทานเป็นผลไม้หลังอาหาร บำรุงร่างกาย ระบายอุจจาระ รักษาแผลในกระเพาะอาหาร (เบญจมาศ ศิลาชัย, 2545 : 272 - 303)

**1.3 การปลูกกล้วยน้ำว้า** สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการปลูก ควรมีสภาพอากาศอบอุ่น ชุ่มชื้น มีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 15 องศาเซลเซียส และมีความชื้นสัมพัทธ์อย่างน้อย 60 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 20-22 เซนติเมตรต่อเดือนจึงจะเหมาะสม การปลูกกล้วยไม่ควรปลูกในที่ที่มีมรสุมบ่อยๆ สำหรับดินที่เหมาะสมคือ ดินน้ำไหลทรายมูล มีความเป็นกรดเป็นด่างได้ตั้งแต่ 4.5-7 ควรมีการปรับปรุงดินให้ร่วน ถ้าพื้นที่นั้นไม่ใช่ดินทราย ระยะปลูกกล้วยที่เหมาะสม ประมาณ 1 X 3 1.5 X 3 2 X 3 2 X 4 4 X 4 เมตร แล้วแต่ระยะเวลาในการปลูกว่าจะปลูกลานกี่ปี ถ้าหากต้องการทิ้งไว้นานปีควรใช้ระยะห่างเพื่อให้หน่อเจริญเติบโต การดูแลกล้วยควรมีการให้น้ำสม่ำเสมอ อาจใช้พืชคลุมดินปลูกเพื่อรักษาความชุ่มชื้นของดิน และควรมีการขุดหน่อออกบ้าง เหลือไว้เพียง 1-2 หน่อ และมีการตัดแต่งใบที่แก่ ใบแห้งทิ้ง สำหรับกล้วยที่มีลำต้นสูงควรทำ ไม้ค้ำยัน โดยใช้ไม้ไผ่ทำเป็นรูปตัวเอ็กซ์ (X) ใช้หนูนเป็นที่รองรับน้ำหนักของผล และเครือ ในการทำเป็นการค้าควรคลุมเครือกล้วยด้วยถุงพลาสติก เมื่อผลมีการพัฒนาเสร็จสิ้นแล้ว ก่อนคลุมควร ฉีดยาป้องกันโรคและแมลง และตัดแต่งเครือเสียก่อน ถุงที่คลุมต้องมีขนาดใหญ่กว่าเครือกล้วย เจาะรูระบายอากาศและเปิดปลายถุง การคลุมถุงทำให้คุณภาพของกล้วยดีและผิวสวยขึ้น (เบญจมาศ ศิลาชัย, 2545 : 118 -130)

**1.4 การตลาดกล้วย** การจำหน่ายกล้วยภายในประเทศ จะมีผู้ค้าไปรับซื้อจากสวน ชาวสวนจะไม่จำหน่ายผลผลิตให้ผู้บริโภคโดยตรง แต่จะจำหน่ายผ่านพ่อค้าคนกลาง ซึ่งมีทั้งพ่อค้าในท้องถิ่นและพ่อค้าต่างถิ่น พ่อค้าจะนำกล้วยไปจำหน่ายให้กับผู้ค้าขายปลีก และผู้ค้าขายปลีกจะขายให้แก่ ผู้บริโภค (เบญจมาศ ศิลาชัย, 2545 : 311) ดังภาพที่ 1 นอกจากนี้ยังมีการส่งออกกล้วยในลักษณะแปรรูปอีกประมาณ 65 ล้านตัน มูลค่าประมาณ 3.6 ล้านบาท (สมทรงรณ์ นันทไชย 2544 : 143 )



ภาพที่ 2.1 ช่องทางการจำหน่ายกล้วยจากเกษตรกรสู่ผู้บริโภค

ที่มา : เบญจมาศ ศิลาชัย . 2545 แผนภูมิที่ 9 : 315 กรุงเทพมหานคร สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## 2. แนวคิดทางทฤษฎี

ทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์ที่นำมาใช้ในการศึกษาของงานวิจัยนี้จะนำเอาหลักเศรษฐศาสตร์ที่เกี่ยวกับการตัดสินใจในการลงทุนในกิจการ กรณีในการตัดสินใจ เพื่อหาความเหมาะสมที่สุดในการที่จะลงทุน ไม่ว่าจะเป็นด้านการใช้ปัจจัยการผลิตมีความสัมพันธ์ในทางใดกับผลผลิตที่ได้และผลได้ต่อขนาด โดยการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนของการแปรรูปกล้วยน้ำว่า เป็นกล้วยอบเนยและกล้วยกวน จุดคุ้มทุน และกระบวนการผลิต

2.1 ต้นทุนการผลิต (cost of production ) หมายถึง ค่าใช้จ่ายต่างๆที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิต เช่น ค่าปัจจัยต่างๆ ตลอดจนค่าบริการ ต้นทุนการผลิตอาจแบ่งได้หลายประเภท สำหรับในกระบวนการผลิตระยะสั้น ต้นทุนการผลิต แบ่งออกได้เป็นสองประเภท คือ ต้นทุนคงที่ กับต้นทุนผันแปร

2.1.1 ต้นทุนคงที่ (fixed cost) หมายถึง ค่าใช้จ่ายต่างๆที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิต แม้แต่ไม่ทำการผลิตก็ต้องเสียค่าใช้จ่ายในส่วนนี้ด้วย ค่าใช้จ่ายในที่นี้ได้แก่ ค่าเช่าที่ดิน ค่าเสื่อมราคาของเครื่องจักรและโรงเรือน ค่าแรงประจำ เป็นต้น

2.1.2 ต้นทุนแปรผัน(variable cost) หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่เปลี่ยนแปลงได้ตามปริมาณ ผลผลิต หรือเป็นค่าใช้จ่ายในการซื้อปัจจัยแปรผัน ซึ่งต้นทุนแปรผันทั้งหมดคำนวณได้จากราคาของปัจจัยคูณด้วยจำนวนของปัจจัยแปรผัน ( $TVC = P_x \cdot X$ )

เมื่อนำเอา ต้นทุนคงที่ทั้งหมดรวมกับปัจจัยแปรผันทั้งหมดก็จะได้ต้นทุนทั้งหมด (total cost) ซึ่งเขียนเป็นสมการต้นทุน (cost equation) ได้ว่า

$$TC = TFC + TVC$$

$$\text{หรือ } TC = TFC + P_x \cdot X$$

การหาต้นทุนเฉลี่ย ต้นทุนส่วนเพิ่มจะหาได้ ดังนี้

$$\frac{TC}{Q} = \frac{TFC}{Q} + \frac{TVC}{Q}$$

โดยมี  $Q$  = จำนวนผลผลิต

$$ATC = AFC + AVC$$

การหาต้นทุนส่วนเพิ่ม (marginal cost)

$$MC = \frac{dTC}{dQ} \quad (\text{จรินทร์ เทศวานิช, 2542 : 165 - 166})$$

2.2 รายรับจากการขายสินค้าหรือบริการทั้งหมด (total revenue) รายรับทั้งหมดที่ผู้ผลิตได้รับจากการขายผลผลิต เท่ากับปริมาณผลผลิตคูณด้วยราคา คังสมการ

$$TR = P \cdot Q$$

โดยมี  $P$  = ราคาของสินค้า

$Q$  = ปริมาณผลผลิต (สุปรียา ควระเดชะคุปต์, 2544 : 167)

2.3 กำไร (profit) หมายถึง ผลตอบแทนจากการประกอบการที่ผู้เป็นเจ้าของหน่วยผลิตจะได้รับกำไรจึงเป็นส่วนต่างระหว่างรายรับจากการขาย สินค้าหรือบริการทั้งหมด (total revenue หรือ TR) หักด้วยต้นทุนทั้งหมด (total cost หรือ TC) โดยทั่วไปนิยมใช้สัญลักษณ์  $\pi$  แทนกำไร

กำไร ( $\pi$ ) = รายรับรวมจากการขายสินค้าหรือบริการทั้งหมด - ต้นทุนรวม

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = P \cdot Q - TC \quad (\text{เรณู สุขารมณ, 2534 : 70})$$

2.4 จุดคุ้มทุน (break even point : BEP) คือ จุดที่มีรายรับจากการขายสินค้าและบริการทั้งหมดเท่ากับต้นทุนรวม การกำหนดราคาด้วยวิธีนี้เพื่อต้องการหาระดับปริมาณสินค้าและราคาที่จะให้หน่วยธุรกิจได้กำไรสูงสุด สูตรที่ใช้ในการหาจุดคุ้มทุน คือ

$$\text{จุดคุ้มทุนของสินค้า} = \frac{\text{ต้นทุนคงที่รวม}}{\text{ราคาขายต่อหน่วย} - \text{ต้นทุนแปรผันต่อหน่วย}}$$

$$\text{หรือ } \text{BEP} = \frac{\text{TFC}}{\text{P} - \text{AVC}}$$

$$\text{หรือ } \text{P} = \text{AFC} + \text{AVC}$$

โดยให้ TFC แทน ต้นทุนคงที่ทั้งหมด

P คือ ราคาขายสินค้าต่อหน่วย

AVC คือ ต้นทุนแปรผันเฉลี่ยต่อหน่วย

และ AFC คือ ต้นทุนคงที่เฉลี่ยต่อหน่วย (อภิสิทธิ์ อีสริยานุกูล, 2542 : 21)

ในการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนนี้ใช้ได้ภายใต้ข้อสมมติบางประการ คือ

1. ขายสินค้าราคาเดียวกันหมด ณ. ทุกระดับราคาการขายสินค้า
2. ต้นทุนต่อหน่วยเท่ากันหมด
3. ใช้ได้ในระยะสั้น
4. ปริมาณสินค้าที่ผลิตได้จะต้องขายได้ทั้งหมด

ในระยะเวลาที่มีการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนนี้ ต้นทุนแปรผันต่อหน่วยจะต้องไม่มีการเปลี่ยนแปลง (เสาวภา มีถาวรกุล และ เอกพล หนูศรี, 2537 : 46-48)

**2.5 ช่องทางการตลาด** ช่องทางการตลาดจะเริ่มจากผู้ผลิตซึ่งเป็นเจ้าของหรือผู้ที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการขาย ความยาวของช่องทางการตลาดขึ้นอยู่กับประเภทของสมาชิกในช่องทางการตลาดนั้น ๆ

ลักษณะของช่องทางการตลาด มีดังนี้

ช่องทาง 2 ระดับ ผู้ผลิต → ผู้บริโภค

ช่องทาง 3 ระดับ ผู้ผลิต → พ่อค้าปลีก → ผู้บริโภค

ช่องทาง 4 ระดับ ผู้ผลิต → พ่อค้าส่ง → พ่อค้าปลีก → ผู้บริโภค

ช่องทาง 5 ระดับ ผู้ผลิต → พ่อค้าส่ง → พ่อค้าส่งย่อย → พ่อค้าปลีก → ผู้บริโภค

(อัจจิมา เศรษฐบุตรและคณะ, 2541 : 27)

**2.6 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis)** กลยุทธ์เป็นสิ่งสำคัญและจำเป็นสำหรับองค์กร เพราะองค์กรใช้กลยุทธ์ในการทำงานเพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ของตน โดยกลยุทธ์ที่เหมาะสมของแต่ละองค์กรจะถูกกำหนดตามธรรมชาติและลักษณะขององค์กรนั้นๆ ทั้งนี้องค์กรจะกำหนดกลยุทธ์ได้นั้นต้องรู้สถานภาพหรือสถานการณ์ของตนเองเสียก่อน SWOT เป็นคำย่อมาจากคำว่า Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats โดย

Strengths คือ จุดแข็ง หมายถึง ความสามารถและสถานการณ์ภายในองค์กรที่เป็นบวก ซึ่งองค์กรนำมาใช้ประโยชน์ในการทำงานเพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ หรือหมายถึงการดำเนินงานภายในที่องค์กรทำได้ดี

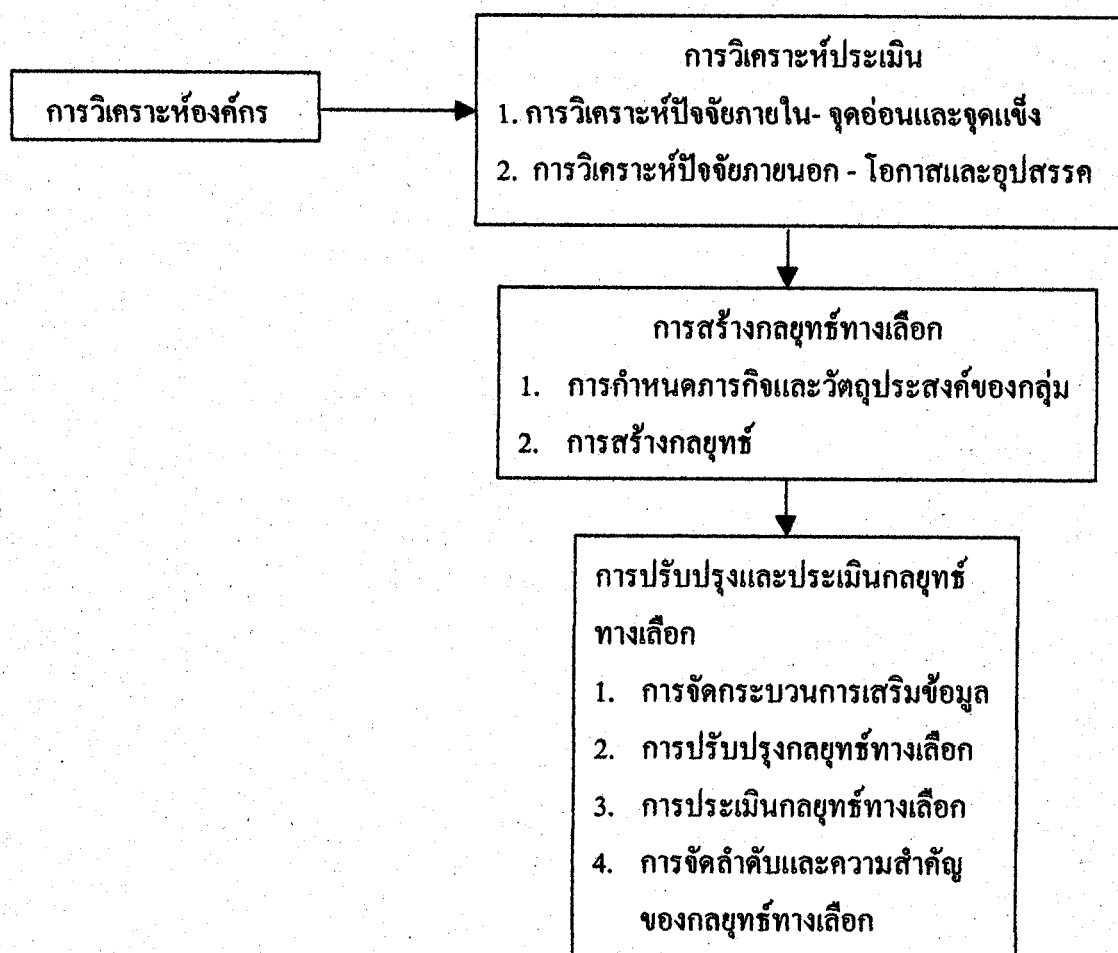
**Weaknesses** คือ จุดอ่อน หมายถึง สถานการณ์ภายในองค์กรที่เป็นลบและด้อยความสามารถซึ่งองค์กรไม่สามารถนำมาใช้เป็นประโยชน์ในการทำงานเพื่อบรรลุวัตถุประสงค์หรือหมายถึงการดำเนินงานภายในที่องค์กรทำได้ไม่ดี

**Opportunities** คือ โอกาส หมายถึง ปัจจัยและสถานการณ์ภายนอกที่เอื้ออำนวยให้การทำงานขององค์กรบรรลุวัตถุประสงค์ หรือหมายถึง สภาพแวดล้อมภายนอกที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานขององค์กร

**Threats** คือ อุปสรรค หมายถึง ปัจจัยและสถานการณ์ภายนอกที่ขัดขวางการทำงานขององค์กรไม่ใหบรรลุวัตถุประสงค์ หรือหมายถึง สภาพแวดล้อมภายนอกที่เป็นปัญหาต่อองค์กร

ประเภทของกลยุทธ์ มี 4 ประเภท คือ กลยุทธ์การบริหารคน กลยุทธ์บริหารการเงิน กลยุทธ์การบริหารการผลิต และกลยุทธ์การบริหารการตลาด

ขั้นตอนกระบวนการวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis)



### 3. ผลงานวิจัยและบทความที่เกี่ยวข้อง

ผลงานวิจัยและบทความที่เกี่ยวข้องในส่วนนี้เป็นการนำผลการศึกษา วิจัย บทความที่มีเนื้อหาและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องหรือใกล้เคียงในเรื่องการใช้ประโยชน์จากกล้วย กระบวนการแปรรูป การตลาด ช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์แปรรูปของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ที่มีผู้ได้ศึกษาค้นคว้ามาก่อน มากล่าวถึงดังรายละเอียดต่อไปนี้

ผลงานวิจัยและบทความที่เกี่ยวข้องด้านการใช้ประโยชน์จากกล้วย ได้มีงานวิจัยเรื่องกรรมวิธีการผลิตหัวปลีและไส้หยวกกล้วยบรรจุกระป๋อง (มณฑาทิพย์ ชุณหลาภและคณะ 2538 : 55-68 ) พบว่า หัวปลีและไส้หยวกกล้วยจะต้องเลือกจากพันธุ์กล้วยน้ำว้า เพราะไม่มีรสฝาด การผลิตไส้หยวกกล้วยในน้ำเกลือบรรจุกระป๋องเพื่อนำไปทำผลิตภัณฑ์อื่นๆ มีความเป็นไปได้ และให้ผลดีกว่าการผลิตแกงเหลืองไส้หยวกกล้วยบรรจุกระป๋องโดยตรง ส่วนผลิตภัณฑ์หัวปลีบรรจุกระป๋อง คณะผู้ศึกษาได้ทำการปฏิบัติการศึกษาเนื่องจากในหัวปลีมีแทนนินค่อนข้างสูง จึงได้รับผลกระทบจากความร้อนจากการลวก ทำให้แทนนินเกิดไฮโดรไลซ์เปลี่ยนเป็นสารอีกตัวหนึ่งที่ทำให้หัวปลีกลายเป็นสีน้ำตาลแดง ได้ทำการบรรจุกระป๋องในเบื้องต้น และไม่สามารถแก้ปัญหาการเปลี่ยนสีของหัวปลีได้

ต่อมาได้มีการศึกษาการใช้ประโยชน์จากกล้วย (วลัย หุตะโกวิทย์และคณะ 2544 : 163 - 173) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตเส้นใย และการประดิษฐ์กระดาษจากกาบกล้วย เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ และการแปรรูปจากผลกล้วยดิบ เพื่อนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบ และขนมไทยจากแป้งกล้วย ผลการศึกษาในส่วนของเส้นใยกล้วย พบว่าสามารถใช้ประโยชน์ด้านสิ่งทอทั้งที่เป็นเส้นใย 100 เปอร์เซ็นต์ และเส้นด้ายผสม เส้นใยฝ้าย ในอัตราส่วน 50 : 50 โดยน้ำหนักเส้นใยที่ได้จากงานวิจัยสามารถนำไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์สิ่งทอได้ สำหรับการผลิตกระดาษจากกาบกล้วย พบว่ากระดาษกล้วยที่ได้นั้นมีลักษณะมันวาว ความเหนียวพอสมควร สามารถพับและม้วนได้ นำไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ งานประดิษฐ์ได้หลายรูปแบบ ส่วนแป้งกล้วยที่ได้สามารถใช้ทดแทนแป้งสาลีได้ทั้งในผลิตภัณฑ์ขึ้นฟูด้วยผงฟูและขึ้นฟูด้วยยีสต์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีลักษณะที่ดีขึ้น มีคุณค่าทางโภชนาการที่สูงขึ้น มีกลิ่นหอมของกล้วย

ผลงานวิจัยและบทความ ที่เกี่ยวข้องในด้านการประกอบธุรกิจการแปรรูปผลผลิต การเกษตรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ได้มีงานวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนทางการเงินในการลงทุนแปรรูปผลผลิตเกษตรของกลุ่มแม่บ้านคลองพระอุดม อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี (นลินี ชาตะรูปานนท์ 2545) พบว่า การดำเนินงานของกลุ่มแม่บ้านคลองพระอุดม ได้ทำการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ คือแยมพุดสมุนไพรรวม นวดผสมสมุนไพรรวม กล้วยกรอบปรุงรส (รสเกลือ รสเนย รสبابีควิว) มะขามแก้วสี่รส (แบบฟอกสีและไม่ฟอกสี)

กล้วยอบม้วน และกล้วยอบลูก โดยให้แหล่งวัตถุดิบภายในท้องถิ่น สมุนไพรทางกลุ่มจะซื้อจากสมาชิกกลุ่มปลูกสมุนไพร ซึ่งราคาจะสูงหรือต่ำจะขึ้นอยู่กับขนาดของวัตถุดิบ กล้วยน้ำว้าและกล้วยหอม รับซื้อจากสมาชิกกลุ่มและพื้นที่ใกล้เคียง กล้วยน้ำว้ารับซื้อในราคาหวีละ 3-4 บาท ส่วนกล้วยหอมราคาถูกละ 1-2 บาท มะขามเปรี้ยวซื้อจากตลาดในตำบลคลองพระอุดม ราคา กิโลกรัมละ 30-40 บาท ซึ่งจากการดำเนินงานของกลุ่มแม่บ้านที่ผ่านมานั้นกลุ่มแม่บ้านมีกำไรจากการขายผลิตภัณฑ์แปรรูปเหล่านี้ และมีอัตราผลตอบแทนสูง เนื่องจากวัตถุดิบบางชนิดสามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่น และได้ผลผลิตตลอดทั้งปี

ส่วนบทความที่เกี่ยวข้อง มีเรื่องกล้วยกวนขนมแบบไทยๆ (พัฒนา นรมาศ 2543 : 14 - 15) กล่าวถึงกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี ได้แก้ปัญหาราคากล้วยตกต่ำและต้นตลาด โดยการนำกล้วยสุกมาแปรรูปเป็นกล้วยกวนรสอร่อย จัดห่อด้วยใบตองแห้งเป็นขนมแบบไทยๆ ในการผลิตแต่ละครั้งจะใช้กล้วยครั้งละ 30 กิโลกรัม เมื่อกวนเสร็จจะได้เนื้อกล้วยกวน 15 กิโลกรัม รายได้ส่วนที่เป็นกำไรจะหักเข้ากลุ่ม 10% เพื่อนำมาใช้ในการดำเนินกิจกรรมของกลุ่ม และกำไรอีกส่วนหนึ่งจะนำมาแบ่งเท่าๆกัน เพื่อเป็นค่าแรงงานให้กับสมาชิกแต่ละคนที่หมุนเวียนมาทำกล้วยกวนในแต่ละครั้ง

ไตรรัตน์ สุนทรประภัทร (2543 : 8) ได้กล่าวถึงการทำกล้วยตากพลังงานแสงอาทิตย์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร หมู่ 2 บ้านคลองกระต่อน อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก ซึ่งจากการรวมกลุ่มทำให้สมาชิกทุกคนมีรายได้เพิ่มมากขึ้น และได้รับความรู้เพื่อพัฒนาการผลิตกล้วยตากแบบใหม่ โดยใช้วิธีอบกล้วยด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ ซึ่งเป็นเครื่องมือที่ทางรัฐบาลสนับสนุนมา และมีเจ้าหน้าที่จากสำนักงานเกษตรอำเภอบางกระทุ่มมาเป็นพี่เลี้ยงให้ สำหรับราคาขายนั้นขายเป็นกล่อง น้ำหนักกล่องละ 500 กรัม ขายส่งกล่องละ 20 บาท มีทั้งแม่ค้า พ่อค้ามารับซื้อถึงที่ทำการกลุ่มและนำไปฝากขายตามที่ต่างๆ เช่น สนามบินพิษณุโลก จากการรวมกลุ่มทำให้ สมาชิกมีความมั่นคงทางเศรษฐกิจขึ้น โดยสมาชิกมีรายได้เฉลี่ยเดือนละ 7,000 บาท ต่อครอบครัว

สุรพล ชมพู (2543:19) ได้กล่าวถึงการรวมกลุ่มของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านถนนหักสามัคคี หมู่ที่ 2 ตำบลหนองหอย กิ่งอำเภอพระทองคำ จังหวัดนครราชสีมา ซึ่งเป็นการรวมกลุ่มระหว่างแม่บ้านเกษตรกร เพื่อทำกิจกรรมหลังการเก็บเกี่ยว โดยนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นไปเพิ่มมูลค่าผลผลิตการเกษตร กิจกรรมของกลุ่มคือการแปรรูปถนอมอาหาร บรรจุหีบห่อเพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบส่วนใหญ่จะเป็นกล้วย เนื่องจาก ในท้องถิ่นมีมากและราคาถูกมาแปรรูปเป็นกล้วยกวน กล้วยตาก กล้วยกรอบแก้ว ข้าวเกรียบกล้วย และผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ต้องการของตลาดมากจนไม่สามารถผลิตได้ทันตามความต้องการคือ “กล้วยอบม้วน” การผลิตและการตลาดปัจจุบันผลิตได้ประมาณวันละ 150 - 200 กล่อง บรรจุกล่องละ 7 ลูก ในหนึ่งวันจะใช้กล้วยประมาณ 100 หวี จะมีแม่ค้ามารับซื้อไปจำหน่ายตามร้าน ห้างสรรพสินค้า หรือ งานเทศกาลต่างๆ โดยเฉพาะ

สมาคมมงคลชัยพัฒนากรุงเทพฯ จะมารับซื้อทุกอาทิตย์ รับซื้อประมาณเดือนละ 2,500-3,500 ก่อ่ง ราคาขายส่งก่่อ่งละ 10 บาท ขายปลีกราคาจะสูงกว่่านี้ ซึ่งทางกลุ่มจะมีรายได้ไม่ต่ำกว่่า เดือนละ 60,000 บาท การดำเนินงานของกลุ่ม กลุ่มๆจะลงหุ้นกัน ในหนึ่งวันจะมีสมาชิกของกลุ่มประมาณ 10-15 คน หมุนเวียนมาทำกิจกรรมกลุ่ม และมีการลงเวลาปฏิบัติงาน กำไรจะแบ่งให้สมาชิกที่ปฏิบัติงานส่วนหนึ่ง อีกส่วนหนึ่งจะนำเข้ากลุ่ม ปัญหาในการผลิต คือขาดแคลนเงินทุนในการเพิ่ม อัตราการผลิตให้เพียงพอกับความต้องการของตลาด

นอกจากนี้ เหมวดี พลรัฐ (2544:8) กล่าวถึง ก๊วยเล็บมือนางอบเลิศรสของกลุ่ม แม่บ้านเกษตรกรบ้านนาโพธิ์ หมู่ 4 ตำบลนาโพธิ์ อำเภอสวี จังหวัดชุมพร ซึ่งก๊วยเล็บมือนาง นั้น จะรับซื้อจากสมาชิกซึ่งต้องมีการจดทะเบียนไว้ โดยรับซื้อในราคา กิโลกรัมละ 2 บาทตลอดปี หากใคร ไม่ได้จดทะเบียนไว้กลุ่มจะไม่รับซื้อ เพื่อป้องกันสมาชิกไปขายให้กับพ่อค้าในฤดูที่มี ราคาแพง และในฤดูที่มีราคาตกต่ำก็จะไม่รับซื้อของคนนอก กลุ่มแม่บ้านจะมีการอบก๊วยทุกวัน และอย่างน้อยต้องทำการผลิตอาทิตย์ละ 2,000 ก่อ่ง (บรรจุก่่อ่งละ 200 กรัม จะได้ประมาณ 20 ลูก) ราคาขายส่งก่่อ่งละ 10 บาท ขายปลีกก่่อ่งละ 15 บาท ก๊วยอบนี้เก็บได้นาน 1 เดือนไม่ต้อง แช่เย็น การตลาดนอกจากจำหน่าย ภายในประเทศแล้วยังมีการจำหน่ายในต่างประเทศด้วย ได้แก่ สวีเดน สหรัฐอเมริกา และได้หวัน

นิพนธ์ สุขสะอาด (2546 :17 - 18) ได้กล่าวถึงผลิตภัณฑ์แปรรูปก๊วยไข่กรอบแก้ว ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะพร้าวพัฒนา ตำบลเกาะจันทร์ อำเภอละโวด จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งได้รับการคัดเลือกเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ โดยสมาชิกได้ร่วมทุนกันผลิตและแปรรูป โดยการซื้อก๊วยจากสมาชิกในหมู่บ้าน และหมู่บ้านใกล้เคียงมาผ่านกระบวนการแปรรูป จนกระทั่ง ในขณะนี้สินค้าติดตลาดขายดีมาก วัตถุประสงค์ไม่เพียงพอต้องไปหาซื้อจากหมู่บ้านไกล ๆ การตลาดในปัจจุบันนี้ก๊วยไข่กรอบแก้วของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ได้นำไปวางขายในห้างสรรพสินค้า ปีม้มน้ำมัน ร้านค้าสหกรณ์ ร้านค้าชุมชน ส่วนราชการและรัฐวิสาหกิจต่างๆ ทั้งภายในและ ภายนอกประเทศ ราคาขายส่ง กิโลกรัมละ 55 บาท ส่วนการขายปลีกตามแต่ขนาดน้ำหน้กตั้งแต่ ๑ กิโลกรัม ครึ่ง กิโลกรัม 200 กรัม เป็นต้น การพัฒนาคุณภาพสินค้าและบรรจุภัณฑ์ ทางกลุ่มได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานเกษตรอำเภอละโวด และสำนักงานเกษตรจังหวัด นครศรีธรรมราช ผลตอบแทนและรายได้จากการร่วมทุน ร่วมแรง ร่วมใจใช้เวลาว่างจากการทำ เรือสวนไร่นามาแปรรูปก๊วย ทำให้สมาชิกมีรายได้เสริม โดยคิดค่าตอบแทนเป็นรายชั่วโมง ทำมากได้มาก โดยคิดค่าตอบแทนชั่วโมงละ 17 บาท สมาชิกที่มาทำงานมากจะมีรายได้ ประมาณ เดือนละ 2,500 บาท และเมื่อสิ้นปีจะมีการแบ่งปันผลกำไรกันอีกครั้งหนึ่ง

ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับต้นทุนและผลตอบแทนของการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร มีงานวิจัยเรื่องวิธีการตลาดของผลิตภัณฑ์การแปรรูปของกลุ่มแม่บ้าน



เกษตรกร (จิตรลดา ไชยเลิศ 2544) กล่าวถึง การศึกษาการผลิตของกลุ่มสตรีสหกรณ์ภาคเหนือตอนบน โดยใช้วิธีวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนตามทฤษฎีเศรษฐศาสตร์ พบว่า กลุ่มสตรีสหกรณ์มีการผลิตเชิงธุรกิจ 33 กลุ่ม ใน 9 จังหวัดภาคเหนือตอนบน ประกอบธุรกิจการแปรรูปอาหาร ผ้าทอด และผลิตภัณฑ์จากผ้า ก้านไม้ ไม้ดอก ไม้ประดับ ซึ่งการผลิตก้านไม้ให้ผลตอบแทนสูงสุด(ร้อยละ 96) ธุรกิจที่ให้ผลตอบแทนเกินร้อยละ 50 ได้แก่ ข้าวแต่น น้ำเสาวรสเข้มข้น น้ำบรรจุถังและกล้วยกวน ธุรกิจอื่น ๆ ส่วนใหญ่มีผลตอบแทนมากกว่าร้อยละ 30 ส่วนที่ผลตอบแทนเป็นลบ ได้แก่ ไม้กวาด การจัดดอกไม้ งานศพ พวงหรีดดอกไม้สด และน้ำพริกถาบ

สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร (2542) ได้ศึกษารายได้และผลตอบแทนการแปรรูปผลผลิตเกษตรอย่างง่ายของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 2541 โดยทำการสำรวจจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จำนวน 21 กลุ่ม ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ทำการสำรวจแบ่งเป็นกลุ่มอาหารและไม่ใช่อาหาร รวมทั้งหมด 36 ผลิตภัณฑ์ ปรากฏว่าผลิตภัณฑ์จากเครื่องคั้น สมุนไพร มีอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน ร้อยละ 88.82-152.03 ผลิตภัณฑ์จากมะม่วง มีอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน ร้อยละ 120.65-122.82 ผลิตภัณฑ์จากกล้วยจำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย กล้วยตาก กล้วยฉาบ มีผลตอบแทนต่อต้นทุนการผลิต ร้อยละ 48.15 - 61.94

และงานวิจัยเรื่องการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนทางการเงินในการลงทุนแปรรูปผลผลิตเกษตรของกลุ่มแม่บ้านคลองอุดม อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี (นลินี ขาตะรูปานนท์ 2545) พบว่า ในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ คือ แยมพุดสมุนไพร คุกกี้ขนมสมุนไพร กล้วยอบกรอบปรุงรส มะขามแก้วสีรส กล้วยอบม้วน พบว่าผลิตภัณฑ์ที่มีผลตอบแทนสูงสุดได้แก่ มะขามแก้วสีรส โดยมีผลกำไรเฉลี่ยกิโลกรัมละ 59 บาท หรือคิดเป็นร้อยละ 15.76 รองลงมาได้แก่ คุกกี้ขนมสมุนไพร โดยมีผลกำไรเฉลี่ย กิโลกรัมละ 85 บาท หรือคิดเป็นร้อยละ 13.59 ส่วนผลิตภัณฑ์ที่มีผลกำไรต่ำสุด ได้แก่กล้วยตากลูก มีผลกำไรเฉลี่ยกิโลกรัมละ 10 บาท หรือคิดเป็นร้อยละ 2.86 ของผลตอบแทนทั้งหมด

ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการตลาด ช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์แปรรูปของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ได้มีงานวิจัยเรื่องทัศนคติของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่มีต่องานส่งเสริมเคหกิจเกษตรอำเภอเมือง จังหวัดน่าน (พัฒนกร ขาวไชย 2534) ได้ให้ความเห็นด้านการตลาดว่าผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จะต้องพิถีพิถันในเรื่องคุณภาพมาตรฐานการบรรจุหีบห่อ และการผลิตเพื่อป้องกันตลาดท้องถิ่นหรือนักท่องเที่ยวเป็นอันดับแรก นอกจากนี้ยังมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมว่า ในด้านตลาดรองรับผลิตภัณฑ์ กลุ่มแม่บ้านจะต้องทราบกลุ่มบุคคลเป้าหมายที่แน่นอน และผลิตในสิ่งที่ต้องการ โดยพิถีพิถันในเรื่องมาตรฐานและคุณภาพผลิตภัณฑ์ ชมรมแม่บ้านเกษตรกรระดับจังหวัดอำเภอ ควรเป็นผู้ประสานงานในด้านจัดหาตลาดผลิตภัณฑ์ และการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ ให้เป็นที่รู้จักกว้างขวางยิ่งขึ้น

ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยเรื่อง บทบาทที่คาดหวังของแม่บ้านเกษตรกรในการเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว : กรณีศึกษาหมู่บ้านโคกเจริญ จังหวัดลพบุรี (พรภิมณ มีศิลป์ 2539) ได้ให้ข้อเสนอแนะว่าการตลาดผลิตภัณฑ์แปรรูปของกลุ่มแม่บ้านควรมีการจัดหาตลาดรองรับเพื่อเพิ่มอำนาจการต่อรองราคา ให้ข้อมูลข่าวสารด้านการตลาดที่ถูกต้อง รวดเร็ว ให้ความรู้ในด้านการตลาด การบริหารงาน กล่าวคือ ความรู้ทั่วไปในระดับการผลิต การแปรรูป การตลาด และ ลดต้นทุน การตลาดให้ต่ำลง รวมทั้งการจัดการธุรกิจแบบครบวงจร

นอกจากนี้ยังมีงานวิจัยเรื่อง วิธีการตลาดของผลิตภัณฑ์การเกษตรแปรรูปของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร (จิตรลดา ไชยเลิศ 2544) ทำการศึกษาในจังหวัดเชียงใหม่ ใช้ข้อมูลปฐมภูมิ โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์คณะกรรมการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กลุ่มละ 3-5 คน จาก 39 กลุ่ม ใน 8 อำเภอ พบว่า ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจังหวัดเชียงใหม่ทำการผลิตมีจำนวน 135 กิจกรรม จำแนกได้เป็น 8 ประเภท คือ ประเภทหมักดอง ประเภทเชื่อม แช่อิ่ม กวน ประเภททอด ประเภทอบ ตากแห้ง ประเภทเครื่องดื่มสมุนไพรและน้ำผลไม้ ประเภทน้ำพริก ประเภทอุปโภค ประเภทหัตถกรรมและสิ่งทอ ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจะมีตลาดของกลุ่มแม่บ้านติดอยู่ และมีเพียงร้อยละ 50 ที่บอกวัน เดือน ปี ที่ผลิตและวันหมดอายุ ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านที่ได้รับตรา อย. มีประมาณร้อยละ 60 และได้รับตราเกษตรชวนชิม-ชวนใช้ ประมาณร้อยละ 30 ของผลิตภัณฑ์ทั้งหมด ระดับราคาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่ขายส่งจะต่ำกว่าระดับราคาในท้องตลาดเล็กน้อย ประมาณร้อยละ 20-30 การชำระเงินโดยส่วนใหญ่เน้นการชำระเงินสดมากที่สุด ในด้านช่องทางการตลาด พบว่า ผ้าทอและผลิตภัณฑ์จากผ้าทอ ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม กวน อบแห้ง มีช่องทางการตลาดมากที่สุด รองลงมาได้แก่ขนมอบ และขนมขบเคี้ยว

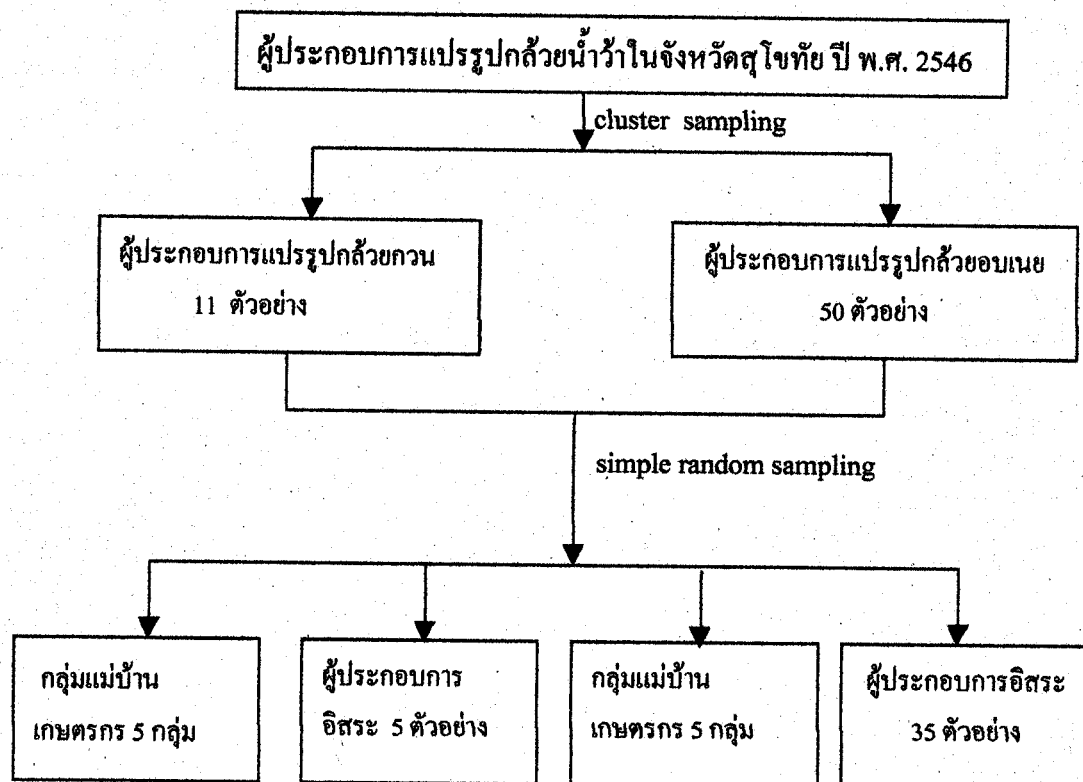
### บทที่ 3

## วิธีดำเนินการวิจัย

ในการดำเนินการวิจัยเรื่อง การศึกษาเศรษฐกิจการแปรรูปกล้วยน้ำว้าในจังหวัดสุโขทัย ผู้วิจัยได้มีวิธีดำเนินการศึกษา ประกอบด้วยขั้นตอนดังต่อไปนี้

#### 1. กลุ่มตัวอย่าง

การวิจัยครั้งนี้ได้ศึกษากลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยกวนและกล้วยอบเนย ในเขตจังหวัดสุโขทัย โดยใช้วิธีการเลือกสิ่งตัวอย่างแบบกลุ่ม (cluster sampling) โดยแบ่งกลุ่มตัวอย่างออกเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่ 1) ผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวนที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 2) ผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวนที่เป็นผู้ประกอบการอิสระ 3) ผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนยที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 4) ผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนยที่เป็นผู้ประกอบการอิสระ ซึ่งแต่ละกลุ่มตัวอย่างจะมีจำนวนแตกต่างกันตามจำนวนของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยน้ำว้า เป็นกล้วยกวนและกล้วยอบเนย ในจังหวัดสุโขทัย (ตารางที่ 1.1) จากนั้นทำการสุ่มเลือกสิ่งตัวอย่างแบบธรรมดา (simple random sampling) จำนวน 50 ตัวอย่าง ที่ระดับความเชื่อมั่น ร้อยละ 95 ได้แก่ ผู้ประกอบการแปรรูป กล้วยกวนที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 5 กลุ่ม โดยประธานกลุ่มหรือรองประธานกลุ่มเป็นผู้ให้ข้อมูล ผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวนที่เป็นผู้ประกอบการอิสระจำนวน 5 ตัวอย่าง ผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนยที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจำนวน 5 กลุ่ม โดยประธานกลุ่มหรือรองประธานกลุ่มเป็นผู้ให้ข้อมูล และผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนยที่เป็นผู้ประกอบการอิสระจำนวน 35 ตัวอย่าง ดังนี้



#### ลักษณะของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

1. มีสมาชิกกลุ่ม ตั้งแต่ 7- 35 ครัวเรือน
2. สมาชิกส่วนใหญ่มีอายุมาก ไม่สามารถทำงานรับจ้าง หรือประกอบอาชีพอื่นได้
3. เป็นการรวมกลุ่มของสมาชิกที่มีวัยใกล้เคียงกัน และมีฐานะทางสังคมใกล้เคียงกัน มีการช่วยเหลือเกื้อกูลกัน
4. เป็นการร่วมหุ้นกันเพื่อนำมาเป็นทุนในการประกอบการเนื่องจากสมาชิกกลุ่มส่วนใหญ่ ไม่มีทุนเพียงพอ และขาดแหล่งสินเชื่อทางการเงิน
5. มีการรวมตัวกันเป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมาตั้งแต่ปี พ.ศ.2541 และมีการดำเนินกิจกรรมกลุ่มตลอดมา

#### ลักษณะของผู้ประกอบการอิสระแปรรูปกล้วยกวน

1. มีฐานะทางการเงินดี มีเงินทุนของตนเอง
2. ทำการแปรรูปกล้วยกวนเป็นอาชีพเสริม อาชีพหลักคือการทำไร่อ้อย
3. มีกลุ่มลูกค้าเป็นของตนเอง
4. ส่วนใหญ่เป็นญาติพี่น้องกัน และมีบ้านอยู่ในละแวกเดียวกัน

#### ลักษณะของผู้ประกอบการอิสระแปรรูปกล้วยอบเนย

1. มีฐานะทางการเงินดี มีเงินทุนเป็นของตนเอง

2. ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ทำการแปรรูปกล้วยอบเนยเป็นอาชีพหลัก มีเพียงบางส่วนที่ทำเป็นอาชีพเสริม อาชีพหลักคือการทำงาน

3. มีกลุ่มลูกค้าเป็นของตนเอง และไม่เห็นความจำเป็นในการรวมกลุ่ม

จากการศึกษาลักษณะของผู้ประกอบการ พบว่า ผู้ประกอบการอิสระแปรรูปกล้วยกวนและกล้วยอบเนย มีความเหมือนกันที่ว่า ผู้ประกอบการอิสระไม่เห็นความจำเป็นในการรวมกลุ่ม เพราะเป็นผู้ที่มีฐานะทางการเงินดี มีทุนและกลุ่มลูกค้าของตนเอง และมีส่วนที่ต่างกัน คือ ผู้ประกอบการอิสระผู้แปรรูปกล้วยอบเนยส่วนใหญ่ทำการแปรรูปเป็นอาชีพหลัก แต่ผู้แปรรูปกล้วยกวนทำการแปรรูปเป็นอาชีพเสริมจากการทำไร่่อ้อย สำหรับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสมาชิกเห็นความสำคัญของการรวมกลุ่มซึ่งสมาชิกส่วนใหญ่มีข้อจำกัดในด้านการประกอบอาชีพ เพราะมีอายุมากไม่สามารถทำงานรับจ้างหรือประกอบอาชีพอื่นได้ และไม่มีเงินทุนเพียงพอที่จะสามารถประกอบการได้จึงต้องอาศัยการรวมตัวกัน

## 2. เครื่องมือวิจัย และการเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือวิจัย และใช้วิธีการเก็บข้อมูลปฐมภูมิโดยวิธีการสัมภาษณ์

### 2.1 วิธีดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล ใช้วิธีการดังต่อไปนี้

2.1.1 ทดสอบแบบสอบถามโดยออกสัมภาษณ์ผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยอบเนย และกล้วยกวน ในกลุ่มเป้าหมายตามแบบสอบถามที่ได้ออกแบบไว้ในเบื้องต้น ในกรณีผู้ประกอบการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จะทำการสัมภาษณ์ประธานหรือรองประธานกลุ่มเพื่อทดสอบว่าแบบสอบถามมีความครบถ้วนสมบูรณ์หรือไม่ แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไข

2.1.2 นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแล้วไปใช้สัมภาษณ์ เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลตามที่วางแผนไว้จากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 50 ตัวอย่าง

### 2.2 แหล่งข้อมูล

2.2.1 ข้อมูลปฐมภูมิ (primary data) ใช้วิธีการเก็บข้อมูลจากแบบสอบถาม โดยจัดทำแบบสอบถามเป็น 4 ชุด ตามลักษณะของกลุ่มตัวอย่าง คือ

ชุดที่ 1 แบบสอบถามครัวเรือนอิสระผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย

ชุดที่ 2 แบบสอบถามกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย

ชุดที่ 3 แบบสอบถามครัวเรือนอิสระผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวน

ชุดที่ 4 แบบสอบถามกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวน

ในแต่ละชุดของแบบสอบถามประกอบด้วยข้อมูล 8 ตอน คือ

- 1) ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ
- 2) ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยการผลิต
- 3) ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต
- 4) ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตและอัตราการผลิต
- 5) ข้อมูลเกี่ยวกับด้านการตลาด และการจำหน่าย
- 6) ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดสรร (กรณีผู้ประกอบการเป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร)
- 7) ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรค
- 8) ข้อมูลเกี่ยวกับหน่วยงานและการสนับสนุนของรัฐ

2.2.2 ข้อมูลทุติยภูมิ (secondary data) ข้อมูลรายชื่อกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจังหวัดสุโขทัย ได้จากสำนักงานเกษตรจังหวัดสุโขทัย และสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสุโขทัย ข้อมูลพื้นที่ปลูกกล้วยน้ำว้า ได้จากสำนักงานเกษตรจังหวัดสุโขทัย นอกจากนั้นเป็นข้อมูลที่ได้จากเอกสารการวิจัย หนังสือ และวารสารทางวิชาการต่างๆ

### 3 การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ข้อมูลปฐมภูมิ สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

3.1 วิธีการวิเคราะห์เชิงพรรณนา (descriptive method) ในส่วนนี้เป็นการศึกษาและวิเคราะห์ ข้อมูลเบื้องต้นของประชากรที่ศึกษา การจัดการปัจจัยการผลิต กระบวนการผลิต ปริมาณการผลิต ต้นทุนการผลิต ช่องทางการตลาด การกำหนดราคา ราคาผลผลิต ปัญหาและอุปสรรค ในการแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยอบเนยและกล้วยกวน โดยใช้เครื่องมือทางสถิติ ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าสูงสุด ค่าต่ำสุด และการวิเคราะห์ประสิทธิภาพโดยใช้กระบวนการวิเคราะห์ SWOT

3.2 วิธีการวิเคราะห์เชิงปริมาณ (quantitative method) เป็นการนำเอาข้อมูลปฐมภูมิ ที่ได้จากการเก็บข้อมูลตามแบบสอบถาม มาทำการวิเคราะห์ต้นทุน ผลตอบแทน จุดคุ้มทุนในการผลิตกล้วยอบเนยและกล้วยกวน

## บทที่ 4

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

จังหวัดสุโขทัยมีผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นจำนวนมากในเกือบทุกอำเภอ การแปรรูปส่วนใหญ่จะอยู่ในรูปของกล้วยอบเนยและกล้วยกวน เนื่องจากได้รับความนิยมจากผู้บริโภค และเป็นสินค้าขึ้นหน้าขึ้นตาของจังหวัด จัดเป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล ซึ่งมีกระบวนการผลิต การจัดการ และการตลาด ดังนี้

#### 1. ผลการศึกษากระบวนการผลิต

##### 1.1 การศึกษากระบวนการแปรรูปกล้วยกวน

###### 1.1.1 กระบวนการผลิตและต้นทุนการผลิต

จากการสอบถามกระบวนการผลิตจากผู้แปรรูปกล้วยกวนจำนวน 10 ตัวอย่าง พบว่าผู้ประกอบการ แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ ผู้ประกอบการที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 5 กลุ่ม และผู้ประกอบการที่เป็นผู้ประกอบการอิสระจำนวน 5 ตัวอย่าง ซึ่งมีกระบวนการผลิต การจัดการ และการตลาดดังนี้

##### 1) การจัดการปัจจัยการผลิตของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวน

(1) แหล่งที่มาของกล้วยน้ำว้าและมะพร้าว ในการผลิตกล้วยกวนมีวัตถุดิบหลักที่สำคัญคือ กล้วยน้ำว้าและมะพร้าว กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจะใช้ผลผลิตที่ได้ภายในท้องถิ่นและอำเภออื่น ทั้งกล้วยน้ำว้าและมะพร้าว ร้อยละ 60 เนื่องจากในบางครั้งผลผลิตกล้วยน้ำว้าในท้องถิ่นมีไม่เพียงพอต่อความต้องการในการผลิตกล้วยกวน เช่นในช่วงเดือนมีนาคม - เมษายน ซึ่งเป็นฤดูแล้ง กล้วยน้ำว้ามีน้อย และเป็นช่วงที่ตลาดมีความต้องการผลิตภัณฑ์กล้วยกวนเป็นจำนวนมาก เพราะเป็นช่วงที่ผลไม้ตามฤดูกาลมีน้อยและราคาแพง มะพร้าวมีกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางกลุ่มจัดซื้อมาจากจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งมีราคาแพงกว่ามะพร้าวในท้องถิ่น เนื่องจากเชื่อว่าเป็นมะพร้าวที่มีคุณภาพดีกว่ามะพร้าวในท้องถิ่น ผู้ประกอบการอิสระใช้กล้วยน้ำว้าและมะพร้าวภายในท้องถิ่น ร้อยละ 100 เนื่องจากสามารถจัดซื้อได้ง่ายและมีราคาถูก (ตารางผนวกที่ 1) และประสบปัญหาเดียวกับผู้ประกอบการ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

(2) การจัดซื้อกล้วยน้ำว้าและมะพร้าว กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และผู้ประกอบการอิสระจัดซื้อกล้วยน้ำว้าด้วยวิธีเดียวกัน คือเกษตรกรนำมาขายให้ที่สถานที่ประกอบการ และไปซื้อที่สวนเกษตรกร ส่วนมะพร้าวเนื่องจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรส่วนใหญ่ตั้งอยู่ใกล้ตลาดสามารถเดินทางได้สะดวกและนิยมซื้อมะพร้าวที่ซูดสำเร็จแล้ว

ร้อยละ 80 ผู้ประกอบการอิสระ จัดซื้อมะพร้าวโดยมีเกษตรกรนำมาขายให้ที่บ้าน ร้อยละ 80 (ตารางผนวกที่ 1)

(3) การกำหนดราคาและแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงราคากล้วยน้ำว่าและมะพร้าว ในการผลิตกล้วยกวนโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ราคาของกล้วยน้ำว่าและมะพร้าว ซื้อตามราคาในท้องตลาด ส่วนในกรณีผู้ประกอบการอิสระ เนื่องจากเป็นผู้ผลิตกล้วยกวนรายใหญ่ ในท้องถิ่น ทำให้มีอำนาจในการต่อรองราคากล้วยน้ำว่าและมะพร้าวได้บ้าง ซึ่งทั้งในกรณีของผู้ประกอบการที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และผู้ประกอบการอิสระ กล้วยน้ำว่าและมะพร้าวมีราคาไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับปริมาณผลผลิตและฤดูกาล (ตารางผนวกที่ 2) ทำให้ต้นทุนการผลิตไม่แน่นอน และกำไรจากการประกอบการไม่แน่นอน

(4) การคิดราคากล้วยน้ำว่าและมะพร้าว กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร มีวิธีการคิดราคากล้วยน้ำว่าเป็นกิโลกรัม โดยมีราคาเฉลี่ยกิโลกรัมละ 2 บาท และเป็นหวี มีราคาเฉลี่ยหวีละ 2.33 บาท มะพร้าวชุดสำเร็จคิดราคาเป็นกิโลกรัม ราคาเฉลี่ยกิโลกรัมละ 22.50 บาท และมะพร้าวที่ยังไม่ได้ชุดคิดราคาเป็นผล ราคาเฉลี่ยผลละ 3.15 บาท (ตารางผนวกที่ 59) ส่วนผู้ประกอบการอิสระมักจะซื้อกล้วยน้ำว่าโดยคิดเป็นกิโลกรัม ราคาเฉลี่ยกิโลกรัมละ 2.65 บาท และบางส่วนซื้อเป็นหวีมีราคาเฉลี่ยหวีละ 2.375 บาท (ตารางผนวกที่ 58) จะเห็นได้ว่าผู้ประกอบการอิสระรับซื้อกล้วยน้ำว่าในราคาที่สูงกว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เพื่อจูงใจให้เกษตรกรนำผลผลิตมาขายให้ เนื่องจากผู้ประกอบการอิสระมีปริมาณการผลิตต่อวัน โดยเฉลี่ยวันละ 92.40 กิโลกรัม (ตารางผนวกที่ 61) ซึ่งมากกว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่มีปริมาณการผลิตเฉลี่ยวันละ 48.40 (ตารางผนวกที่ 62) ทำให้ผู้ประกอบการอิสระมีความต้องการวัตถุดิบจำนวนมาก นอกจากนี้ผู้ประกอบการอิสระมีสถานที่ประกอบการอยู่ในบริเวณที่ใกล้เคียงกัน จึงทำให้มีการแย่งกันซื้อกล้วยน้ำว่าและมะพร้าว

(5) ความถี่ในการจัดซื้อกล้วยน้ำว่าและมะพร้าว พบว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จะจัดซื้อกล้วยน้ำว่า และมะพร้าวที่เป็นผลสดปีละครั้ง ส่วนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่ใช้มะพร้าวชุดสำเร็จจะซื้อมะพร้าวในวันที่ต้องทำการผลิตเท่านั้น ผู้ประกอบการอิสระมักจะมีการจัดซื้อวัตถุดิบไม่แน่นอน เนื่องจากไม่ได้ทำเป็นอาชีพหลัก ดังนั้นการจัดซื้อวัตถุดิบจึงขึ้นอยู่กับปริมาณการสั่งซื้อกล้วยกวนของลูกค้า (ตารางผนวกที่ 2)

## 2) แรงงานที่ใช้ในการประกอบการ

(1) แหล่งที่มาของแรงงานที่ใช้ในการประกอบการ พบว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรใช้แรงงานจากสมาชิกในกลุ่ม ซึ่งจะมีการปรับเปลี่ยนหมุนเวียนกันมาทำงาน ส่วนผู้ประกอบการอิสระส่วนใหญ่ใช้แรงงานจากสมาชิกในครัวเรือน (ตารางผนวกที่ 3)



(2) จำนวนแรงงานที่ใช้ในการประกอบการและอัตราค่าจ้างแรงงาน ต่อวัน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ใช้แรงงานในการผลิตต่อวัน 6 - 10 คน ซึ่งจำนวนของแรงงาน ไม่แน่นอน เนื่องจากสมาชิกมาทำงานบ้าง ไม่มาทำบ้างตามความสมัครใจ หากมาทำงานจะได้ ค่าจ้างแรงงาน วันละ 120 บาท ผู้ประกอบการอิสระจะใช้แรงงานในการผลิต 2 - 5 คน อัตรา ค่าจ้างแรงงานวันละ 120 บาทเช่นเดียวกัน (ตารางผนวกที่ 4)

### 3) สถานที่ประกอบการและอุปกรณ์

ผู้ประกอบการที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร มีสถานประกอบการ โดย ใช้บ้านประธานกลุ่มเป็นส่วนใหญ่ อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตได้มาจากหน่วยงานภาครัฐที่ให้การสนับสนุน เช่น เครื่องกวนมาตรฐาน เตาแก๊ส เครื่องขุดมะพร้าว เป็นต้นและอุปกรณ์บางส่วน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเป็นผู้จัดหาเอง ซึ่งในการวิจัยครั้งนี้ได้นำเอาสิ่งที่ได้รับการสนับสนุนจาก ภาครัฐมาคิดเป็นต้นทุนด้วย ผู้ประกอบการอิสระจะใช้บ้านเป็นสถานที่ประกอบการและจัดหา อุปกรณ์เองทั้งหมด โดยไม่ได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ (ตารางผนวกที่ 5)

### 4) เงินทุนหมุนเวียนและแหล่งที่มาของเงินทุน

ปริมาณเงินทุนหมุนเวียนต่อรอบการผลิตของผู้ประกอบการผลิต กกล้วยกวน ขึ้นอยู่กับกำลังการผลิตของผู้ประกอบการ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงขนาดของการ ประกอบการ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่มีเงินทุนหมุนเวียน เพื่อซื้อวัตถุดิบ 1) ต่ำกว่า 3,000 บาท ร้อยละ 40 จัดเป็น ผู้ประกอบการขนาดเล็ก 2) ระหว่าง 10,001 - 30,000 บาท ร้อยละ 60 จัดเป็น ผู้ประกอบการขนาดใหญ่ โดยเงินทุนหมุนเวียนได้มาจากหุ้นสมาชิกและการสนับสนุนจากภาครัฐ ส่วน ผู้ประกอบการอิสระมีเงินทุนหมุนเวียน 1) ต่ำกว่า 3,000 บาท ร้อยละ 60 จัดเป็น ผู้ประกอบการขนาดเล็ก 2) ระหว่าง 5,001-10,000 บาท ร้อยละ 40 จัดเป็น ผู้ประกอบการ ขนาดกลาง โดยได้มาจากเงินทุนส่วนตัว (ตารางผนวกที่ 6)

### 5) การผลิตและปริมาณการผลิต

(1) การผลิต ผู้ประกอบการผลิตทั้งที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และ ผู้ประกอบการอิสระไม่มีการวางแผนการผลิต โดยกำหนดปริมาณการผลิตขึ้นอยู่กับความต้องการ ของตลาด และปริมาณของวัตถุดิบที่สามารถจะซื้อมาใช้เพื่อการผลิตได้ในแต่ละช่วง (ตารางผนวก ที่ 7)

(2) ปริมาณการผลิต จากตารางที่ 4.1 พบว่า ผู้ประกอบการอิสระมี ปริมาณการผลิตสูงกว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ปริมาณการผลิตเฉลี่ยวันละ 92.4 กิโลกรัม ซึ่ง ผู้ประกอบการที่ผลิตมากที่สุดผลิตได้วันละ 132 กิโลกรัม ผู้ประกอบการที่ผลิตน้อยที่สุด ผลิตได้ วันละ 45 กิโลกรัม การผลิตโดยเฉลี่ยปีละ 69 วัน ผลผลิตเฉลี่ยปีละ 6,124 กิโลกรัม กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีปริมาณการผลิตเฉลี่ย วันละ 48.8 กิโลกรัม กลุ่มที่ผลิตมากที่สุดผลิตได้

วันละ 80 กิโลกรัม กลุ่มที่ผลิตน้อยที่สุดผลิตได้วันละ 20 กิโลกรัม การผลิตโดยเฉลี่ยปีละ 75 วัน มีผลผลิตเฉลี่ยปีละ 3,564 กิโลกรัม

ตารางที่ 4.1 ปริมาณการผลิตของผู้ประกอบการ แปรรูปกล้วยกวน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร			ผู้ประกอบการอิสระ		
	$\bar{x}$	Max	Min	$\bar{x}$	Max	Min
ปริมาณการผลิตต่อวัน (กก.)	48.4	80	20	92.4	132	45
จำนวนวันที่ทำการผลิต (วัน)	75.0	120	60	69.0	80	60
ปริมาณการผลิตต่อปี (กก.)	3,564.0	5,400	1,400	6,140.0	7,920	3,600

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

6) ขั้นตอนการแปรรูปกล้วยกวน การแปรรูปกล้วยกวนมีขั้นตอนต่างๆ ตามลำดับ ดังนี้ การเตรียมวัตถุดิบ ประกอบด้วย กล้วยน้ำว้าสุกงอม มะพร้าว น้ำตาลทราย นมข้นหวานเกลือ เบะแซ และเชื้อเพลิง (แก๊สและฟืน) จากนั้นทำการผลิตด้วยการกวนกล้วยน้ำว้าผสมมะพร้าว น้ำตาลทราย เกลือ นมข้นหวานและเบะแซ จนเป็นเนื้อเดียวกัน เมื่อเสร็จแล้วจึงมีการบรรจุหีบห่อตามลำดับ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีการจัดเตรียมกล้วยน้ำว้า โดยซื้อกล้วยน้ำว้าแก่มาบ่มด้วยวิธีธรรมชาติ 5 - 7 วัน ร้อยละ 60 การจัดเตรียมมะพร้าวโดยซื้อมะพร้าวชุดสำเร็จ ร้อยละ 60 วิธีการกวนมี 2 วิธีคือ กวนด้วยเครื่องกวนมาตรฐาน (ภาพผนวกที่ 1) โดยใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิง ร้อยละ 40 และกวนด้วยแรงคน โดยใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิง ร้อยละ 60 การบรรจุหีบห่อ มี 3 แบบ คือตัดเป็นชิ้น ๆ ขนาดประมาณ 1 X 3 นิ้ว (ภาพผนวกที่ 3) ห่อเป็นทอพี (ภาพผนวกที่ 4) และห่อเป็นลักษณะข้าวต้มมัด (ภาพผนวกที่ 5) ซึ่งเป็นที่นิยมของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เพราะเป็นที่ต้องการของตลาดเหมาะสำหรับเป็นของฝาก และสามารถจำหน่ายได้ในราคาสูง เป็นการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์กล้วยกวน ผู้ประกอบการอิสระมีการจัดเตรียมกล้วยน้ำว้า โดยซื้อกล้วยน้ำว้าแก่มาบ่มด้วยวิธีธรรมชาติ 5 - 7 วัน การจัดเตรียมมะพร้าวโดยซื้อมะพร้าวทั้งผล นำมาขูดแล้วทิ้งเป็นน้ำกะทิ ผสมกับน้ำตาลแล้วกวนรวมกับกล้วยน้ำว้า เกลือ นมข้นหวาน ตามสัดส่วนของผู้ประกอบการแต่ละราย กวนจนเป็นเนื้อเดียวกัน ทำการกวนโดยใช้เครื่องกวนแบบภูมิปัญญาชาวบ้าน (ภาพผนวกที่ 2) ใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิง การบรรจุหีบห่อทำในลักษณะตัดเป็นชิ้น ๆ ขนาดประมาณ 1 X 3 นิ้ว (ตารางผนวกที่ 8)

### 1.1.2 ต้นทุนการผลิต รายรับ และกำไรของผู้ประกอบการ

1) ต้นทุนการผลิต ต้นทุนการผลิตด้วยกวนของผู้ประกอบการประกอบด้วย ต้นทุนคงที่และต้นทุนผันแปร โดยต้นทุนคงที่ประกอบด้วยค่าเสื่อมราคาของโรงเรือน ค่าเสื่อมราคาของเครื่องจักร ค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์ ต้นทุนผันแปรประกอบด้วย ค่าวัตถุดิบ ค่าแรงงาน จากตารางที่ 4.2 พบว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีต้นทุนการผลิตเฉลี่ยกิโลกรัมละ 44.20 บาท ประกอบด้วยต้นทุนคงที่เฉลี่ยกิโลกรัมละ 4.96 บาท โดยเป็นค่าเสื่อมราคาของโรงเรือนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 1.95 บาท ค่าเสื่อมราคาของเครื่องจักรเฉลี่ยกิโลกรัมละ 1.34 บาท ค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์เฉลี่ยกิโลกรัมละ 1.67 บาท ต้นทุนผันแปรเฉลี่ยกิโลกรัมละ 39.24 บาท เป็นค่าวัตถุดิบเฉลี่ยกิโลกรัมละ 24.96 บาท ค่าจ้างแรงงานเฉลี่ยกิโลกรัมละ 14.38 บาท ซึ่งสูงกว่าต้นทุนการผลิตของผู้ประกอบการอิสระ ที่มีต้นทุนคงที่เฉลี่ยกิโลกรัมละ 1.03 บาท โดยมีค่าเสื่อมราคาของโรงเรือนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.34 บาท ค่าเสื่อมราคาของเครื่องจักรเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.33 บาท ค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.36 บาท ต้นทุนผันแปรเฉลี่ยกิโลกรัมละ 31.48 บาท เป็นค่าวัตถุดิบเฉลี่ยกิโลกรัมละ 27.32 บาท ค่าจ้างแรงงานเฉลี่ยกิโลกรัมละ 4.16 บาท จะเห็นได้ว่าต้นทุนคงที่ในระยะสั้นของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจะสูงกว่าต้นทุนคงที่ของผู้ประกอบการอิสระ เฉลี่ยประมาณกิโลกรัมละ 3.63 บาท ทั้งนี้เนื่องจากการสร้างโรงเรือนที่มีลักษณะถาวร อุปกรณ์ที่ใช้เป็นอุปกรณ์ที่มีมาตรฐาน มีความคงทนแข็งแรง และมีอายุการใช้งานยาวนาน ซึ่งมีราคาสูงกว่าโรงเรือนและอุปกรณ์ที่ใช้จะประยุกต์ตามความเหมาะสมของผู้ประกอบการอิสระ โดยโรงเรือนที่ใช้ในการประกอบการจะเป็นได้ถุนบ้าน เพิงชั่วคราว และอุปกรณ์ที่ใช้จะเป็นแบบง่ายๆ ซึ่งประยุกต์จากภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยประดิษฐ์จากสิ่งที่ได้ในท้องถิ่น ซึ่งสามารถใช้เป็นเครื่องมือในการผลิตกล้วยกวนได้เช่นเดียวกัน แต่เนื่องจากโรงเรือนถาวร อุปกรณ์มาตรฐานมีอายุการใช้งานที่ยาวนาน จะทำให้ต้นทุนในระยะยาวของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรถูกลง ส่วนผู้ประกอบการอิสระ มีความเชื่อว่าจะในอนาคตจะต้องมีการสร้างโรงเรือนถาวร ใช้อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐานเช่นเดียวกัน และค่าวัสดุอุปกรณ์ในอนาคตจะสูงกว่าในปัจจุบัน แนวโน้มของต้นทุนคงที่ในระยะยาวสูงขึ้น นอกจากนี้ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้จัดหาอุปกรณ์และจัดเตรียมเงินลงทุนเอง ไม่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ

ต้นทุนผันแปรเฉลี่ยของผู้ประกอบการอิสระต่ำกว่าของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จะเห็นได้ว่าผู้ประกอบการอิสระมีค่าวัตถุดิบสูงกว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เนื่องจากผู้ประกอบการอิสระมีการผลิตในปริมาณมาก และผู้ประกอบการมีสถานประกอบการอยู่ในละแวกเดียวกัน มีความต้องการวัตถุดิบจำนวนมาก จึงได้กำหนดราคารับซื้อวัตถุดิบไว้สูงกว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อจูงใจให้เกษตรกรนำวัตถุดิบมาขายให้ที่สถานประกอบการ แต่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีต้นทุนค่าจ้างแรงงานสูงกว่าผู้ประกอบการอิสระ เนื่องจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางกลุ่มมีการบรรจุหีบห่อใน

ลักษณะเหมือนข้าวต้มมัด เพราะเชื่อว่าเป็นที่ต้องการของตลาด ซึ่งการบรรจุหีบห่อในลักษณะนี้มีหลายขั้นตอน ต้องใช้แรงงานเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ผู้ประกอบการอิสระยังมีปริมาณการผลิตต่อวันสูงกว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

ตารางที่ 4.2 ต้นทุนการผลิตกล้วยกวนของผู้ประกอบการ

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	ผู้ประกอบการอิสระ
ต้นทุนคงที่ (บาท/กก.)	4.96	1.03
ค่าเสื่อมราคาของโรงเรือน	1.95	0.34
ค่าเสื่อมราคาของเครื่องจักร	1.34	0.33
ค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์	1.67	0.36
ต้นทุนผันแปร (บาท/กก.)	39.24	31.48
ค่าวัตถุดิบ	24.96	27.32
ค่าแรงงาน	14.38	4.16
ต้นทุนรวม (บาท/กก.)	44.20	32.51
ปริมาณการผลิต (กก./วัน)	48.40	92.40

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

2) รายรับของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวน ผู้ประกอบการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีรายรับจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยกวน เฉลี่ยวันละ 2,702.00 บาท และเฉลี่ยปีละ 202,650.00 บาท ผู้ประกอบการอิสระมีรายรับจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยกวน เฉลี่ยวันละ 3,568.40 บาท และเฉลี่ยปีละ 246,202.00 บาท และผู้ประกอบการทั้ง 2 กลุ่ม มีรายรับจากการขายส่งมากกว่ารายรับจากการขายปลีก มากกว่ารายรับจากการขายส่ง

ตารางที่ 4.3 รายรับของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	ผู้ประกอบการอิสระ
ปริมาณการผลิต (กก./วัน)	48.40	92.40
ปริมาณการผลิต (กก./ปี)	3,630.00	6,435.60
ราคาขายปลีก (บาท/กก.)	59.00	44.00
ราคาขายส่ง (บาท/กก.)	55.00	37.00
รายรับจากการขายปลีก (บาท/วัน)	332.00	422.00
รายรับจากการขายส่ง (บาท/วัน)	2,370.00	3,145.40
รายรับรวม (บาท/วัน)	2,702.00	3,568.40
รายรับรวม (บาท/ปี)	202,650.00	246,202.00

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

3) กำไรของผู้ประกอบการ กำไรของผู้ประกอบการ ได้มาจากรายรับที่ได้มาจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยกวน ซึ่งได้ทำการหักต้นทุนแล้วจึงเป็นกำไร จากตารางที่ 4.4 พบว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกร มีกำไรเฉลี่ยวันผลิตวันละ 542.26 บาท กำไรเฉลี่ยปีละ 38,613.23 บาท ส่วนผู้ประกอบการอิสระ มีกำไรเฉลี่ยวันผลิตวันละ 544.39 บาท และกำไรเฉลี่ยปีละ 34,738.08 บาท จะเห็นได้ว่า กำไรต่อวันผู้ประกอบการทั้ง 2 กลุ่มใกล้เคียงกัน แต่กำไรเฉลี่ยต่อปีกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีรายได้สูงกว่า เพราะแม้ว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจะมีต้นทุนการผลิตสูงกว่าและปริมาณการผลิตน้อยกว่า เนื่องจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีการบรรจุหีบห่อกล้วยกวนที่สวยงามสะดุดตาตามความเชื่อของผู้ผลิตที่ว่าการทำงานบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามจะส่งเสริมการขายได้เพิ่มมากขึ้น และทำให้สามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในราคาที่สูงกว่าผู้ประกอบการอิสระ นอกจากนี้ พบว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีจำนวนวันผลิตเฉลี่ยปีละ 75 วัน ซึ่งมากกว่าผู้ประกอบการอิสระที่มีจำนวนวันผลิตเฉลี่ยปีละ 69 วัน เนื่องจากผู้ประกอบการอิสระต้องมีการะงานบ้าน และใช้เวลาว่างจากการประกอบอาชีพการเกษตรมาผลิตกล้วยกวนจึงทำการผลิตได้ไม่เต็มที่ (ตารางที่ 4.1)

ตารางที่ 4.4 กำไรของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร			ผู้ประกอบการอิสระ		
	$\bar{x}$	Max	Min	$\bar{x}$	Max	Min
กำไร (บาท/ วัน)	542.26	1,326.3	200.39	544.39	1,013.43	111.74
กำไรเฉลี่ย(บาท/ปี)	38,613.23	79,578	13,025.38	34,738.04	60,805.8	8,939.00

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

### 1.1.3 การตลาด

1) จำนวนผู้ประกอบการผลิตและผู้จำหน่ายกล้วยกวนในท้องถิ่น พบว่ามีผู้ประกอบการผลิตใน 3 อำเภอ คือ อำเภอเมืองทุ่งเสลี่ยม ศรีสัชนาลัย ทั้งหมด 10 ราย มีผู้จำหน่ายทั้งหมด 31 ราย โดยเป็นผู้ประกอบการผลิตและจำหน่ายด้วย 10 ราย พ่อค้าคนกลาง 11 ราย และร้านขายของฝาก 10 ราย (ตารางผนวกที่ 9)

2) การกำหนดราคาและปริมาณการจำหน่าย ผู้ประกอบการทั้งที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และผู้ประกอบการอิสระ เป็นผู้กำหนดราคาสินค้าเอง โดยกำหนดเป็นราคาขายส่งจากผู้ผลิตให้กับพ่อค้าคนกลาง และราคาขายปลีกจากผู้ผลิตให้กับประชาชนทั่วไป โดยผู้ประกอบการจะพิจารณากำหนดราคา โดยใช้ต้นทุนการผลิต และผลกำไรที่จะได้รับเป็นหลัก ซึ่งผู้ประกอบการจะกำหนดราคาขายแตกต่างกัน และการกำหนดราคาที่แตกต่างกันจะนำไปสู่ปัญหาการตัดราคากันเองของผู้ประกอบการที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียงกัน (ตารางผนวกที่ 10) จากตารางที่ 4.5 พบว่าผู้ประกอบการอิสระกำหนดราคาขายส่งเฉลี่ยกิโลกรัมละ 37 บาท และกำหนดราคาขายปลีกเฉลี่ยกิโลกรัมละ 44 บาท กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกำหนดราคาสูงกว่าราคาขายของผู้ประกอบการอิสระทั้งราคาขายปลีกและขายส่ง ซึ่งได้กำหนดราคาขายส่งเฉลี่ยกิโลกรัมละ 55 บาท สูงกว่าราคาขายของผู้ประกอบการอิสระเฉลี่ยกิโลกรัมละ 18 บาท และกำหนดราคาขายปลีกเฉลี่ยกิโลกรัมละ 59 บาท สูงกว่าราคาขายของผู้ประกอบการอิสระเฉลี่ยกิโลกรัมละ 15 บาท ทั้งนี้เพราะสินค้าของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีการบรรจุหีบห่อที่สวยงามสะดุดตา ทำให้มูลค่าของสินค้าสูงขึ้น ผู้ประกอบการทั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ที่เป็นผู้ประกอบการขนาดกลางและใหญ่ มีการขายส่งมากกว่าขายปลีก โดยมีปริมาณการขายส่ง ร้อยละ 90-100 ของปริมาณสินค้า แต่ผู้ประกอบการขนาดเล็ก จะมีการขายปลีกมากขึ้น โดยมีปริมาณการขายปลีก ร้อยละ 30-60 ของปริมาณผลผลิต และผู้ประกอบการอิสระเน้นการขายส่ง โดยมีปริมาณการขายส่ง ร้อยละ 90 ของปริมาณสินค้าที่ผลิต (ตารางผนวกที่ 79 และ 80)

ตารางที่ 4.5 ราคาและปริมาณการจำหน่ายกล้วยกวน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร			ผู้ประกอบการอิสระ		
	$\bar{x}$	Max	Min	$\bar{x}$	Max	Min
ราคาขายปลีก (บาท/กก.)	59	65	50	44	50	40
ราคาขายส่ง (บาท/กก.)	55	65	45	37	40	35
ปริมาณการขายปลีก (ร้อยตะ)	20	60	0	10	0	0
ปริมาณการขายส่ง (ร้อยตะ)	80	100	40	90	0	0

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

3) แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยกวน ผู้ประกอบการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และผู้ประกอบการอิสระ มีแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยกวนคือ สถานที่ประกอบการผลิต ร้านขายของฝาก ต่างจังหวัด ร้อยละ 20- 40 ของปริมาณผลผลิต และต่างประเทศ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เป็นผู้ประกอบการขนาดใหญ่จำหน่ายผลผลิตส่วนใหญ่ให้ร้านขายของฝาก ร้อยละ 50- 70 ของปริมาณผลผลิต และจำหน่ายที่สถานประกอบการ ร้อยละ 10 ของผลผลิต ผู้ประกอบการขนาดเล็กจำหน่ายที่สถานประกอบการ ร้อยละ 50 ของปริมาณผลผลิต และร้านขายของฝาก ร้อยละ 50 ของปริมาณผลผลิต ผู้ประกอบการอิสระทุกรายมีแหล่งจำหน่ายกล้วยกวนไม่แตกต่างกัน ทั้งผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดกลาง คือ จำหน่ายให้ร้านขายของฝาก ร้อยละ 60 ของปริมาณผลผลิต กรุงเทพฯ ร้อยละ 20 ของปริมาณผลผลิต ต่างจังหวัดและสถานประกอบการ ร้อยละ 10 ของปริมาณผลผลิต ลักษณะการจำหน่าย มีทั้งการจำหน่ายปลีกและส่ง (ตารางผนวกที่ 79 และ 80)

4) ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์กล้วยกวน ผู้ประกอบการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และผู้ประกอบการอิสระ มีช่องทางการตลาดในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยกวน โดยการจำหน่ายที่สถานประกอบการ ออกไปส่งของให้ผู้ซื้อ ส่งพัสดุภัณฑ์ทางไปรษณีย์ รถทัวร์ โดยผู้ซื้อเป็นผู้รับภาระค่าใช้จ่ายในการขนส่ง (ตารางผนวกที่ 13) ซึ่งสินค้าที่ทำการจำหน่ายจะทำการบรรจุหีบห่อเรียบร้อยแล้ว โดยจะจำหน่ายทั้งขายปลีก และขายส่ง ซึ่งผู้ซื้อจะมีวิธีการชำระเงินทั้งเป็นเงินสด และเงินเชื่อ โดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจะตั้งราคาสินค้าไว้เท่ากัน ส่วนผู้ประกอบการอิสระ ร้อยละ 40 กำหนดราคาสินค้าเงินเชื่อแพงกว่าราคาเงินสด กิโลกรัมละ 2 บาท (ตารางผนวกที่ 14)

5) ผู้ซื้อและปริมาณการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยกวน ผู้ซื้อผลิตภัณฑ์กล้วยกวน มีหลายกลุ่มคือ ประชาชนทั่วไป พ่อค้าคนกลาง ร้านขายของฝาก ห้างสรรพสินค้า นักท่องเที่ยว

โดยมีปริมาณความต้องการแตกต่างกัน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เป็นผู้ประกอบการขนาดใหญ่ จำหน่ายสินค้าให้พ่อค้าคนกลาง ร้อยละ 70 ของผลผลิต รองลงมาคือ ร้านขายของฝาก และประชาชนทั่วไป กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เป็นผู้ประกอบการขนาดกลาง จำหน่ายสินค้าให้ร้านขายของฝาก ร้อยละ 50 ของผลผลิต จำหน่ายให้พ่อค้าคนกลาง ร้อยละ 40 ของผลผลิต และประชาชนทั่วไป ร้อยละ 10 ของผลผลิต กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เป็นผู้ประกอบการขนาดเล็ก จำหน่ายสินค้าให้ร้านขายของฝาก ร้อยละ 50-80 ของผลผลิต ประชาชนทั่วไป ร้อยละ 10-50 ของผลผลิต และนักท่องเที่ยว ร้อยละ 10 ของผลผลิต โดยผู้ประกอบการอิสระจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยกวนให้ร้านขายของฝากมากถึง ร้อยละ 80-90 ที่เหลือจำหน่ายให้ ประชาชนทั่วไป นักท่องเที่ยว (ตารางผนวกที่ 79 และ 80)

6) วิธีการจูงใจลูกค้าของผู้ประกอบการในท้องถิ่น พบว่า ผู้ประกอบการ ทั้งที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และผู้ประกอบการอิสระ ใช้วิธีการเดียวกันในการจูงใจลูกค้า คือ การแจกและแถมผลิตภัณฑ์ให้กับลูกค้าที่ซื้อสินค้าในปริมาณมากเพื่อเป็นการสมนาคุณแก่ลูกค้า ส่วนที่ ต่างกันคือ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรยังใช้วิธีการปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ดีขึ้น และปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้น่าสนใจ เพื่อให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพและรูปลักษณ์ตรงกับความต้องการของตลาด เพื่อลูกค้าสามารถนำสินค้าไปจำหน่ายต่อไปได้ง่าย ซึ่งผู้ประกอบการอิสระไม่ได้ทำ เนื่องจากขาดผู้แนะนำ (ตารางผนวกที่ 15)

7) วิธีการดูแลลูกค้าหลังการขายของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวน เนื่องจากผลิตภัณฑ์กล้วยกวนสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานและเน่าเสียยาก ทำให้มีการส่งคืนผลิตภัณฑ์จากลูกค้าน้อยมาก จากการสอบถามกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรถึงการรับคืนกล้วยกวนจากลูกค้าที่เสียหาย พบว่ามีบ้างแต่เป็นจำนวนน้อยมาก โดยเมื่อพบกรณีเสียหายทางกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจะใช้วิธีการคืนเงินให้แก่ลูกค้า ส่วนผู้ประกอบการอิสระยังไม่เคยมีการส่งคืนกล้วยกวนจากลูกค้า (ตารางผนวกที่ 16)

8) การประชาสัมพันธ์สินค้า การประชาสัมพันธ์สินค้าเป็นวิธีการหนึ่งที่จะทำให้สามารถจำหน่ายสินค้าได้เพิ่มขึ้น ผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวน มีวิธีการประชาสัมพันธ์สินค้าที่แตกต่างกัน พบว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีการประชาสัมพันธ์สินค้าโดยใช้วิธีออกงานกาชาดงานประจำปี ร้อยละ 60 โดยมีหน่วยงานภาครัฐให้การสนับสนุนค่าใช้จ่ายในด้านต่างๆ รองลงมาคือ การใช้แผ่นป้ายโฆษณา ผู้ประกอบการอิสระไม่มีการประชาสัมพันธ์ใดๆ เนื่องจากได้มีการทำการแปรรูปกล้วยกวนมานานจนเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายในจังหวัดและมีกลุ่มลูกค้าประจำ (ตารางผนวกที่ 17) สำหรับลูกค้าจริงก็จะทราบข่าวจากการแนะนำของลูกค้าประจำ

#### 1.1.4 การจัดการผลประโยชน์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

1) การจัดการผลประโยชน์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร รายได้จากการ



จำหน่ายผลิตภัณฑ์ หลังจากทำการหักต้นทุนแล้วกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จะใช้วิธีแบ่งเฉลี่ยกำไรเท่าๆกันให้แก่สมาชิก โดยมีการจัดสรรเดือนละครั้ง หรือแล้วแต่จะตกลงกันภายในกลุ่ม นอกจากนี้ บางกลุ่มจะใช้วิธีจ่ายค่าแรงเป็นรายวัน (ตารางผนวกที่ 21) สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจะได้รับผลตอบแทน 2 ส่วน คือค่าแรงงานเป็นรายวันโดยคิดค่าแรงตามอัตราค่าจ้างแรงงานในท้องถิ่น และส่วนแบ่งผลกำไรจากการประกอบการ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีกำไรเฉลี่ยวันละ 542.26 บาท (ตารางที่ 4.3) และใช้แรงงานในการประกอบการวันละ 6 - 10 คน ดังนั้นสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจึงมีส่วนแบ่งจากผลกำไร โดยเฉลี่ยวันละ 50 บาท และเมื่อรวมกับค่าจ้างรายวัน วันละ 120 บาทจะรวมเป็นรายได้ วันละ 170 บาท ซึ่งในการวิจัยครั้งนี้ได้ทำการหักต้นทุนค่าจ้างแรงงานลงในต้นทุนการผลิตแล้ว

2) ปริมาณการจัดสรรผลประโยชน์ จัดสรรให้สมาชิก ร้อยละ 87.0 ของผลกำไร เก็บเป็นเงินทุนของกลุ่มร้อยละ 10 และเพื่อพัฒนากลุ่ม ร้อยละ 3 (ตารางผนวกที่ 22)

### 1.1.5 ปัญหาและอุปสรรค

จากการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวนมีปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยกวน ดังนี้

1) ปัญหาการผลิต จากการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการทั้งที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและผู้ประกอบการอิสระ ประสบปัญหาการผลิตที่สำคัญ คือ ในช่วงฤดูแล้งเป็นช่วงที่ตลาดมีความต้องการสินค้าในปริมาณมาก เพราะเป็นช่วงที่ผลไม้สดมีราคาแพง แต่เนื่องจากในช่วงฤดูแล้งนั้นวัตถุดิบหลัก คือ กล้วยน้ำว้าและมะพร้าว มีการขาดแคลนเช่นเดียวกัน ทำให้ผู้ประกอบการไม่สามารถผลิตสินค้าได้ทันตามความต้องการของตลาด นอกจากนี้ราคากล้วยน้ำว้าและมะพร้าวไม่แน่นอน เพราะปริมาณของกล้วยน้ำว้าและมะพร้าวจะมีมากหรือน้อยนั้นขึ้นอยู่กับฤดูกาล จะมีปริมาณมากในฤดูฝนและมีปริมาณน้อยในฤดูแล้ง จึงทำให้ราคาของกล้วยน้ำว้าและมะพร้าวมีการเปลี่ยนแปลง มีผลทำให้ต้นทุนการผลิตไม่แน่นอนด้วย รองลงมาคือ ปัญหาด้านการผลิตที่เกิดจากความจำกัดของการใช้เครื่องจักร เช่น ขนาดของกระทะที่ใช้กับเครื่องกวนมาตรฐานของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีขนาดเล็กกว่ากระทะของผู้ประกอบการอิสระ ทำให้ผลิตสินค้าได้น้อยกว่าในขณะที่ใช้เวลาในการกวนใกล้เคียงกัน เพราะกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเชื่อว่ากระทะที่ใช้อยู่มีความเหมาะสมกับขนาดของเตา และขนาดของเครื่องกวน ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพดี เนื่องจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีความจำกัดด้านเงินทุน ไม่สามารถเพิ่มจำนวนเครื่องจักรซึ่งมีราคาแพงได้ ถ้าหากสามารถใช้กระทะที่มีขนาดใหญ่ขึ้นและสามารถรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้ จะทำให้สามารถเพิ่มปริมาณผลผลิตกล้วยกวนได้

2) ปัญหาด้านราคาและการตลาด พบว่า ผู้ประกอบการทั้งที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและผู้ประกอบการอิสระ ประสบกับปัญหาความต้องการสินค้าไม่แน่นอนจะขึ้นอยู่กับ

ฤดูกาล เช่นในฤดูแล้งลูกค้ามีความต้องการสินค้าจำนวนมากกว่าฤดูกาลอื่น เนื่องจากเป็นช่วงที่ผลไม่ตามฤดูกาลมีน้อยและราคาแพง ทำให้ผลิตภัณฑ์กด้วยกวนเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ในขณะที่วัตถุดิบหลักในการผลิตคือ กล้วยน้ำวามีน้อย หายากและราคาแพง ทำให้ผู้ประกอบการทั้ง 2 กลุ่มไม่สามารถผลิตสินค้าให้เพียงพอกับความต้องการได้ นอกจากนี้ ผู้ประกอบการอิสระยังประสบปัญหาการไม่สามารถแสวงหากลูกค้าใหม่ๆเพิ่มขึ้นในช่วงที่สินค้ามีจำหน่ายมาก แต่ตลาดมีความต้องการน้อย เพราะขาดความรู้ความสามารถในการขยายช่องทางการตลาด (ตารางผนวกที่ 24)

3) ปัญหาด้านเงินทุนหมุนเวียน ผู้ประกอบการทั้งที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และผู้ประกอบการอิสระ คิดว่ามีปัญหาเรื่องการขาดการวางแผนและการจัดการทางการเงินที่ดี จึงทำให้ประสบปัญหาเงินทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอ ร้อยละ 60 โดยเฉพาะในช่วงที่ตลาดมีความต้องการสินค้าเป็นจำนวนมาก เนื่องจากต้องมีการจัดซื้อวัตถุดิบเป็นจำนวนมาก ต้องใช้เงินทุนจำนวนมาก จึงจำเป็นต้องหาเงินทุนภายนอกเข้ามาหมุนเวียน นอกจากนี้ยังมีปัญหา ต้นทุนของเงินทุนด้านดอกเบี้ย ถ้าหากเป็นเงินกู้ มีอัตราดอกเบี้ยร้อยละ 6.5 ต่อปี ซึ่งผู้ประกอบการคิดว่าต้นทุนส่วนนี้ทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น ผู้ประกอบการต้องรับภาระมากขึ้น และในส่วนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เงินทุนหมุนเวียนส่วนหนึ่งได้มาจากการร่วมทุนลงหุ้นของสมาชิก มีราคาหุ้นละ 100 บาท โดยสมาชิกจะลงก็หุ้นก็ได้ไม่จำกัด ซึ่งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคิดว่าเงินที่ได้อาจจากการลงหุ้นของสมาชิกกลุ่มมีน้อยไม่เพียงพอ โดยเฉพาะกลุ่มที่มีจำนวนสมาชิกน้อย (ตารางผนวกที่ 25)

## 1.2 การศึกษากระบวนการแปรรูปกล้วยอบเนย

### 1.2.1 กระบวนการผลิต

จากการสอบถามกระบวนการผลิตจากผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย จำนวน 40 ตัวอย่าง พบว่าผู้ประกอบการแปรรูป แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ ผู้ประกอบการที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 5 กลุ่ม และผู้ประกอบการที่เป็นผู้ประกอบการอิสระ จำนวน 35 ตัวอย่าง ซึ่งมีกระบวนการผลิต การจัดการ และการตลาด ดังนี้

#### 1) การจัดการปัจจัยการผลิตของผู้แปรรูปกล้วยอบเนย

(1) แหล่งที่มาของกล้วยน้ำว้า ในการผลิตกล้วยอบเนยมีวัตถุดิบหลักคือกล้วยน้ำว้า ผู้ประกอบการจะใช้ผลผลิตที่ได้ภายในท้องถิ่นเป็นส่วนใหญ่ หากไม่เพียงพอจะซื้อจากอำเภอใกล้เคียง ผู้ประกอบการที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ใช้กล้วยน้ำว้าภายในท้องถิ่น และอำเภออื่น ซึ่งจะมีการซื้อกล้วยน้ำว้าจากสมาชิกภายในกลุ่มก่อนหากไม่เพียงพอจะซื้อจากเกษตรกรทั่วไป ผู้ประกอบการอิสระใช้กล้วยน้ำว้าจากภายในท้องถิ่นและอำเภออื่น ร้อยละ 54.2 และซื้อกล้วยน้ำว้าภายในท้องถิ่นเท่านั้น ร้อยละ 42.9 (ตารางผนวกที่ 26)

(2) การจัดซื้อกล้วยน้ำว้า ผู้ประกอบการที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและผู้ประกอบการอิสระ จะรับซื้อกล้วยจากเกษตรกรที่นำมาจำหน่ายให้ที่สถานประกอบการ และออกไปซื้อในสวนของเกษตรกร หากไม่เพียงพอจะซื้อจากตลาดทั่วไป (ตารางผนวกที่ 27)

(3) การกำหนดราคาและแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงราคากล้วยน้ำว้า พบว่า ผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย มีอำนาจในการกำหนดราคากล้วยน้ำว้า โดยในกรณีของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กลุ่มจะเป็นผู้กำหนดราคากล้วยน้ำว้า ร้อยละ 40 ในกรณีที่ซื้อจากสมาชิกกลุ่ม จะให้ราคาสูงกว่าผลผลิตของเกษตรกรทั่วไป เพื่อจูงใจให้สมาชิกขายผลผลิตให้กลุ่ม มีบางกลุ่มใช้ราคาตามราคาตลาด ร้อยละ 40 ผู้ประกอบการอิสระเป็นผู้กำหนดราคากล้วยน้ำว้า ร้อยละ 54.30 เป็นกรณีที่ผู้ประกอบการออกไปซื้อที่สวนเกษตรกร และเกษตรกรนำมาขายให้ที่สถานประกอบการ บางรายซื้อกล้วยน้ำว้าตามราคาท้องตลาด ร้อยละ 34.30 ราคากล้วยน้ำว้าไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับฤดูกาลและปริมาณกล้วยน้ำว้าในท้องตลาด (ตารางผนวกที่ 27) ทำให้ต้นทุนการผลิตไม่แน่นอน

(4) การคิดราคากล้วยน้ำว้า การคิดราคากล้วยน้ำว้ามีวิธีคิดหลายวิธี พบว่า ผู้ประกอบการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและผู้ประกอบการอิสระ มีการคิดราคากล้วยน้ำว้า 2 วิธี คือ คิดราคาเป็นหวี และคิดราคาเป็นกิโลกรัม ส่วนที่แตกต่างกันคือกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร คิดราคากล้วยน้ำว้าเป็นหวี ร้อยละ 80 คิดราคาเฉลี่ย หวีละ 3.81 บาท หากคิดราคาเป็นกิโลกรัม ราคาเฉลี่ย กิโลกรัมละ 2.37 บาท แต่ผู้ประกอบการอิสระจะคิดราคากล้วยน้ำว้าเป็นกิโลกรัม ร้อยละ 74.28 ราคาเฉลี่ยกิโลกรัมละ 3.66 บาท และหากคิดราคากล้วยน้ำว้าเป็นหวี ราคาเฉลี่ยหวีละ 4.01 บาท (ตารางผนวกที่ 60) จะเห็นได้ว่าผู้ประกอบการอิสระซื้อกล้วยน้ำว้าในราคาที่สูงกว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และซื้อกล้วยน้ำว้าราคาสูงกว่าผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวน เนื่องจากมีผู้ประกอบการจำนวนมาก และสถานที่ประกอบการอยู่ในพื้นที่ใกล้เคียงกัน ทำให้มีความต้องการวัตถุดิบในการผลิตเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ในเขตจังหวัดใกล้เคียงมีการผลิตกล้วยตากอบน้ำผึ้งเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ทำให้กล้วยน้ำว้ามีราคาสูง

(5) ความถี่ในการจัดซื้อกล้วยน้ำว้า ผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย ทั้ง 2 กลุ่ม จะมีการจัดซื้อกล้วยน้ำว้าทุกวัน เนื่องจากในกระบวนการผลิตต้องใช้กล้วยน้ำว้าแก่และสด เพราะหากใช้กล้วยน้ำว้าที่ทำการตัดมาหลายวัน เนื้อกล้วยจะนิ่ม เมื่อนำมาทอดจะเหนียวและไม่กรอบ โดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจะทำการจัดซื้อกล้วยน้ำว้าทุกวัน ร้อยละ 40 จัดซื้อไม่แน่นอน ร้อยละ 40 ขึ้นอยู่กับแผนการผลิตของกลุ่ม ส่วนผู้ประกอบการอิสระจะทำการจัดซื้อกล้วยน้ำว้าทุกวัน ร้อยละ 71.42 เนื่องจากมีการผลิตทุกวัน (ตารางผนวกที่ 27)

## 2) แรงงานที่ใช้ในการประกอบการ

(1) แหล่งที่มาของแรงงานที่ใช้ในการประกอบการ แรงงานที่ใช้ในการประกอบการจะได้อาจมาจากสมาชิกในครอบครัว สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและจ้างบุคคลภายนอก

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ใช้สมาชิกในกลุ่มและบุคคลภายนอก ร้อยละ 80 ซึ่งจะมีการจ้างบุคคลภายนอกจะมีเป็นครั้งคราว เมื่อกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรต้องทำการผลิตสินค้าเป็นจำนวนมากในบ้างครั้ง หรือในช่วงฤดูทำนาเนื่องจากสมาชิกส่วนใหญ่ทำเป็นอาชีพหลัก ทำให้แรงงานของสมาชิกมีไม่เพียงพอ ส่วนผู้ประกอบการอิสระใช้บุคคลภายนอก ร้อยละ 82.90 (ตารางผนวกที่ 28) จะเห็นได้ว่า ผู้ประกอบการผลิตทั้ง 2 กลุ่ม จะมีการใช้แรงงานจากบุคคลภายนอก เพราะมีปริมาณการผลิตจำนวนมากในแต่ละวัน และแต่ละขั้นตอนของการผลิตจะใช้แรงงานหลายคน ซึ่งบางครั้งแรงงานที่มีอยู่ไม่เพียงพอ แต่ผู้ประกอบการอิสระ จะมีการจ้างบุคคลภายนอกมากกว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เพราะมีสมาชิกในครอบครัวน้อยกว่าสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและมีปริมาณการผลิตมากกว่า ในกรณีของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจะจ้างบุคคลภายนอกเมื่อต้องทำการผลิตในปริมาณมาก และต้องทำการผลิตให้ทันกับความต้องการของผู้ซื้อ

(2) จำนวนแรงงานที่ใช้ในการประกอบการและอัตราค่าจ้างแรงงานต่อวัน ผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนยใช้แรงงานในการประกอบการ โดยเฉลี่ย 3 - 15 คน ซึ่งจำนวนของแรงงานไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับขนาดของกลุ่ม และปริมาณการผลิต โดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่มีขนาดใหญ่และมีปริมาณการผลิตสูง จะใช้แรงงาน 11 - 15 คนหรือมากกว่า หากเป็นกลุ่มขนาดเล็กจะใช้แรงงาน 3 - 5 คน ผู้ประกอบการอิสระ ใช้แรงงานในการประกอบการ 6 - 10 คน ร้อยละ 45.7 รองลงมา คือ 3 - 5 คน ร้อยละ 42.87 11 - 15 คน ร้อยละ 5.72 และมากกว่า 15 คน ร้อยละ 5.72 ตามลำดับ โดยใช้อัตราค่าจ้างแรงงาน วันละ 120 (ตารางผนวกที่ 29)

3) สถานที่ประกอบการและอุปกรณ์ จากการสอบถาม พบว่า ผู้ประกอบการที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ใช้บ้านประธานกลุ่มเป็นสถานประกอบการ ร้อยละ 60 อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตได้มาจากการสนับสนุนจากภาครัฐและกลุ่มแม่บ้านจัดหาเอง ส่วนผู้ประกอบการอิสระ จะใช้บ้านเป็นสถานที่ประกอบการ ร้อยละ 97.15 และจัดหาอุปกรณ์เองทั้งหมดโดยไม่ได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ (ตารางผนวกที่ 30)

4) เงินทุนหมุนเวียนและแหล่งที่มา ปริมาณเงินทุนหมุนเวียนต่อรอบการผลิตของผู้ประกอบการผลิต ขึ้นอยู่กับกำลังการผลิตของผู้ประกอบการ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงขนาดของการประกอบการ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ร้อยละ 60 มีเงินทุนหมุนเวียนเพื่อซื้อวัตถุดิบ 1) ระหว่าง 10,001 - 30,000 บาท ซึ่งมักจะเป็นผู้ประกอบการขนาดใหญ่ และ 2) ต่ำกว่า 3,000 บาท ร้อยละ 40 จัดเป็นผู้ประกอบการขนาดเล็ก เงินทุนหมุนเวียนส่วนใหญ่ได้มาจากหุ้นสมาชิก หากไม่เพียงพอจะมีการ กู้เงินจากธนาคารพาณิชย์และกองทุนหมู่บ้าน ส่วนผู้ประกอบการอิสระ ร้อยละ 91.42 มีเงินทุนหมุนเวียนระหว่าง 10,001 - 30,000 บาท จัดเป็นผู้ประกอบการขนาดใหญ่ โดยได้มาจากเงินทุนส่วนตัว ร้อยละ 65.71 และกู้จากธนาคารพาณิชย์ ร้อยละ 17.41 อัตราดอกเบี้ยเงินกู้ ร้อยละ 6.5 ต่อปี (ตารางผนวกที่ 31)

## 5) แผนการผลิตและปริมาณการผลิต

(1) แผนการผลิต ในการผลิตกล้วยอบเนยนั้นผู้ประกอบการไม่มีการวางแผนการผลิตว่าในแต่ละวัน แต่ละสัปดาห์จะผลิตจำนวนเท่าไรอย่างแน่นอน โดยทั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและผู้ประกอบการอิสระ ทำการผลิตตามความต้องการของตลาด และใช้ความต้องการของตลาดเป็นตัวกำหนดปริมาณการผลิตแต่ละครั้ง ผู้ประกอบการแต่ละรายจะผลิตตามคำสั่งซื้อจากลูกค้า เพื่อให้ผลผลิตที่ผลิตออกมาสามารถจำหน่ายได้หมดและมีเงินทุนหมุนเวียนเพียงพอในการผลิตครั้งต่อไป (ตารางผนวกที่ 32)

(2) ปริมาณการผลิต จากตารางที่ 4.6 พบว่า ผู้ประกอบการอิสระมีปริมาณการผลิตสูงกว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เนื่องจากมีผู้ประกอบการบางส่วนทำการแปรรูปเป็นอาชีพหลัก เฉลี่ยผลิตได้วันละ 196.34 กิโลกรัม ทำการผลิตเฉลี่ยปีละ 187 วัน มีผลผลิตเฉลี่ยปีละ 36,855.34 กิโลกรัม กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสามารถทำการผลิตโดยเฉลี่ยวันละ 157 กิโลกรัม ทำการผลิตเฉลี่ยปีละ 167 วัน มีผลผลิตเฉลี่ยปีละ 26,219 กิโลกรัม

ตารางที่ 4.6 ปริมาณการผลิตของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร			ผู้ประกอบการอิสระ		
	$\bar{x}$	Max	Min	$\bar{x}$	Max	Min
ปริมาณการผลิตต่อวัน (กก.)	157	350	50	196.34	350	92
จำนวนวันที่ทำการผลิต (วัน)	167	210	120	187.74	300	120
ปริมาณการผลิตต่อปี (กก.)	27,615	73,500	6,000	36,855.24	70,000	18,200

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

6) ขั้นตอนการแปรรูปกล้วยอบเนย การแปรรูปกล้วยอบเนย มีขั้นตอนต่างๆ ตามลำดับ ดังนี้ การเตรียมวัตถุดิบซึ่งประกอบด้วย กล้วยน้ำว้าแก่โดยการปอกกล้วยน้ำว้า แล้วล้างด้วยน้ำให้สะอาด ผึ่งให้หมาดและนำมาใส่เป็นชิ้นบางๆด้วยเครื่องไสกล้วย บ่มในถุงพลาสติก ทิ้งไว้ 1 คืน จากนั้นนำกล้วยที่ได้มาแกะออกเป็นชิ้นๆแล้วผึ่งไว้ ผสมเนยที่จะทอดพร้อมกับกล้วยซึ่งประกอบด้วย เนยผสมกับน้ำตาลปี๊บและเกลือ ตามสัดส่วนของผู้ประกอบการ ซึ่งเนยที่ผู้ประกอบการเลือกใช้มี 2 ชนิดคือ เนยเหลืองและเนยขาว เชื้อเพลิงที่ใช้ประกอบด้วยแก๊ส และฟืน จากนั้นทำการทอดและบรรจุหีบห่อ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีการจัดเตรียมกล้วยน้ำว้า โดยใช้กล้วยน้ำว้าแก่ เนยเหลือง และน้ำมันปาล์ม ใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิง ร้อยละ 80 การบรรจุหีบห่อ

บรรจุเป็นถุงขนาดใหญ่เพื่อขายปลีกและส่ง ร้อยละ 60 และบรรจุถุงขนาดเล็กเพื่อขายปลีกและส่ง ร้อยละ 40 ผู้ประกอบการอิสระมีการจัดเตรียมกล้วยน้ำว้า โดยใช้กล้วยน้ำว้าแก่ เนยเหลือง ร้อยละ 94.27 บางรายใช้เนยเหลืองผสมเนยขาว ใช้น้ำมันปาล์มในการทอด ร้อยละ 82.68 เนื่องจากมีราคาถูก และสามารถนำมาใช้ซ้ำได้หลายครั้ง ใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิง การบรรจุหีบห่อ บรรจุเป็นถุงขนาดใหญ่เพื่อขายส่งและบรรจุถุงขนาดเล็กเพื่อขายปลีกและส่ง ร้อยละ 45.72 รองลงมาบรรจุเป็นถุงขนาดเล็กเพื่อขายปลีกและขายส่ง บรรจุเป็นถุงขนาดใหญ่เพื่อขายส่งอย่างเดียว (ตารางผนวกที่ 33)

### 1.2.2 ต้นทุนการผลิต รายรับ และกำไรของผู้ประกอบการ

1) ต้นทุนการผลิต ต้นทุนการผลิตกล้วยอบเนยของผู้ประกอบการ ประกอบด้วยต้นทุนคงที่และต้นทุนผันแปร โดยต้นทุนคงที่ประกอบด้วยค่าเสื่อมราคาของโรงเรือน ค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์ ต้นทุนผันแปรประกอบด้วย ค่าวัตถุดิบ ค่าแรงงาน จากตารางที่ 4.7 พบว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีต้นทุนการผลิตเฉลี่ยกิโลกรัมละ 28.30 บาท ประกอบด้วยต้นทุนคงที่เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.58 บาท โดยเป็นค่าเสื่อมราคาของโรงเรือนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.28 บาท ค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.30 บาท ต้นทุนผันแปรเฉลี่ยกิโลกรัมละ 27.72 บาท เป็นค่าวัตถุดิบเฉลี่ยกิโลกรัมละ 21.15 บาท ค่าจ้างแรงงานเฉลี่ยกิโลกรัมละ 6.57 บาท ซึ่งสูงกว่าต้นทุนการผลิตของผู้ประกอบการอิสระ มีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 27.52 บาท ประกอบด้วยต้นทุนคงที่เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.123 บาท โดยมีค่าเสื่อมราคาของโรงเรือนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.072 บาท ค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.051 บาท ต้นทุนผันแปร เฉลี่ยกิโลกรัมละ 27.398 บาท เป็นค่าวัตถุดิบเฉลี่ยกิโลกรัมละ 23.62 บาท ค่าจ้างแรงงานเฉลี่ยกิโลกรัมละ 4.036 บาท จะเห็นได้ว่าต้นทุนคงที่ในระยะสั้นของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจะสูงกว่าต้นทุนคงที่ของผู้ประกอบการอิสระเฉลี่ยประมาณกิโลกรัมละ 0.46 บาท ทั้งนี้เนื่องจากการสร้างโรงเรือนที่มีลักษณะถาวร อุปกรณ์ที่ใช้เป็นอุปกรณ์ที่มีมาตรฐาน มีความคงทนแข็งแรง และมีอายุการใช้งานยาวนาน ซึ่งมีราคาสูงกว่าโรงเรือนและอุปกรณ์ที่ใช้จะประยุกต์ตามความเหมาะสมของผู้ประกอบการอิสระ โดยโรงเรือนที่ใช้ในการประกอบการจะเป็นได้ถุนบ้านเพิงชั่วคราว และอุปกรณ์ที่ใช้จะเป็นแบบง่ายๆซึ่งประยุกต์จากภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยประดิษฐ์จากสิ่งที่หาได้ในท้องถิ่น ซึ่งสามารถใช้เป็นเครื่องมือในการผลิตกล้วยอบเนยได้เช่นเดียวกัน แต่เนื่องจากโรงเรือนถาวร อุปกรณ์มาตรฐานมีอายุการใช้งานที่ยาวนานจะทำให้ต้นทุนในระยะยาวของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรถูกลง ส่วนผู้ประกอบการอิสระมีความเชื่อว่าในอนาคตจะต้องมีการสร้างโรงเรือนถาวร ใช้อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐานเช่นเดียวกัน และค่าวัสดุอุปกรณ์ในอนาคตจะสูงกว่าในปัจจุบัน แนวโน้มของต้นทุนคงที่ในระยะยาวสูงขึ้น นอกจากนี้ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้จัดหาอุปกรณ์และจัดเตรียมเงินลงทุนเอง ไม่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ

ต้นทุนผันแปรเฉลี่ยของผู้ประกอบการอิสระต่ำกว่าของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร แม้ว่าผู้ประกอบการอิสระมีค่าวัตถุดิบสูงกว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เนื่องจากผู้ประกอบการอิสระมีการผลิตในปริมาณมาก และผู้ประกอบการมีสถานประกอบการอยู่ในละแวกเดียวกัน มีความต้องการวัตถุดิบจำนวนมาก จึงได้กำหนดคราครับซื้อวัตถุดิบไว้สูงกว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เพื่อตั้งใจให้เกษตรกรนำวัตถุดิบมาขายให้ที่สถานประกอบการ แต่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีต้นทุนค่าจ้างแรงงานสูงกว่าผู้ประกอบการอิสระ นอกจากนี้ผู้ประกอบการอิสระยังมีปริมาณการผลิตต่อวันสูงกว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

ตารางที่ 4.7 ต้นทุนการผลิตด้วยขอบเนยของผู้ประกอบการ

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	ผู้ประกอบการอิสระ
ต้นทุนคงที่ (บาท/กก.)	0.58	0.123
ค่าเสื่อมราคาของโรงเรือน	0.28	0.072
ค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์	0.30	0.051
ต้นทุนผันแปร (บาท/กก.)	27.72	27.398
ค่าวัตถุดิบ	21.15	23.62
ค่าแรงงาน	6.57	4.036
ต้นทุนรวม (บาท/กก.)	28.30	27.521
ปริมาณการผลิต (กก./วัน)	157.00	190.285

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

2) รายรับของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย ผู้ประกอบการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีรายรับจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนย เฉลี่ยวันละ 5,380.00 บาท และเฉลี่ยปีละ 898,460.00 บาท ผู้ประกอบการอิสระมีรายรับจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนย เฉลี่ยวันละ 6,186.520 บาท และเฉลี่ยปีละ 1,156,879.24 บาท และผู้ประกอบการทั้ง 2 กลุ่ม มีรายรับจากการขายส่งมากกว่ารายรับจากการขายปลีก มากกว่ารายรับจากการขายส่ง

ตารางที่ 4.8 รายรับของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	ผู้ประกอบการอิสระ
ปริมาณการผลิต (กก./วัน)	157.00	190.285
ปริมาณการผลิต (กก./ปี)	26,219.00	35,583.296
ราคาขายปลีก (บาท/กก.)	42.00	37.628
ราคาขายส่ง (บาท/กก.)	32.80	32.20
รายรับจากการขายปลีก (บาท/วัน)	1,532.50	1,361.266
รายรับจากการขายส่ง (บาท/วัน)	3,853.50	4,825.254
รายรับรวม (บาท/วัน)	5,380.00	6,186.520
รายรับรวม (บาท/ปี)	898,460.00	1,156,879.24

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

3) กำไรของผู้ประกอบการ ได้มาจากรายรับจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนย ซึ่งได้ทำการหักต้นทุนแล้วจึงเป็นกำไร จากตารางที่ 4.9 พบว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกร มีกำไรเฉลี่ยวันผลิตวันละ 933.06 บาท กำไรเฉลี่ยปีละ 147,180.27 บาท ซึ่งได้นำมาเฉลี่ยให้กับสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร คนละ 50 บาทต่อวัน และเมื่อรวมกับค่าจ้างรายวัน วันละ 120 บาท จะรวมเป็น รายได้วันละ 170 บาท ซึ่งนอกจากทำให้สมาชิกมีรายได้เพิ่มขึ้น สมาชิกกลุ่มได้มาใช้ชีวิตร่วมกัน มีการช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ถือเป็นประโยชน์ทางอ้อมด้วย ส่วนผู้ประกอบการอิสระมีกำไรเฉลี่ยวันผลิตวันละ 947.36 บาท กำไรเฉลี่ยปีละ 177,501.29 บาท

ตารางที่ 4.9 กำไรของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร			ผู้ประกอบการอิสระ		
	$\bar{x}$	Max	Min	$\bar{x}$	Max	Min
กำไร (บาท/วัน)	933.06	1,777.5	123.63	947.36	2,207.11	307.98
กำไรเฉลี่ย (บาท/ปี)	147,180.27	302,175.00	25,962.30	177,501.29	512,475.00	61,595.60

หมายเหตุ : จากการสำรวจ



### 1.2.3 การตลาด

1) จำนวนผู้ประกอบการผลิตและผู้จำหน่ายกล้วยอบเนยในท้องถิ่น พบว่ามีผู้ประกอบการผลิตใน 4 อำเภอ คือ อำเภอกีรีมาศ กงไกรลาศ ศรีนคร ศรีษะนาถีย ทั้งหมด 48 ราย โดยผู้ประกอบการส่วนใหญ่อยู่ในพื้นที่อำเภอกงไกรลาศ จำนวน 38 ราย เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 3 กลุ่ม และผู้ประกอบการอิสระ 35 ราย และเป็นแหล่งผลิตกล้วยอบเนยแหล่งใหญ่ของจังหวัดสุโขทัย เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่มีการปลูกกล้วยน้ำว้ามาก สามารถหาวัตถุดิบได้ง่าย อีกทั้งยังมีพื้นที่ติดต่อกับอำเภอเมือง ซึ่งมีสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญ คือ อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ต้องการ และมีแหล่งจำหน่าย จึงมีผู้ประกอบการมากกว่าพื้นที่อำเภออื่น รองลงมาคืออำเภอกีรีมาศ ซึ่งมีเขตพื้นที่ติดต่อกับอำเภอเมืองและอำเภอกงไกรลาศ ผู้จำหน่ายมี 74 ราย ซึ่งส่วนใหญ่อยู่ในอำเภอกงไกรลาศ จำนวน 52 ราย อำเภอกีรีมาศ 15 ราย อำเภอศรีษะนาถีย 6 ราย และอำเภอศรีนคร 1 ราย โดยผู้จำหน่ายจะเป็นผู้ประกอบการผลิตและจำหน่ายด้วย จำนวน 48 ราย รองลงมาคือพ่อค้าคนกลาง (ตารางผนวกที่ 34)

2) การกำหนดราคาและปริมาณการจำหน่าย ผู้ประกอบการทั้งที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และผู้ประกอบการอิสระ เป็นผู้กำหนดราคาสินค้าเอง โดยกำหนดเป็นราคาขายส่งจากผู้ผลิตให้กับพ่อค้าคนกลาง และราคาขายปลีกจากผู้ผลิตให้กับประชาชนทั่วไป โดยผู้ประกอบการ จะพิจารณากำหนดราคา โดยใช้ต้นทุนการผลิต และผลกำไรที่จะได้รับเป็นหลัก ซึ่งผู้ประกอบการจะกำหนดราคาขายแตกต่างกัน และการกำหนดราคาที่แตกต่างกันจะนำไปสู่ปัญหาการตัดราคากันเองของผู้ประกอบการที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียงกัน (ตารางผนวกที่ 35) จากตารางที่ 4.10 พบว่า ผู้ประกอบการอิสระ กำหนดราคาทั้งขายปลีกและขายส่งต่ำกว่าราคาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เนื่องจากผู้ประกอบการอิสระมีจำนวนมากและมีสถานที่ประกอบการอยู่ในละแวกเดียวกัน และผลผลิตส่วนใหญ่จะขายส่งให้กับพ่อค้าคนกลาง โดยกำหนดราคาขายปลีกเฉลี่ย กิโลกรัมละ 37.62 บาท ราคาขายส่งเฉลี่ย กิโลกรัมละ 32.20 บาท กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกำหนดราคาขายปลีกเฉลี่ย กิโลกรัมละ 42.00 บาท ราคาขายส่งเฉลี่ย กิโลกรัมละ 32.20 บาท ผู้ประกอบการอิสระ ทั้งที่เป็นผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดใหญ่ จะขายส่งมากกว่าการขายปลีก มีปริมาณการขายปลีกเฉลี่ย ร้อยละ 75 -100 ของปริมาณผลผลิต เพราะสามารถจำหน่ายได้ง่าย รวดเร็ว จำหน่ายได้ในปริมาณมากและไม่ยุ่งยากในการบรรจุหีบห่อ ส่วนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เป็นผู้ประกอบการขนาดเล็กมีปริมาณการขายปลีก ร้อยละ 70 - 100 ของปริมาณผลผลิต กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เป็นผู้ประกอบการขนาดกลาง มีการขายส่งมากกว่าขายปลีก ปริมาณการขายส่งเฉลี่ย ร้อยละ 80-100 ของปริมาณผลผลิต (ตารางผนวกที่ 77 และ 78) การตั้งราคาของผู้ประกอบการทั้งสองกลุ่ม จะเห็นว่าราคาสูงสุดและราคาต่ำสุดมีความแตกต่างกันมาก เนื่องจากมีปริมาณการผลิตเป็นจำนวนมาก

และสถานประกอบการอยู่ใกล้เคียงกัน ทำให้มีการแข่งขัน และมีการตั้งราคาตัดราคากันเองของผู้ผลิต เพื่อจูงใจลูกค้า โดยเฉพาะพ่อค้าคนกลางซึ่งเป็นลูกค้ารายใหญ่ โดยเฉพาะผู้ประกอบการอิสระ ที่กำหนดราคา ขายปลีกสูงสุด กิโลกรัมละ 50 บาท แต่ราคาต่ำสุดกำหนดราคา กิโลกรัมละ 26 บาท มีความแตกต่างกันถึง 24 บาท

ตารางที่ 4.10 ราคาและปริมาณการจำหน่ายกล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร			ผู้ประกอบการอิสระ		
	X	Max	Min	X	Max	Min
ราคาขายปลีก (บาท/กก.)	34	50	35	37.62	50	26
ราคาขายส่ง (บาท/กก.)	25.8	35	28	32.2	40	26
ปริมาณการขายปลีก (ร้อยละ)	40	100	0	19.71	80	0
ปริมาณการขายส่ง (ร้อยละ)	60	100	0	80.14	100	20

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

3) แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนย ผู้ประกอบการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และผู้ประกอบการอิสระ มีแหล่งที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนย คือ สถานที่ประกอบการ ร้านขายของฝาก ต่างประเทศ ต่างจังหวัด กรุงเทพฯ และอื่นๆ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนยที่สถานประกอบการตั้งแต่ ร้อยละ 50 ของปริมาณผลผลิต และในบางกลุ่มจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนยที่สถานประกอบการทั้งหมด ผู้ประกอบการอิสระส่วนใหญ่มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนยที่กรุงเทพฯ ตั้งแต่ร้อยละ 40 ของปริมาณผลผลิต ผู้ประกอบการอิสระบางรายจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนยทั้งหมดที่กรุงเทพฯ ฯ จำหน่ายที่สถานประกอบการเพียงเล็กน้อย (ตารางผนวกที่ 77 และ 78) วิธีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนยของผู้ประกอบการมี 3 ลักษณะ คือ การจำหน่ายปลีกอย่างเดียว การจำหน่ายส่งอย่างเดียว และการจำหน่ายทั้งปลีกและส่ง จะเห็นว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีการจำหน่ายทั้งปลีกและส่ง ร้อยละ 60 การจำหน่ายปลีกอย่างเดียว ร้อยละ 20 การจำหน่ายส่งอย่างเดียว ร้อยละ 20 ผู้ประกอบการอิสระมีการจำหน่ายทั้งปลีกและส่ง ร้อยละ 88.57 การจำหน่ายปลีกอย่างเดียว ร้อยละ 8.75 การจำหน่ายส่งอย่างเดียว ร้อยละ 2.86 (ตารางผนวกที่ 37)

4) ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนย ผู้ประกอบการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและผู้ประกอบการอิสระ มีช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนย โดยจำหน่ายที่

สถานประกอบการ ออกไปส่งของผู้ซื้อ การส่งสินค้าทางไปรษณีย์ โดยคิดราคาค่าขนส่งรวมกับราคาสินค้า ถ้าหากเป็นระยะทางไกล เช่น กรุงเทพฯ (ตารางผนวกที่ 38) ซึ่งสินค้าที่ทำการจำหน่ายของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจะบรรจุขนาดเล็กเพื่อขายปลีกและขายส่ง ร้อยละ 40 บรรจุขนาดใหญ่ออกไปส่งและบรรจุขนาดเล็กเพื่อขายปลีกและส่ง ร้อยละ 60 ส่วนผู้ประกอบการอิสระจะบรรจุขนาดใหญ่ออกไปส่งและบรรจุขนาดเล็กเพื่อขายปลีกและส่ง ร้อยละ 45.72 บรรจุขนาดใหญ่ออกไปส่งอย่างเดียว ร้อยละ 25.71 และบรรจุขนาดเล็กเพื่อขายปลีกและส่ง ร้อยละ 28.75 (ตารางผนวกที่ 33) ซึ่งผู้ซื้อมีวิธีการชำระเงินทั้งเป็นเงินสดและเงินเชื่อ โดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจะตั้งราคาซื้อเงินสดและเงินเชื่อไว้เท่ากันส่วนผู้ประกอบการอิสระ ร้อยละ 83.33 ตั้งราคาสินค้าเงินเชื่อแพงกว่าสินค้าเงินสด กิโลกรัมละ 5 บาท (ตารางผนวกที่ 39)

5) ผู้ซื้อและปริมาณการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนย ผู้ซื้อมีหลายกลุ่มคือ ประชาชนทั่วไป พ่อค้าคนกลาง ร้านขายของฝาก ห้างสรรพสินค้า นักท่องเที่ยว โดยผู้ประกอบการอิสระ จำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนยให้พ่อค้าคนกลาง เฉลี่ยร้อยละ 75.35 ของผลผลิต ส่วนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เป็นผู้ประกอบการขนาดเล็ก จำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนยทั้งหมดให้แก่ประชาชนทั่วไป ผู้ประกอบการขนาดกลาง จำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้พ่อค้าคนกลาง เฉลี่ยร้อยละ 80-100 ของปริมาณผลผลิต รองลงมาคือ ประชาชนทั่วไป และร้านขายของฝาก (ตารางผนวกที่ 77 และ 80)

6) วิธีการจูงใจลูกค้าของผู้ประกอบการในท้องถิ่น พบว่าผู้ประกอบการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและผู้ประกอบการอิสระ มีวิธีการจูงใจลูกค้าด้วยวิธีการเดียวกัน คือใช้วิธีการแจกและแถมผลิตภัณฑ์ให้กับลูกค้าที่ซื้อสินค้าในปริมาณมากเพื่อเป็นการสมนาคุณแก่ลูกค้า แต่จะแตกต่างกันตรงที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เป็นกลุ่มขนาดเล็ก ที่มีการบรรจุหีบห่อเป็นถุงขนาดเล็ก โดยมีน้ำหนักถุงละ 250 กรัม และ 500 กรัม มีการใช้วิธีการอื่นด้วย คือการปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ดีขึ้นและปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้น่าสนใจ เพื่อให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพและรูปลักษณ์ตรงต่อความต้องการของตลาดเพื่อให้ลูกค้าสามารถนำสินค้าไปจำหน่ายต่อไปได้ง่าย (ตารางผนวกที่ 41)

7) วิธีการดูแลลูกค้าหลังการขายของผู้ประกอบการ เนื่องจากผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนยสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน และเน่าเสียยากทำให้มีการส่งคืนผลิตภัณฑ์น้อยมาก ส่วนใหญ่มีปัญหามาจากการบรรจุหีบห่อชำรุดทำให้อากาศสามารถผ่านเข้าไปได้ เกิดความชื้นมีผลต่อคุณภาพสินค้า ในกรณีที่มีการส่งคืนผลิตภัณฑ์กลุ่มผู้ประกอบการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และผู้ประกอบการอิสระส่วนใหญ่จะจัดผลิตภัณฑ์ใหม่ให้ทดแทนไป แต่บางรายจะทำการคืนเงินให้ลูกค้า (ตารางผนวกที่ 42)

8) การประชาสัมพันธ์สินค้า การประชาสัมพันธ์สินค้าเป็นวิธีการหนึ่งที่จะทำให้สามารถจำหน่ายสินค้าได้เพิ่มขึ้น ผู้ประกอบการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและผู้ประกอบการ

อิสระมีวิธีการประชาสัมพันธ์สินค้า โดยใช้วิธีออกร้านงานกาชาด งานประจำปี และแผ่นป้ายโฆษณาแนะนำสินค้า โดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรได้รับการช่วยเหลือและสนับสนุน จากหน่วยงานภาครัฐ แต่มีกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ร้อยละ 20 ไม่มีการประชาสัมพันธ์ และผู้ประกอบการอิสระ ไม่มีการประชาสัมพันธ์ ร้อยละ 28.25 (ตารางผนวกที่ 43)

#### 1.2.4 การจัดสรรผลประโยชน์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

1) วิธีการจัดสรรผลประโยชน์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ หลังหักต้นทุนการผลิตแล้วกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จะใช้วิธีแบ่งเฉลี่ยกำไรเท่าๆกัน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีกำไรเฉลี่ยวันละ 933.06 บาท (ตารางที่ 4.9) และใช้แรงงานในการประกอบการวันละ 11 - 15 คน ดังนั้นสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจึงมีส่วนแบ่งจากผลกำไรเฉลี่ยวันละ 50 บาท โดยมีการจัดสรรเดือนละครั้ง หรือแล้วแต่จะตกลงกันภายในกลุ่ม นอกจากนี้บางกลุ่มจะใช้วิธีจ่ายค่าแรงเป็นรายวัน (ตารางผนวกที่ 47) สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจะได้รับผลตอบแทน 2 ส่วน คือ ค่าแรงงานเป็นรายวันโดยคิดค่าแรงตามอัตราค่าจ้างแรงงานในท้องถิ่นและส่วนแบ่งผลกำไรจากการประกอบการ รวมทั้ง 2 ส่วนแล้วสมาชิกกลุ่มแม่บ้านจะได้รับค่าตอบแทนวันละ 170 บาท ซึ่งในการวิจัยครั้งนี้ได้ทำการคิดต้นทุนค่าจ้างแรงงาน ลงในต้นทุนการผลิตแล้ว

2) ปริมาณการจัดสรรผลประโยชน์ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรได้ทำการจัดสรรผลประโยชน์ โดยการจัดสรรให้สมาชิก ร้อยละ 80 เพื่อพัฒนากลุ่ม ร้อยละ 10 และเก็บเป็นเงินทุนของกลุ่ม ร้อยละ 10 (ตารางผนวกที่ 48)

#### 1.2.5 ปัญหาและอุปสรรค

จากการศึกษาพบว่าผู้ประกอบการมีปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนย ดังนี้

1) ปัญหาการผลิต กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและผู้ประกอบการอิสระ ประสบปัญหาด้านการผลิตที่สำคัญ คือ ปัญหากล้วยน้ำว้าขาดแคลนในบางฤดู โดยเฉพาะในฤดูแล้ง (ช่วงเดือนมีนาคม - เมษายน) ซึ่งเป็นช่วงที่ลูกค้ามีความต้องการสินค้าจำนวนมาก เนื่องจากเป็นช่วงที่ผลไม้ตามฤดูกาลมีน้อยและราคาแพง ทำให้ผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนยเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค แต่ในช่วงนี้วัตถุดิบหลักคือกล้วยน้ำว้ามีน้อย หายาก และราคาแพง ทำให้เกิดปัญหาผลิตสินค้าไม่ทันกับความต้องการของตลาด นอกจากนี้ยังมีปัญหาเรื่องราคากล้วยน้ำว้าไม่แน่นอน ทำให้ต้นทุนการผลิตไม่แน่นอน ปัญหาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และปัญหาด้านการผลิต ซึ่งในบางขั้นตอนของการผลิตกล้วยอบเนยนั้นต้องใช้แรงงานคนจำนวนมาก เช่น การใส่กล้วยเป็นแผ่น การแกะกล้วยที่ใส่และผ่านการบ่มออกเป็นชั้นๆ ซึ่งผู้ประกอบการทั้ง 2 กลุ่มควรคิดหาวิธีการที่จะทำให้สามารถทำงานได้ง่ายและรวดเร็วขึ้น จะทำให้สามารถลดการใช้แรงงานคน และจะสามารถเพิ่มปริมาณการผลิตได้ (ตารางผนวกที่ 49)

2) ปัญหาด้านราคาและการตลาด พบว่าผู้ประกอบการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และ ผู้ประกอบการอิสระ ประสบปัญหาช่องทางการตลาดจำกัด เนื่องจากกลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่เป็นกลุ่มลูกค้าเดิม ไม่ค่อยมีกลุ่มลูกค้ารายใหม่ ๆ หากต้องการเพิ่มช่องทางการตลาด หน่วยงานภาครัฐ ที่ให้การสนับสนุนควรมีการจัดหาแหล่งจำหน่ายสินค้าเพิ่มขึ้น โดยเป็นตัวแทนผู้ประกอบการผลิต ในการติดต่อประสานงานในการนำสินค้าไปวางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าต่างๆ เช่น ห้างแมคโคร ห้างโลตัส เป็นต้น สนามบิน สถานี ขนส่ง สถานีรถไฟ เพื่อใช้เป็นของฝากประจำจังหวัด รองลงมาคือ การบรรจุหีบห่อ ที่ผ่านมาผู้ประกอบการจะทำการบรรจุหีบห่อแบบเป็นถุงขนาดใหญ่ โดยการใช้ยางวงมัดปากถุง บางครั้งเกิดการชำรุดในขณะขนส่ง ทำให้ผลิตภัณฑ์เกิดความเสียหาย เพราะความชื้น (ตารางผนวกที่ 50)

3) ปัญหาด้านเงินทุนหมุนเวียน ผู้ประกอบการทั้งที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและผู้ประกอบการอิสระ คิดว่ามีปัญหาเรื่องการขาดการวางแผนและการจัดการทางการเงินที่ดี จึงทำให้ประสบปัญหาเงินทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอ โดยเฉพาะในช่วงที่ตลาดมีความต้องการสินค้าเป็นจำนวนมาก เนื่องจากต้องมีการจัดซื้อวัตถุดิบเป็นจำนวนมาก จึงจำเป็นต้องหาเงินทุนภายนอกเข้ามาหมุนเวียน นอกจากนี้ยังมีปัญหาด้านทุนของเงินทุนด้านดอกเบี้ยถ้าหากเป็นเงินกู้ มีอัตราดอกเบี้ยร้อยละ 6.5 ต่อปี ซึ่งผู้ประกอบการคิดว่าต้นทุนส่วนนี้ทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น ผู้ประกอบการต้องรับภาระมากขึ้น และในส่วนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เงินทุนหมุนเวียนส่วนหนึ่งได้มาจากการร่วมลงทุนลงหุ้นของสมาชิก ซึ่งมีราคาหุ้น หุ้นละ 100 บาท โดยสมาชิกจะลงก็หุ้นก็ได้ไม่จำกัด ซึ่งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร คิดว่าเงินทุนที่ได้มาจากการลงหุ้นของสมาชิกกลุ่มมีน้อยไม่เพียงพอ โดยเฉพาะกลุ่มที่มีจำนวนสมาชิกน้อย (ตารางผนวกที่ 51)

### 1.3 การสนับสนุนผู้ประกอบการผลิตของภาครัฐ

1.3.1 หน่วยงานภาครัฐที่ให้การสนับสนุน พบว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เป็นกลุ่มทางการ และมีการดำเนินกิจกรรมการแปรรูปอย่างต่อเนื่อง จะได้รับการสนับสนุนการดำเนินการจากหน่วยงานภาครัฐหลายหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมการพัฒนาชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล แต่ผู้ประกอบการอิสระ ส่วนใหญ่ไม่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ (ตารางผนวกที่ 18 และ ตารางผนวกที่ 44)

**1.3.2 การสนับสนุนของภาครัฐที่ผ่านมา** หน่วยงานภาครัฐได้ให้การสนับสนุน แก่ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในด้านต่างๆ โดยมีหลักการพิจารณาคือเป็นกลุ่มที่ตั้งขึ้นอย่างเป็นทางการ มีการทำกิจกรรมกลุ่มต่อเนื่อง มีแนวทางในการบริหารจัดการสินค้าอย่างเป็นรูปธรรม โดยให้ความช่วยเหลือในด้านการประชาสัมพันธ์ เงินทุนหมุนเวียน เครื่องมือและอุปกรณ์ การตลาด และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (ตารางผนวกที่ 19 และตารางผนวกที่ 45)

**1.3.3 ความต้องการการสนับสนุนจากภาครัฐ** พบว่า ผู้ประกอบการทั้งที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและผู้ประกอบการอิสระ ต้องการให้ภาครัฐให้การสนับสนุนในด้านการตลาดและแหล่งจำหน่ายสินค้า โดยการจัดหากลุ่มลูกค้าใหม่เพิ่มจากกลุ่มลูกค้าเดิม เพื่อจะได้เพิ่มปริมาณการผลิตและมีรายได้เพิ่มมากขึ้น ด้านโรงเรือนและอุปกรณ์ การพัฒนาการบรรจุ หีบห่อ และ เงินทุนหมุนเวียน (ตารางผนวกที่ 20 และตารางผนวกที่ 46)

## 2. ผลการศึกษาต้นทุน อัตราผลตอบแทน

การศึกษาค้นทุนได้พิจารณาทั้งต้นทุนที่เป็นเงินสด และต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสด จากปัจจัยในการผลิตกล้วยกวน กล้วยอบเนย ต้นทุนที่ทำการศึกษาในครั้งนี้จะใช้โครงสร้างต้นทุนในระยะสั้น ประกอบด้วยต้นทุนคงที่ และต้นทุนผันแปร

### 2.1 ต้นทุนและอัตราผลตอบแทนของการแปรรูปกล้วยกวน

จากการศึกษาการแปรรูปกล้วยกวนในจังหวัดสุโขทัยจากตารางที่ 4.11 พบว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีต้นทุนการผลิตสูงกว่าผู้ประกอบการอิสระ โดยมีต้นทุนรวมเฉลี่ยกิโลกรัมละ 44.20 บาท ประกอบด้วยต้นทุนคงที่เฉลี่ยกิโลกรัมละ 4.96 บาท ต้นทุนผันแปรเฉลี่ยกิโลกรัมละ 39.24 บาท ในขณะที่ผู้ประกอบการอิสระมีต้นทุนรวมเฉลี่ยกิโลกรัมละ 32.51 บาท ประกอบด้วยต้นทุนคงที่เฉลี่ยกิโลกรัมละ 1.03 บาท ต้นทุนผันแปรเฉลี่ยกิโลกรัมละ 41.48 บาท เนื่องจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร มีการสร้างโรงเรือนในลักษณะถาวร ใช้เป็นสถานที่แปรรูปโดยตรง นอกจากนี้ อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้จะเป็นอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน ซึ่งมีราคาค่อนข้างสูง ทำให้ต้นทุนคงที่ในระยะสั้นสูง แต่จะเป็นผลดีในระยะยาว เพราะอาคารสถานที่และอุปกรณ์มีความแข็งแรงทนทาน และมีอายุการใช้งานยาวนาน ผู้ประกอบการอิสระประยุกต์ใช้บริเวณใต้ถุนบ้านเป็นสถานประกอบการ และมีการสร้างโรงเรือนชั่วคราวในการดำเนินการ อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้จะเป็นเครื่องมือที่ปรับจากของที่มีอยู่ แต่ในอนาคตผู้ประกอบการเชื่อว่าต้องการปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ได้มาตรฐาน สะอาด ถูกสุขลักษณะ จะต้องทำการปรับปรุงอาคารสถานที่ให้ได้มาตรฐาน มีผลทำให้ต้นทุนคงที่สูงขึ้น

รายได้ต่อกิโลกรัม กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีรายได้โดยเฉลี่ยกิโลกรัมละ 57 บาท และมีกำไรโดยเฉลี่ยกิโลกรัมละ 12.80 บาท มากกว่าผู้ประกอบการอิสระที่มีรายได้โดยเฉลี่ย กิโลกรัมละ

40.50 บาท และมีกำไรโดยเฉลี่ยกิโลกรัมละ 9.99 บาท ซึ่งเกิดจากการบรรจุหีบห่อของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ที่ผู้ประกอบการเชื่อว่าเป็นลักษณะที่ตลาดมีความต้องการ ทำให้สามารถจำหน่ายผลผลิตได้ในราคาที่สูงกว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจึงมีกำไรเฉลี่ยต่อกิโลกรัมสูงกว่าผู้ประกอบการอิสระแม้ว่าจะมีต้นทุนการผลิตสูงกว่าก็ตาม นอกจากนี้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีปริมาณการผลิตเฉลี่ยวันละ 48.40 กิโลกรัม ในขณะที่ผู้ประกอบการอิสระผลิตได้เฉลี่ยวันละ 92.40 กิโลกรัม ทำให้กำไรต่อวันของผู้ประกอบการทั้งสองกลุ่มไม่แตกต่างกัน แต่กำไรต่อปีของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมากกว่าผู้ประกอบการอิสระ คือมีกำไรเฉลี่ยปีละ 38,613.23 บาท ผู้ประกอบการอิสระมีกำไรเฉลี่ยปีละ 34,738.04 บาท ทั้งนี้เพราะกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีจำนวนวันผลิตมากกว่า โดยทำการผลิตเฉลี่ยปีละ 75 วัน ผู้ประกอบการอิสระทำการผลิตเฉลี่ยปีละ 69 วัน

อัตราผลตอบแทนการลงทุน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีอัตราผลตอบแทนการลงทุนร้อยละ 25.11 ซึ่งสูงกว่าผู้ประกอบการอิสระ คือ ร้อยละ 18.00

## 2.2 ต้นทุนและอัตราผลตอบแทนของการแปรรูปกล้วยอบเนย

จากการศึกษาการแปรรูปกล้วยอบเนยในจังหวัดสุโขทัยจากตารางที่ 4.12 พบว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีต้นทุนการผลิตสูงกว่าผู้ประกอบการอิสระ โดยมีต้นทุนรวมเฉลี่ยกิโลกรัมละ 28.30 บาท ประกอบด้วยต้นทุนคงที่เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.58 บาท ต้นทุนผันแปรเฉลี่ยกิโลกรัมละ 27.72 บาท ในขณะที่ผู้ประกอบการอิสระมีต้นทุนรวมเฉลี่ยกิโลกรัมละ 27.43 บาท ประกอบด้วยต้นทุนคงที่เฉลี่ยกิโลกรัมละ 0.12 บาท ต้นทุนผันแปรเฉลี่ยกิโลกรัมละ 27.39 บาท เนื่องจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร มีการสร้างโรงเรือนในลักษณะถาวร ใช้เป็นสถานที่แปรรูปโดยตรง นอกจากนี้อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้จะเป็นอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน ซึ่งมีราคาค่อนข้างสูง ทำให้ต้นทุนคงที่ในระยะสั้นสูง แต่จะเป็นผลดีในระยะยาว เพราะอาคารสถานที่ และอุปกรณ์มีความแข็งแรง ทนทาน และมีอายุการใช้งานยาวนาน ผู้ประกอบการอิสระประยุกต์ใช้บริเวณใต้ถุนบ้านเป็นสถานที่ประกอบการ และมีการสร้างโรงเรือนชั่วคราวในการดำเนินการ อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้จะเป็นเครื่องมือที่ปรับจากของที่มีอยู่ แต่ในอนาคตผู้ประกอบการเชื่อว่าต้องปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ได้มาตรฐาน สะอาดถูกสุขลักษณะ จะต้องทำการปรับปรุงอาคารสถานที่ให้ได้มาตรฐาน มีผลทำให้ต้นทุนคงที่สูงขึ้น

กำไรต่อกิโลกรัม กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีรายได้โดยเฉลี่ยกิโลกรัมละ 37.40 บาท และมีกำไรโดยเฉลี่ยกิโลกรัมละ 9.10 บาท มากกว่าผู้ประกอบการอิสระที่มีรายได้โดยเฉลี่ยกิโลกรัมละ 34.91 บาท และมีกำไรโดยเฉลี่ยกิโลกรัมละ 7.48 บาท ซึ่งเกิดจากผู้ประกอบการอิสระส่วนใหญ่มีสถานที่ประกอบการอยู่ในละแวกใกล้เคียงกัน ทำให้การกำหนดราคาระหว่างราคาสูงสุดและราคาต่ำสุดแตกต่างกันมาก เพราะมีการแข่งขันและตัดราคากัน และผู้ประกอบการอิสระเน้นการขายส่งถึง ร้อยละ 80 ของผลผลิต ส่วนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีการตั้งราคาแตกต่างกันไม่มากนัก

และมีการขายส่ง ร้อยละ 60 ของผลผลิต ขายปลีก ร้อยละ 40 ของผลผลิต ซึ่งราคาขายปลีก สูงกว่าราคาขายส่ง (ตารางที่ 4.10) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจึงมีกำไรสุทธิเฉลี่ยต่อกิโลกรัมสูงกว่า ผู้ประกอบการอิสระแม้ว่าจะมีต้นทุนการผลิตสูงกว่าก็ตาม นอกจากนี้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีปริมาณ การผลิตเฉลี่ยวันละ 157 กิโลกรัม ในขณะที่ผู้ประกอบการอิสระผลิตได้เฉลี่ยวันละ 190.28 กิโลกรัม ทำให้กำไรต่อวันของผู้ประกอบการอิสระมากกว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเล็กน้อย โดยเฉลี่ย วันละ 14.25 บาท แต่กำไรต่อปีของผู้ประกอบการอิสระมากกว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมาก คือมี กำไรเฉลี่ยปีละ 177,501.29 บาท กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีกำไรเฉลี่ยปีละ 147,180.27 บาท ทั้งนี้ เพราะผู้ประกอบการอิสระมีจำนวนวันผลิตมากกว่า โดยทำการผลิตเฉลี่ยปีละ 188 วัน กลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรทำการผลิตเฉลี่ย ปีละ 167 วัน

อัตราผลตอบแทนการลงทุน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีอัตราผลตอบแทนการลงทุน ร้อยละ 20.95 ซึ่งสูงกว่าผู้ประกอบการอิสระ คือ ร้อยละ 18.38

ตารางที่ 4.11 ต้นทุน รายรับ และกำไรจากการแปรรูปกล้วยกวนในจังหวัดสุโขทัย

รายการ	ผู้ประกอบการอิสระ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
ต้นทุนคงที่ (บาท/กก.)	1.03	4.96
ต้นทุนผันแปร (บาท / กก.)	31.48	39.24
ต้นทุนรวม (บาท / กก.)	32.51	44.20
รายรับ (บาท / กก.)	40.50	57.00
กำไร (บาท / กก.)	9.99	12.80
กำไร (บาท/วัน)	544.38	542.26
ปริมาณการผลิต (กก./วัน)	92.40	48.40
จำนวนวันที่ผลิต / ปี (วัน)	69	75
กำไร (บาท / ปี)	34,738.04	38,613.23
อัตราผลตอบแทน (%)	18.00	25.11

หมายเหตุ : คำนวณจากแบบสอบถาม จำนวนตัวอย่างของกลุ่มแม่บ้าน 5 กลุ่ม

จำนวนตัวอย่างของผู้ประกอบการอิสระ 35 ตัวอย่าง



ตารางที่ 4.12 ต้นทุน รายรับ และกำไรจากการแปรรูปกล้วยอบเนยในจังหวัดสุโขทัย

รายการ	ผู้ประกอบการอิสระ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
ต้นทุนคงที่ ( บาท/กก. )	0.12	0.58
ต้นทุนผันแปร ( บาท / กก. )	27.39	27.72
ต้นทุนรวม ( บาท / กก.)	27.43	28.30
รายรับ ( บาท / กก.)	34.91	37.40
กำไร ( บาท / กก. )	7.48	9.10
กำไร ( บาท/วัน)	947.31	933.06
ปริมาณการผลิต ( กก./วัน)	190.28	157.00
จำนวนวันที่ผลิต / ปี (วัน )	188	167
กำไร ( บาท / ปี )	177,501.29	147,180.27
อัตราผลตอบแทน ( % )	18.38	20.95

หมายเหตุ : คำนวณจากแบบสอบถาม จำนวนตัวอย่างของกลุ่มแม่บ้าน 5 กลุ่ม

จำนวนตัวอย่างของผู้ประกอบการอิสระ 35 ตัวอย่าง

### 3. ผลการศึกษาจุดคุ้มทุน

การศึกษาจุดคุ้มทุนเป็นการหาจุดที่มีรายรับทั้งหมด เท่ากับต้นทุนทั้งหมด เพื่อต้องการหาระดับปริมาณสินค้าที่จะทำให้หน่วยธุรกิจได้กำไรสูงสุด

#### 3.1 การศึกษาจุดคุ้มทุนของการแปรรูปกล้วยกวน

จากตารางที่ 4.13 พบว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีปริมาณการผลิตเฉลี่ยวันละ 48.40 กิโลกรัม มีต้นทุนคงที่เฉลี่ยวันละ 160.35 บาท ต้นทุนแปรผันเฉลี่ยกิโลกรัมละ 39.24 บาท และกำหนดราคาขายเฉลี่ยกิโลกรัมละ 57 บาท จุดคุ้มทุนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรอยู่ที่ปริมาณการผลิตเฉลี่ยวันละ 9.03 กิโลกรัม ผู้ประกอบการอิสระมีปริมาณการผลิตเฉลี่ยวันละ 92.40 กิโลกรัม ต้นทุนคงที่เฉลี่ยวันละ 93.75 บาท ต้นทุนแปรผันเฉลี่ยกิโลกรัมละ 31.48 บาท และกำหนดราคาขายเฉลี่ยกิโลกรัมละ 40.50 บาท จุดคุ้มทุนของผู้ประกอบการอิสระอยู่ที่ปริมาณการผลิตเฉลี่ยวันละ 10.40 กิโลกรัม

#### 3.2 การศึกษาจุดคุ้มทุนของการแปรรูปกล้วยอบเนย

จากตารางที่ 4.14 พบว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีปริมาณการผลิตเฉลี่ยวันละ 157.00 กิโลกรัม มีต้นทุนคงที่เฉลี่ยวันละ 58.62 บาท ต้นทุนแปรผันเฉลี่ยกิโลกรัมละ 27.72 บาท และกำหนดราคาขายเฉลี่ยกิโลกรัมละ 37.40 บาท จุดคุ้มทุนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรอยู่ที่ปริมาณ

การผลิตเฉลี่ยวันละ 6.06 กิโลกรัม ผู้ประกอบการอิสระมีปริมาณการผลิตเฉลี่ยวันละ 190.28 กิโลกรัม มีต้นทุนคงที่เฉลี่ยวันละ 31.67 บาท ต้นทุนแปรผันเฉลี่ยกิโลกรัมละ 27.39 บาท และกำหนดราคาขายเฉลี่ยกิโลกรัมละ 34.91 บาท จุดคุ้มทุนของผู้ประกอบการอิสระอยู่ที่ปริมาณการผลิตเฉลี่ยวันละ 4.18 กิโลกรัม

ตารางที่ 4.13 จุดคุ้มทุนของการแปรรูปกล้วยหวาน

รายการ	TFC (บาท/วัน)	AVC (บาท/ กก.)	ราคาขาย เฉลี่ย (บาท/กก.)	ปริมาณการผลิต เฉลี่ย (กก./วัน)	ปริมาณการผลิตที่ จุดคุ้มทุน (กก./วัน)
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	160.35	39.24	57.00	48.40	9.03
ผู้ประกอบการอิสระ	93.75	31.48	40.50	92.40	10.40

หมายเหตุ : คำนวณจากแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.14 จุดคุ้มทุนของการแปรรูปกล้วยอบเนย

รายการ	TFC (บาท/วัน)	AVC (บาท/ กก.)	ราคาขาย เฉลี่ย (บาท/กก.)	ปริมาณการผลิต เฉลี่ย (กก./วัน)	ปริมาณการผลิตที่ จุดคุ้มทุน (กก./วัน)
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	58.62	27.72	37.40	157.00	6.06
ผู้ประกอบการอิสระ	31.67	27.39	34.91	190.286	4.18

หมายเหตุ : คำนวณจากแบบสอบถาม

#### 4. ผลการศึกษาการวิเคราะห์ สถานการณ์ (SWOT Analysis)

4.1 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis) การแปรรูปกล้วยหวานของผู้ประกอบการอิสระในจังหวัดสุโขทัย

ตารางที่ 4.15 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis) การแปรรูปกล้วยกวนของผู้ประกอบการ  
อิสระในจังหวัดสุโขทัย

จุดแข็ง	จุดอ่อน
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีทุนเป็นของตนเอง</li> <li>2. มีความสามารถในการผลิตสูง</li> <li>3. ขั้นตอนการผลิตไม่ยุ่งยาก</li> <li>4. มีกลุ่มลูกค้าเป็นของตนเอง</li> <li>5. ใช้แรงงานในการประกอบการน้อย</li> <li>6. ผลิตภัณฑ์เป็นที่นิยมในท้องถิ่น</li> <li>7. ผลิตภัณฑ์สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน</li> <li>8. มีตราสินค้าเป็นของตนเอง</li> <li>9. สถานที่ประกอบการอยู่ในชุมชนสามารถกระจายสินค้าได้ง่าย</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การบรรจุหีบห่อเป็นแบบง่ายๆ ไม่สวยงามชวนซื้อ</li> <li>2. จำหน่ายผลผลิตส่วนใหญ่ให้พ่อค้าคนกลางจึงต้องขายส่งมากกว่าขายปลีก</li> <li>3. ต้นทุนค่าวัตถุดิบในการผลิตสูงกว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกร</li> <li>4. กลุ่มลูกค้าเป็นกลุ่มเดิม ไม่สามารถหากลูกค้าใหม่ได้</li> <li>5. ผลิตภัณฑ์ไม่ผ่านการรับรองขององค์การอาหารและยา (อย.)</li> <li>6. มีการแข่งขันสูง ทำให้มีการขายตัดราคา</li> </ol>
โอกาส	อุปสรรค
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. รัฐมีนโยบายส่งเสริมธุรกิจขนาดกลางและเล็กอย่างจริงจัง ทำให้เป็นโอกาสขยายการผลิต</li> <li>2. สถานที่ผลิตอยู่ใกล้แหล่งท่องเที่ยวสำคัญคือ อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย มีนักท่องเที่ยวจำนวนมาก</li> <li>3. เป็นที่ตั้งของวิทยาลัยการอาชีพที่สามารถช่วยเหลือในการพัฒนาการบรรจุหีบห่อให้สวยงามสะดุดตา เป็นที่ต้องการของตลาด</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ฤดูกาลมีผลต่อการผลิตของผู้ประกอบการ เช่น ในช่วงฤดูแล้ง เป็นช่วงที่ตลาดมีความต้องการผลิตภัณฑ์มาก แต่ผู้ประกอบการไม่สามารถผลิตได้เพราะเป็นช่วงที่กล้วยน้ำว้าซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักขาดแคลน</li> <li>2. ใช้เงินทุนสูงในการสร้างโรงงานมาตรฐาน</li> </ol>

หมายเหตุ : วิเคราะห์จากแบบสอบถาม

#### 4.2 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis) การแปรรูปกล้วยกวนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดสุโขทัย

ตารางที่ 4.16 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis) การแปรรูปกล้วยกวนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดสุโขทัย

จุดแข็ง	จุดอ่อน
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. สถานที่ประกอบการอยู่ในชุมชนสามารถกระจายสินค้าได้ง่าย</li> <li>2. มีตราเป็นของตนเอง</li> <li>3. สถานที่ประกอบการอยู่ใกล้แหล่งปลูกกล้วยน้ำว้า</li> <li>4. ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค และเก็บไว้ได้นาน</li> <li>5. มีการพัฒนาการบรรจุหีบห่อให้สวยงามเป็นที่ต้องการของตลาด</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอ</li> <li>2. ใช้แรงงานในการผลิตมากทำให้ต้นทุนการผลิตสูง</li> <li>3. จำหน่ายผลผลิตส่วนใหญ่ผ่านพ่อค้าคนกลาง โดยใช้วิธีขายส่งมากกว่าขายปลีก</li> <li>4. แรงงานส่วนใหญ่มีอายุมาก มีผลต่อประสิทธิภาพของแรงงาน</li> </ol>
โอกาส	อุปสรรค
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. รัฐมีนโยบายในการส่งเสริมธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็กลงอย่างจริงจังทำให้เป็นโอกาสในการขยายตัว</li> <li>2. สถานที่ผลิตอยู่ใกล้แหล่งท่องเที่ยวสำคัญ คือ อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย มีนักท่องเที่ยวจำนวนมาก เป็นโอกาสในการขยายกิจการ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้ประกอบการขนาดใหญ่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ผ่านพ่อค้าคนกลาง ทำให้ขาดรายรับของส่วนต่างราคาของการขายปลีกและขายส่ง</li> <li>2. ฤดูกาลมีผลต่อปริมาณวัตถุดิบหลัก คือ กล้วยน้ำว้าและมะพร้าว จะมีปริมาณมากในฤดูฝน และขาดแคลนในฤดูแล้ง</li> </ol>

หมายเหตุ : วิเคราะห์จากแบบสอบถาม

### 4.3 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis) การแปรรูปกล้วยอบเนยของผู้ประกอบการอิสระในจังหวัดสุโขทัย

ตารางที่ 4.17 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis) การแปรรูปกล้วยอบเนยของผู้ประกอบการอิสระในจังหวัดสุโขทัย

จุดแข็ง	จุดอ่อน
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีทุนเป็นของตนเอง</li> <li>2. มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทั่วจังหวัดและบริเวณใกล้เคียง</li> <li>3. มีกลุ่มลูกค้าเป็นของตนเอง</li> <li>4. อยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบ</li> <li>5. มีความสามารถในการผลิต ผลิตได้เป็นปริมาณมากในแต่ละวัน</li> <li>6. ผลิตภัณฑ์สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ไม่มีตราสินค้าเป็นของตนเอง</li> <li>2. ไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานสินค้าจากสำนักงานอาหารและยา</li> <li>3. ขั้นตอนการผลิตซับซ้อนทำให้ต้องใช้แรงงานในกระบวนการผลิตมาก</li> <li>4. ชื่อวัตถุดิบหลักแพงกว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกร</li> <li>5. มีการแข่งขันสูงมีการตัดราคากันเองในกลุ่มผู้ประกอบการ</li> </ol>
โอกาส	อุปสรรค
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. รัฐมีนโยบายในการส่งเสริมธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็กลงอย่างจริงจังทำให้เป็นโอกาสในการขยายการผลิต</li> <li>2. สถานที่ผลิตอยู่ใกล้แหล่งท่องเที่ยวสำคัญ คืออุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ทำให้สามารถกระจายสินค้าได้ง่าย</li> <li>3. สถานที่ผลิตอยู่ในเขตพื้นที่ติดต่อกับจังหวัดพิษณุโลก ซึ่งเป็นจังหวัดที่เป็นที่ตั้งของวัดพระศรีรัตนมหาธาตุวรมหาวิหาร ซึ่งเป็นที่ประดิษฐานพระพุทธชินราช มีประชาชนและนักท่องเที่ยวมาสักการะจำนวนมากโดยเฉพาะในช่วงเทศกาล</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. พ่อค้าคนกลางมีอิทธิพลในการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์</li> <li>2. ต้องใช้เงินลงทุนสูงในการก่อสร้างโรงเรือนมาตรฐาน</li> <li>3. ในช่วงฤดูฝน ซึ่งเป็นช่วงฤดูทำนา จะหาแรงงานยาก ส่วนในช่วงฤดูแล้งแม้ว่าแรงงานสามารถหาได้ง่าย แต่วัตถุดิบหลัก คือกล้วยน้ำว้าขาดแคลนหายาก</li> </ol>

หมายเหตุ : วิเคราะห์จากแบบสอบถาม

#### 4.4 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis) การแปรรูปกล้วยอบเนยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดสุโขทัย

ตารางที่ 4.18 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis) การแปรรูปกล้วยอบเนยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในจังหวัดสุโขทัย

จุดแข็ง	จุดอ่อน
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. สถานประกอบการอยู่ในชุมชน สามารถกระจายสินค้าได้ง่าย จำหน่ายผลผลิตส่วนใหญ่ที่สถานประกอบการ</li> <li>2. มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทั้งจังหวัดและบริเวณใกล้เคียง</li> <li>3. สถานประกอบการอยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีเงินทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอ</li> <li>2. ค่าแรงเฉลี่ยต่อผลผลิต 1 กิโลกรัม สูงกว่าผู้ประกอบการอิสระ</li> <li>3. ต้นทุนค่าเสื่อมราคาของโรงเรือน อุปกรณ์สูงกว่าผู้ประกอบการอิสระ</li> <li>4. ขั้นตอนการผลิตซับซ้อน ยุ่งยาก</li> <li>5. ความสามารถในการผลิตน้อยกว่าผู้ประกอบการอิสระ</li> </ol>
โอกาส	อุปสรรค
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. รัฐมีนโยบายในการส่งเสริมธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็กอย่างจริงจังทำให้เป็นโอกาสในการขยายการผลิต</li> <li>2. สถานที่ผลิตอยู่ใกล้แหล่งท่องเที่ยวสำคัญ คือ อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ทำให้สามารถกระจายสินค้าได้ง่าย</li> <li>3. สถานที่ผลิตอยู่ในเขตพื้นที่ติดต่อกับจังหวัดพิษณุโลก ซึ่งเป็นจังหวัดที่เป็นที่ตั้งของวัดพระศรีรัตนมหาธาตุวรมหาวิหาร ซึ่งเป็นที่ประดิษฐานพระพุทธชินราช มีประชาชนและนักท่องเที่ยวมาสักการะจำนวนมากโดยเฉพาะในช่วงเทศกาล</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้ประกอบการขนาดใหญ่ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ให้พ่อค้าคนกลาง ทำให้ไม่สามารถกำหนดราคาเองได้</li> <li>2. ในช่วงฤดูฝน ซึ่งเป็นช่วงฤดูทำนา จะหาแรงงานยาก ส่วนในช่วงฤดูแล้งแม้ว่าแรงงานสามารถหาได้ง่าย แต่วัตถุดิบหลักคือกล้วยน้ำว้า ขาดแคลนหายาก</li> </ol>

หมายเหตุ : วิเคราะห์จากแบบสอบถาม

## 4.5 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis) การแปรรูปกล้วยน้ำว้าในจังหวัดสุโขทัย

ตารางที่ 4.19 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis) การแปรรูปกล้วยน้ำว้าในจังหวัดสุโขทัย

จุดแข็ง	จุดอ่อน
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผลิตภัณฑ์ มีคุณภาพเป็นที่รู้จักในจังหวัดและจังหวัดใกล้เคียง</li> <li>2. ผลิตภัณฑ์สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน</li> <li>3. มีแหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น และบริเวณใกล้เคียง</li> <li>4. สถานประกอบการตั้งอยู่ในชุมชน มีโอกาสกระจายสินค้าได้ง่าย</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานสินค้าจากสำนักงานอาหารและยา</li> <li>2. เงินทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอ</li> <li>3. การบรรจุหีบห่อไม่สวยงามสะดุดตา</li> <li>5. กลุ่มลูกค้าเป็นกลุ่มเดิม ไม่มีการขยายตลาด</li> <li>6. จำหน่ายผลผลิตส่วนใหญ่ผ่านพ่อค้าคนกลาง โดยใช้วิธีขายส่งมากกว่าขายปลีก</li> </ol>
โอกาส	อุปสรรค
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. รัฐมีนโยบายในการส่งเสริมธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็กลงอย่างจริงจังทำให้เป็นโอกาสในการขยายการผลิต</li> <li>2. สถานที่ผลิตอยู่ใกล้แหล่งท่องเที่ยวสำคัญ คือ อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย ทำให้สามารถกระจายสินค้าได้ง่าย โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลจะมีนักท่องเที่ยวจำนวนมาก</li> <li>3. ในจังหวัดมีสถานศึกษาด้านอาชีวศึกษา อยู่หลายแห่ง สามารถช่วยพัฒนา และออกแบบการบรรจุหีบห่อให้สวยงามสะดุดตา เป็นที่ต้องการของตลาด</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปริมาณความต้องการสินค้าของตลาดขึ้นอยู่กับฤดูกาล ซึ่งตลาดมีความต้องการผลิตภัณฑ์จำนวนมากในช่วงฤดูแล้ง ซึ่งเป็นช่วงที่ผลไม่ตามฤดูกาลมีราคาแพง แต่เป็นช่วงที่ปริมาณวัตถุดิบมีน้อย และขาดแคลน</li> <li>2. พ่อค้าคนกลางมีบทบาทในการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์</li> <li>3. ขาดแคลนแรงงานในช่วงฤดูฝน ซึ่งเป็นช่วงฤดูทำนา</li> </ol>

หมายเหตุ : วิเคราะห์จากแบบสอบถาม

จากผลการวิเคราะห์ SWOT จะสามารถนำไปแปลงเป็นกลยุทธ์ได้ ดังนี้

1. ปรับปรุงการบรรจุหีบห่อให้มีความสวยงามสะดุดตา เหมาะสมสำหรับการใช้เป็นของขวัญของที่ระลึก โดยขอความร่วมมือจากสถานศึกษาด้านอาชีวศึกษาที่มีอยู่หลายแห่งในจังหวัดสุโขทัย เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์กล้วยแปรรูป

2. ผู้ประกอบการแปรรูปทั้งที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และผู้ประกอบการอิสระ ควรมีการรวมกลุ่มกันเป็นกลุ่มผู้ผลิตกล้วยหวานและกล้วยอบเนย เพื่อให้มีอำนาจที่แท้จริงในการกำหนดราคาขาย โดยกำหนดราคาขายให้เป็นราคาเดียวกันในผลิตภัณฑ์เดียวกัน

3. ผู้ประกอบการแปรรูปทั้งที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และผู้ประกอบการอิสระ ขอความร่วมมือกับหน่วยงานด้านสาธารณสุขในท้องถิ่น เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้ ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ สะอาดถูกสุขอนามัย ได้มาตรฐานตามที่สำนักงานอาหารและยากำหนดไว้ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปได้รับการรับรองมาตรฐานจากสำนักงานอาหารและยา



## บทที่ 5

### สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเป็นทางเลือกหนึ่งในการเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรลดการสูญเสียอันเกิดจากการเน่าเสีย เนื่องจากผลผลิตทางการเกษตรเป็นสินค้าเน่าเสียได้ง่ายไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน กลัวยน้ำว่าเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่ประสบปัญหานี้เช่นเดียวกันในจังหวัดสุโขทัย มีเกษตรกรที่แปรรูปกลัวยน้ำว่าเป็นจำนวนมากในเกือบทุกอำเภอ ส่วนใหญ่จะอยู่ในรูปของกลัวยกวนและกลัวยอบเนย เนื่องจากกลัวยแปรรูปทั้งสองชนิดได้รับความนิยมจากผู้บริโภคจัดเป็นสินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล แต่เนื่องจากในหลายจังหวัดของภาคเหนือมีการแปรรูปกลัวยออกจำหน่ายด้วย ก่อให้เกิดการแข่งขัน และปัญหาเรื่องการตัดราคา จนกระทั่งมีผลกระทบต่อระบบการจัดจำหน่าย ต้นทุนการผลิต ซึ่งนับว่าเป็นการบั่นทอนให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่แปรรูปผลิตภัณฑ์เหล่านี้ต้องเลิกกิจการไป จากปัญหาดังกล่าวจึงได้ทำการศึกษาเศรษฐกิจการแปรรูปกลัวยน้ำไว้ในจังหวัดสุโขทัย ตั้งแต่เรื่องกระบวนการผลิต ต้นทุนการผลิต คุณภาพสินค้าที่ผลิตจำหน่าย การหีบห่อ ภาวะการตลาด กระบวนการส่งเสริมการขาย เพื่อประมวลปัญหาและนำมาวิเคราะห์หาสาเหตุ แล้วนำไปใช้ในการแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบต่อไป

#### 1. สรุปการวิจัย

##### 1.1 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.1.1 เพื่อศึกษาถึงกระบวนการผลิตต้นทุนการผลิต และผลตอบแทนจากการแปรรูปกลัวยน้ำว่าเป็นกลัวยอบเนยและกลัวยกวน

1.1.2 เพื่อศึกษาเปรียบเทียบการดำเนินงานระหว่างผู้ประกอบการที่มีการรวมตัวเป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และผู้ประกอบการอิสระ

1.1.3 เพื่อศึกษาภาวะการตลาดของกลัวยอบเนยและกลัวยกวน

##### 1.2 วิธีการดำเนินการวิจัย

ในการศึกษานี้กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์กลัวยกวนและกลัวยอบเนยในเขตจังหวัดสุโขทัย โดยการเลือกสิ่งตัวอย่างแบบกลุ่ม (cluster sampling) แบ่งกลุ่มตัวอย่างออกเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่ ผู้ประกอบการแปรรูปกลัวยอบเนย ที่ดำเนินการในรูปแบบกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและดำเนินการโดยผู้ประกอบการอิสระ ผู้ประกอบการแปรรูปกลัวยกวนที่

ดำเนินการในรูปกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และดำเนินการโดยผู้ประกอบการอิสระ จากนั้นทำการสุ่มเลือกสิ่งตัวอย่างแบบธรรมดา (simple random sampling) จำนวน 50 ตัวอย่าง ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ได้แก่ผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวนที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 5 กลุ่ม ในหนึ่งกลุ่มแม่บ้านประกอบด้วยครัวเรือนต่างๆ ประมาณ 7 - 25 ครัวเรือน โดยประธานกลุ่มหรือรองประธานกลุ่มเป็นผู้ให้ข้อมูล ผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวนที่เป็นผู้ประกอบการอิสระ จำนวน 5 ตัวอย่าง ผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนยที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 5 กลุ่ม ในหนึ่งกลุ่มแม่บ้านประกอบด้วยครัวเรือนต่างๆ ประมาณ 7 - 35 ครัวเรือน โดยประธานกลุ่มหรือรองประธานกลุ่มเป็นผู้ให้ข้อมูล และผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนยที่เป็นผู้ประกอบการอิสระ จำนวน 35 ตัวอย่าง วิธีการเก็บข้อมูลปฐมภูมิโดยใช้แบบสอบถาม เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยทำการสำรวจในช่วง เดือนพฤษภาคม - กรกฎาคม พ.ศ. 2546 แบบสอบถามที่ใช้เป็นแบบให้เลือกตอบและแบบปลายเปิด ซึ่งจัดทำแบบสอบถามเป็น 4 ชุด ในแต่ละชุดจะแบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนที่ 1 สอบถามเกี่ยวกับข้อมูลของกระบวนการผลิต การดำเนินการ หน่วยงานและการสนับสนุนจากภาครัฐ ดันทุนการผลิต และการจัดสรรผลตอบแทน ส่วนที่ 2 สอบถามเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรค แล้วทำการเก็บรวบรวมข้อมูลตามที่กำหนดไว้แล้วนำข้อมูลที่ได้มาตรวจสอบความถูกต้องแล้วนำมาทำการวิเคราะห์ข้อมูล

### 1.3 ผลการวิจัย

การแปรรูปผลผลิตกล้วยน้ำว้าเป็นผลิตภัณฑ์กล้วยกวนและกล้วยอบเนย เป็นการเพิ่มช่องทางการตลาดให้แก่ผู้ปลูกกล้วยน้ำว้าในท้องถิ่น เพราะในกระบวนการผลิตกล้วยอบเนยและกล้วยกวนของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนยและกล้วยกวนในจังหวัดสุโขทัย ทั้งที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและผู้ประกอบการอิสระ มีการใช้วัตถุดิบหลักคือ กล้วยน้ำว้า และมะพร้าวในกรณีกล้วยกวน ซึ่งผู้ประกอบการจะใช้วัตถุดิบที่เป็นผลผลิตภายในท้องถิ่นเป็นหลัก หากมีปริมาณไม่เพียงพอจะจัดซื้อจากพื้นที่ใกล้เคียง และผู้ประกอบการมีอำนาจในการกำหนดราคาวัตถุดิบ

แรงงานที่ใช้ในการดำเนินการ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรใช้สมาชิกกลุ่มและผู้ประกอบการอิสระใช้สมาชิกในครอบครัว หากไม่เพียงพอจะจ้างบุคคลภายนอก ก่อให้เกิดการจ้างงานในพื้นที่ โดยจะใช้แรงงานในการดำเนินการอยู่ระหว่าง 2 - 15 คน มีเงินทุนหมุนเวียน ต่ำกว่า 3,000 บาท ร้อยละ 35 และอยู่ระหว่าง 3,001-30,000 บาท ร้อยละ 60 ขึ้นอยู่กับขนาดของกลุ่มและความสามารถในการผลิต ผู้ประกอบการไม่มีการวางแผนการผลิต โดยผลิตตามความต้องการของตลาดเป็นหลัก

ต้นทุนการผลิตของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร สูงกว่าผู้ประกอบการอิสระ ทั้งในกรณีของการแปรรูปกล้วยอบเนย และกล้วยกวน นอกจากนี้ยังพบว่าต้นทุนคงที่ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจะสูงกว่าผู้ประกอบการอิสระ เนื่องจากจากโรงเรือนในการประกอบการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจะเป็นลักษณะโรงเรือนถาวร มีการสร้างโรงเรือนเป็นสัดส่วน อุปกรณ์ที่ใช้ เช่น

เครื่องกวนมาตรฐาน เครื่องคั้นกะทิ ซึ่งได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐมีราคาสูงกว่า อุปกรณ์ที่ประดิษฐ์จากภูมิปัญญาชาวบ้านของผู้ประกอบการอิสระ ทำให้ต้นทุนคงที่ในระยะสั้นของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสูงกว่าผู้ประกอบการอิสระ แต่จะมีผลดีในระยะยาว เพราะอาคารสถานที่และอุปกรณ์มีความแข็งแรงทนทาน มีอายุการใช้งานยาวนาน นอกจากนี้วัสดุอุปกรณ์ในปัจจุบันราคาถูกกว่าในอนาคตซึ่งจะทำให้ต้นทุนคงที่ในระยะยาวต่ำลง ส่วนผู้ประกอบการอิสระใช้บริเวณใต้ถุนบ้าน โรงเรือนชั่วคราวในการประกอบการผลิต อุปกรณ์ที่ใช้บางส่วนปรับใช้จากของใช้ในชีวิตประจำวัน ผู้ประกอบการอิสระ เชื่อว่าในอนาคตหากต้องการปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ได้มาตรฐาน สะอาดถูกสุขลักษณะ จะต้องมีการปรับปรุงอาคารสถานที่ให้ได้มาตรฐาน ซึ่งจะมีผลทำให้ต้นทุนคงที่ต่อหน่วยเพิ่มขึ้น

ภาวะการตลาดของผลิตภัณฑ์กล้วยแปรรูปในจังหวัดสุโขทัย ผู้ประกอบการมีแหล่งจำหน่ายสินค้าน้อย กลุ่มลูกค้าเป็นกลุ่มเดิมไม่สามารถหากลุ่มลูกค้าใหม่เพิ่มได้ ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่จะจำหน่ายให้พ่อค้าคนกลาง และร้านขายของฝาก ไม่ได้จำหน่ายให้ผู้บริโภคโดยตรง ทำให้พ่อค้าคนกลางมีบทบาทในการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เน้นการขายส่งมากกว่าการขายปลีก เพราะสามารถจำหน่ายได้ในปริมาณมากและรวดเร็ว การบรรจุหีบห่อเป็นแบบง่าย ๆ ไม่พิถีพิถัน ผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการมีคุณภาพใกล้เคียงกัน ยกที่จะจำแนกความแตกต่างในผลิตภัณฑ์ของตนเอง ทำให้มีการแข่งขันสูงและมีการตัดราคากันเองของผู้ประกอบการที่มีสถานประกอบการในละแวกเดียวกัน

ผลตอบแทนจากการแปรรูปกล้วยน้ำว้าในจังหวัดสุโขทัย ผลตอบแทนจากการแปรรูปกล้วยอบเนยสูงกว่าการแปรรูปกล้วยกวน โดยกำไรของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวนประมาณวันละ 550 บาท ผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย มีกำไรเฉลี่ยประมาณ วันละ 930 บาท การแปรรูปของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีอัตราผลตอบแทนการลงทุนสูงกว่าการแปรรูปของผู้ประกอบการอิสระ โดยการแปรรูปกล้วยกวนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีอัตราผลตอบแทนการลงทุน ร้อยละ 25.11 ผู้ประกอบการอิสระมีอัตราผลตอบแทนการลงทุน ร้อยละ 18.00 การแปรรูปกล้วยอบเนย กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีอัตราผลตอบแทนการลงทุน ร้อยละ 20.95 และผู้ประกอบการอิสระมีอัตราผลตอบแทนการลงทุน ร้อยละ 18.38

การรวมตัวกันของผู้ประกอบการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เกิดจากสมาชิกส่วนใหญ่มีอายุมาก และไม่สามารถทำงานรับจ้างที่ต้องใช้แรงงานหนักได้ ทำให้ไม่มีรายได้จึงต้องการมารวมกลุ่มกันเพื่อประกอบอาชีพการแปรรูปกล้วยน้ำว้า และสมาชิกส่วนใหญ่มีฐานะทางสังคมใกล้เคียงกัน คือเป็นกลุ่มรายได้ต่ำกว่าผู้ประกอบการอิสระ ไม่มีทุนมากพอที่จะลงทุนในการประกอบการแปรรูปด้วยตนเองได้ ดังนั้นการรวมกลุ่มเป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจึงเป็นวิธีการระดมทุนเพื่อการประกอบการในรูปของหุ้นสมาชิก ทำให้สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่ปลูก

กล้วยน้ำว้ามีแหล่งจำหน่ายผลผลิต โดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจะรับซื้อกล้วยน้ำว้าที่ใช้เป็นวัตถุดิบ จากสมาชิกของกลุ่มก่อนที่จะซื้อจากเกษตรกรรายอื่น และผลจากการดำเนินการ นอกจากจะทำให้ สมาชิกกลุ่มมีงานทำและมีรายได้ ซึ่งจะได้จากค่าแรงงานและส่วนแบ่งเฉลี่ยผลกำไรจากการดำเนินการแล้ว การรวมกลุ่มทำให้สมาชิกได้มีการทำงานร่วมกันเป็นทีม มีความเข้าใจและสามัคคีกัน สามารถช่วยเหลือเกื้อกูลกัน ก่อให้เกิดความอบอุ่นทางสังคม มีอำนาจในการกำหนดราคาปัจจัย การผลิต และกำหนดราคาสินค้า

การรวมตัวเป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จะทำให้ได้รับการสนับสนุนในด้านต่างๆ จากหน่วยงานภาครัฐ เช่น การพัฒนาการบรรจุหีบห่อให้เป็นที่ต้องการของตลาดและสามารถ จำหน่ายได้ในราคาสูง ด้านการพัฒนาคุณภาพสินค้า เงินทุนหมุนเวียน ด้านการประชาสัมพันธ์ และด้านอื่นๆ

## 2. อภิปรายผล

จากผลการวิจัยได้ข้อค้นพบต่างๆ ซึ่งจะนำมาอภิปราย มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.1 ผลการศึกษากระบวนการผลิต พบว่า ผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวนและกล้วยอบเนย ทั้งที่เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและผู้ประกอบการอิสระ นิยมใช้วัตถุดิบภายในท้องถิ่น เพราะหาได้ง่ายและราคาถูก สามารถหาวัตถุดิบได้ตลอดปี สอดคล้องกับงานวิจัยของลลิตี ชาติระอุพานนท์ (2545 : สรุปและข้อเสนอแนะ) พัฒนา นรมาศ (2543 :14 -15 ) ไตรรัตน์ สุนทรประภักดิ์ (2543 :8) สุรพล ชมพู (2543 :19) ที่พบว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรได้แก้ปัญหาราคากกล้วยน้ำว้าตกต่ำและมีปริมาณล้นตลาด โดยการนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น กล้วยอบมัน กล้วยอบเป็นลูก กล้วยกวน กล้วยตาก กล้วยอบปรุงรส เป็นต้น ส่วนแรงงานที่ใช้ในการประกอบการ พบว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจะใช้แรงงานจากสมาชิกภายในกลุ่ม โดยผลิตเปลี่ยนกันตั้ง 2-15 คน ผู้ประกอบการอิสระจะใช้แรงงานในครอบครัวและจ้างบุคคลภายนอก และมีเงินทุนหมุนเวียน 3,000 – 30,000 บาท ในกรณีของผู้ประกอบการอิสระจะได้มาจากเงินทุนส่วนตัว เงินกู้จากธนาคารพาณิชย์ กองทุนหมู่บ้าน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรได้มาจากการลงหุ้นของสมาชิก และการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งสอดคล้องกับ สุรพล ชมพู (2543 :19) นิพนธ์ สุขสะอาด (2546:17 – 18) ที่พบว่าในการดำเนินงานของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจะเป็นการลงหุ้นร่วมทุนกัน

2.2 ผลการศึกษาด้านทุนการแปรรูป พบว่า ด้านทุนการผลิตของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร สูงกว่าผู้ประกอบการอิสระ ในการแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นผลิตภัณฑ์กล้วยกวนและกล้วยอบเนยทั้ง ด้านทุนคงที่และต้นทุนผันแปร และยังพบว่าการแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นผลิตภัณฑ์กล้วยกวนมีต้นทุน สูงกว่าการแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนย เนื่องจากต้องใช้วัตถุดิบหลัก 2 อย่าง คือ

กล้วยน้ำว้าและมะพร้าว ส่วนกล้วยอบเนยมีกล้วยน้ำว้าเป็นวัตถุดิบหลักเพียงอย่างเดียว นอกจากนี้ การแปรรูปกล้วยกวนมีการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในกระบวนการผลิตมากกว่า รวมถึงต้นทุนในการบรรจุหีบห่อสูงกว่าด้วย ดังนั้นผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวนควรวางแผนการผลิต และหาวิธีการเพิ่มปริมาณการผลิตต่อวัน และจำนวนวันที่ทำการผลิตให้มากขึ้นเพื่อเป็นการลดต้นทุนคงที่เกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์

**2.3 ผลการศึกษาภาวะการตลาด** พบว่า ผู้ประกอบการในจังหวัดสุโขทัย มีการแข่งขัน เนื่องจากผู้ประกอบการอยู่ในพื้นที่เดียวกัน สินค้ามีลักษณะคล้ายคลึงกันทั้งคุณภาพและการบรรจุหีบห่อ แหล่งจำหน่ายและผู้ซื้ออยู่ในวงจำกัด ทำให้ผู้ผลิตมีการตัดราคากันเอง จะเห็นได้ว่าการกำหนดราคาของผู้ประกอบการในผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนยอยู่ที่กิโลกรัมละ 26-50 บาท กล้วยกวนอยู่ที่กิโลกรัมละ 35 - 60 บาท การจำหน่ายเน้นการขายส่งมากกว่าการขายปลีก โดยจะเน้นการชำระเงินเป็นเงินสด ผู้ซื้อส่วนใหญ่เป็นพ่อค้าคนกลาง ร้านขายของฝาก ประชาชนทั่วไป และนักท่องเที่ยว สอดคล้องกับ เหมวดี พลรัฐ (2544 : 8) นิพนธ์ สุขสะอาด (2546 : 17 - 18) ไตรรัตน์ สุนทรประภัทร (2543: 8) ที่พบว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปในสถานที่ต่างๆ เช่น ห้างสรรพสินค้า ปั๊มน้ำมัน ร้านค้าสหกรณ์ ร้านค้าชุมชน โดยเน้นการขายส่งมากกว่าขายปลีก

**2.4 ผลการศึกษาคงทนการลงทุน** ผลตอบแทนการลงทุนของผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยกวน และกล้วยอบเนยมีอัตราผลตอบแทนการลงทุนร้อยละ 18.00 - 25.11 ซึ่งน้อยกว่าผลการวิจัยของ จิตรลดา ไชยเลิศ (2544 : เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร (2542 : สรุปข้อเสนอแนะ) ที่พบว่า การแปรรูปกล้วยกวนมีผลตอบแทนการลงทุนเกินร้อยละ 50 และการแปรรูปกล้วยตากกล้วยจามมีผลตอบแทนการลงทุน ร้อยละ 48.15 - 61.94 เพราะต้นทุนการผลิตในปี 2546 สูงกว่าต้นทุนการผลิตในปี 2542 และ 2544 ทำให้ผลการตอบแทนการลงทุนลดลง

**2.5 ผลการศึกษาการจัดการจัดสรรผลตอบแทนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร** พบว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีการแบ่งผลกำไร ออกเป็น 3 ส่วน คือ จัดสรรให้สมาชิก เก็บเป็นเงินทุนของกลุ่ม และนำมาใช้พัฒนากลุ่ม โดยการจัดสรรให้สมาชิกแบ่งเป็น 2 กรณี คือ การจ่ายค่าแรงเป็น รายวัน และแบ่งเฉลี่ยผลกำไรต่างๆกัน สอดคล้องกับ พัฒนา นรมาศ (2543: 14 - 15) สุรพล ชมพู (2543: 19) ที่พบว่ารายได้ส่วนที่เป็นกำไรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จะหักเข้ากลุ่ม ร้อยละ 10 เพื่อนำไปใช้ในการดำเนินงานของกลุ่ม และกำไรอีกส่วนหนึ่งจะนำมาแบ่งเท่าๆ กัน เพื่อเป็นค่าแรงงานให้กับสมาชิก

**2.6 ผลการศึกษากิจการสนับสนุนจากภาครัฐ** พบว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของภาครัฐ เช่น กรมส่งเสริมการเกษตร สำนักงานพาณิชย์จังหวัด

สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด กรมการพัฒนาชุมชน เทศบาล เป็นต้น โดยได้รับการสนับสนุนในด้านเงินทุนหมุนเวียน โรงเรือน เครื่องมือ อุปกรณ์ การประชาสัมพันธ์ การพัฒนาสินค้า และการตลาด ในส่วนนี้สอดคล้องกับนิพนธ์ สุขสะอาด (2546 : 17 - 18) ไตรรัตน์ สุนทรประภัทร (2543: 8) พบว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรได้รับการสนับสนุนเครื่องมือ อุปกรณ์ การพัฒนาคุณภาพสินค้าและบรรจุภัณฑ์ จากสำนักงานเกษตรอำเภอ กรมส่งเสริมการเกษตร ถ้าหากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรไม่ได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจะต้องรับภาระต้นทุนในส่วนนี้ทั้งหมด ทำให้ผลตอบแทนที่จะได้รับลดลง แต่คาดว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจะดำเนินกิจการต่อไป เนื่องจากสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรส่วนใหญ่มีอายุมาก ไม่สามารถที่จะไปรับจ้างทำงานอื่นได้ และไม่มีเงินทุนมากพอที่จะเป็นผู้ประกอบการอิสระได้

2.7 ผลการศึกษาปัญหาของผู้ประกอบการ พบว่า ผู้ประกอบการ ประสบปัญหาวัตถุดิบขาดแคลนและมีราคาแพงในช่วงฤดูแล้งทำให้ผลิตสินค้าไม่ทันกับความต้องการของตลาดขาดเทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัย ซึ่งมีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ปัญหาด้านเงินทุนหมุนเวียนขาดหลักทรัพย์ค้ำประกันเงินกู้ และต้นทุนทางดอกเบี้ยถ้าเป็นเงินกู้ สอดคล้องกับ สุรพล ชมพู (2543: 19) พบว่า กลุ่มแม่บ้านประสบปัญหาในการผลิต เนื่องจากขาดแคลนเงินทุนในการเพิ่มอัตราการผลิตให้เพียงพอกับความต้องการของตลาด นอกจากนี้ยังมีปัญหาด้านการตลาด ได้แก่ สถานที่จำหน่ายสินค้า และไม่มีแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์ สอดคล้องกับงานวิจัยของพรภิมิน มีศิลป์ (2539 : สรุปข้อเสนอแนะ) พัฒนักร ขาววิไชย (2534 : สรุปข้อเสนอแนะ) ที่พบว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรควรมีการจัดหาตลาดรองรับเพื่อเพิ่มอำนาจการต่อรองราคา มีการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ และให้ข้อมูลข่าวสารด้านการตลาดที่ถูกต้อง

### 3. ข้อเสนอแนะ

3.1 ด้านการจัดหาปัจจัยการผลิต โดยเฉพาะกล้วยน้ำว้า กรมส่งเสริมการเกษตรและกรมวิชาการเกษตร ซึ่งมีบุคลากรที่มีความรู้ ความชำนาญในด้านการผลิตพืช ควรให้ความรู้และวิธีการวางแผนการผลิตกล้วยน้ำว้าแก่สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ให้สามารถวางแผนปลูกกล้วยน้ำว้าให้มีผลผลิตตลอดปี เพื่อใช้เป็นแหล่งวัตถุดิบในการแปรรูป เนื่องจากกล้วยน้ำว้าตั้งแต่ปลูกจนกระทั่งให้ผลผลิตที่สามารถเก็บเกี่ยวได้ใช้เวลาประมาณ 1ปี เกษตรกรนิยมปลูกกล้วยน้ำว้าในฤดูฝนจึงทำให้มีผลผลิตมากในฤดูฝน และขาดแคลนในช่วงฤดูแล้ง ดังนั้นหากมีการวางแผนการปลูกกล้วยให้สามารถกระจายปริมาณผลผลิตได้ตลอดปี เช่น กำหนดเดือนที่ทำการปลูกให้เหลื่อมกัน มีการจัดการระบบน้ำในแปลงเพื่อให้สามารถปลูกกล้วยน้ำว้าได้ตลอดปี กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรควร

สนับสนุนให้สมาชิกกลุ่มปลูกกล้วยน้ำว้าเพิ่มมากขึ้น โดยกลุ่มจะเป็นผู้รับซื้อผลผลิตจากสมาชิกกลุ่ม และรับซื้อในราคายุติธรรม

3.2 เรื่องการลดต้นทุนการผลิต จากการศึกษาเกี่ยวกับต้นทุนการผลิต พบว่า ต้นทุนคงที่ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสูงกว่าผู้ประกอบการอิสระ เนื่องจากมีการสร้างโรงเรือนถาวร และใช้เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐานมีราคาแพงกว่าของผู้ประกอบการอิสระที่ใช้ได้ถุนบ้านและใช้เครื่องจักรและอุปกรณ์ ที่ประยุกต์ด้วยภูมิปัญญาชาวบ้าน ต้นทุนผันแปรกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจะมีต้นทุนแรงงานสูงกว่าผู้ประกอบการอิสระ และพบว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกร มีปริมาณการผลิตต่อวันน้อยกว่าผู้ประกอบการอิสระ ทั้งในกรณีการแปรรูปกล้วยกวนและกล้วยอบเนย ทำให้ต้นทุนคงที่และค่าจ้างแรงงานเฉลี่ยต่อกิโลกรัมสูง ถ้าหากต้องการลดต้นทุนคงที่ และค่าจ้างแรงงานเฉลี่ยต่อกิโลกรัม กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรควรเพิ่มปริมาณการผลิตต่อวันให้มากขึ้น และเพิ่มจำนวนวันที่ทำการผลิตให้มากขึ้น ต้นทุนคงที่เฉลี่ยต่อกิโลกรัมจะลดลง ซึ่งจะทำให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีรายได้มากขึ้น

3.3 ด้านการปรับวิธีการจำหน่าย ผู้ประกอบการผลิตทั้ง 2กลุ่ม ทั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและผู้ประกอบการอิสระ มีวิธีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูป โดยส่วนใหญ่จะใช้วิธีการขายส่ง มากถึง ร้อยละ 70 - 100 ของปริมาณผลผลิต ซึ่งราคาขายปลีกและราคาขายส่ง มีความแตกต่างกันเฉลี่ยต่อกิโลกรัมละ 8 บาท ดังนั้น ผู้ประกอบการผลิตควรจัดหาสถานที่จำหน่ายผลผลิตวิธีการบรรจุหีบห่อที่เหมาะสมสวยงาม โดยให้หน่วยงานที่ให้การสนับสนุน เช่น กรมส่งเสริมการเกษตร กรมการพัฒนาชุมชน เป็นผู้ประสานงานกับสถานศึกษาวิชาอาชีวศึกษาในจังหวัดสุโขทัย เพื่อปรับปรุงและพัฒนาการบรรจุหีบห่อให้สวยงาม เหมาะสำหรับการซื้อเป็นของขวัญของฝาก เพื่อเพิ่มปริมาณขายปลีกให้มากขึ้น จะทำให้ผู้ประกอบการผลิตมีรายได้เพิ่มขึ้น

3.4 ด้านการจัดระบบการบริหารจัดการ จากการศึกษาและเก็บข้อมูล พบว่า ผู้ประกอบการทั้งสองกลุ่ม ไม่มีการ จัดทำระบบบัญชี ข้อมูลที่ได้เป็นการประมาณ ไม่ว่าจะเป็นข้อมูลด้านต้นทุนการผลิต แรงงาน รายได้ ปริมาณการผลิต จำนวนวันผลิต ดังนั้น หน่วยงานที่ให้การสนับสนุนเป็นผู้ประสานงานกับสำนักงานสหกรณ์จังหวัด ซึ่งมีเจ้าหน้าที่ที่มีความรู้และเข้าใจเรื่องการทำบัญชีมาอบรม และฝึกหัดให้ผู้ประกอบการได้เรียนรู้วิธีการทำบัญชี เห็นความจำเป็นและประโยชน์ของการทำบัญชี เพื่อให้ทราบถึงต้นทุนการผลิต และกำไรที่ได้รับจากการประกอบการซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการดำเนินกิจการต่อไป

#### ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

เนื่องจากในการศึกษามีข้อจำกัดในเรื่องของระยะเวลาและงบประมาณในการศึกษา งานศึกษานี้จึงมีข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยในอนาคต คือ

- 1) การศึกษาเรื่องต้นทุนการผลิตและผลตอบแทน ควรมีการศึกษาเกี่ยวกับต้นทุนค่าเสียโอกาสของต้นทุนที่เกิดจากการสนับสนุนของภาครัฐที่ให้แก่มารดาแม่บ้านเกษตรกร โดยเปรียบเทียบกับทุนส่วนนี้ไปพัฒนาด้านอื่น ว่ามูลค่าเพิ่มของกล้วยน้ำว้าที่เพิ่มขึ้น คำนวณกับการลงทุนหรือไม่
- 2) ศึกษาบทบาทของหน่วยงานภาครัฐที่ให้การสนับสนุนผู้ประกอบการที่เป็นกลุ่มมารดาแม่บ้านเกษตรกรว่าหน่วยงานนั้นมีผลกระทบอย่างไร ในการให้การสนับสนุนที่ผ่านมาได้ช่วยเหลืออะไรบ้าง แนวทางในการช่วยเหลือและสนับสนุนในอนาคต ผลที่กลุ่มมารดาแม่บ้านเกษตรกรได้รับการสนับสนุน และการสนับสนุนของหน่วยงานภาครัฐตรงกับความต้องการของผู้ประกอบการหรือไม่
- 3) ศึกษาการนำกล้วยไปแปรรูปเป็นสินค้าอื่นๆ ในด้านต้นทุนการผลิตและผลตอบแทน กระบวนการผลิต การตลาด ความคุ้มค่าในการลงทุน ปัญหาและอุปสรรคในการประกอบการ



## บรรณานุกรม

### บรรณานุกรม

- จิตรลดา ไชยเลิศ (2544) “วิธีการตลาดของผลิตภัณฑ์การเกษตรแปรรูปของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร “  
วารสารส่งเสริมและเผยแพร่การเกษตร มช. ( มกราคม – มิถุนายน 2544 ) : 87 – 85
- จรินทร์ เทศวานิช (2542) “หน่วยที่ 4 ทฤษฎีการผลิตประยุกต์” ใน เอกสารการสอนชุดวิชา  
เศรษฐศาสตร์เกษตร : 163 – 165 นนทบุรี สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์  
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
- ชื่นจิตต์ สรณาพงศ์ (2539) “การวิเคราะห์เศรษฐกิจการผลิตการอนุบาลลูกกุ้งกุลาดำศึกษาเฉพาะ  
กรณีอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ปีการผลิต 2538 วิทยานิพนธ์ ปริญญาเศรษฐศาสตร์  
มหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- ไทรรัตน์ สุนทรประภัสสร (2543) “กล้วยตากพลังงานแสงอาทิตย์รสรชาติถูกปากคุณภาพถูกใจ “  
หนังสือพิมพ์เดลินิวส์ (วันจันทร์ที่ 3 กรกฎาคม 2543 ) : 8
- นลินี ชตะรูปานนท์ (2545) “การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนทางการเงินในการลงทุนแปรรูป  
ผลผลิตเกษตรของกลุ่มแม่บ้านคลองพระอุดม อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี “  
วิทยานิพนธ์ ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์
- นันทิยา หุตานวัตร และคณะ (2545) *SWOT : การวางแผนกลยุทธ์ธุรกิจชุมชน* อุบลราชธานี  
สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
- นิพนธ์ สุขสะอาด (2546) “กล้วยไข่กรอบแก้วสินค้าดังของกลุ่มแม่บ้านดีเด่นเมืองนครฯ “ *วารสาร  
ส่งเสริมการเกษตร* (กุมภาพันธ์ 2546) : 17-19
- เบญจมาศ ศิลาชัย (2545) *กล้วย* กรุงเทพมหานคร สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- พรภิมม มีศิลป์ (2539) “บทบาทที่คาดหวังของแม่บ้านเกษตรกรในการเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว  
: กรณีศึกษา หมู่บ้านโคกเจริญ อำเภอโคกเจริญ จังหวัดลพบุรี “ วิทยานิพนธ์ ปริญญา  
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พนินท์ นนทโคตร (2544) “ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จทางธุรกิจของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรภาค  
เหนือในอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปพื้นบ้าน” วิทยานิพนธ์ ปริญญาวิทยาศาสตร  
มหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พัฒนกร ยาวีไชย (2534) “ทัศนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่มีต่องานส่งเสริมเคหกิจเกษตร อำเภอ  
เมือง จังหวัดน่าน” คั่นคว่ำอิสระ ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- มณฑาทิพย์ ชุ่นฉลาดและคณะ (2538) “กรรมวิธีการผลิตหัวปลีและใส่หอยวกกล้วยบรรจุกระป๋อง “  
วารสาร เกษตรศาสตร์ ( มกราคม – มีนาคม 2538 ) : 55 – 63
- เรณู สุขารมณ (2534) “หน่วยที่ 2 แนวคิดทางทฤษฎีเศรษฐศาสตร์การผลิตและการจัดการผลิต “  
ใน เอกสารการสอนในชุดวิชา เศรษฐศาสตร์การผลิตและการวิจัยปฏิบัติการ : 70  
นนทบุรี สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช 2534
- วราภา คุณาพร และคณะ (2541) ธุรกิจการผลิตกลุ่มสตรีสหกรณ์ภาคเหนือตอนบน เชียงใหม่  
สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- วลัย หุตะโกวทย์ และคณะ (2544) “ผลิตภัณฑ์จากกล้วย “ใน สรุปผลการจัดงานนิทรรศการและ  
การประชุมสัมมนากล้วยนานาชาติ : 163 – 173 กรุงเทพมหานคร กรมส่งเสริม  
การเกษตร.
- สนทรรศน์ นันทไชย และคณะ (2544) “โครงการทดสอบกล้วยระหว่างชาติ “ในสรุปผลการจัด  
งานนิทรรศการและการประชุมสัมมนากล้วยนานาชาติ : 143 กรุงเทพมหานคร  
กรมส่งเสริมการเกษตร.
- สายชล เกตุษา (2538) สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้ นครปฐม สำนักพิมพ์  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- สุขสันต์ สุทธิผลไพบุลย์ (2543) “กล้วยไทยไปนอก “วารสารส่งเสริมการเกษตร ( มีนาคม 2543 )  
: 19 – 23
- สุปรียา ควระเชษะคุปต์ (2544) “หน่วยที่ 4 ทฤษฎีการผลิตและต้นทุนการผลิต” ใน เอกสาร  
การสอนชุดวิชา ทฤษฎีเศรษฐศาสตร์จุลภาค : 167 นนทบุรี สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์  
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช .
- สุรพล ชมภู (2543) “กล้วยอบมัน กลุ่มแม่บ้านถนนหักสามัคคี “วารสารส่งเสริมการเกษตร  
(เมษายน 2543 ) : 19 – 20
- สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร (2541) “ผลการสำรวจรายได้และผลตอบแทนการแปรรูปผลิตผล  
เกษตรอย่างง่ายของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ “
- เสาวภา มีถาวรกุล และเอกพล หนูยศรี (2537) “หน่วยที่ 10 ปัจจัยที่ต้องการในการตั้งราคา” ใน  
เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการผลิตภัณฑ์และราคา : 46 – 48 นนทบุรี สาขาวิชา  
วิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- เหมวดี พลรัฐ (2544) “กล้วยเล็บมือนางอบเลิรส “หนังสือพิมพ์เคลนิวิส์ (วันอาทิตย์ที่ 2 กันยายน  
2544)
- อัจฉิมา เศรษฐบุตร และคณะ (2541) การบริหารการตลาด กรุงเทพมหานคร สำนักพิมพ์  
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

ภาคผนวก

**ภาคผนวก ก**

**แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม**

ตารางผนวกที่ 1 แหล่งที่มาของกล้วยน้ำว้าและมะพร้าวที่ใช้ในการประกอบการแปรรูปกล้วยกวน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>1. แหล่งที่มา</b>				
<b>1.1 กล้วยน้ำว้า</b>				
ภายในท้องถิ่น	5	100	5	100
จากอำเภออื่น	-	-	-	-
ภายในท้องถิ่นและจากอำเภออื่น	-	-	-	-
รวม	5	100	5	100
<b>1.2 มะพร้าว</b>				
ภายในท้องถิ่น	2	40	5	100
จากอำเภออื่น	-	-	-	-
ภายในท้องถิ่นและจากอำเภออื่น	3	60	-	-
รวม	5	100	5	100
<b>2. วิธีการจัดซื้อ</b>				
<b>2.1 กล้วยน้ำว้า</b>				
เกษตรกรนำมาขายให้ที่สถานประกอบการ	1	20	2	40
เกษตรกรนำมาขายให้ที่สถานประกอบการและซื้อจากสวนเกษตรกร	4	80	3	60
รวม	5	100	5	100
<b>2.2 มะพร้าว</b>				
เกษตรกรนำมาขายให้ที่สถานประกอบการ	-	-	4	80
ตลาดทั่วไป	4	80	-	-
เกษตรกรนำมาขายให้ที่สถานประกอบการและซื้อจากสวนเกษตรกร	-	-	1	20
ตลาดทั่วไปและซื้อจากสวนเกษตรกร	1	20	-	-
รวม	5	100	5	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 2 การกำหนดราคา การคิดราคา ความถี่ในการจัดซื้อ และแนวโน้มการเปลี่ยนแปลง  
ราคากล้วยน้ำวัวและมะพร้าว ของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>1. การกำหนดราคา</b>				
<b>1.1 กล้วยน้ำวัว</b>				
ผู้ประกอบการ	2	40	4	80
เกษตรกร	-	-	1	20
ราคาตามท้องตลาด	3	60	-	-
รวม	5	100	5	100
<b>1.2 มะพร้าว</b>				
ผู้ประกอบการ	-	-	3	60
เกษตรกร	-	-	2	40
ราคาตามท้องตลาด	5	100	-	-
รวม	5	100	5	100
<b>2. การคิดราคา</b>				
<b>2.1 กล้วยน้ำวัว</b>				
กิโลกรัม	2	40	3	60
หวี	2	40	-	-
กิโลกรัมและหวี	1	20	2	40
รวม	5	100	5	100
<b>2.2 มะพร้าว</b>				
กิโลกรัม	3	60	-	-
ร้อยละ	2	40	5	100
รวม	100	100	5	100
<b>3. ความถี่</b>				
<b>3.1 กล้วยน้ำวัว</b>				
สัปดาห์ละครั้ง	5	100	-	-
ไม่แน่นอน	-	-	5	100
รวม	5	100	5	100

ตารางผนวกที่ 2 (ต่อ) การกำหนดราคา การคิดราคา ความถี่ในการจัดซื้อ และแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงราคาด้วยน้ำว่าและมะพร้าว ของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
3.2 มะพร้าว				
สัปดาห์ละครั้ง	2	40	-	-
2 สัปดาห์ ครั้ง	1	20	-	-
ไม่แน่นอน	2	40	5	100
รวม	5	100	5	100
4. แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงราคา				
4.1 กล้วยน้ำว่า				
คงที่	2	40	-	-
ไม่แน่นอน	3	60	5	100
รวม	5	100	5	100
4.2 มะพร้าว				
คงที่	-	-	-	-
ไม่แน่นอน	5	100	5	100
รวม	5	100	5	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 3 แหล่งที่มาของแรงงานในการประกอบการแปรรูปกล้วยกวน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
สมาชิกในครอบครัวหรือกลุ่มแม่บ้าน	5	100	5	100
บุคคลภายนอก	-	-	-	-
สมาชิกและบุคคลภายนอก	-	-	-	-
รวม	5	100	5	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ



ตารางผนวกที่ 4 จำนวนแรงงานที่ใช้ในการประกอบการแปรรูปกล้วยกวน และอัตราค่าจ้างแรงงาน  
ต่อวัน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
จำนวนแรงงานที่ใช้ในการประกอบการ				
2-5 คน	1	20	3	60
6-10 คน	2	40	2	40
11-15 คน	1	20	-	-
มากกว่า 15 คน	1	20	-	-
รวม	5	100	5	100
อัตราค่าจ้างแรงงาน / วัน				
120 บาท	5	100	5	100
รวม	5	100	5	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 5 สถานที่ประกอบการและอุปกรณ์ในการแปรรูปกล้วยกวน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. สถานที่ประกอบการ				
เช่า	-	-	-	-
บ้านประชาชนกลุ่ม หรือบ้านผู้ประกอบการ	2	40	5	100
อาคารอเนกประสงค์	1	20	-	-
อื่นๆ	2	40	-	-
รวม	5	100	5	100
2. อุปกรณ์				
ภาครัฐสนับสนุน	1	20	-	-
ผู้ประกอบการจัดหาเอง	2	40	5	100
ภาครัฐสนับสนุน และ ผู้ประกอบการจัดหา	2	20	-	-
รวม	5	100	5	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 6 เงินทุนหมุนเวียน และแหล่งที่มาของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ปริมาณเงินทุนหมุนเวียน				
ต่ำกว่า 3,000 บาท	2	40	3	60
3,001 – 5,000 บาท	-	-	-	-
5,001 – 10,000 บาท	1	20	2	40
10,001– 30,000 บาท	1	20	-	-
มากกว่า 30,001 บาท	1	20	-	-
รวม	5	100	5	100
2. แหล่งที่มาของเงินทุน				
ทุนส่วนตัว หรือ หุ้นสมาชิก	1	20	5	100
การสนับสนุนจากภาครัฐ	1	20	-	-
อื่นๆ	1	20	-	-
ทุนส่วนตัว หรือ หุ้นสมาชิกและอื่นๆ	2	40	-	-
รวม	5	100	5	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 7 การวางแผนการผลิตของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>1. การวางแผนการผลิต</b>				
มีการวางแผนการผลิต	-	-	-	-
ไม่มีการวางแผนการผลิต	5	100	5	100
รวม	5	100	5	100
<b>2. การกำหนดปริมาณการผลิต</b>				
ผู้ประกอบการ	2	40	2	40
ความต้องการของตลาด	2	40	-	-
ปริมาณกล้วยน้ำว้าและมะพร้าว	-	-	-	-
ผู้ประกอบการและความต้องการของตลาด	-	-	3	60
ผู้ประกอบการและปริมาณกล้วยน้ำว้าและมะพร้าว	1	20	-	-
รวม	5	100	5	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 8 ขั้นตอนการแปรรูปกล้วยกวน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>1. การจัดเตรียมกล้วยน้ำว้า</b>				
ซื้อกล้วยน้ำว้าแก่มาบ่มด้วยวิธีธรรมชาติ				
5-7 วัน	3	60	5	100
กล้วยน้ำว้าแก่จัดและกล้วยที่ผ่านการบ่ม	1	20	-	-
ซื้อกล้วยน้ำว้าแก่มาบ่มด้วยวิธีธรรมชาติ				
5-7 วันและซื้อกล้วยน้ำว้าสุกงอมพร้อมกวน	1	20	-	-
รวม	5	100	5	100
<b>2. การจัดเตรียมมะพร้าว</b>				
ซื้อมะพร้าวทั้งผลและชูดตำเร็จ	1	20	-	-
ซื้อมะพร้าวชูดตำเร็จ	3	60	-	-
ซื้อมะพร้าวทั้งผล	1	20	5	100
รวม	5	100	5	100
<b>3. เชื้อเพลิง</b>				
แก๊ส	2	40	-	-
ฟืน	3	60	5	100
รวม	5	100	5	100
<b>4. วิธีการกวน</b>				
กวนด้วยเครื่องกวนมาตรฐาน	2	40	-	-
กวนด้วยเครื่องกวนแบบภูมิปัญญาชาวบ้าน	-	-	5	100
กวนด้วยแรงคน	3	60	-	-
รวม	5	100	5	100

ตารางผนวกที่ 8 (ต่อ) ขั้นตอนการแปรรูปกล้วยหวาน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
5.. การบรรจุหีบห่อ				
ตัดเป็นชิ้นๆ ขนาดประมาณ 1x3 นิ้ว	1	20	5	100
ห่อเป็นทอพีพี	1	20	-	-
ห่อเป็นลักษณะของข้าวต้มมัด	3	60	-	-
รวม	5	100	5	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 9 จำนวนผู้ประกอบการและผู้จำหน่ายกล้วยหวานในท้องถิ่น

รายการ	อำเภอ		
	เมือง	ทุ่งเสลี่ยม	ศรีสัชนาลัย
1. ผู้ประกอบการ			
กลุ่มแม่บ้าน (กลุ่ม)	2	2	1
ผู้ประกอบการอิสระ (ราย)	-	-	5
รวม	2	2	6
2. ผู้จำหน่าย			
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร (กลุ่ม)	2	2	1
ผู้ประกอบการอิสระ (ราย)	-	-	5
พ่อค้าคนกลาง (ราย)	4	2	5
ร้านขายของฝาก (ราย)	2	1	7
ผู้ค้าปลีก (ราย)	-	-	-
รวม	8	5	18

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

## ตารางผนวกที่ 10 การกำหนดราคาและวิธีการกำหนดราคาขายกล้วยกวนของผู้ประกอบการ

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>1. ผู้กำหนดราคา</b>				
ผู้ประกอบการ	5	100	5	100
พ่อค้าคนกลาง	-	-	-	-
ผู้บริโภค	-	-	-	-
รวม	5	100	5	100
<b>2. การกำหนดราคาพิจารณาจาก</b>				
ต้นทุนการผลิต	2	40	-	-
ผลกำไรที่จะบวกเพิ่ม	-	-	3	60
ราคาที่กำหนดทั่วไปตามผู้อื่น	-	-	2	40
ต้นทุนการผลิตและผลกำไรที่จะบวกเพิ่ม	2	40	-	-
ต้นทุนการผลิตและราคาทั่วไปตามผู้อื่น	1	20	-	-
รวม	5	100	5	100
<b>3. วิธีการกำหนดราคาของผู้ประกอบการในท้องถิ่น</b>				
มีการประชุมร่วมกัน	-	-	1	20
ต่างคนต่างกำหนด	5	100	3	60
กำหนดราคาขั้นต่ำ	-	-	1	20
หน่วยงานราชการที่สนับสนุนเป็นผู้กำหนด	-	-	-	-
รวม	5	100	5	100
<b>4. การกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ของ</b>				
ผู้ประกอบการ				
กำหนดราคาเท่ากัน	3	60	-	-
กำหนดราคาแตกต่างกัน	2	40	5	100
รวม	5	100	5	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

## ตารางผนวกที่ 11 ปริมาณการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยกวน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	ร้อยละ		ร้อยละ	
สถานที่ประกอบการ	15.45		10	
ร้านขายของฝาก	50.00		60	
ต่างประเทศ	0.60		-	
ต่างจังหวัด	12.00		10	
กรุงเทพฯ	12.00		20	
อื่นๆ	10.00		-	

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

: แต่ละรายการ คิดเป็น 100 %

## ตารางผนวกที่ 12 ลักษณะการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยกวน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ปลีกอย่างเดียว	-	-	-	-
ส่งอย่างเดียว	-	-	-	-
ปลีกและส่ง	5	100	5	100
รวม	5	100	5	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 13 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์กล้วยกวนของผู้ประกอบการ

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ออกไปส่งสินค้าให้ผู้ซื้อ	1	20	-	-
ออกไปส่งของให้ผู้ซื้อและผู้ซื้อมาซื้อที่ สถานประกอบการ	2	40	3	60
ออกไปส่งของให้ผู้ซื้อและผู้ซื้อมาซื้อที่- สถานประกอบการ และส่งชื่อทางไปรษณีย์	2	40	2	40
รวม	5	100	5	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 14 วิธีชำระเงินของผู้ซื้อและการกำหนดราคาในกรณีลูกค้าชำระเป็นเงินเชื่อ

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. วิธีการชำระเงินของผู้ซื้อ				
เงินสด	1	20	-	-
เงินเชื่อ	-	-	-	-
เงินสดและเงินเชื่อ	4	80	5	100
รวม	5	100	5	100
2. การกำหนดราคาสินค้าในกรณีที่เป็นเงินเชื่อ				
เท่ากับราคาเงินสด	4	100	3	60
แพงกว่าราคาเงินสด	-	-	2	40
รวม	4	100	5	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ



ตารางผนวกที่ 15 วิธีการจูงใจลูกค้าของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยหวานในท้องถิ่น

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ลดราคาสินค้า	-	-	-	-
แจกและแถมผลิตภัณฑ์	2	40	5	100
แจก แคม และปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ดีขึ้น	1	20	-	-
แจก แคม และปรับปรุงบรรจุหีบห่อให้น่าสนใจ	1	20	-	-
ปรับปรุงคุณภาพสินค้า และปรับปรุงบรรจุหีบห่อให้น่าสนใจ	1	20	-	-
รวม	5	100	5	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 16 วิธีการดูแลลูกค้าหลังการขายของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยหวาน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. การส่งคืนผลิตภัณฑ์ของลูกค้า				
เคยมี	1	20	-	-
ไม่มี	4	80	5	100
รวม	5	100	5	100
2. กรณีที่ลูกค้าส่งคืนผลิตภัณฑ์				
คืนเงินให้ลูกค้าและจัดผลิตภัณฑ์ใหม่				
ทดแทน	1	100	-	-
รวม	1	100	-	-

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 17 วิธีการประชาสัมพันธ์สินค้าของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ออกร้านงานกาชาด งานประจำปี	3	60	-	-
ออกร้านงานกาชาด และแผ่นป้ายโฆษณา	2	40	-	-
ไม่มีการประชาสัมพันธ์	-	-	5	100
รวม	5	100	5	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 18 หน่วยงานภาครัฐที่สนับสนุนในการดำเนินกิจการแปรรูปกล้วยกวน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
กรมส่งเสริมการเกษตร	2	50	-	-
กรมวิชาการเกษตร	1	20	-	-
สำนักงานพาณิชย์จังหวัด	1	20	-	-
กรมการพัฒนาชุมชน	4	80	-	-
สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด	1	20	-	-
อื่น ๆ เช่น เทศบาล อบต.	4	80	-	-
ไม่มีหน่วยงานสนับสนุน	-	-	5	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

## ตารางผนวกที่ 19 การสนับสนุนของภาครัฐที่ผ่านมา

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ด้านเงินทุนหมุนเวียน	3	60	-	-
ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์	3	60	-	-
ด้านการประชาสัมพันธ์	4	80	-	-
ด้านการพัฒนาสินค้า	1	20	-	-
ด้านการตลาด	2	40	-	-

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

: จำนวนตัวอย่าง = 5 = 100%

## ตารางผนวกที่ 20 ความต้องการการสนับสนุนจากภาครัฐของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ด้านเงินทุนหมุนเวียน	1	20	-	-
ด้านการตลาดและแหล่งจำหน่าย	3	60	5	100
ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์	2	40	-	-
ด้านการพัฒนาคุณภาพสินค้า	-	-	-	-
ด้านอาคาร โรงเรือน และอุปกรณ์	3	60	-	-

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

: จำนวนตัวอย่าง = 5 = 100%

## ตารางผนวกที่ 21 การจัดสรรผลประโยชน์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กรณีกล้วยกวน

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
จ่ายค่าแรงเป็นรายวัน	1	20
แบ่งเฉลี่ยกำไรเท่า ๆ กัน	4	80
รวม	5	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 22 ปริมาณการจัดสรรผลประโยชน์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กรณีกล้วยกวน

รายการ	ร้อยละ
จัดสรรให้สมาชิก	87.0
เพื่อพัฒนากลุ่ม	3.0
เก็บออมเป็นเงินทุนของกลุ่ม	10
ค่าตอบแทนของพนักงาน	-
รวม	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 23 ปัญหาด้านการผลิตกล้วยกวน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
กล้วยน้ำว้าขาดแคลนในบางฤดู	3	60	5	100
กล้วยน้ำว้ามีราคาไม่แน่นอน	3	60	-	-
มะพร้าวขาดแคลนในบางฤดู	1	20	2	40
มะพร้าวมีราคาไม่แน่นอน	4	80	-	-
ขาดแคลนแรงงาน	2	40	2	40
คุณภาพของแรงงาน	-	-	-	-
ค่าจ้างแรงงานแพง	-	-	-	-
ผลิตสินค้าไม่ทันกับความต้องการของตลาด	4	80	5	100
ปัญหาด้านการบรรจุหีบห่อ	1	20	-	-
ปัญหาด้านเทคโนโลยีการผลิต	3	60	2	40
ปัญหาด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์	1	20	-	-

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

: จำนวนตัวอย่าง = 5 = 100%

## ตารางผนวกที่ 24 ปัญหาด้านราคาและการตลาดกล้วยกวน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	เปอร์เซ็นต์
ไม่มีแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์	1	20	-	-
ความต้องการสินค้าไม่แน่นอน	3	60	2	40
การขนส่งสินค้า	1	20	-	-
การบรรจุหีบห่อ	2	40	-	-
คู่แข่งชั้น	1	20	1	20
ผู้ซื้อ	1	20	-	-
สถานที่จำหน่าย	1	20	-	-
ช่องทางการตลาด	-	-	5	100
ประสิทธิภาพการตลาด	-	-	-	-

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

: จำนวนตัวอย่าง = 5 = 100%

## ตารางผนวกที่ 25 ปัญหาด้านเงินทุนหมุนเวียน กรณีกล้วยกวน

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เงินทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอ	3	60	3	60
ขาดแหล่งสินเชื่อ	-	-	-	-
ต้นทุนของเงินทุนด้านดอกเบี้ยสูง	-	-	1	20
ขาดหลักทรัพย์ในการค้ำประกันเงินกู้	-	-	-	-
จำนวนหุ้นของสมาชิกมีน้อย	2	40	-	-

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

: จำนวนตัวอย่าง = 5 = 100%

ตารางผนวกที่ 26 แหล่งที่มาและการจัดซื้อกล้วยน้ำว้าที่ใช้ในการแปรรูปกล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>1. แหล่งที่มาของกล้วยน้ำว้า</b>				
ภายในท้องถิ่น	3	60	15	42.9
จากอำเภออื่น	-	-	1	2.90
ภายในท้องถิ่นและจากอำเภออื่น	2	40	19	54.20
รวม	5	100	35	100
<b>2. การจัดซื้อกล้วยน้ำว้า</b>				
เกษตรกรนำมาขายให้ที่สถานประกอบการ ซื้อในสวนเกษตรกร	3	60	16	45.71
เกษตรกรนำมาขายให้ที่สถานประกอบการ- และซื้อในสวนเกษตรกร	1	20	9	25.71
เกษตรกรนำมาขายให้ที่สถานประกอบการ และซื้อจากตลาดทั่วไป	1	20	7	20.0
รวม	5	100	35	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 27 การคิดราคาและแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงราคากัญน้ำว่า กรณีกล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>1. การกำหนดราคากัญน้ำว่า</b>				
ผู้ประกอบการ	2	40	19	54.30
เกษตรกร	-	-	3	8.60
ราคาตามท้องตลาด	2	40	12	34.30
ราคาตามท้องตลาดและเกษตรกร	1	20	1	2.80
รวม	5	100	35	100
<b>2. การคิดราคากัญน้ำว่า</b>				
กิโลกรัม	-	-	26	74.28
หวี	4	80	6	17.14
กิโลกรัมและหวี	1	20	3	8.57
รวม	5	100	35	100
<b>3. ความถี่ในการจัดซื้อกล้วยน้ำว่า</b>				
ทุกวัน	2	40	25	71.42
2-3 วัน	1	20	2	5.73
4-5 วัน	-	-	2	5.73
สัปดาห์ละครั้ง	-	-	2	5.73
ไม่แน่นอน	2	40	4	11.43
รวม	5	100	35	100
<b>4. แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงราคากัญน้ำว่า</b>				
คงที่	1	20	3	8.57
เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ	1	20	-	-
ไม่แน่นอน	3	60	32	91.42
รวม	5	100	35	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 28 แหล่งที่มาของแรงงานในการประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
สมาชิกในครอบครัวหรือกลุ่มแม่บ้าน	1	20	-	-
บุคคลภายนอก	-	-	29	82.90
สมาชิกและบุคคลภายนอก	4	80	6	17.10
รวม	5	100	35	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 29 จำนวนแรงงานและอัตราค่าจ้างแรงงานในการประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>จำนวนแรงงานที่ใช้ในการดำเนินการ</b>				
3 – 5 คน	2	40	15	42.85
6 – 10 คน	-	-	16	45.71
11 – 15 คน	1	20	2	5.72
มากกว่า 15 คน	2	40	2	5.72
รวม	5	100	35	100
<b>อัตราค่าจ้างแรงงาน</b>				
100 บาท	2	40	8	22.86
120 บาท	3	60	11	31.43
140 บาท	-	-	2	5.73
150 บาท	-	-	11	31.43
160 บาท	-	-	2	5.73
200 บาท	-	-	1	2.86
รวม	5	100	35	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ



ตารางผนวกที่ 30 สถานที่ประกอบการและอุปกรณ์ของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>1. สถานที่ประกอบการ</b>				
เช่า	1	20	-	-
บ้านประธานกลุ่ม หรือบ้านผู้ประกอบการ	3	60	34	97.14
อาคารเนกประสงค์	-	-	1	2.86
อื่น ๆ	1	20	-	-
รวม	5	100	35	100
<b>2. อุปกรณ์</b>				
ภาครัฐสนับสนุน	1	20	-	-
ผู้ประกอบการจัดหาเอง	1	20	35	100
ภาครัฐสนับสนุน และ ผู้ประกอบการจัดหา	3	60	-	-
รวม	5	100	35	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 31 เงินทุนหมุนเวียน และแหล่งที่มาของเงินทุนของผู้ประกอบการแปรรูป  
กล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>1. ปริมาณเงินทุนหมุนเวียน</b>				
ต่ำกว่า 3,000 บาท	2	40	-	-
3,001 – 5,000 บาท	-	-	2	5.73
5,001 – 10,000 บาท	-	-	1	2.86
10,001 – 30,000 บาท	3	60	32	91.42
มากกว่า 30,001 บาท	-	-	-	-
<b>รวม</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>30</b>	<b>100</b>
<b>2. แหล่งที่มาของเงินทุน</b>				
ทุนส่วนตัว หรือ หุ้นสมาชิก	3	60	23	65.71
กู้จากธนาคาร	1	20	6	17.41
กู้จากกองทุนหมู่บ้าน	-	-	1	2.85
ทุนส่วนตัวและกู้จากธนาคาร	-	-	3	7.70
ทุนส่วนตัว และกู้กองทุนหมู่บ้าน	1	20	2	5.73
<b>รวม</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

: อัตราดอกเบี้ยเงินกู้ ร้อยละ 6.5 ต่อปี

## ตารางผนวกที่ 32 การวางแผนการผลิตของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>1. การวางแผนการผลิต</b>				
มีการวางแผนการผลิต	2	40	3	7.58
ไม่มีการวางแผนการผลิต	3	60	32	91.42
รวม	5	100	35	100
<b>2. หลักการวางแผนการผลิต</b>				
ปริมาณกล้วยน้ำว้า	-	-	1	2.86
ฤดูกาล	1	20	-	-
ความต้องการของตลาดและปริมาณกล้วยน้ำว้า	1	20	2	5.73
รวม	5	100	35	100
<b>3. การกำหนดปริมาณการผลิต</b>				
ผู้ประกอบการ	1	20	3	8.57
ความต้องการของตลาด	2	40	30	85.86
ปริมาณกล้วยน้ำว้าและตลาด	1	20	1	2.86
ปริมาณกล้วยน้ำว้า	1	20	1	2.86
รวม	5	100	35	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 33 ขั้นตอนการแปรรูปกล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>1. การจัดเตรียมกล้วยน้ำว้า</b>				
กล้วยน้ำว้าแก่	5	100	35	100
รวม	5	100	35	100
<b>2. เนย</b>				
เนยเหลือง	5	100	33	94.27
เนยเหลืองและเนยขาว	-	-	2	5.73
รวม	5	100	35	100
<b>3. น้ำมัน</b>				
น้ำมันปาล์ม	5	100	33	82.68
น้ำมันถั่วเหลือง			2	17.14
รวม	5	100	35	100
<b>4. เชื้อเพลิง</b>				
แก๊ส	4	80	35	100
ฟืน	1	20	-	-
รวม	5	100	35	100
<b>5. การบรรจุหีบห่อ</b>				
บรรจุถุงขนาดใหญ่เพื่อขายส่งอย่างเดียว	-	-	9	25.71
บรรจุถุงขนาดเล็กเพื่อขายปลีกและขายส่ง	2	40	10	28.57
บรรจุถุงขนาดใหญ่เพื่อขายส่งและบรรจุถุงขนาดเล็กเพื่อขายปลีกและขายส่ง	3	60	16	45.72
รวม	5	100	35	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 34 จำนวนผู้ประกอบการและผู้จำหน่ายกล้วยอบเนยในท้องถิ่น

รายการ	อำเภอ			
	คีรีมาศ	กงไกรลาศ	ศรีนคร	ศรีสัชนาลัย
<b>1. ผู้ประกอบการ</b>				
กลุ่มแม่บ้าน (กลุ่ม)	2	3	1	1
ผู้ประกอบการอิสระ (ราย)	5	35	-	1
รวม	7	38	1	2
<b>2. ผู้จำหน่าย</b>				
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร (กลุ่ม)	2	3	1	1
ผู้ประกอบการอิสระ (ราย)	5	35	-	1
พ่อค้าคนกลาง (ราย)	3	2	-	-
ร้านขายของฝาก (ราย)	2	10	-	1
ผู้ค้าปลีก (ราย)	3	3	-	3
รวม	15	52	1	6

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 35 การกำหนดราคาและวิธีการกำหนดราคาขายกล้วยอบเนยของผู้ประกอบการ

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>1. ผู้กำหนดราคา</b>				
ผู้ประกอบการ	2	40	10	28.26
พ่อค้าคนกลาง	2	40	15	45.70
ผู้บริโภคร	-	-	8	22.90
ผู้ประกอบการและพ่อค้าคนกลาง	1	20	-	2.86
ผู้ประกอบการและผู้บริโภคร	-	-	1	2.86
หน่วยงานของรัฐที่ให้การสนับสนุน	-	-	1	2.86
รวม	5	100	35	100
<b>2. การกำหนดราคาพิจารณาจาก</b>				
ต้นทุนการผลิต	2	40	17	2.85
ผลกำไรที่จะบวกเพิ่ม	-	-	7	82.56
ความสามารถในการซื้อของผู้บริโภคร	-	-	6	14.29
ราคาที่กำหนดกันโดยทั่วไปตามผู้อื่น	-	-	2	5.73
กำไรที่จะบวกเพิ่มและความสามารถในการซื้อของผู้บริโภคร	-	-	2	5.73
ความสามารถในการซื้อของผู้บริโภครและราคาที่กำหนดกันอยู่ทั่วไป	-	-	1	2.85
ต้นทุนการผลิตและผลกำไรที่จะบวกเพิ่ม	2	40	-	-
ต้นทุนการผลิต และ ราคาทั่วไป	1	20	-	-
รวม	5	100	35	100

ตารางผนวกที่ 35 (ต่อ) การกำหนดราคาและวิธีการกำหนดราคาขายก๊วยฮอบเนยของ  
ผู้ประกอบการ

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>3. วิธีการกำหนดราคาของผู้ประกอบการในท้องถิ่น</b>				
มีการประชุมร่วมกัน	-	-	1	2.85
ต่างคนต่างกำหนด	4	80	29	82.56
กำหนดราคาขั้นต่ำ	-	-	5	14.29
ประชุมร่วมกันและกำหนดราคาขั้นต่ำ	1	20	-	-
รวม	5	100	35	100
<b>4. การกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ</b>				
ตั้งราคาเท่ากัน	3	60	7	20.0
ตั้งราคาแตกต่างกัน	2	40	28	80.0
รวม	5	100	35	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 36 ปริมาณการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ก๊วยฮอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	ผู้ประกอบการอิสระ
	ร้อยละ	ร้อยละ
สถานที่ประกอบการ	66.00	13.58
ร้านขายของฝาก	-	0.28
ต่างประเทศ	-	2.00
ต่างจังหวัด	4.00	16.00
กรุงเทพฯ	26.00	68.00
อื่นๆ	4.00	-

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

: จำนวนตัวอย่างกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 5 กลุ่ม ผู้ประกอบการอิสระ 35 ตัวอย่าง

## ตารางหมวดที่ 37 ลักษณะการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ปลีกอย่างเดียว	1	20	1	2.86
ส่งอย่างเดียว	1	20	3	8.57
ปลีกและส่ง	3	60	31	88.57
รวม	5	100	35	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

## ตารางหมวดที่ 38 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ออกไปส่งสินค้าให้ผู้ซื้อ	-	-	13	37.14
ผู้ซื้อมาซื้อที่สถานประกอบการ	3	60	3	8.57
ออกไปส่งของให้ผู้ซื้อและผู้ซื้อมาซื้อที่สถาน- ประกอบการ	2	40	19	54.29
รวม	5	100	35	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

## ตารางหมวดที่ 39 ผู้ซื้อและปริมาณการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	ผู้ประกอบการอิสระ
	ร้อยละ	ร้อยละ
ประชาชนทั่วไป	44.0	17.50
พ่อค้าคนกลาง	54.0	75.35
ร้านขายของฝาก	2.0	2.69
ห้างสรรพสินค้า	-	4.49
นักท่องเที่ยว	-	2.89
รวม	100	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ



ตารางผนวกที่ 40 วิธีชำระเงินของผู้ซื้อและการตั้งราคาในกรณีลูกค้าชำระเป็นเงินเชื่อ

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>1. วิธีชำระเงินของผู้ซื้อ</b>				
เงินสด	3	60	29	82.86
เงินเชื่อ	-	-	-	-
เงินสดและเงินเชื่อ	2	40	6	17.14
รวม	5	100	35	100
<b>2. การตั้งราคาสินค้าในกรณีที่เป็นเงินเชื่อ</b>				
เท่ากับราคาเงินสด	2	100	1	16.67
แพงกว่าราคาเงินสด	-	-	5	83.33
รวม	2	100	35	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 41 วิธีการจูงใจลูกค้าของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนยในท้องถิ่น

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ลดราคาสินค้า			3	8.57
แจกและแถมผลิตภัณฑ์	-	-	8	22.86
ปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ดีขึ้น	-	-	18	51.43
ปรับปรุงบรรจุหีบห่อให้น่าสนใจ	1	20	-	-
แจกและแถมผลิตภัณฑ์และปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ดีขึ้น	3	60	5	14.29
ปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ดีขึ้น และปรับปรุงบรรจุหีบห่อให้น่าสนใจ	1	20	1	2.85
รวม	5	100	30	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 42 วิธีการดูแลลูกค้าหลังการขายของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<b>1. การส่งคืนผลิตภัณฑ์ของลูกค้า</b>				
เคยมี	1	20	14	40.0
ไม่มี	4	80	21	60.0
รวม	5	100	35	100
<b>2. กรณีที่ลูกค้าส่งคืนผลิตภัณฑ์</b>				
คืนเงินให้ลูกค้า	-	-	4	28.57
จัดผลิตภัณฑ์ใหม่ทดแทน	1	100	10	71.43
รวม	1	100	14	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 43 วิธีการประชาสัมพันธ์สินค้าของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ออกร้านงานกาชาด งานประจำปี	1	20	4	11.42
หนังสือพิมพ์รายวัน	-	-	1	2.85
นิตยสารต่าง ๆ	-	-	1	2.85
แผ่นป้ายโฆษณา	-	-	11	31.42
ใบปลิว	-	-	1	2.85
อินเตอร์เน็ต	-	-	2	5.71
โทรศัพท์	1	20	5	14.28
ออกร้านงานกาชาด และแผ่นป้ายโฆษณา	2	40	-	-
ไม่มีการประชาสัมพันธ์	1	20	10	28.85
รวม	5	100	35	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 44 หน่วยงานภาครัฐที่สนับสนุนในการดำเนินกิจการแปรรูปกล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
กรมส่งเสริมการเกษตร	4	80	20	57.14
กรมวิชาการเกษตร	-	-	-	-
สำนักงานพาณิชย์จังหวัด	1	20	-	-
กรมการพัฒนาชุมชน	-	-	2	5.71
สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด	1	20	1	2.85
อื่น ๆ เช่น เทศบาล อบต.	3	60	-	-
ไม่มีหน่วยงานสนับสนุน	-	-	-	-

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

: จำนวนตัวอย่างกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 5 กลุ่ม ผู้ประกอบการอิสระ 35 ตัวอย่าง

ตารางผนวกที่ 45 การสนับสนุนของภาครัฐที่ผ่านมา

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ด้านเงินทุนหมุนเวียน	3	60	22	62.86
ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์	2	40	-	-
ด้านการประชาสัมพันธ์	3	60	-	-
ด้านการพัฒนาสินค้า	-	-	1	2.85
ด้านการตลาด	-	-	1	2.85

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

: จำนวนตัวอย่างกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 5 กลุ่ม ผู้ประกอบการอิสระ 35 ตัวอย่าง

ตารางผนวกที่ 46 ความต้องการการสนับสนุนจากภาครัฐของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ด้านเงินทุนหมุนเวียน	4	80	27	77.14
ด้านการตลาดและแหล่งจำหน่าย	4	80	19	54.28
ด้านการพัฒนาบรรจุหีบห่อ	3	60	3	8.57
ด้านการพัฒนาคุณภาพสินค้า	4	80	3	8.57
ด้านอาคาร โรงเรือน และอุปกรณ์	4	80	6	17.14

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

: จำนวนตัวอย่างกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 5 กลุ่ม ผู้ประกอบการอิสระ 35 ตัวอย่าง

ตารางผนวกที่ 47 การจัดสรรผลประโยชน์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กรณีกล้วยอบเนย

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
จ่ายค่าแรงเป็นรายวัน ( วันละ 120 บาท )	3	60
แบ่งเฉลี่ยกำไรเท่าๆ กัน	2	40
รวม	5	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 48 ปริมาณการจัดสรรผลประโยชน์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กรณีกล้วยอบเนย

รายการ	ร้อยละ
จัดสรรให้สมาชิก	80
เพื่อพัฒนากลุ่ม	10
เก็บออมเป็นเงินทุนของกลุ่ม	10
รวม	100

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 49 ปัญหาด้านการผลิตของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
กล้วยน้ำว้าขาดแคลนในบางฤดู	4	80	26	74.28
กล้วยน้ำว้ามีราคาไม่แน่นอน	1	20	22	62.85
ขาดแคลนแรงงาน	1	20	3	8.57
คุณภาพของแรงงาน	-	-	3	8.57
ค่าจ้างแรงงานแพง	1	20	5	14.28
ผลิตสินค้าไม่ทันกับความต้องการของตลาด	2	40	19	54.28
ปัญหาด้านการบรรจุหีบห่อ	-	-	6	17.14
ปัญหาด้านเทคโนโลยีการผลิต	2	40	7	20.0
ปัญหาด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์	1	20	8	22.85

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

: จำนวนตัวอย่างกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 5 กลุ่ม ผู้ประกอบการอิสระ 35 ตัวอย่าง

ตารางผนวกที่ 50 ปัญหาด้านราคาและการตลาดของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	เปอร์เซ็นต์
ไม่มีแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์	4	80	17	48.57
ความต้องการสินค้าไม่แน่นอน	5	100	15	42.85
การขนส่งสินค้า	2	40	5	14.28
การบรรจุหีบห่อ	6	60	11	31.42
คู่แข่งขึ้น	1	20	13	37.14
ผู้ซื้อ	1	20	14	40.00
สถานที่จำหน่าย	2	40	17	48.57
ช่องทางการตลาด	3	60	24	68.57
ประสิทธิภาพการตลาด	1	20	11	31.42

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

: จำนวนตัวอย่างกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 5 กลุ่ม ผู้ประกอบการอิสระ 35 ตัวอย่าง

ตารางผนวกที่ 51 ปัญหาด้านเงินทุนหมุนเวียนของผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย

รายการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร		ผู้ประกอบการอิสระ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เงินทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอ	5	100	30	85.70
ขาดแหล่งสินเชื่อ	1	20	3	8.57
ต้นทุนของเงินทุนด้านดอกเบี้ยสูง	-	-	5	14.28
ขาดหลักทรัพย์ในการค้ำประกันเงินกู้	-	-	2	5.71
จำนวนหุ้นของสมาชิกมีน้อย	3	60	-	-

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

: จำนวนตัวอย่างกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 5 กลุ่ม ผู้ประกอบการอิสระ 35 ตัวอย่าง

ตารางผนวกที่ 52 ปริมาณการผลิตและต้นทุนการผลิตกล้วยกวนของผู้ประกอบการอิสระ

ตัวอย่างที่	ปริมาณผลผลิตต่อวัน (กิโลกรัม)	มูลค่าเครื่องจักรอุปกรณ์ (บาท)	จำนวนแรงงานใน การประกอบการ (คน)
1	132.00	160.05	4
2	70.00	42.88	3
3	130.00	103.32	4
4	45	57.01	2
5	85	105.48	3

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 53 ปริมาณการผลิตและต้นทุนการผลิตกล้วยกวนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

ตัวอย่างที่	ปริมาณผลผลิตต่อวัน (กิโลกรัม)	มูลค่าเครื่องจักรอุปกรณ์ (บาท)	จำนวนแรงงานใน การประกอบการ (คน)
1	72.00	210.18	25
2	45.00	162.61	11
3	80.00	146.31	8
4	20.00	128.89	2
5	25.00	153.67	5

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 54 ปริมาณการผลิตและต้นทุนการผลิตกล้วยกวนในจังหวัดสุโขทัย

ตัวอย่างที่	ปริมาณผลผลิตต่อวัน (กิโลกรัม)	มูลค่าเครื่องจักรอุปกรณ์ (บาท)	จำนวนแรงงานใน การประกอบการ (คน)
1	132.00	160.05	4
2	70.00	42.88	3
3	130.00	103.32	4
4	45	57.01	2
5	85	105.48	3
6	72.00	210.18	25
7	45.00	162.61	11
8	80.00	146.31	8
9	20.00	128.89	2
10	25.00	153.67	5

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 55 ปริมาณการผลิตและต้นทุนการผลิตกล้วยอบเนยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

ตัวอย่างที่	ปริมาณผลผลิตต่อวัน (กิโลกรัม)	มูลค่าเครื่องจักรอุปกรณ์ (บาท)	จำนวนแรงงานใน การประกอบการ (คน)
1	350.00	77.5	35
2	175.00	48.61	20
3	150.00	56.37	15
4	50.00	58.89	3
5	60.00	51.73	6

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 56 ปริมาณการผลิตและต้นทุนการผลิตกล้วยอบเนยของผู้ประกอบการอิสระ

ตัวอย่างที่	ปริมาณผลผลิตต่อวัน (กิโลกรัม)	มูลค่าเครื่องจักรอุปกรณ์ (บาท)	จำนวนแรงงานใน การประกอบการ (คน)
1	350	46.96	10
2	330	36.51	10
3	318	39.93	8
4	260	24.85	5
5	165	42.17	6
6	130	32.18	5
7	254	31.60	11
8	92	32.33	8
9	265	20.03	11
10	165	22.54	5
11	130	24.72	6
12	278	37.68	8
13	100	26.64	7
14	345	52.17	7
15	125	40.91	5
16	130	23.88	5
17	165	29.18	5
18	165	24.81	5
19	125	28.72	5
20	125	31.75	5
21	180	42.89	5
22	168	28.74	5
23	220	28.97	10
24	155	28.54	5
25	145	32.82	8
26	155	41.45	3
27	150	29.17	4



ตารางผนวกที่ 56 (ต่อ) ปริมาณการผลิตและต้นทุนการผลิตกล้วยอบเนยของผู้ประกอบการอิสระ

ตัวอย่างที่	ปริมาณผลผลิตต่อวัน (กิโลกรัม)	มูลค่าเครื่องจักรอุปกรณ์ (บาท)	จำนวนแรงงานใน การประกอบการ (คน)
28	130	28.45	4
29	190	39.7	4
30	220	47.68	6
31	135	20.83	8
32	325	20.37	8
33	170	24.99	6
34	165	22.72	8
35	135	21.55	3

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

ตารางผนวกที่ 57 ปริมาณการผลิตและต้นทุนการผลิตกล้วยอบเนยในจังหวัดสุโขทัย

ตัวอย่างที่	ปริมาณผลผลิตต่อวัน (กิโลกรัม)	มูลค่าเครื่องจักรอุปกรณ์ (บาท)	จำนวนแรงงานใน การประกอบการ (คน)
1	350.00	77.5	35
2	175.00	48.61	20
3	150.00	56.37	15
4	50.00	58.89	3
5	60.00	51.73	6
6	350	46.96	10
7	330	36.51	10
8	318	39.93	8
9	260	24.85	5
10	165	42.17	6
11	130	32.18	5
12	254	31.60	11
13	92	32.33	8
14	265	20.03	11
15	165	22.54	5
16	130	24.72	6
17	278	37.68	8
18	100	26.64	7
19	345	52.17	7
20	125	40.91	5
21	130	23.88	5
22	165	29.18	5
23	165	24.81	5
24	125	28.72	5
25	125	31.75	5

ตารางผนวกที่ 57 (ต่อ) ปริมาณการผลิตและต้นทุนการผลิตกล้วยอบเนยในจังหวัดสุโขทัย

ตัวอย่างที่	ปริมาณผลผลิตต่อวัน (กิโลกรัม)	มูลค่าเครื่องจักรอุปกรณ์ (บาท)	จำนวนแรงงานใน การประกอบการ (คน)
26	180	42.89	5
27	168	28.74	5
28	220	28.97	10
29	155	28.54	5
30	145	32.82	8
31	155	41.45	3
32	150	29.17	4
33	130	28.45	4
34	190	39.7	4
35	220	47.68	6
36	135	20.83	8
37	325	20.37	8
38	170	24.99	6
39	165	22.72	8
40	135	21.55	3

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

## ตารางผนวกที่ 58 ราคากล้วยน้ำว้าในกรณีการแปรรูปกล้วยหวาน

รายการ	หวี (บาท)			กิโลกรัม (บาท)		
	$\bar{X}$	Max	Min	$\bar{X}$	Max	Min
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	2.33	3	2	2	2	2
ผู้ประกอบการอิสระ	2.375	4.5	2.5	2.65	3.5	2

หมายเหตุ : จำนวนจากแบบสอบถามหมายเหตุ : จำนวนจากแบบสอบถาม

จำนวนตัวอย่าง กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 5 กลุ่ม ผู้ประกอบการอิสระ 5 ตัวอย่าง

## ตารางผนวกที่ 59 ราคามะพร้าวในกรณีการแปรรูปกล้วยหวาน

รายการ	ผล (บาท)			กิโลกรัม (บาท)		
	$\bar{X}$	Max	Min	$\bar{X}$	Max	Min
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	4.30	6.00	2.60	22.50	25.00	20.00
ผู้ประกอบการอิสระ	2.00	2.00	2.00	-	-	-

หมายเหตุ : จำนวนจากแบบสอบถาม

จำนวนตัวอย่าง กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 5 กลุ่ม ผู้ประกอบการอิสระ 5 ตัวอย่าง

## ตารางผนวกที่ 60 ราคากล้วยน้ำว้าในกรณีการแปรรูปกล้วยอบเนย

รายการ	หวี (บาท)			กิโลกรัม (บาท)		
	$\bar{X}$	Max	Min	$\bar{X}$	Max	Min
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	3.81	4.5	2.5	2.37	4.5	2.5
ผู้ประกอบการอิสระ	4.019	4.8	3.5	3.66	4	3

หมายเหตุ : จำนวนจากแบบสอบถาม

จำนวนตัวอย่าง กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 5 กลุ่ม ผู้ประกอบการอิสระ 5 ตัวอย่าง

ตารางผนวกที่ 61 ต้นทุนการผลิตกล้วยกวนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

ที่	ต้นทุนคงที่	ต้นทุนผันแปร	ต้นทุนรวม	ปริมาณการผลิต (กก./วัน)	ต้นทุนคงที่	ต้นทุนผันแปร	ต้นทุนรวม
	(บาท / กก.)	(บาท / กก.)	(บาท / กก.)		รวม	รวม	(บาท / วัน)
1	2.919	43.660	46.579	72.000	210.18	3,143.520	3,353.70
2	3.613	46.440	50.053	45.000	162.61	2,089.800	2,252.41
3	1.828	41.160	46.821	80.000	146.31	3,292.800	3,439.01
4	6.444	30.420	36.864	20.000	128.89	608.400	7,37.29
5	6.146	34.500	40.646	25.000	153.67	862.500	1,016.17
รวม	20.95	196.180	220.963	242.000	801.66	9,997.020	10,798.68
เฉลี่ย	4.19	39.2360	44.192	48.400	160.332	1,999.404	2,159.763

หมายเหตุ : คำนวณจากแบบสอบถาม

จำนวนตัวอย่าง 5 กลุ่ม

ตารางผนวกที่ 62 ต้นทุนการผลิตกล้วยกวนของผู้ประกอบการอิสระ

ที่	ต้นทุนคงที่	ต้นทุนผันแปร	ต้นทุนรวม	ปริมาณการผลิต (กก./วัน)	ต้นทุนคงที่	ต้นทุนผันแปร	ต้นทุนรวม
	(บาท / กก.)	(บาท / กก.)	(บาท / กก.)		รวม	รวม	(บาท / วัน)
1	1.212	32.110	33.322	132.000	160.05	4,238.520	4,398.57
2	0.612	29.750	30.362	70.000	42.88	2,082.500	2,125.38
3	0.794	32.800	33.594	130.000	103.32	4,264.000	4,367.32
4	1.266	31.750	33.016	45.000	57.01	1,428.750	1,485.76
5	1.240	31.030	32.27	85.000	105.48	2,637.550	2,743.03
รวม	5.124	157.440	162.564	462.000	468.74	1,4651.320	15,120.06
เฉลี่ย	1.025	31.488	32.512	92.400	93.748	2,930.264	3,024.012

หมายเหตุ : คำนวณจากแบบสอบถาม

จำนวนตัวอย่าง 5 ตัวอย่าง

ตารางผนวกที่ 63 ต้นทุนการผลิตกล้วยอบเนยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

ที่	ต้นทุนคงที่ (บาท / กก.)	ต้นทุนผัน แปร (บาท / กก.)	ต้นทุนรวม (บาท / กก.)	ปริมาณ การผลิต (กก./วัน)	ต้นทุนคงที่ รวม (บาท / วัน)	ต้นทุนผันแปร รวม (บาท / วัน)	ต้นทุนรวม (บาท / วัน)
1	0.221	28.100	28.321	350.00	77.50	9,835.00	3,021.75
2	0.277	29.200	29.477	175.00	48.61	5,110.00	120,507.15
3	0.375	26.800	27.175	150.00	56.37	4,020.00	25,962.3
4	1.177	26.340	27.517	50.00	58.89	1,317.00	168,616.5
5	0.862	28.160	29.022	60.00	51.73	1,689.60	118,640.4
<b>รวม</b>	<b>2.912</b>	<b>138.600</b>	<b>141.512</b>	<b>785.00</b>	<b>293.10</b>	<b>21,971.600</b>	<b>735,901.35</b>
<b>เฉลี่ย</b>	<b>0.3332</b>	<b>27.7200</b>	<b>28.30</b>	<b>157.00</b>	<b>58.62</b>	<b>4,394.3200</b>	<b>147,180.27</b>

หมายเหตุ : คำนวณจากแบบสอบถาม

จำนวนตัวอย่าง 5 กลุ่ม

ตารางผนวกที่ 64 ต้นทุนการผลิตกล้วยอบเนยของผู้ประกอบการอิสระ

ที่	ต้นทุนคง ที่ (บาท/ กก.)	ต้นทุนผัน แปร (บาท/กก.)	ต้นทุนรวม (บาท/กก.)	ปริมาณการ ผลิต (กก./วัน)	ต้นทุนคงที่ รวม (บาท/วัน)	ต้นทุนผัน แปรรวม (บาท/วัน)	ต้นทุนรวม (บาท/วัน)
1	0.134	29.600	29.734	350.000	46.96	10,360.000	10,453.86
2	0.110	27.200	27.31	330.000	36.51	89,76.000	9,048.81
3	0.125	26.160	26.285	318.000	39.93	8,318.880	8,398.56
4	0.095	26.700	26.795	260.000	24.85	6,942.000	6,991.55
5	0.255	27.430	27.685	165.000	42.17	4,525.950	4,610.195
6	0.247	27.500	27.747	130.000	32.18	3,575.000	3,639.29
7	0.124	25.960	26.084	254.000	31.60	6,593.840	6,656.936
8	0.351	28.200	27.551	92.000	32.33	2,594.400	2,567.022
9	0.075	26.030	26.105	265.000	20.03	6,897.950	6,917.98
10	0.136	29.150	29.286	165.000	22.54	4,809.750	4,832.29
11	0.19	28.060	28.25	130.000	24.72	3,647.800	3,672.52
12	0.135	26.300	26.435	278.000	37.68	7,311.400	7,349.08
13	0.266	30.400	30.666	100.000	26.64	3,040.000	3,066.64
14	0.151	25.970	26.121	345.000	52.17	8,959.650	9,011.82
15	0.327	27.200	27.527	125.000	40.91	3,400.000	3,440.91
16	0.183	27.460	27.643	130.000	23.88	3,569.800	3,593.68
17	0.176	26.200	26.376	165.000	29.18	4,323.000	4,352.18
18	0.067	25.200	25.267	165.000	24.81	4,158.000	4,182.81
19	0.09	25.200	25.290	125.000	28.72	3,150.000	3,178.72
20	0.09	27.080	27.170	125.000	31.75	3,385.000	3,416.75
21	0.086	28.500	28.586	180.000	42.89	5,130.000	5,172.89
22	0.077	27.500	27.577	168.000	28.74	4,620.000	4,648.74
23	0.013	27.280	27.293	220.000	28.97	6,001.600	6,030.57
24	0.068	27.440	27.508	155.000	28.54	4,253.200	4,281.74

ตารางผนวกที่ 64 (ต่อ) ต้นทุนการผลิตกล้วยอบเนยของผู้ประกอบการอิสระ

ที่	ต้นทุนคงที่ (บาท / กก.)	ต้นทุนผันแปร (บาท / กก.)	ต้นทุนรวม (บาท / กก.)	ปริมาณการผลิต (กก./วัน)	ต้นทุนคง ที่รวม (บาท / วัน)	ต้นทุนผัน แปรรวม (บาท / วัน)	ต้นทุนรวม (บาท / วัน)
25	0.085	27.200	27.285	145.000	32.82	3,944.000	3,976.82
26	0.013	26.400	26.413	155.000	41.45	4,092.000	4,133.45
27	0.087	26.800	26.887	150.000	29.17	4,020.000	4,049.17
28	0.093	25.200	25.293	130.000	28.45	3,276.000	3,304.45
29	0.070	27.600	27.670	190.000	39.70	5,244.000	5,283.70
30	0.077	27.600	27.677	220.000	47.68	6,072.000	6,119.68
31	0.057	28.640	28.697	135.000	20.83	3,866.400	3,887.23
32	0.069	28.600	28.669	325.000	20.37	9,295.000	9,315.37
33	0.057	28.800	28.857	170.000	24.99	4,896.000	4,920.99
34	0.057	29.200	29.257	165.000	22.72	4,818.000	4,840.72
35	0.057	29.200	27.257	135.000	21.55	3,942.000	3,693.55
รวม	4.293	958.96	960.253	6660.000	1108.43	182,008.620	183,040.67
เฉลี่ย	0.123	27.398	27.435	190.285	31.67	5,200.246	5,229.734

หมายเหตุ : คำนวณจากแบบสอบถาม

จำนวนตัวอย่าง 35 ตัวอย่าง



ตารางผนวกที่ 65 รายรับ และกำไรจากการแปรรูปกล้วยกวนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

ที่	ปริมาณ	ราคา	ร้อยละ	ปริมาณ	รายรับจาก	ราคา	ร้อยละ	ปริมาณการ	รายรับจาก	รายรับรวม	กำไร	จำนวน	กำไร
	การ	ขายปลีก	ของ	การ	การขาย	ขายส่ง	ของ	การขาย	การขายส่ง	(บาท/วัน)	(บาท/วัน)	วันผลิต/	(บาท/ปี)
	ผลิต/วัน	(กก.)	(%)	ผลิต/วัน	(บาท)	(บาท/กก)	(%)	ส่ง	(บาท)			ปี	
1	72.00	65.00	0.00	0.00	0.00	65.00	100.00	72.00	4,680.00	4,680.00	1,326.30	60.00	79,578.00
2	45.00	60.00	0.00	0.00	0.00	60.00	100.00	45.00	2,700.00	2,700.00	447.59	120.00	53,710.80
3	80.00	50.00	10.00	8.00	400.00	45.00	90.00	72.00	3,240.00	3,640.00	200.39	65.00	13,025.35
4	20.00	60.00	30.00	6.00	360.00	45.00	70.00	14.00	630.00	990.00	252.71	70.00	17,689.70
5	25.00	60.00	60.00	15.00	900.00	60.00	40.00	10.00	600.00	1,500.00	483.83	60.00	29,029.80
รวม	242.00	295.00	100.00	29.00	1660.00	275.00	400.00	213.00	11,850.00	13,510.00	2,711.32	375.00	193,066.15
เฉลี่ย	48.40	59.00	20.00	5.80	332.00	55.00	80.00	42.60	2,370.00	2,702.00	542.26	75.00	38613.23

หมายเหตุ : คำนวณจากแบบสอบถาม

จำนวนตัวอย่าง 5 กลุ่ม

ตารางผนวกที่ 66 รายรับและกำไร จากการแปรรูปกล้วยกวนของผู้ประกอบการอิสระ

ที่	ปริมาณ	ราคา	ร้อยละ	ปริมาณการ	รายรับ	ราคา	ร้อยละ	ปริมาณการ	รายรับจาก	รายรับรวม	กำไร	จำนวน	กำไร
	การ	ขายปลีก	ของ	การขาย	จาก	ขายส่ง	ของ	การขาย	การขายส่ง	(บาท/วัน)	(บาท/วัน)	วันผลิต/	(บาท/ปี)
	ผลิต/วัน	(กก.)	(%)	ผลิต/วัน	(บาท)	(บาท/กก)	(%)	ส่ง	(บาท)			ปี	
1	132.00	50.00	10.00	13.20	660.00	40.00	90.00	118.80	4,752.00	5,412.00	4,752	60.00	6,0805.80
2	70.00	40.00	10.00	7.00	280.00	35.00	90.00	63.00	2,205.00	2,485.00	2,205	75.00	26,971.50
3	130.00	50.00	10.00	13.00	650.00	40.00	90.00	117.00	4,680.00	5,330.00	4,680	60.00	57,760.80
4	45.00	40.00	10.00	4.50	180.00	35.00	90.00	40.50	1,417.50	1,597.50	1,417.5	80.00	8,939.20
5	85.00	40.00	10.00	8.50	340.00	35.00	90.00	76.50	2,677.50	3,017.50	2,677.5	70.00	19,212.9
รวม	462.00	220.00	50.00	46.20	2,110.00	185.00	450.00	415.80	15,732.00	17,842.00	15,732	345.00	173,690.20
เฉลี่ย	92.40	44.00	10.00	9.24	422.00	37.00	90.00	83.16	3,146.40	3,568.40	3,146.4	69.00	34,738.04

หมายเหตุ : คำนวณจากแบบสอบถาม

จำนวนตัวอย่าง 5 ตัวอย่าง

ตารางผนวกที่ 67 รายรับและกำไรจากการแปรรูปกล้วยอบเนยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

ที่	ปริมาณ การ ผลิต / วัน	ราคา ขายปลีก	ร้อยละ ของ ผลผลิต	ปริมาณการ ขายปลีก	รายรับ จาก การขาย ปลีก	ราคา ขายส่ง	ร้อยละ ของ ผลผลิต	ปริมาณการ ขายส่ง	รายรับจาก การขายส่ง	รายรับรวม	กำไร	จำนวน	กำไร
	(กก.)	(บาท/กก.)	(%)	(กก./วัน)	(บาท)	(บาท/กก.)	(%)	(กก./วัน)	(บาท)	(บาท/วัน)	(บาท/วัน)	วันผลิต/ ปี	(บาท/ปี)
1	350.00	35.00	20.00	70.00	2450.00	33.00	80.00	280.00	9,240.00	11,690.00	1,777.5	170.00	302,175.00
2	175.00	35.00	10.00	17.50	612.50	33.00	90.00	157.50	5,197.50	5,810.00	651.39	185.00	120,507.15
3	150.00	40.00	0.00	0.00	0.00	28.00	100.00	150.00	4,200.00	4,200.00	123.63	210.00	25,962.30
4	50.00	50.00	100.00	50.00	2,500.00	35.00	0.00	0.00	0.00	2,500.00	1,124.11	150.00	168,616.50
5	60.00	50.00	70.00	42.00	2,100.00	35.00	30.00	18.00	630.00	2,730.00	988.67	120.00	118,640.40
รวม	785.00	210.00	200.00	179.50	7,662.50	164.00	300.00	605.50	19,267.50	26,930.00	4665.3	835.00	735,901.35
เฉลี่ย	157.00	42.00	40.00	35.90	1,532.50	32.80	60.00	121.10	3,853.50	5,386.00	933.06	167.00	147,180.27

หมายเหตุ : คำนวณจากแบบสอบถาม

จำนวนตัวอย่าง 5 กลุ่ม

ตารางผนวกที่ 68 รายรับ และกำไรจากการแปรรูปกล้วยอบเนยของผู้ประกอบการอิสระ

ที่	ปริมาณ การผลิต / วัน (กก.)	ราคา ขายปลีก (บาท/กก.)	ร้อยละ ของ ผลผลิต (%)	ปริมาณ การขายปลีก (กก./ วัน)	รายรับจาก การขาย ปลีก (บาท)	ราคา ขายส่ง (บาท/กก.)	ร้อยละ ของ ผลผลิต (%)	ปริมาณการ ขายส่ง (กก./วัน)	รายรับจาก การขายส่ง (บาท)	รายรับรวม (บาท/วัน)	กำไร (บาท/วัน)	จำนวน วันผลิต/ ปี	กำไร (บาท/ปี)
1	350.00	35.00	40.00	140.00	4,900.00	28.00	60.00	210.00	5,880.00	10,780.00	326.14	200.00	65,228.00
2	330.00	35.00	20.00	66.00	2,310.00	28.00	80.00	264.00	7,392.00	9,702.00	653.19	200.00	130,638.00
3	318.00	35.00	5.00	15.90	556.50	28.00	95.00	302.10	8,458.80	9,015.30	616.74	200.00	123,348.00
4	260.00	35.00	0.00	0.00	0.00	30.00	100.00	260.00	7,800.00	7,800.00	808.45	176.00	142,287.20
5	165.00	35.00	15.00	24.75	866.25	30.00	85.00	140.25	4,207.50	5,073.75	463.55	200.00	92,711.00
6	130.00	35.00	20.00	26.00	910.00	33.00	80.00	104.00	3,432.00	4,342.00	702.71	140.00	98,379.40
7	254.00	35.00	10.00	25.40	889.00	28.00	90.00	228.60	6,400.80	7,289.80	632.86	200.00	126,572.80
8	92.00	35.00	25.00	23.00	805.00	30.00	75.00	69.00	2,070.00	2,875.00	307.98	200.00	61,595.60
9	265.00	35.00	0.00	0.00	0.00	30.00	100.00	265.00	7,950.00	7,950.00	1032.02	190.00	196,083.80
10	165.00	45.00	15.00	24.75	1,113.75	30.00	85.00	140.25	4,207.50	5,321.25	488.96	140.00	68,454.40
11	130.00	40.00	15.00	19.50	780.00	35.00	85.00	110.50	3,867.50	4,647.50	974.96	140.00	136,497.20
12	278.00	35.00	5.00	13.90	486.50	30.00	95.00	264.10	7,923.00	8,409.50	1060.42	140.00	148,458.80
13	100.00	40.00	80.00	80.00	3,200.00	35.00	20.00	20.00	700.00	3,900.00	833.36	200.00	166,672.00
14	345.00	35.00	20.00	79.00	2,765.00	30.00	80.00	266.00	7,980.00	10,745.00	1683.18	200.00	336,636.00
15	125.00	35.00	20.00	25.00	875.00	30.00	80.00	100.00	3,000.00	3,875.00	434.09	220.00	95,499.80
16	130.00	40.00	50.00	65.00	2,600.00	35.00	50.00	65.00	2,275.00	4,875.00	1281.32	140.00	179,384.8
17	165.00	35.00	0.00	0.00	0.00	30.00	100.00	165.00	4,950.00	4,950.00	597.82	140.00	83,694.80
18	165.00	26.00	0.00	0.00	0.00	30.00	100.00	165.00	4,950.00	4,950.00	767.19	230.00	176,453.70
19	125.00	50.00	0.00	0.00	0.00	40.00	100.00	125.00	5,000.00	5,000.00	1821.28	200.00	364,256.00
20	125.00	50.00	10.00	12.50	625.00	40.00	90.00	112.50	4,500.00	5,125.00	1708.25	300.00	512,475.00
21	180.00	50.00	10.00	18.00	900.00	40.00	90.00	162.00	6,480.00	7,380.00	2207.11	200.00	441,422.00
22	168.00	35.00	5.00	8.40	294.00	33.00	95.00	159.60	5,266.80	5,560.80	634.86	180.00	114,274.80
23	220.00	35.00	10.00	22.00	770.00	32.00	90.00	198.00	6,336.00	7,106.00	1075.43	180.00	193,577.40
24	155.00	34.00	10.00	15.50	527.00	32.00	90.00	139.50	4,464.00	4,991.00	709.26	200.00	141,852.00

ตารางผนวกที่ 68 (ต่อ) รายรับ และจากการแปรรูปกล้วยอบเนยของผู้ประกอบการอิสระ

ที่	ปริมาณ การผลิต /วัน (กก.)	ราคา ขายปลีก (บาท/กก.)	ร้อยละ ของ ผลผลิต (%)	ปริมาณการ ขายปลีก (กก./วัน)	รายรับจาก การขาย ปลีก (บาท)	ราคา ขายส่ง (บาท/ กก)	ร้อยละ ของ ผลผลิต (%)	ปริมาณการ ขายส่ง (กก./วัน)	รายรับจาก การขายส่ง (บาท)	รายรับรวม (บาท/วัน)	กำไร (บาท/วัน)	จำนวน วันผลิต /ปี	กำไร (บาท/ปี)
25	145.00	50.00	0.00	0.00	0.00	40.00	100.00	145.00	5,800.00	5,800.00	1823.18	175.00	319,056.50
26	155.00	50.00	0.00	0.00	0.00	40.00	100.00	155.00	6,200.00	6,200.00	2066.55	120.00	247,986.00
27	150.00	50.00	0.00	0.00	0.00	40.00	100.00	150.00	6,000.00	6,000.00	1950.83	200.00	390,166.00
28	130.00	35.00	50.00	65.00	2,275.00	26.00	50.00	65.00	1,690.00	3,965.00	660.56	210.00	138,715.50
29	190.00	35.00	50.00	95.00	3325.00	30.00	50.00	95.00	2,850.00	6,175.00	891.30	230.00	204,999.00
30	220.00	35.00	50.00	110.00	3850.00	30.00	50.00	110.00	3,300.00	7,150.00	1030.32	145.00	149,396.40
31	135.0	35.0	50.0	67.5	2362.5	32.0	50.0	67.5	2,160.0	4,522.5	635.27	200.0	127,054.00
32	325.0	32.0	80.0	260.0	8320.0	28.0	20.0	65.0	1,820.0	10,140.0	824.63	185.0	152,556.55
33	170.0	35.0	0.0	0.0	0.0	32.0	100.0	170.0	5,440.0	5,440.0	519.01	200.0	103,802.00
34	165.0	35.0	15.0	24.8	866.3	32.0	85.0	140.3	4,488.0	5,354.3	513.53	190.0	97,570.70
35	135.0	35.0	10.0	13.5	472.5	30.0	90.0	121.5	3,645.0	4,117.5	423.95	200.0	84,790.00
รวม	6,660.00	1,327.00	690.00	1,339.60	47,644.30	1127.0	2,810.00	5,319.70	168,883.9	216,528.2	33160.28	6,571.00	6,212,545.15
เฉลี่ย	190.286	37.914	19.714	38.274	13,61.266	32.200	80.286	151.991	4,825.254	6,186.520	947.44	187.743	17,7501.29

หมายเหตุ : คำนวณจากแบบสอบถาม

จำนวนตัวอย่าง 35 ตัวอย่าง

ตารางผนวกที่ 69 จุดคุ้มทุน การผลิตกล้วยกวนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

ที่	ต้นทุนรวม (บาท/วัน)	ต้นทุนผัน แปร (บาท/กก.)	ต้นทุนคง ที่ (บาท/วัน)	ราคาขายส่ง (บาท / กก.)	ราคาขาย ปลีก (บาท / กก.)	ราคาขาย เฉลี่ย (บาท/กก.)	จุดคุ้ม ทุน (กก./ วัน)	ปริมาณ การผลิต (กก./วัน)
1	3,353.70	43.66	210.18	65.00	65.00	65.00	9.85	72.00
2	2,252.41	46.44	162.61	60.00	60.00	60.00	11.99	45.00
3	3,439.01	41.16	146.31	45.00	50.00	47.50	23.08	80.00
4	7,37.29	30.42	128.89	45.00	60.00	52.50	5.84	20.00
5	1,016.17	34.5	153.67	60.00	60.00	60.0	6.03	25.00
รวม	10,798.68	196.18	801.66	275.00	295.00	285	45.15	242.00
เฉลี่ย	2,159.763	39.24	160.35	55.00	59.00	57	9.03	48.40

หมายเหตุ : คำนวณแบบสอบถาม

จำนวนตัวอย่าง 5 กลุ่ม

ตารางผนวกที่ 70 จุดคุ้มทุน การผลิตกล้วยกวนของผู้ประกอบการอิสระ

ที่	ต้นทุนรวม (บาท/วัน)	ต้นทุนผัน แปร เฉลี่ย (บาท/กก.)	ต้นทุนคง ที่ (บาท/วัน)	ราคาขายส่ง (บาท / กก.)	ราคาขาย ปลีก (บาท / กก.)	ราคาขาย เฉลี่ย (บาท/กก.)	จุดคุ้ม ทุน (กก./ วัน)	ปริมาณ การผลิต (กก./วัน)
1	4,398.57	32.11	160.05	40.00	50.00	45.00	12.42	132.00
2	2,125.38	29.75	42.88	35.00	40.00	37.50	5.53	70.00
3	4,367.32	32.8	103.32	40.00	50.00	45.00	8.47	130.00
4	1,485.76	31.75	57.01	35.00	40.00	37.50	9.92	45.00
5	2,743.03	31.03	105.48	35.00	40.00	37.50	16.30	85.00
รวม	15,120.06	157.44	468.74	185.00	220.00	202.5	52.64	462.00
เฉลี่ย	3,024.012	31.49	93.75	37.00	44.00	40.5	10.40	92.40

หมายเหตุ : คำนวณแบบสอบถาม

จำนวนตัวอย่าง 5 กลุ่ม

ตารางผนวกที่ 71 จุดคุ้มทุน การผลิตกล้วยอบเนยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

ที่	ต้นทุนรวม (บาท/วัน)	ต้นทุนผัน แปร (บาท/กก.)	ต้นทุนคงที่ (บาท/วัน)	ราคาขายส่ง (บาท/กก.)	ราคาขายปลีก (บาท/กก.)	ราคาขาย เฉลี่ย (บาท/กก.)	จุดคุ้ม ทุน (กก./ วัน)	ปริมาณการ ผลิต (กก./วัน)
1	4,398.57	28.10	77.50	33.00	35.00	34.00	13.14	350.00
2	2,125.38	29.20	48.61	33.00	35.00	34.00	10.18	175.00
3	4,367.32	26.80	56.37	28.00	40.00	34.00	7.41	150.00
4	1,485.76	26.34	58.89	35.00	50.00	42.50	3.64	50.00
5	2,743.03	28.16	51.73	35.00	50.00	42.50	3.61	60.00
รวม	15,120.06	138.60	293.10	164.00	210.00	187	37.98	785.00
เฉลี่ย	3,024.012	27.72	58.62	32.80	42.00	37.40	6.06	157.00

หมายเหตุ : คำนวณแบบสอบถาม

จำนวนตัวอย่าง 5 กลุ่ม

ตารางผนวกที่ 72 จุดคุ้มทุนการผลิตกล้วยอบเนยของผู้ประกอบการอิสระ

ที่	ต้นทุนรวม (บาท/วัน)	ต้นทุนผัน แปร (บาท/กก.)	ต้นทุนคงที่ (บาท/วัน)	ราคาขายส่ง (บาท/กก.)	ราคาขายปลีก (บาท/กก.)	ราคาขาย เฉลี่ย (บาท/กก.)	จุดคุ้มทุน (กก./วัน)	ปริมาณการ ผลิต (กก./วัน)
1	10453.86	29.60	46.96	28.00	35.00	31.50	24.72	350.00
2	9048.81	27.20	36.51	28.00	35.00	31.50	8.49	330.00
3	8398.56	26.16	39.93	28.00	35.00	31.50	7.48	318.00
4	6991.55	26.70	24.85	30.00	35.00	32.50	4.28	260.00
5	4610.195	27.43	42.17	30.00	35.00	32.50	8.32	165.00
6	3639.29	27.50	32.18	33.00	35.00	34.00	4.92	130.00
7	6656.936	25.96	31.60	28.00	35.00	31.50	5.70	254.00
8	2567.022	28.20	32.33	30.00	35.00	32.50	7.52	92.00
9	6917.98	26.03	20.03	30.00	35.00	32.50	3.10	265.00
10	4832.29	29.15	22.54	30.00	45.00	37.50	2.70	165.00
11	3672.52	28.06	24.72	35.00	40.00	37.50	2.62	130.00
12	7349.08	26.30	37.68	30.00	35.00	32.50	6.08	278.00
13	3066.64	30.40	26.64	35.00	40.00	37.50	3.75	100.00
14	9011.82	25.97	52.17	30.00	35.00	32.50	7.99	345.00
15	3440.91	27.20	40.91	30.00	35.00	35.00	7.72	125.00
16	3593.68	27.46	23.88	35.00	40.00	35.00	2.38	130.00
17	4352.18	26.20	29.18	30.00	40.00	40.00	3.32	165.00
18	4182.81	25.20	24.81	30.00	35.00	32.50	3.40	165.00
19	3178.72	25.20	28.72	26.00	40.00	33.00	3.68	125.00
20	3416.75	27.08	31.75	40.00	50.00	45.00	1.77	125.00
21	5172.89	28.50	42.89	40.00	50.00	45.00	2.60	180.00
22	4648.74	27.50	28.74	33.00	50.00	41.50	2.05	168.00
23	6030.57	27.28	28.97	32.00	35.00	33.50	4.66	220.00
24	4231.74	27.44	28.54	32.00	35.00	33.50	4.71	155.00
25	3976.82	27.20	32.82	34.00	40.00	37.00	3.35	145.00

ตารางผนวกที่ 72 (ต่อ) จุดคุ้มทุนการผลิตกล้วยอบเนยของผู้ประกอบการอิสระ

ที่	ต้นทุนรวม (บาท/วัน)	ต้นทุนผัน แปร (บาท/กก.)	ต้นทุนคงที่ (บาท/วัน)	ราคาขายส่ง (บาท / กก.)	ราคาขาย ปลีก (บาท/ กก.)	ราคาขายเฉลี่ย (บาท / กก.)	จุดคุ้มทุน (กก./วัน)	ปริมาณการ ผลิต (กก./วัน)
26	4133.45	26.40	41.45	40.00	50.00	45.00	2.23	155.00
27	4049.17	26.80	29.17	40.00	50.00	45.00	1.60	150.00
28	3304.45	25.20	28.45	26.00	35.00	30.50	5.37	130.00
29	5283.70	27.60	39.70	30.00	35.00	32.50	8.10	190.00
30	6119.68	27.60	47.68	30.00	35.00	32.50	9.73	220.00
31	3887.23	28.64	20.83	32.00	35.00	33.50	4.29	135.00
32	9315.37	28.60	20.37	28.00	32.00	30.00	14.55	325.00
33	4920.99	28.80	24.99	32.00	35.00	33.50	5.32	170.00
34	4840.72	29.20	22.72	32.00	35.00	33.50	5.28	165.00
35	3693.55	29.20	21.55	30.00	35.00	32.50	6.53	135.00
รวม	183040.67	958.96	1108.43	1,127.00	1,317.00	1222.00	146.30	6,660.000
เฉลี่ย	5229.733	27.399	31.67	32.20	37.628	34.914	4.18	190.285

หมายเหตุ : คำนวณแบบสอบตาม

จำนวนตัวอย่าง 35 ตัวอย่าง



## ตารางผนวกที่ 73 ตัวอย่างการคำนวณต้นทุนคงที่การแปรรูปกล้วยอบเนยของกลุ่มแม่บ้าน

## เกษตรกร

รายการ	ราคาซื้อ (บาท)	จำนวน	รวมเป็นมูลค่า ค่า (บาท)	จำนวน ปีที่ใช้ งาน	เฉลี่ย/ปี (บาท)	เฉลี่ย/วัน ผลิต(บาท)	หมายเหตุ
โรงเรือน	240,000.00	1	240,000.00	20	12,000	50.00	ผลิต
เตาแก๊ส	1,200.00	8	9,600.00	3.5	2742.86	11.43	240
กระทะ	400.00	8	3,200.00	3.5	914.29	3.81	วัน/ปี
ถังน้ำ	40.00	8	320.00	5	64.00	0.27	
กะละมัง	10.00	8	80.00	5	16.00	0.07	
มีด	30.00	10	300.00	5	60.00	0.25	
ตะหลิว	39.00	8	312.00	5	62.40	0.26	
ทัพพี	39.00	1	39.00	1	39.00	0.16	
ที่ใส่กล้วย	350.00	8	2,800.00	5	560.00	2.33	
ดาซัง	750.00	2	1,500.00	10	1,500.00	6.25	
โต๊ะ	1,000.00	3	3,000.00	10	300.00	1.25	
เก้าอี้	120.00	8	960.00	5	192.00	0.80	
เครื่องขึ้น พลาสติก	1,500.00	1	1,500.00	10	150.00	0.63	
					รวม	77.50	

หมายเหตุ : คำนวณแบบสอบถาม

ตารางผนวกที่ 74 ตัวอย่างการคำนวณต้นทุนคงที่การแปรรูปกล้วยอบเนยของผู้ประกอบการ

อิสระ

รายการ	ราคาซื้อ (บาท)	จำนวน	รวมเป็นมูลค่า (บาท)	จำนวนปี ที่ใช้งาน	เฉลี่ย/ปี (บาท)	เฉลี่ย/วัน ผลิต(บาท)	หมายเหตุ
โรงเรือน	30,000.00	1	30,000.00	5	6,000	25.00	ผลิต
เตาแก๊ส	1,200.00	2	2400.00	3.5	685.71	2.85	240
กระทะ	400.00	2	800.00	3.5	228.57	0.96	วัน/ปี
ถังน้ำ	45.00	4	180.00	5	36.00	0.14	
กะละมัง	80.00	2	160.00	5	32.00	0.13	
กระชอน	100.00	2	200.00	3	66.67	0.28	
กระด้ง	100.00	5	500.00	5	100.00	0.48	
มีด	30.00	10	300.00	5	60.00	0.25	
ที่ใส่กล้วย	450.00	2	900.00	5	180.00	0.75	
ดาซัง	700.00	2	1,400.00	10	140.00	0.59	
โต๊ะ แก้ว	2,000.00	1	2,000.00	10	200.00	0.84	
					รวม	32.18	

หมายเหตุ : คำนวณแบบสอบถาม

ตารางผนวกที่ 75 ตัวอย่างการคำนวณต้นทุนคงที่การแปรรูปกล้วยกวนของผู้ประกอบการอิสระ

รายการ	ราคาซื้อ (บาท)	จำนวน	รวมเป็น มูลค่า (บาท)	จำนวน ปีที่ใช้ งาน	เฉลี่ย/ปี (บาท)	เฉลี่ย/วัน ผลิต (บาท)	หมายเหตุ
โรงเรือน	10,000.00	1	10,000.00	5	2,000.00	31.54	ผลิต
กระทะ	750.00	2	1,500.00	3.5	428.56	6.58	65
กะละมัง	80.00	6	480.00	10	48.00	0.74	วัน/ปี
มีด	15.00	3	45.00	5	9.00	0.13	
ตะหลิว	120.00	1	120.00	3	40.00	0.61	
มอเตอร์ไฟฟ้า	15,000.00	2	3,000.00	10	2,000.00	30.77	
เครื่องชুমะพร้าว	12,000.00	1	12,000.00	10	1,200.00	18.46	
เครื่องปั่นกล้วย	1,300	1	1300.00	5	260.00	4.00	
กรรไกร	50.00	2	100.00	10	10.00	0.15	
ไม้กึ่งกล้วย	150.00	2	300.00	10	30.00	0.46	
ผ้าขาวบาง	10.00	12	120.00	1	120.00	1.84	
ตาชั่ง	700.00	1	700.00	5	140.00	2.15	
แผ่นอลูมิเนียม	270.00	1	270.00	10	27.00	0.41	
ถังน้ำ	45.00	4	180.00	3	60.00	0.90	
โต๊ะ - เก้าอี้	2,500.00	3	7,500.00	10	750.00	12.63	
					รวม	103.32	

หมายเหตุ : คำนวณแบบสอบถาม

ตารางผนวกที่ 76 ตัวอย่างการคำนวณต้นทุนคงที่การแปรรูปกล้วยกวนของผู้ประกอบการอิสระ

รายการ	ราคาซื้อ (บาท)	จำนวน	รวมเป็น มูลค่า (บาท)	จำนวน ปีที่ใช้ งาน	เฉลี่ย/ปี (บาท)	เฉลี่ย/วัน ผลิต (บาท)	หมายเหตุ
โรงเรือน	23,000.00	1	23,000.00	20	11,500.00	95.83	ผลิต120
เตาแก๊ส	1,200.00	2	2,400.00	3.5	685.71	5.71	วัน/ปี
กระทะ	600.00	2	1,200.00	3.5	342.86	2.85	
กะละมัง	80.00	10	800.00	10	80.00	0.67	
มีด	15.00	5	75.00	5	15.00	0.13	
ตะหลิว	120.00	2	240.00	3	80.00	0.66	
ถาด	120.00	6	720.00	10	72.00	0.60	
มอเตอร์ไฟฟ้า	35,000.00	1	35,000.00	10	3,500.00	29.16	
เครื่องขูดมะพร้าว	12,000.00	1	12,000.00	10	1,200.00	10.00	
ถังน้ำ	45.00	6	270.00	3	90.00	0.75	
โต๊ะ - เก้าอี้	8,500.00	1	8,500.00	10	850.00	7.08	
ตาชั่ง	700.00	2	1,400.00	5	280.00	2.33	
กรรไกร	50.00	2	100.00	10	10.00	0.15	
ไม้กึ่งกล้วย	150.00	2	300.00	10	30.00	0.46	
ผ้าขาวบาง	10.00	12	120.00	1	120.00	1.84	
ตู้โชว์	5,700.00	1	5,700.00	10	570.00	8.76	
					รวม	162.61	

หมายเหตุ : คำนวณจากแบบสอบถาม

ตารางผนวกที่ 77 การตลาดการแปรรูปกล้วยอบเนยของผู้ประกอบการอิสระ

ที่	ปริมาณ การผลิต (กก./ วัน)	ราคาขาย ปลีก (บาท/ กก.)	ปริมาณ การขาย ปลีก (%)	ราคา ส่ง (บาท /กก.)	ปริมาณ ขายส่ง (%)	ขนาดของ ผู้ ประกอบ การ	สถานที่จำหน่าย (%)					ผู้ซื้อ/ปริมาณ (%)			
							สถาน ประกอบ การ	ร้าน ขาย ของ ฝาก	ต่าง ประเทศ	ต่าง จังหวัด	กรุง เทพฯ	ประจำ ชน ทั่วไป	พ่อค้า คน กลาง	ร้าน ขาย ของ ฝาก	ห้าง สรรพ สินค้า
1	350	35	40	28	60	ใหญ่	5	5	0	5	85	5	85	10	0
2	330	35	20	28	80	ใหญ่	10	0	0	0	90	50	30	10	10
3	318	35	5	28	95	ใหญ่	30	0	0	70	0	5	85	10	0
4	260	35	0	30	100	ใหญ่	0	0	0	0	100	0	100	0	0
5	165	35	15	30	85	ใหญ่	5	5	30	20	40	10	80	5	5
6	130	35	20	33	80	ใหญ่	10	0	0	20	70	20	80	0	0
7	254	35	10	28	90	ใหญ่	80	0	0	20	0	10	90	0	0
8	92	35	25	30	75	ใหญ่	10	0	0	0	90	10	90	0	0
9	265	35	0	30	100	ใหญ่	20	0	0	0	80	0	100	0	0
10	165	45	15	30	85	ใหญ่	10	0	0	0	90	10	70	10	10
11	130	40	15	35	85	กลาง	10	0	0	50	40	20	80	0	0
12	278	35	5	30	95	ใหญ่	10	0	0	50	40	20	80	0	0
13	100	40	80	35	20	ใหญ่	10	0	0	50	40	20	80	0	0
14	345	35	20	30	80	ใหญ่	10	0	0	20	70	10	90	0	0
15	125	35	20	30	80	ใหญ่	0	0	40	60	0	10	80	10	0
16	130	40	50	35	50	ใหญ่	10	0	0	50	40	50	50	0	0
17	165	35	0	30	100	ใหญ่	20	0	0	0	80	100	0	0	0
18	165	26	0	30	100	ใหญ่	20	0	0	0	80	0	100	0	0
19	125	50	0	40	100	ใหญ่	20	0	0	0	80	20	80	0	0
20	125	50	0	40	100	ใหญ่	20	0	0	0	80	20	80	0	0
21	180	50	10	40	90	ใหญ่	20	0	0	0	80	20	80	0	0
22	168	35	5	33	95	ใหญ่	10	0	0	30	60	5	85	10	0
23	220	35	10	32	90	ใหญ่	10	0	0	20	70	10	85	5	0
24	155	34	10	32	90	ใหญ่	5	0	0	5	90	5	90	5	0
25	145	50	0	40	100	ใหญ่	20	0	0	0	80	20	80	0	0
26	155	50	0	40	100	ใหญ่	20	0	0	0	80	20	80	0	0
27	150	50	0	40	100	ใหญ่	20	0	0	0	80	20	80	0	0

ตารางผนวกที่ 77 (ต่อ) การตลาดการแปรรูปกล้วยอบเนยของผู้ประกอบการอิสระ

ที่	ปริมาณ การผลิต (กก./ วัน)	ราคา ขาย ปลีก (บาท/ กก.)	ปริมาณ การ ขาย ปลีก (%)	ราคา ขาย ส่ง (บาท /กก.)	ปริมาณ ขายส่ง (%)	ขนาดของ ผู้ ประกอบ การ	สถานที่จำหน่าย (%)					ผู้ซื้อ/ปริมาณ (%)			
							สถาน ประกอบ การ	ร้าน ของ ฝาก	ต่าง ประ เทศ	ต่าง จังหวัด	กรุง เทพฯ	ประชา ชน ทั่วไป	พ่อค้า คน กลาง	ร้าน ขาย ของ ฝาก	ห้าง สรรพ สินค้า
28	130	35	50	26	50	ใหญ่	0	0	0	0	100	0	100	0	0
29	190	35	50	30	50	ใหญ่	0	0	0	0	100	0	100	0	0
30	220	35	50	30	50	ใหญ่	0	0	0	0	100	0	0	0	0
31	135	32	50	32	50	ใหญ่	0	0	0	0	100	0	0	0	100
32	325	35	80	28	20	ใหญ่	0	0	0	0	100	0	100	0	0
33	170	35	0	32	100	ใหญ่	0	0	0	0	100	0	100	0	0
34	165	35	15	32	85	กลาง	0	0	0	0	100	0	100	0	0
35	135	35	10	32	90	กลาง	0	0	0	0	100	0	100	0	0

หมายเหตุ : คำนวณจากแบบสอบถาม

ตารางผนวกที่ 78 การตลาดการแปรรูปกล้วยอบเนยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

ที่	ปริมาณ การผลิต (กก./ วัน)	ราคา ขาย ปลีก (บาท/ กก.)	ปริมาณ การ ขาย ปลีก (%)	ราคา ขาย ส่ง (บาท /กก.)	ปริมาณ ขายส่ง (%)	ขนาดของ ผู้ ประกอบ การ	สถานที่จำหน่าย (%)					ผู้ซื้อ/ปริมาณ (%)			
							สถาน ประกอบ การ	ต่าง จังหวัด	กรุง เทพฯ	ต่าง ประ เทศ	อื่นๆ	ประชา ชน ทั่วไป	พ่อค้า คน กลาง	ร้าน ขาย ของ ฝาก	ห้าง สรรพ สินค้า
1	350	35	20	33	80	กลาง	50	20	20	0	0	10	80	10	0
2	175	35	10	33	90	กลาง	100	0	0	0	0	10	90	0	0
3	150	40	0	28	100	กลาง	100	0	0	0	0	0	100	0	0
4	50	50	100	35	0	เล็ก	80	0	0	0	20	100	0	0	0
5	60	50	70	35	30	เล็ก	80	0	0	0	20	100	0	0	0

หมายเหตุ : คำนวณจากแบบสอบถาม

ตารางผนวกที่ 79 การตลาดการแปรรูปกล้วยกวนของผู้ประกอบการอิสระ

ที่	ปริมาณการผลิต (กก./วัน)	ราคาขายปลีก (บาท/กก.)	ปริมาณขายปลีก (%)	ราคาขายส่ง (บาท/กก.)	ปริมาณขายส่ง (%)	ขนาดของผู้ประกอบการ	สถานที่จำหน่าย (%)					ผู้ซื้อ/ปริมาณ (%)		
							สถานประกอบการ	ร้านขายของฝาก	ต่างประเทศ	ต่างจังหวัด	กรุงเทพฯ	ประชาชนทั่วไป	ร้านขายของฝาก	นักท่องเที่ยว
1	132	50	10	40	90	กลาง	10	60	0	10	20	20	80	0
2	70	40	10	40	90	เล็ก	10	60	0	10	20	10	90	0
3	130	50	10	40	90	กลาง	10	60	0	10	20	20	80	0
4	45	40	10	40	90	เล็ก	10	60	0	10	20	5	90	5
5	85	40	10	40	90	เล็ก	10	60	0	10	20	5	90	5

หมายเหตุ : คำนวณจากแบบสอบถาม

ตารางผนวกที่ 80 การตลาดการแปรรูปกล้วยกวนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

ที่	ปริมาณการผลิต (กก./วัน)	ราคาขายปลีก (บาท/กก.)	ปริมาณขายปลีก (%)	ราคาขายส่ง (บาท/กก.)	ปริมาณขายส่ง (%)	ขนาดของผู้ประกอบการ	สถานที่จำหน่าย (%)					ผู้ซื้อ/ปริมาณ (%)			
							สถานประกอบการ	ร้านขายของฝาก	ต่างประเทศ	ต่างจังหวัด	กรุงเทพฯ	ประชาชนทั่วไป	นักท่องเที่ยว	ร้านขายของฝาก	นักท่องเที่ยว
1	72	65	0	65	100	ใหญ่	10	70	0	0	20	10	70	20	0
2	45	60	0	60	100	กลาง	10	50	0	20	20	10	40	50	0
3	80	50	10	45	90	ใหญ่	7	60	3	30	-	10	70	15	5
4	20	60	30	45	70	เล็ก	50	50	0	0	0	50	0	50	0
5	25	60	60	60	40	เล็ก	50	30	0	0	0	10	0	80	10

หมายเหตุ : คำนวณจากแบบสอบถาม

**ภาคผนวก ข**  
**แสดงภาพประกอบการวิจัย**

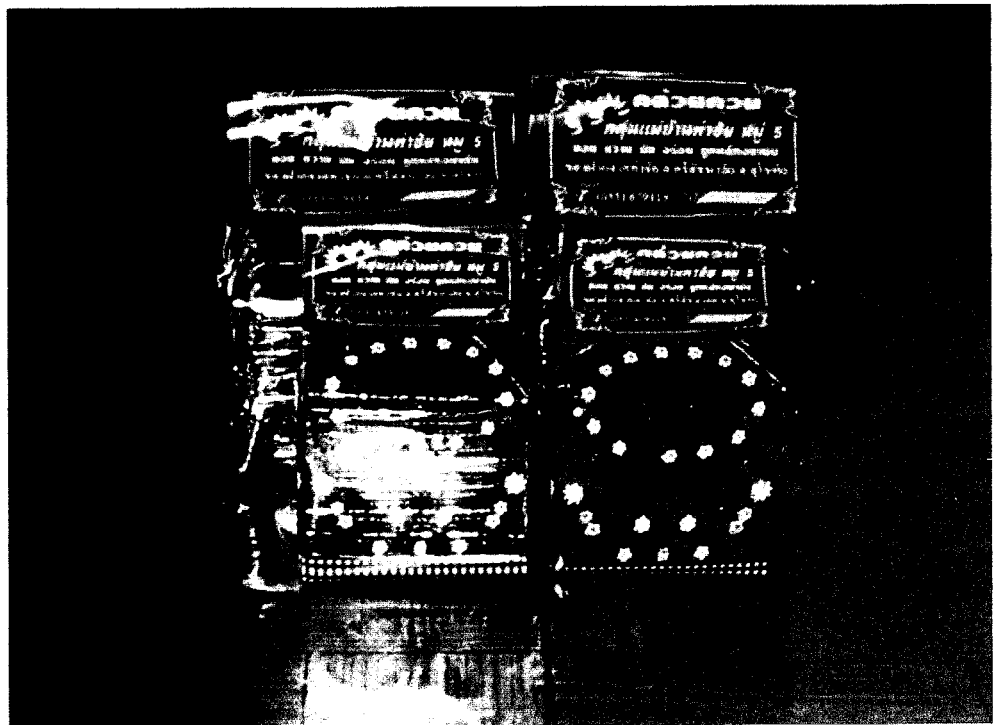




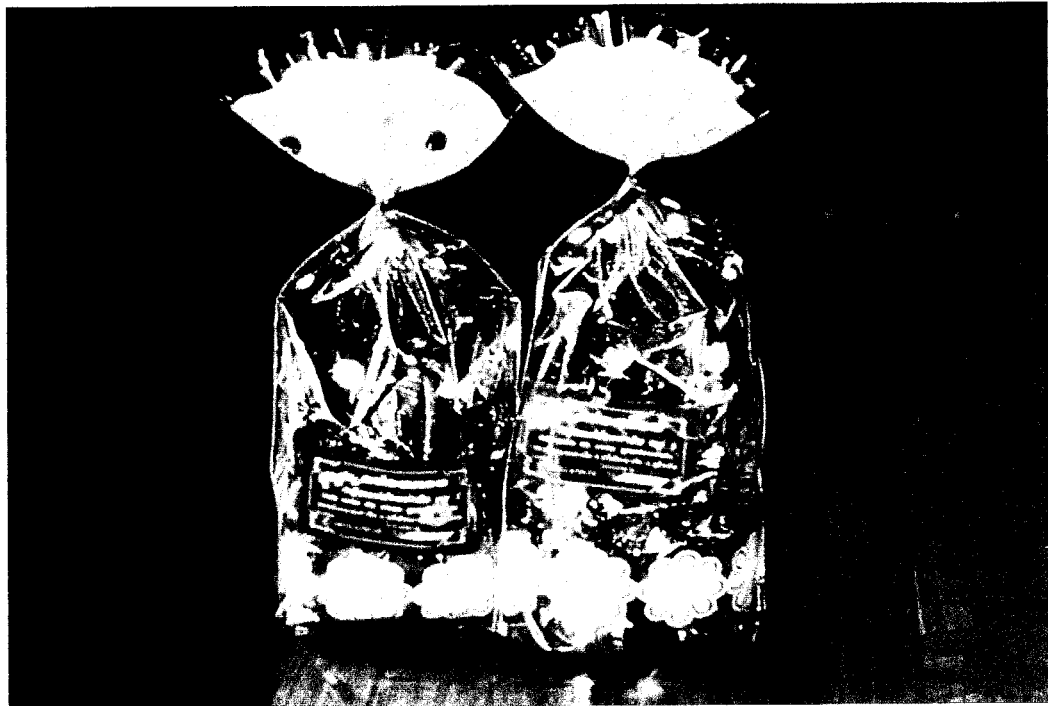
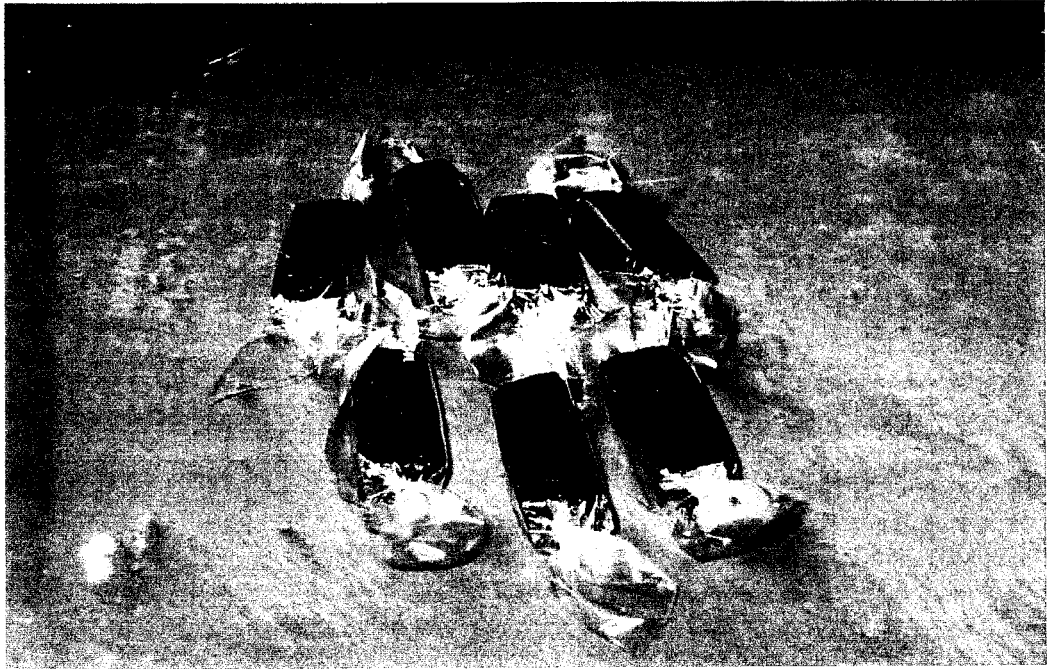
ภาพผนวกที่ 1 เครื่องกวนแบบมาตรฐาน



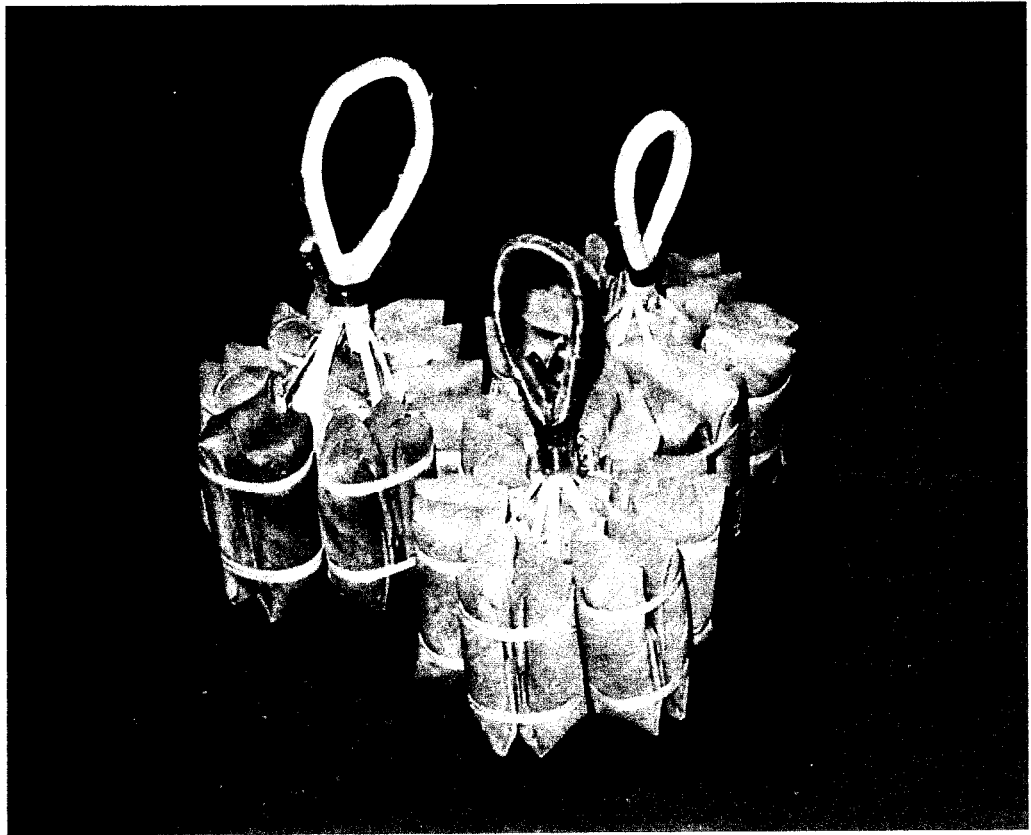
ภาพผนวกที่ 2 เครื่องกวนแบบภูมิปัญญาชาวบ้าน



ภาพผนวกที่ 4 การบรรจุหีบห่อโดยการตัดเป็นชิ้นขนาดประมาณ 1 x 3 นิ้ว



ภาพผนวกที่ 5 การบรรจุกีบห่อโดยการห่อเป็นทอพีพี



ภาพผนวกที่ 5 การบรรจุหีบห่อโดยทำเป็นข้าวต้มมัด



ภาพผนวกที่ 6 การบรรจุหีบห่อกล้วยอบเนย

**ภาคผนวก ก**

**แบบสอบถามการวิจัย**

**เรื่อง**

**การวิเคราะห์ทางเศรษฐกิจการผลิตและการตลาดของกล้วยอบเนยและกล้วยกวน  
ในจังหวัดสุโขทัย**

## แบบสอบถามกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผู้แปรรูปกล้วยอบเนย

คำชี้แจง 1. แบบสอบถามนี้ใช้ประกอบการวิจัยเรื่องการวิเคราะห์ทางเศรษฐกิจการผลิตและการตลาดของกล้วยอบเนยและกล้วยกวน ในจังหวัดสุโขทัย

2. แบบสอบถามชุดนี้มีทั้งหมด 8 ตอน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยการผลิต

ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต

ตอนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตและอัตราการผลิต

ตอนที่ 5 ข้อมูลเกี่ยวกับด้านการตลาดและการจำหน่าย

ตอนที่ 6 ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดสรรผลตอบแทน

ตอนที่ 7 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรค

ตอนที่ 8 ข้อมูลเกี่ยวกับหน่วยงานและการสนับสนุนของรัฐ

3. ทำเครื่องหมาย ( / ) ลงใน ( ) หน้าข้อความ และเติมข้อความลงในช่องว่างตามความเป็นจริงให้สมบูรณ์

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

1. ชื่อกลุ่ม.....
2. ที่ทำการกลุ่ม บ้านเลขที่.....หมู่ที่..... ตำบล.....อำเภอ.....
3. จำนวนสมาชิกกลุ่ม.....คน คณะกรรมการกลุ่ม.....คน
4. ก่อตั้งกลุ่มเมื่อ พ.ศ.....

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยการผลิต

1. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจัดซื้อกล้วยน้ำว้าเพื่อการแปรรูปจากแหล่งใด
  - ( ) เกษตรกรนำมาขายให้กลุ่ม
  - ( ) รับซื้อจากสมาชิกในกลุ่ม
  - ( ) ซื้อจากตลาดขายส่ง
  - ( ) ไปซื้อในสวนเกษตรกร
  - ( ) ซื้อจากตลาดทั่ว ๆ ไป
  - ( ) อื่นๆ (ระบุ).....
2. ราคาของกล้วยน้ำว้าคิดคิดเป็น
  - ( ) กิโลกรัม ๆ ละ ..... บาท
  - ( ) หวี ๆ ละ ..... บาท



- ( ) เครื่อ ๆ ละ ..... บาท
3. แหล่งที่มาของกล้วยน้ำว้า
- ( ) ภายในท้องถิ่น
- ( ) อำเภออื่น ๆ .....
4. ราคากล้วยน้ำว้ากำหนดโดย
- ( ) เกษตรกร
- ( ) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
- ( ) จำหน่ายตามราคาท้องตลาด
5. แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงราคากล้วยน้ำว้าเป็นอย่างไร
- ( ) เพิ่มขึ้นตลอดเวลา
- ( ) ราคาคงที่
- ( ) ราคาไม่แน่นอน
6. ความถี่ในการรับซื้อกล้วยน้ำว้า
- ( ) ทุกวัน
- ( ) 2-3 วัน / ครั้ง
- ( ) 4-5 วัน / ครั้ง
- ( ) สัปดาห์ละครั้ง
- ( ) ไม่แน่นอน เนื่องจาก.....
7. โรงเรือนที่ใช้ประกอบการได้มาจาก
- ( ) เช่า .....บาท / เดือน พื้นที่ใช้สอย .....ตารางเมตร
- ( ) บ้านประชาชนกลุ่ม พื้นที่ใช้สอย ..... ตารางเมตร
- ( ) อาคารอเนกประสงค์ขององค์การบริหารส่วนตำบล พื้นที่ใช้สอย.....ตารางเมตร
- ( ) สร้างใหม่ งบประมาณ ..... บาท ปีที่สร้าง.....
8. ถ้าหากไม่มีการแปรรูปท่านจะใช้โรงเรือนดังกล่าวเพื่ออะไร
- ( ) ให้เช่า .....บาท / เดือน
- ( ) ปิดไว้ไม่ดำเนินการใด ๆ
- ( ) อุทิศเป็นสาธารณะสมบัติแก่ท้องถิ่น
- ( ) อื่น ๆ (ระบุ).....
9. จำนวนเงินทุนหมุนเวียนของท่าน
- ( ) ต่ำกว่า 3,000 บาท
- ( ) 3,001 - 5,000 บาท

- ( ) 5,001 - 10,000 บาท
- ( ) 10,001 - 30,000 บาท
10. แหล่งที่มาของเงินทุนหมุนเวียนในการประกอบการ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ( ) เงินทุนส่วนตัว
- ( ) สินเชื่อธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์
- ( ) ธนาคารพาณิชย์
- ( ) อื่น ๆ (ระบุ).....
11. หากแหล่งที่มาของเงินทุนหมุนเวียนภายในกลุ่มเป็นเงินกู้ จะต้องจ่ายดอกเบี้ยในอัตรา ร้อยละ.....ต่อปี
12. แรงงานที่ใช้ในการประกอบการ
- ( ) สมาชิกในกลุ่ม
- ( ) บุคคลทั่วไป
13. จำนวนแรงงานในการดำเนินการแต่ละครั้ง..... คน
14. อัตราค่าจ้างแรงงานต่อวัน
- ( ) 100 บาท / วัน
- ( ) 120 บาท / วัน
- ( ) 140 บาท / วัน
- ( ) 160 บาท / วัน
- ( ) อื่นๆ (ระบุ).....บาท / วัน
15. แหล่งที่มาของเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบการ
- ( ) ภาครัฐสนับสนุน
1. .... ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
2. .... ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
3. .... ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
4. .... ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
5. .... ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
- ( ) ภาคเอกชนสนับสนุน
1. .... ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
2. .... ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
3. .... ราคา.....บาท หน่วยงาน.....

( ) กลุ่มเป็นผู้จัดหา

( ) เซ่า

1. .... ค่าเช่า ..... บาท / เดือน

2. .... ค่าเช่า ..... บาท / เดือน

3. .... ค่าเช่า ..... บาท / เดือน

16. การจัดซื้ออุปกรณ์

( ) ซื้อเป็นเงินสด

( ) ซื้อเป็นเงินผ่อน อัตราดอกเบี้ย ..... บาท / เดือน

17. มีการซ่อมแซมเครื่องมือที่ชำรุดหรือไม่

( ) มี ค่าใช้จ่าย ..... บาท / ครั้ง ..... / ปี

( ) ไม่มี

ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต

3.1 การวางแผนการผลิต

ในการผลิตทางกลุ่มได้มีการวางแผนการผลิตหรือไม่

( ) มี

( ) ไม่มี

ผู้วางแผนการผลิต

( ) ประธานกลุ่ม

( ) คณะกรรมการกลุ่ม

( ) สมาชิกกลุ่ม

หลักในการวางแผนการผลิต

( ) ผลิตตามความต้องการของตลาด

( ) ตามฤดูกาล

( ) ปริมาณวัตถุดิบ

ปริมาณการผลิตในแต่ละครั้งกำหนดโดย

( ) กลุ่มแม่บ้าน

( ) ความต้องการของตลาด

( ) ปริมาณวัตถุดิบ

3.2 การคัดเลือกวัตถุดิบ

1. การคัดเลือกกล้วย

( ) กล้วยน้ำว้าแก่

- ( ) กล้วยน้ำว่าแก่จัด
2. การเลือกใช้น้ำเนย
- ( ) เนยขาว
- ( ) เนยเหลือง
- ( ) เนยขาว + เนยเหลือง
3. การเลือกใช้น้ำมันสำหรับทอด
- ( ) น้ำมันปาล์ม
- ( ) น้ำมันถั่วเหลือง
- ( ) อื่นๆ (ระบุ) .....
4. วิธีการซื้อน้ำมัน
- ( ) ซื้อเป็นขวด
- ( ) ซื้อเป็นถุง
- ( ) ซื้อเป็นปึก
5. การเลือกใช้น้ำตาล
- ( ) น้ำตาลทรายขาว
- ( ) น้ำตาลทรายแดง
- ( ) น้ำตาลปีบ
6. วิธีการซื้อน้ำตาล
- ( ) ซื้อเป็นกิโลกรัม
- ( ) ซื้อเป็นกระสอบ
- ( ) ซื้อเป็นปึก
7. หากกล้วยน้ำว่าที่จัดซื้อมาทำการแปรรูปไม่ทันท่านจะดำเนินการอย่างไร
- ( ) นำไปทำกล้วยตาก
- ( ) นำไปทำกล้วยกวน
- ( ) นำไปจำหน่าย
- ( ) อื่น ๆ .....
- 3.3 ขั้นตอนการผลิต
1. เมื่อเลือกกล้วยน้ำว่าที่จะทำเป็นกล้วยอบเนยได้แล้ว นำมาปอกเปลือก แล้วล้างด้วย
- ( ) น้ำธรรมดา
- ( ) น้ำปูนใส
- ( ) น้ำสารส้ม

- ( ) น้ำปูนใส + น้ำธรรมดา  
 ( ) น้ำสารส้ม + น้ำธรรมดา
2. หลังจากล้างกล้วย แล้วนำมาผึ่งให้สะเด็ดน้ำแล้ว ทำเป็นชั้น กลม บาง โดย  
 ( ) ใช้มีดบางหั่น  
 ( ) ใช้เครื่องไสกล้วย
3. ในการเตรียมเนยผสม ทำการเตรียมโดย  
 ( ) ผสมด้วยมือ  
 ( ) ปั่นด้วยเครื่อง
4. เตาที่ใช้ในการทอดกล้วยอบเนย  
 ( ) เตาแก๊ส  
 ( ) เตาถ่าน  
 ( ) เตาฟืน
5. ในการผลิตกล้วยอบเนยใช้แรงงานคน ..... คน
6. ทอดกล้วยอบเนย ..... กระทะ / วัน
- 3.4 ขั้นตอนการบรรจุหีบห่อ
1. แรงงานที่ใช้ในการบรรจุหีบห่อ  
 ( ) สมาชิกในครอบครัว  
 ( ) จ้างบุคคลภายนอก .....
2. ค่าจ้างคิดเป็น  
 ( ) วัน วันละ.....บาท  
 ( ) กิโลกรัม กิโลกรัมละ.....บาท
3. แรงงานที่ใช้ในการบรรจุหีบห่อ ..... คน / ครั้ง
4. แรงงาน 1 คน สามารถบรรจุหีบห่อได้ ..... กก / วัน
- 3.5 ขั้นตอนการจำหน่าย
1. ใครเป็นผู้กำหนดสถานที่จำหน่าย  
 ( ) ประธานกลุ่ม  
 ( ) กรรมการกลุ่ม  
 ( ) สมาชิก  
 ( ) ลูกค้า และ ผู้บริโภค

## 2. สถานที่จำหน่าย

1. จำหน่ายที่กลุ่ม ..... %
2. จำหน่ายให้ร้านขายของฝาก ..... %
3. จำหน่ายต่างประเทศ ..... %
4. จำหน่ายต่างจังหวัด ..... %
5. จำหน่ายในกรุงเทพฯ ..... %
6. อื่น ๆ (ระบุ)..... %

## 3. วิธีการจำหน่าย

- ( ) จำหน่ายปลีก  
 ( ) จำหน่ายส่ง  
 ( ) จำหน่ายทั้งปลีกและส่ง

## 4. การตั้งราคาในการจำหน่าย

ขายปลีก กก.ละ ..... บาท .....%

ขายส่ง กก.ละ .....บาท.....%

## 5. วิธีการขนส่งผลผลิต โดย

- ( ) รถยนต์.....% ค่าใช้จ่าย ..... บาท / ครั้ง  
 ( ) รถไฟ .....% ค่าใช้จ่าย ..... บาท / ครั้ง  
 ( ) รถทัวร์.....% ค่าใช้จ่าย ..... บาท / ครั้ง  
 ( ) รถจักรยานยนต์ .....% ค่าใช้จ่าย ..... บาท / ครั้ง  
 ( ) อื่น ๆ (ระบุ) .....

#### ตอนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตและอัตราการผลิต

##### 4.1 ต้นทุนคงที่

รายการ	ราคาซื้อ	จำนวน	จำนวนปีที่ใช้งาน	หมายเหตุ
โรงเรือน				
เตาแก๊ส				
กระทะ				
กะละมัง				
ถังน้ำ				
มีด				
ถาด				
กระด้ง				
เบียง				
ที่หั่นกล้วย				
ตาข่าย				
กระชอน				
โต๊ะ				
เก้าอี้				
เครื่องขึ้นพลาสติก				

## 4.2 ต้นทุนผันแปร (การผลิต 1 ครั้ง)

ปริมาณกล้วยอบเนยที่ผลิตได้ ..... กิโลกรัม / ครั้ง

ทำการผลิตวันละ.....ครั้ง เดือนละ ..... วัน

รายการ	ราคา/หน่วย	เป็นเงิน	หมายเหตุ
กล้วยดิบ .....(กก.)			
เนยขาว .....(กก.)			
เนยเหลือง .....(กก.)			
เกลือ .....(กรัม)			
น้ำตาลทราย .....(กก.)			
น้ำตาลปีบ .....(กก.)			
น้ำมันพืช .....(กก.)			
งาขาว .....(กรัม)			
ถุงพลาสติกขนาดใหญ่ .....(กก.)			
ค่ารถลาก			
แก๊ส			
น้ำ			
สารส้ม			

## ตอนที่ 5 ข้อมูลเกี่ยวกับด้านการตลาด

1. จำนวนผู้ผลิตกล้วยอบเนย
  - 1.1 ในตำบลของท่านมีกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่ทำการแปรรูปกล้วยอบเนย ..... กลุ่ม
  - 1.2 ในตำบลของท่านมีเอกชนที่ทำการแปรรูปกล้วยอบเนย ..... ราย
2. ผู้ซื้อผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนย จากกลุ่มผู้ผลิต
  - 2.1 ประชาชนทั่วไป ..... %
  - 2.2 พ่อค้าคนกลาง ..... %
  - 2.3 ร้านขายของฝาก ..... %
  - 2.4 ห้างสรรพสินค้า ..... %



3. ลักษณะการซื้อขาย
  - 3.1 ซื้อปลีก .....%
  - 3.2 ซื้อแบบขายส่ง .....%
4. ประเภทผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนยที่ซื้อ
  - 4.1 กล้วยอบเนยที่ยังไม่ได้ทำการบรรจุหีบห่อ.....%
  - 4.2 กล้วยอบเนยที่ผ่านการบรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย.....%
5. ผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนยสามารถเก็บรักษาได้นาน .....สัปดาห์
6. ผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนย ของท่านมี ตรา (ยี่ห้อ) หรือไม่ .....
7. การกำหนดราคาของสินค้าโดย
  - ( ) กำหนดโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และเอกชนผู้ประกอบการ
  - ( ) กำหนดโดยพ่อค้าคนกลาง
  - ( ) กำหนดโดยหน่วยงานราชการที่เข้ามาส่งเสริม
  - ( ) กำหนดโดยผู้บริโภค
8. วิธีการกำหนดราคาจะพิจารณาเรื่องใดเป็นหลัก
  - ( ) ต้นทุนการผลิต
  - ( ) ผลกำไรที่จะได้รับ
  - ( ) ความสามารถในการซื้อของผู้บริโภค
  - ( ) ราคาที่ตั้งกันโดยทั่วไปตามผู้อื่น
9. ในการตั้งราคาผู้ผลิตในท้องถิ่น มีวิธีการอย่างไร
  - ( ) มีการประชุมร่วมกัน
  - ( ) ต่างคนต่างตั้งราคาเอง
  - ( ) กำหนดราคาขั้นต่ำ
  - ( ) หน่วยงานราชการที่สนับสนุนเป็นผู้ตั้งราคา
10. ในการตั้งราคาผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตในท้องถิ่นตั้งราคาอย่างไร
  - ( ) ตั้งราคาเท่ากัน
  - ( ) ตั้งราคาแตกต่างกัน
11. ค่าใช้จ่ายในการประชาสัมพันธ์สินค้า และการขายสินค้า
  - ( ) ในหนังสือพิมพ์ท้องถิ่น..... บาท/ครั้ง
  - ( ) หนังสือพิมพ์รายวัน ..... บาท/ครั้ง
  - ( ) ออกریانงานกาชาด / งานประจำปี ..... บาท/ครั้ง
  - ( ) ประชาสัมพันธ์ทางวิทยุ / โทรทัศน์..... บาท/ครั้ง

- ( ) ประชาสัมพันธ์ในนิตยสารต่าง ๆ ..... บาท/ครั้ง
- ( ) ใบปลิว .....บาท
- ( ) แผ่นป้ายโฆษณา.....บาท
- ( ) อินเทอร์เน็ต .....บาท
- ( ) อื่น ๆ (ระบุ).....

## 12. วิธีการจำหน่าย

- ( ) ออกไปส่งสินค้าให้ผู้ซื้อ
- ( ) ผู้ซื้อมาซื้อที่ร้าน
- ( ) ผู้ซื้อสั่งซื้อทางไปรษณีย์
- ( ) ผู้ซื้อสั่งซื้อทางอินเทอร์เน็ต

## 13. วิธีการชำระเงินของผู้ซื้อ

- ( ) เงินสด
- ( ) เงินเชื่อ

## 14. การตั้งราคาในกรณีที่เงินเชื่อ

- ( ) ราคาเดียวกับเงินสด
- ( ) ราคาแพงกว่าเงินสด ..... บาท / กิโลกรัม

## 15. ลูกค้านเคยมีการส่งคืนผลิตภัณฑ์ของท่านหรือไม่

- ( ) มี .....% เพราะ.....
- ( ) ไม่มี

## 16. หากมีการคืนผลิตภัณฑ์จะทำดำเนินการอย่างไร

- ( ) คืนเงินให้ลูกค้า
- ( ) จัดผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้นทดแทน

## 17. ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์กลัวอุปสรรคในท้องถิ่น

- 17.1 กลุ่มแม่บ้าน.....กลุ่ม
- 17.2 เอกชน .....ราย
- 17.3 พ่อค้าคนกลาง.....ราย
- 17.4 ร้านขายของฝาก.....ร้าน
- 17.5 ผู้ค้าปลีก .....ราย

## 18. ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์มีวิธีการจูงใจลูกค้าอย่างไร

- ( ) ลดราคาสินค้า
- ( ) การแจกและแถมผลิตภัณฑ์

- ( ) ปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ดีขึ้น  
 ( ) ปรับปรุงการบรรจุภัณฑ์ให้น่าสนใจ
19. ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นจำหน่ายสินค้าในราคาเดียวกันหรือไม่  
 ( ) ราคาเดียวกัน  
 ( ) ราคาแตกต่างกัน

**ตอนที่ 6 ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดสรรผลตอบแทน**

1. การจัดสรรรายได้แก่สมาชิกกลุ่ม
- ( ) จ่ายค่าแรงเป็นรายวัน ในอัตราวันละ.....บาท  
 ( ) จ่ายค่าแรงเป็นสัปดาห์ ในอัตราสัปดาห์ละ.....บาท  
 ( ) จ่ายค่าแรงเป็นเดือน ในอัตราเดือนละ.....บาท  
 ( ) แบ่งปันกำไรจากสัดส่วนของหุ้น หุ้นละ .....บาท  
 ( ) แบ่งเฉลี่ยกำไรเท่าๆกัน ครั้งละประมาณ .....บาท
2. ผลกำไรที่เกิดจากการดำเนินกิจกรรมกลุ่ม กลุ่มได้นำมาจัดสรรในด้านใดบ้าง
- ( ) จัดสรรให้สมาชิก ..... %  
 ( ) เพื่อพัฒนากลุ่ม ..... %  
 ( ) เก็บออมเป็นทุนของกลุ่ม ..... %  
 ( ) ค่าตอบแทนของพนักงาน ( ถ้ามี ) ..... %

**ตอนที่ 7 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรค (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)**

7.1 ปัญหาการผลิต

- ( ) กลัวน้ำท่วมขาดแคลนในบางฤดู .....
- ( ) กลัวน้ำท่วมมีราคาไม่แน่นอน
- ( ) กลัวน้ำท่วมมีราคาแพง ในช่วงเดือน .....
- ( ) ขาดแคลนแรงงาน
- ( ) คุณภาพของแรงงาน
- ( ) ค่าจ้างแรงงานแพง
- ( ) ผลิตสินค้าไม่ทันกับความต้องการของตลาด
- ( ) ปัญหาด้านการบรรจุภัณฑ์
- ( ) ปัญหาด้านเทคโนโลยีการผลิต
- ( ) ปัญหาด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์

## 7.2 ปัญหาด้านราคา

- ( ) ถูกครราคา
- ( ) การแข่งขันตัดราคากันเองของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรใกล้เคียงที่มีผลิตภัณฑ์เดียวกัน

## 7.3 ปัญหาด้านการตลาด

- ( ) ไม่มีแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์
- ( ) ความต้องการสินค้าไม่แน่นอน
- ( ) การขนส่งสินค้า
- ( ) การหีบห่อ
- ( ) การบรรจุภัณฑ์
- ( ) คู่แข่งขัน
- ( ) ผู้ซื้อ
- ( ) สถานที่จำหน่าย
- ( ) ช่องทางการตลาด
- ( ) ประสิทธิภาพการตลาด

## 7.4 ปัญหาด้านเงินทุนหมุนเวียน

- ( ) เงินทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอ
- ( ) ขาดแหล่งสินเชื่อ
- ( ) ต้นทุนของเงินทุนด้านดอกเบี้ยสูง
- ( ) ขาดหลักทรัพย์ในการค้ำประกันเงินกู้
- ( ) จำนวนหุ้นของสมาชิกมีน้อย
- ( ) อื่น ๆ (ระบุ).....

**ตอนที่ 8 ข้อมูลเกี่ยวกับหน่วยงานและการสนับสนุนของรัฐ**

จากการดำเนินการของกลุ่ม ท่านได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานใดบ้าง

- ( ) กรมส่งเสริมการเกษตร
- ( ) กรมวิชาการเกษตร
- ( ) พาณิชย์จังหวัด
- ( ) กรมการพัฒนาชุมชน
- ( ) อุตสาหกรรมจังหวัด
- ( ) อื่น ๆ (ระบุ) .....

จากการดำเนินการของกลุ่ม ท่านได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐในด้านใดบ้าง

- ( ) เงินทุน
- ( ) ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์
- ( ) ด้านการประชาสัมพันธ์
- ( ) ด้านการพัฒนาสินค้า
- ( ) ด้านการตลาด

จากการดำเนินการของกลุ่มที่ผ่านมาท่านคิดว่าได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐ

- ( ) เพียงพอ
- ( ) ไม่เพียงพอ

จากการดำเนินงานของกลุ่ม ท่านต้องการให้ภาครัฐสนับสนุนกลุ่มของท่านอย่างไร

- ( ) ทุนหมุนเวียน
  - ( ) การตลาด และ แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์
  - ( ) การพัฒนาบรรจุภัณฑ์
  - ( ) การพัฒนาคุณภาพสินค้า
  - ( ) อาคาร โรงเรือน อุปกรณ์
  - ( ) ข้อเสนอแนะอื่นๆ.....
- .....

## แบบสอบถามครัวเรือนอิสระผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยอบเนย

1. แบบสอบถามนี้ใช้ประกอบการวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์ทางเศรษฐกิจการผลิต และการตลาดของกล้วยอบเนยและกล้วยกวน ในจังหวัดสุโขทัย
  2. แบบสอบถามชุดนี้มีทั้งหมด 7 ตอน
    - ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ
    - ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยการผลิต
    - ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต
    - ตอนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตและอัตราการผลิต
    - ตอนที่ 5 ข้อมูลเกี่ยวกับด้านการตลาดและการจำหน่าย
    - ตอนที่ 6 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรค
    - ตอนที่ 7 ข้อมูลเกี่ยวกับหน่วยงานและการสนับสนุนของรัฐ
  3. ทำเครื่องหมาย (/) ลงใน ( ) หน้าข้อความ และเติมข้อความลงในช่องว่างตามความเป็นจริงให้สมบูรณ์
- 

### ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ

1. ชื่อผู้ประกอบการ.....
2. ที่ทำการ บ้านเลขที่.....หมู่ที่..... ตำบล.....อำเภอ.....
3. แรงจูงใจในการประกอบกิจกรรมแปรรูป.....

### ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยการผลิต

1. ท่านจัดซื้อกล้วยน้ำว้าเพื่อการแปรรูปจากแหล่งใด
  - ( ) เกษตรกรนำมาขายให้ที่บ้าน
  - ( ) ซื้อจากตลาดขายส่ง
  - ( ) ไปซื้อในสวนเกษตรกร
  - ( ) ซื้อจากตลาดทั่ว ๆ ไป
  - ( ) อื่นๆ (ระบุ).....
2. ราคาของกล้วยน้ำว้าคิดเป็น
  - ( ) กิโลกรัม ๆ ละ ..... บาท
  - ( ) หวี ๆ ละ ..... บาท
  - ( ) เครือ ๆ ละ ..... บาท

3. แหล่งที่มาของกล้วยน้ำว้า
  - ( ) ภายในท้องถิ่น
  - ( ) อำเภออื่น ๆ .....
4. ราคากล้วยน้ำว้ากำหนดโดย
  - ( ) เกษตรกร
  - ( ) ผู้ประกอบการ
  - ( ) จำหน่ายตามราคาท้องตลาด
5. แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงราคากล้วยน้ำว้าเป็นอย่างไร
  - ( ) เพิ่มขึ้นตลอดเวลา
  - ( ) ราคาคงที่
  - ( ) ราคาไม่แน่นอน
6. ความถี่ในการรับซื้อกล้วยน้ำว้า
  - ( ) ทุกวัน
  - ( ) 2-3 วัน / ครั้ง
  - ( ) 4-5 วัน / ครั้ง
  - ( ) สัปดาห์ละครั้ง
  - ( ) ไม่แน่นอน เนื่องจาก.....
7. โรงเรือนที่ใช้ประกอบการได้มาจาก
  - ( ) เช่า .....บาท / เดือน พื้นที่ใช้สอย .....ตารางเมตร
  - ( ) บ้านประชาชนกลุ่ม พื้นที่ใช้สอย ..... ตารางเมตร
  - ( ) อาคารอเนกประสงค์ขององค์การบริหารส่วนตำบล พื้นที่ใช้สอย.....ตารางเมตร
  - ( ) สร้างใหม่ งบประมาณ ..... บาท ปีที่สร้าง.....
8. ถ้าหากไม่มีการแปรรูปท่านจะใช้โรงเรือนดังกล่าวเพื่ออะไร
  - ( ) ให้เช่า .....บาท / เดือน
  - ( ) ปิดไว้ไม่ดำเนินการใด ๆ
  - ( ) อื่น ๆ (ระบุ).....
9. จำนวนเงินทุนหมุนเวียนของท่าน
  - ( ) ต่ำกว่า 3,000 บาท
  - ( ) 3,001 - 5,000 บาท
  - ( ) 5,001 - 10,000 บาท
  - ( ) 10,001 - 30,000 บาท

10. แหล่งที่มาของเงินทุนหมุนเวียนในการประกอบการ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ( ) เงินทุนส่วนตัว
  - ( ) สินเชื่อธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์
  - ( ) ธนาคารพาณิชย์
  - ( ) อื่น (ระบุ).....
11. หากแหล่งที่มาของเงินทุนหมุนเวียนภายในกลุ่มเป็นเงินกู้ จะต้องจ่ายดอกเบี้ยในอัตรา ร้อยละ.....ต่อปี
12. แรงงานที่ใช้ในการประกอบการ
- ( ) สมาชิกในครอบครัว
  - ( ) บุคคลทั่วไป
13. จำนวนแรงงานในการดำเนินการแต่ละครั้ง..... คน
14. อัตราค่าจ้างแรงงานต่อวัน
- ( ) 100 บาท / วัน
  - ( ) 120 บาท / วัน
  - ( ) 140 บาท / วัน
  - ( ) 160 บาท / วัน
  - ( ) อื่นๆ (ระบุ).....บาท / วัน
15. แหล่งที่มาของเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบการ
- ( ) ภาครัฐสนับสนุน
- 1..... ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
  - 2..... ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
  - 3..... ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
  - 4..... ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
  - 5..... ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
- ( ) ภาคเอกชนสนับสนุน
- 1..... ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
  - 2..... ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
  - 3..... ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
- ( ) ผู้ประกอบการจัดหาเอง
  - ( ) เช่า
- 1..... ค่าเช่า .....บาท / เดือน



2..... ค่าเช่า .....บาท / เดือน

3..... ค่าเช่า .....บาท / เดือน

16. การจัดซื้ออุปกรณ์

( ) ซื้อเป็นเงินสด

( ) ซื้อเป็นเงินผ่อน อัตราดอกเบี้ย ..... บาท / เดือน

17. มีการซ่อมแซมเครื่องมือที่ชำรุดหรือไม่

( ) มี ค่าใช้จ่าย ..... บาท / ครั้ง ..... / ปี

( ) ไม่มี

**ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต**

3.1 การวางแผนการผลิต

1. ในการผลิตทางกลุ่มได้มีการวางแผนการผลิตหรือไม่

( ) มี

( ) ไม่มี

2. หลักในการวางแผนการผลิต

( ) ผลิตตามความต้องการของตลาด

( ) ตามฤดูกาล

( ) ปริมาณวัตถุดิบ

3. ปริมาณการผลิตในแต่ละครั้งกำหนดโดย

( ) ผู้ประกอบการ

( ) ความต้องการของตลาด

( ) ปริมาณวัตถุดิบ

3.2 การคัดเลือกวัตถุดิบ

1. การคัดเลือกกล้วย

( ) กล้วยน้ำว้าแก่

( ) กล้วยน้ำว้าแก่จัด

2. การเลือกใช้นาย

( ) นายขาว

( ) นายเหลือง

( ) นายขาว + นายเหลือง

3. การเลือกใช้น้ำมันสำหรับทอด

( ) น้ำมันปาล์ม

( ) น้ำมันถั่วเหลือง

( ) อื่นๆ (ระบุ) .....

4. วิธีการซื้อน้ำมัน

( ) ซื้อเป็นขวด

( ) ซื้อเป็นถุง

( ) ซื้อเป็นปี๊บ

5. การเลือกใช้น้ำตาล

( ) น้ำตาลทรายขาว

( ) น้ำตาลทรายแดง

( ) น้ำตาลปี๊บ

6. วิธีการซื้อน้ำตาล

( ) ซื้อเป็นกิโลกรัม

( ) ซื้อเป็นกระสอบ

( ) ซื้อเป็นปี๊บ

7. หากกล้วยน้ำว้าที่จัดซื้อมาทำการแปรรูปไม่ทันท่านจะดำเนินการอย่างไร

( ) นำไปทำกล้วยตาก

( ) นำไปทำกล้วยกวน

( ) นำไปจำหน่าย

( ) อื่น ๆ .....

3.3 ขั้นตอนการผลิต

1. เมื่อเลือกกล้วยน้ำว้าที่จะทำเป็นกล้วยอบเนยได้แล้ว นำมาปอกเปลือก แล้วล้างด้วย

( ) น้ำธรรมดา

( ) น้ำปูนใส

( ) น้ำสารส้ม

( ) น้ำปูนใส + น้ำธรรมดา

( ) น้ำสารส้ม + น้ำธรรมดา

2. หลังจากล้างกล้วย แล้วนำมาผึ่งให้สะเด็ดน้ำแล้ว ทำเป็นชิ้น กลม บาง โดย

( ) ใช้มีดบางหั่น

( ) ใช้เครื่องไสกล้วย

3. ในการเตรียมเนยผสม ทำการเตรียมโดย

( ) ผสมด้วยมือ

- ( ) ปั่นด้วยเครื่อง
4. เต่าที่ใช้ในการทอดกล้วยอบเนย
- ( ) เต่าแก๊ส
- ( ) เต่าถ่าน
- ( ) เต่าฟืน
5. ในการผลิตกล้วยอบเนยใช้แรงงานคน ..... คน
6. ทอดกล้วยอบเนย ..... กระทะ / วัน
- 3.4 ขั้นตอนการบรรจุหีบห่อ
1. แรงงานที่ใช้ในการบรรจุหีบห่อ
- ( ) สมาชิกในครอบครัว
- ( ) จ้างบุคคลภายนอก .....
2. ค่าจ้างคิดเป็น
- ( ) วัน วันละ.....บาท
- ( ) กิโลกรัม กิโลกรัมละ.....บาท
3. แรงงานที่ใช้ในการบรรจุหีบห่อ ..... คน / ครั้ง
4. แรงงาน 1 คน สามารถบรรจุหีบห่อได้ ..... กก / วัน
- 3.5 ขั้นตอนการจำหน่าย
1. สถานที่จำหน่าย
1. จำหน่ายที่ร้าน ..... %
2. จำหน่ายให้ร้านขายของฝาก ..... %
3. จำหน่ายต่างประเทศ ..... %
4. จำหน่ายต่างจังหวัด ..... %
5. จำหน่ายในกรุงเทพฯ ..... %
6. อื่น ๆ (ระบุ)..... %
2. วิธีการจำหน่าย
- ( ) จำหน่ายปลีก
- ( ) จำหน่ายส่ง
- ( ) จำหน่ายทั้งปลีกและส่ง
3. การตั้งราคาในการจำหน่าย
1. ขายปลีก กก.ละ ..... บาท .....%
2. ขายส่ง กก.ละ .....บาท.....%

## 4. วิธีการขนส่งผลผลิต โดย

- ( ) รถยนต์.....% ค่าใช้จ่าย ..... บาท / ครั้ง
- ( ) รถไฟ .....% ค่าใช้จ่าย ..... บาท / ครั้ง
- ( ) รถทัวร์.....% ค่าใช้จ่าย ..... บาท / ครั้ง
- ( ) รถจักรยานยนต์ .....% ค่าใช้จ่าย ..... บาท / ครั้ง
- ( ) อื่น ๆ (ระบุ) .....

## ตอนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตและอัตราการผลิต

## 4.1 ต้นทุนคงที่

รายการ	ราคาซื้อ	จำนวน	จำนวนปีที่ใช้งาน	หมายเหตุ
โรงเรือน				
เตาแก๊ส				
กระทะ				
กะละมัง				
ถังน้ำ				
มีด				
ถาด				
กระด้ง				
เขียง				
ที่หั่นกล้วย				
ตาชั่ง				
กระชอน				
โต๊ะ				
เก้าอี้				
เครื่องขึ้นพลาสติก				

## 4.2 ต้นทุนผันแปร ( การผลิต 1 ครั้ง )

ปริมาณกล้วยอบเนยที่ผลิตได้ ..... กิโลกรัม / ครั้ง

ทำการผลิตวันละ ..... ครั้ง เดือนละ ..... วัน

รายการ	ราคา / หน่วย	เป็นเงิน	หมายเหตุ
กล้วยดิบ .....(กก.)			
เนยขาว .....(กก.)			
เนยเหลือง .....(กก.)			
เกลือ .....(กรัม)			
น้ำตาลทราย .....(กก.)			
น้ำตาลปีบ .....(กก.)			
น้ำมันพืช .....(กก.)			
งาขาว .....(กรัม)			
ถุงพลาสติกขนาดใหญ่ .....(กก.)			
ค่าตลาด			
แก๊ส			
น้ำ			
สารส้ม			

## ตอนที่ 5 ข้อมูลเกี่ยวกับด้านการตลาด

1. จำนวนผู้ผลิตกล้วยอบเนย
  - 1.1 ในตำบลของท่านมีกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่ทำการแปรรูปกล้วยอบเนย ..... กลุ่ม
  - 1.2 ในตำบลของท่านมีเอกชนที่ทำการแปรรูปกล้วยอบเนย ..... ราย
2. ผู้ซื้อผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนย จากกลุ่มผู้ผลิต
  - 2.1 ประชาชนทั่วไป ..... %
  - 2.2 พ่อค้าคนกลาง ..... %
  - 2.3 ร้านขายของฝาก ..... %

- 2.4 ห้างสรรพสินค้า ..... %
3. ลักษณะการซื้อขาย
- 3.1 ซื้อปลีก .....%
- 3.2 ซื้อแบบขายส่ง .....%
4. ประเภทผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนยที่ซื้อ
- 4.1 กล้วยอบเนยที่ยังไม่ได้ทำการบรรจุหีบห่อ.....%
- 4.2 กล้วยอบเนยที่ผ่านการบรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย.....%
- 4.3 ผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนยสามารถเก็บรักษาได้นาน .....สัปดาห์
- 4.4 ผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนย ของท่านมี ตรา (ยี่ห้อ) หรือไม่ .....
5. การกำหนดราคาของสินค้าโดย
- ( ) กำหนดโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และเอกชนผู้ประกอบการ
- ( ) กำหนดโดยพ่อค้าคนกลาง
- ( ) กำหนดโดยหน่วยงานราชการที่เข้ามาส่งเสริม
- ( ) กำหนดโดยผู้บริโภค
6. วิธีการกำหนดราคาจะพิจารณาเรื่องใดเป็นหลัก
- ( ) ต้นทุนการผลิต
- ( ) ผลกำไรที่จะได้รับ
- ( ) ความสามารถในการซื้อของผู้บริโภค
- ( ) ราคาที่ตั้งกันโดยทั่วไปตามผู้อื่น
7. ในการตั้งราคาผู้ผลิตในท้องถิ่น มีวิธีการอย่างไร
- ( ) มีการประชุมร่วมกัน
- ( ) ต่างคนต่างตั้งราคาเอง
- ( ) กำหนดราคาขั้นต่ำ
- ( ) หน่วยงานราชการที่สนับสนุนเป็นผู้ตั้งราคา
8. ในการตั้งราคาผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตในท้องถิ่นตั้งราคาอย่างไร
- ( ) ตั้งราคาเท่ากัน
- ( ) ตั้งราคาแตกต่างกัน
9. ค่าใช้จ่ายในการประชาสัมพันธ์สินค้า และการขายสินค้า
- ( ) ในหนังสือพิมพ์ท้องถิ่น..... บาท/ครั้ง
- ( ) หนังสือพิมพ์รายวัน ..... บาท/ครั้ง
- ( ) ออกร้านงานกาชาด / งานประจำปี .....บาท/ครั้ง

- ( ) ประชาสัมพันธ์ทางวิทยุ / โทรทัศน์.....บาท/ครั้ง
- ( ) ประชาสัมพันธ์ในนิตยสารต่าง ๆ .....บาท/ครั้ง
- ( ) ใบปลิว .....บาท
- ( ) แผ่นป้ายโฆษณา.....บาท
- ( ) อินเทอร์เน็ต .....บาท
- ( ) อื่น ๆ (ระบุ).....

## 10. วิธีการจำหน่าย

- ( ) ออกไปส่งสินค้าให้ผู้ซื้อ
- ( ) ผู้ซื้อมาซื้อที่ร้าน
- ( ) ผู้ซื้อสั่งซื้อทางไปรษณีย์
- ( ) ผู้ซื้อสั่งซื้อทางอินเทอร์เน็ต

## 11. วิธีการชำระเงินของผู้ซื้อ

- ( ) เงินสด
- ( ) เงินเชื่อ

## 12. การตั้งราคาในกรณีที่เงินเชื่อ

- ( ) ราคาเดียวกับเงินสด
- ( ) ราคาแพงกว่าเงินสด ..... บาท / กิโลกรัม

## 13. ลูกค้าเคยมีการส่งคืนผลิตภัณฑ์ของท่านหรือไม่

- ( ) มี .....% เพราะ.....
- ( ) ไม่มี

## 14. หากมีการคืนผลิตภัณฑ์ท่านจะดำเนินการอย่างไร

- ( ) คืนเงินให้ลูกค้า
- ( ) จัดผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้นทดแทน

## 15. ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยอบเนยในท้องถิ่น

- 15.1 กลุ่มแม่บ้าน.....กลุ่ม
- 15.2 เอกชน .....ราย
- 15.3 พ่อค้าคนกลาง.....ราย
- 15.4 ร้านขายของฝาก.....ร้าน
- 15.5 ผู้ค้าปลีก .....ราย

## 16. ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์มีวิธีการจูงใจลูกค้าอย่างไร

- ( ) ลดราคาสินค้า

- ( ) การแจกและแถมผลิตภัณฑ์
- ( ) ปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ดีขึ้น
- ( ) ปรับปรุงการบรรจุภัณฑ์ให้น่าสนใจ

17. ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นจำหน่ายสินค้าในราคาเดียวกันหรือไม่

- ( ) ราคาเดียวกัน
- ( ) ราคาแตกต่างกัน

**ตอนที่ 6 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรค (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)**

6.1 ปัญหาการผลิต

- ( ) กลัวย่น้ำว่าขาดแคลนในบางฤดู .....
- ( ) กลัวย่น้ำว่ามีราคาไม่แน่นอน
- ( ) กลัวย่น้ำว่ามีราคาแพง ในช่วงเดือน .....
- ( ) ขาดแคลนแรงงาน
- ( ) คุณภาพของแรงงาน
- ( ) ค่าจ้างแรงงานแพง
- ( ) ผลิตสินค้าไม่ทันกับความต้องการของตลาด
- ( ) ปัญหาด้านการบรรจุภัณฑ์
- ( ) ปัญหาด้านเทคโนโลยีการผลิต
- ( ) ปัญหาด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์

6.2 ปัญหาด้านราคา

- ( ) ถูกกดราคา
- ( ) การแข่งขันตัดราคากันเองของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรใกล้เคียงที่มีผลิตภัณฑ์เดียวกัน

6.3 ปัญหาด้านการตลาด

- ( ) ไม่มีแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์
- ( ) ความต้องการสินค้าไม่แน่นอน
- ( ) การขนส่งสินค้า
- ( ) การหีบห่อ
- ( ) การบรรจุภัณฑ์
- ( ) คู่แข่งขัน
- ( ) ผู้ซื้อ
- ( ) สถานที่จำหน่าย
- ( ) ช่องทางการตลาด



( ) ประสิทธิภาพการตลาด

#### 6.4 ปัญหาด้านเงินทุนหมุนเวียน

( ) เงินทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอ

( ) ขาดแหล่งสินเชื่อ

( ) ต้นทุนของเงินทุนด้านดอกเบี้ยสูง

( ) ขาดหลักทรัพย์ในการค้ำประกันเงินกู้

( ) อื่น ๆ (ระบุ).....

#### ตอนที่ 7 ข้อมูลเกี่ยวกับหน่วยงานและการสนับสนุนของรัฐ

จากการดำเนินการของท่าน ท่านได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานใดบ้าง

( ) กรมส่งเสริมการเกษตร

( ) กรมวิชาการเกษตร

( ) พาณิชย์จังหวัด

( ) กรมการพัฒนาชุมชน

( ) อุตสาหกรรมจังหวัด

( ) อื่น ๆ (ระบุ).....

จากการดำเนินการของท่าน ท่านได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐในด้านใดบ้าง

( ) เงินทุน

( ) ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์

( ) ด้านการประชาสัมพันธ์

( ) ด้านการพัฒนาสินค้า

( ) ด้านการตลาด

จากการดำเนินการของท่าน ที่ผ่านมาท่านคิดว่าได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐ

( ) เพียงพอ

( ) ไม่เพียงพอ

จากการดำเนินงานของท่าน ท่านต้องการให้ภาครัฐสนับสนุนกลุ่มของท่านอย่างไร

( ) ทุนหมุนเวียน.....

( ) การตลาด และ แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์.....

( ) การพัฒนาบรรจุภัณฑ์.....

( ) การพัฒนาคุณภาพสินค้า.....

( ) อาคาร โรงเรือน อุปกรณ์.....

( ) ข้อเสนอแนะอื่น ๆ.....

## แบบสอบถามกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยหวาน

คำชี้แจง 1. แบบสอบถามนี้ใช้ประกอบการวิจัยเรื่องการวิเคราะห์ทางเศรษฐกิจการผลิตและการตลาดของกล้วยอบเนยและกล้วยหวานในจังหวัดสุโขทัย

2. แบบสอบถามชุดนี้มีทั้งหมด 8 ตอน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยการผลิต

ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต

ตอนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตและอัตราการผลิต

ตอนที่ 5 ข้อมูลเกี่ยวกับด้านการตลาดและการจำหน่าย

ตอนที่ 6 ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดสรรผลตอบแทน

ตอนที่ 7 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรค

ตอนที่ 8 ข้อมูลเกี่ยวกับหน่วยงานและการสนับสนุนของรัฐ

3. ทำเครื่องหมาย ( / ) ลงใน ( ) หน้าข้อความ และเติมข้อความลงในช่องว่างตามความเป็นจริงให้สมบูรณ์

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

1. ชื่อกลุ่ม.....
2. ที่ทำการกลุ่ม บ้านเลขที่.....หมู่ที่..... ตำบล.....อำเภอ.....
3. จำนวนสมาชิกกลุ่ม.....คน คณะกรรมการกลุ่ม.....คน
4. ก่อตั้งกลุ่มเมื่อ พ.ศ.....
5. ผู้ให้ข้อมูล ชื่อ .....นามสกุล.....อายุ.....ปี

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยการผลิต

1. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจัดซื้อกล้วยน้ำว้าเพื่อการแปรรูปจากแหล่งใด
  - ( ) เกษตรกรนำมาขายให้กลุ่ม
  - ( ) รับซื้อจากสมาชิกภายในกลุ่ม
  - ( ) ซื้อจากตลาดขายส่ง
  - ( ) ไปซื้อในสวนของเกษตรกร
  - ( ) ซื้อจากตลาดทั่วไป
  - ( ) อื่นๆ (ระบุ).....

2. ราคาของกล้วยน้ำว้าคิดเป็น
  - ( ) กิโลกรัม ๆ ละ ..... บาท
  - ( ) หวี ๆ ละ ..... บาท
  - ( ) เครือ ๆ ละ ..... บาท
3. แหล่งที่มาของกล้วยน้ำว้า
  - ( ) ภายในท้องถิ่น
  - ( ) อำเภออื่น ๆ .....
4. ราคากล้วยน้ำว้ากำหนดโดย
  - ( ) เกษตรกร
  - ( ) กลุ่มแม่บ้าน
  - ( ) จำหน่ายตามราคาท้องตลาด
  - ( ) อื่นๆ (ระบุ).....
5. แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของราคากล้วยน้ำว้าเป็นอย่างไร
  - ( ) เพิ่มขึ้นตลอดเวลา
  - ( ) ราคาคงที่
  - ( ) ราคาไม่แน่นอน
6. ความถี่ในการรับซื้อกล้วยน้ำว้า
  - ( ) ทุกวัน
  - ( ) 2-3 วัน / ครั้ง
  - ( ) 4-5 วัน / ครั้ง
  - ( ) สัปดาห์ละครั้ง
  - ( ) ไม่แน่นอน เนื่องจาก.....
7. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจัดซื้อมะพร้าวเพื่อการแปรรูปจากแหล่งใด
  - ( ) เกษตรกรนำมาขายให้กลุ่ม
  - ( ) รับซื้อจากสมาชิกภายในกลุ่ม
  - ( ) ไปซื้อในสวนของเกษตรกร
  - ( ) ซื้อจากตลาดทั่วไป
  - ( ) ซื้อจากตลาดขายส่ง
  - ( ) อื่นๆ (ระบุ).....

8. ราคาของมะพร้าวคิดเป็น
- ( ) กิโลกรัม ๆ ละ ..... บาท (มะพร้าวชูด)
  - ( ) ร้อยละ ..... บาท
9. ความถี่ในการรับซื้อมะพร้าว
- ( ) ทุกวัน
  - ( ) 2-3 วัน / ครั้ง
  - ( ) 4-5 วัน / ครั้ง
  - ( ) สัปดาห์ละครั้ง
  - ( ) ไม่แน่นอน เนื่องจาก.....
10. แหล่งที่มาของมะพร้าว
- ( ) ในชุมชน
  - ( ) จากอำเภออื่น ๆ
11. ราคาของมะพร้าวกำหนดโดย
- ( ) เกษตรกร
  - ( ) กลุ่มแม่บ้าน
  - ( ) จำหน่ายตามราคาท้องตลาด
  - ( ) อื่นๆ (ระบุ).....
12. แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของราคากล้วยน้ำว่าเป็นอย่างไร
- ( ) เพิ่มขึ้นตลอดเวลา
  - ( ) ราคาคงที่
  - ( ) ราคาไม่แน่นอน
13. โรงเรือนที่ใช้ประกอบการได้มาจาก
- ( ) เช่า .....บาท / เดือน พื้นที่ใช้สอย .....ตารางเมตร
  - ( ) บ้านประชาชนกลุ่ม พื้นที่ใช้สอย ..... ตารางเมตร
  - ( ) อาคารอเนกประสงค์ของอบต. พื้นที่ใช้สอย.....ตารางเมตร
  - ( ) สร้างใหม่ งบประมาณ ..... บาท ปีที่สร้าง.....
14. ถ้าหากไม่มีการแปรรูปกลุ่มแม่บ้านจะใช้โรงเรือนดังกล่าวเพื่ออะไร
- ( ) ให้เช่า .....บาท / เดือน
  - ( ) ปิดไว้ไม่ดำเนินการใด ๆ
  - ( ) อุดหนุนเป็นสาธารณะสมบัติแก่ท้องถิ่น
  - ( ) อื่น ๆ (ระบุ).....

15. จำนวนเงินทุนหมุนเวียนของกลุ่ม
- ( ) ต่ำกว่า 3,000 บาท
- ( ) 3,001 - 5,000 บาท
- ( ) 5,001 - 10,000 บาท
- ( ) 10,001 - 30,000 บาท
16. แหล่งที่มาของเงินทุนหมุนเวียนภายในกลุ่ม (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ( ) หุ้นของสมาชิก
- ( ) สินเชื่อธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์
- ( ) กรมส่งเสริมการเกษตร
- ( ) ธนาคารพาณิชย์
- ( ) งบประมาณจังหวัด
- ( ) อื่น ๆ (ระบุ).....
17. หากแหล่งที่มาของเงินทุนหมุนเวียนภายในกลุ่มเป็นเงินกู้ จะต้องจ่ายดอกเบี้ยในอัตรา ร้อยละ .....ต่อปี
18. แรงงานที่ใช้ในการประกอบกร
- ( ) สมาชิกกลุ่ม
- ( ) บุคคลทั่วไป
19. จำนวนแรงงานในการดำเนินการแต่ละครั้ง..... คน
20. อัตราค่าจ้างแรงงานต่อวัน
- ( ) 100 บาท / วัน
- ( ) 120 บาท / วัน
- ( ) 140 บาท / วัน
- ( ) 160 บาท / วัน
- ( ) อื่นๆ (ระบุ).....บาท / วัน
21. แหล่งที่มาของเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบกร
- ( ) ภาครัฐสนับสนุน
1. ....ราคา .....บาท หน่วยงาน .....
  2. ....ราคา .....บาท หน่วยงาน.....
  3. ....ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
  4. ....ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
  5. ....ราคา.....บาท หน่วยงาน.....

( ) ภาคเอกชน สนับสนุน

1. .... ราคา .....บาท หน่วยงาน .....
2. ....ราคา .....บาท หน่วยงาน.....
3. ....ราคา.....บาท หน่วยงาน.....

( ) กลุ่มเป็นผู้จัดหา

( ) เช่า

1. .... ค่าเช่า .....บาท / เดือน
2. ....ค่าเช่า .....บาท / เดือน
3. ....ค่าเช่า.....บาท / เดือน

22. การจัดซื้ออุปกรณ์

( ) ซื้อเป็นเงินสด

( ) ซื้อเป็นเงินผ่อน อัตราดอกเบี้ย ..... บาท / เดือน

23. มีการซ่อมแซม เครื่องมือที่ชำรุดหรือไม่

( ) มี ค่าใช้จ่าย .....บาท / ครั้ง ..... / ปี

( ) ไม่มี

**ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต**

3.1 การวางแผนการผลิต

1. ในการผลิตทางกลุ่มได้มีการวางแผนการผลิตหรือไม่

( ) มี

( ) ไม่มี

2. ผู้วางแผนการผลิต

( ) ประธานกลุ่ม

( ) คณะกรรมการกลุ่ม

( ) สมาชิกกลุ่ม

3. หลักในการวางแผนการผลิต

( ) ผลิตตามความต้องการของตลาด

( ) ตามฤดูกาล

( ) ตามปริมาณวัตถุดิบ

4. ปริมาณในการผลิตแต่ละครั้งกำหนดโดย

( ) กลุ่มแม่บ้าน

( ) ความต้องการของตลาด

( ) ปริมาณวัตถุดิบ

### 3.2 การคัดเลือกวัตถุดิบ

#### 1. การคัดเลือกกล้วย

- ( ) ซ็อกกล้วยน้ำว้าที่แก่จัดแล้วนำมาบ่ม
- ( ) ซ็อกกล้วยน้ำว้าสุกที่ผ่านการบ่มมาแล้ว
- ( ) ซ็อกกล้วยน้ำว้าสุกงอมพร้อมกวน

#### 2. ระดับความสุกของกล้วยน้ำว้าที่จะทำการกวน

- ( ) กล้วยน้ำว้าห่าม
- ( ) กล้วยน้ำว้าสุก
- ( ) กล้วยน้ำว้าสุกงอม

#### 3. วิธีการดูความสุกของกล้วยทำได้โดย

- ( ) ดูที่สีของเปลือก
- ( ) ดูที่เหลี่ยมกล้วย
- ( ) ดูที่นวลของผิวกล้วย

#### 4. หากทางกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเลือกซ็อกกล้วยน้ำว้าแก่ ทางกลุ่มมีวิธีการบ่มอย่างไร

- ( ) บ่มตามธรรมชาติ ..... วัน
- ( ) บ่มด้วยแก๊ส ..... วัน

#### 5. มะพร้าวที่จะนำมาใช้ทางกลุ่ม มีการเลือกซื้อในลักษณะ

- ( ) มะพร้าวเป็นผลที่ยังไม่ได้ปอก
- ( ) มะพร้าวที่ทำการปอกเปลือกและกะเทาะกะลาออกเรียบร้อยแล้ว
- ( ) มะพร้าวชูด
- ( ) น้ำกะทิ

#### 6. การคัดเลือกมะพร้าว

- ( ) มะพร้าวที่นึ่งทึบ
- ( ) มะพร้าวแก่

\*\*\* ในกรณีที่เลือกซื้อมะพร้าวเป็นผลที่ยังไม่ได้ปอก

#### 7. การปอกมะพร้าว

- ( ) ปอกด้วยมีด
- ( ) ปอกด้วยเครื่อง

#### 8. การชูดมะพร้าว

- ( ) การชูดด้วยมือ ( ใช้กระต่าย )

( ) ขูดด้วยเครื่องขูดมะพร้าว

9. การคั้นกะทิ

( ) คั้นด้วยมือ

( ) คั้นด้วยเครื่อง

3.3 ขั้นตอนการผลิต

1. เมื่อเลือกกล้วยน้ำว่าที่จะทำการกวนได้แล้ว นำมาทำการปอกเปลือก แล้วล้างด้วย

( ) น้ำธรรมดา

( ) น้ำปูนใส

( ) น้ำสารส้ม

( ) น้ำปูนใส + น้ำธรรมดา

( ) น้ำสารส้ม + น้ำธรรมดา

2. การบดกล้วยทำได้โดย

( ) ปั่นกล้วยทั้งลูกด้วยเครื่อง

( ) หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วปั่นด้วยเครื่อง

( ) หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ

( ) ยีกล้วยด้วยมือ

3. การกวนกล้วย

( ) กวนด้วยแรงคน ใช้คนกวน .....คน / กระทะ / ครั้ง

( ) กวนด้วยเครื่อง ใช้คนกวน .....คน / กระทะ / ครั้ง

4. เตาที่ใช้ในการกวน

( ) เตาแก๊ส

( ) เตาถ่าน

( ) เตาฟืน

5. ระยะเวลาในการกวน ..... ชั่วโมง

6. กวนกล้วยได้ ..... กระทะ / วัน

3.4 ขั้นตอนการบรรจุหีบห่อ

\*\*\*\* รูปแบบของการบรรจุหีบห่อ

( ) ทำเป็นแผ่นขนาดประมาณ 1.5 x 4 นิ้ว แล้วห่อด้วยพลาสติกใส

( ) ห่อแบบทอพีพี

( ) ห่อแบบข้าวต้มมัด

( ) อื่น ๆ .....



1. แรงงานที่ใช้ในการบรรจุหีบห่อ
  - ( ) สมาชิกในกลุ่ม
  - ( ) จ้างบุคคลภายนอก
2. ค่าจ้าง คิดเป็น
  - ( ) วัน วันละ ..... บาท
  - ( ) กิโลกรัม กิโลกรัมละ .....บาท
  - ( ) ร้อยละ ..... บาท
3. แรงงานที่ใช้ในการบรรจุหีบห่อ ..... คน / ครั้ง
4. แรงงาน 1 คนสามารถห่อได้ ..... กก./วัน

### 3.5 ขั้นตอนการจำหน่าย

1. ใครเป็นผู้กำหนดสถานที่จำหน่าย
  - ( ) ประธานกลุ่ม
  - ( ) กรรมการกลุ่ม
  - ( ) สมาชิก
  - ( ) ลูกค้าและผู้บริโภค
2. สถานที่จำหน่าย
  1. จำหน่ายที่กลุ่ม ..... %
  2. จำหน่ายให้ร้านขายของฝาก ..... %
  3. จำหน่ายต่างประเทศ ..... %
  4. จำหน่ายต่างจังหวัด ..... %
  5. จำหน่ายในกรุงเทพฯ ..... %
5. อื่น ๆ (ระบุ)..... %

### วิธีการจำหน่าย

- ( ) จำหน่ายปลีก
- ( ) จำหน่ายส่ง
- ( ) จำหน่ายทั้งปลีกและส่ง

### การตั้งราคาในการจำหน่าย

1. ขายปลีก กก.ละ ..... บาท .....%
2. ขายส่ง กก.ละ .....บาท.....%
3. ขายส่ง ร้อยละ .....บาท.....%
4. ขายปลีก ร้อยละ .....บาท.....%

## วิธีการขนส่งผลผลิต โดย

- ( ) รถยนต์ .....% ค่าใช้จ่าย..... บาท / ครั้ง
- ( ) รถไฟ .....% ค่าใช้จ่าย .....บาท / ครั้ง
- ( ) รถทัวร์ .....% ค่าใช้จ่าย..... บาท / ครั้ง
- ( ) รถจักรยานยนต์ .....% ค่าใช้จ่าย..... บาท / ครั้ง
- ( ) อื่น ๆ (ระบุ).....

## ตอนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตและอัตราการผลิต

## 4.1 ต้นทุนคงที่

รายการ	ราคาซื้อ	จำนวน	จำนวนปีที่ใช้งาน	หมายเหตุ
โรงเรือน				
เตาแก๊ส				
กระทะ				
กะละมัง				
ถังน้ำ				
มีด				
ตะหลิว				
ทัพพี				
ไม้พาย				
ถาด				
กระด้ง				
เขียง				
มอเตอร์ไฟฟ้า				
เครื่องขูดมะพร้าว				
เครื่องปอกมะพร้าว				
เครื่องตัดกล้วย				
เครื่องคั้นกะทิ				
เครื่องปั่นกล้วย				
ตาชั่ง				

รายการ	ราคาซื้อ	จำนวน	จำนวนปีที่ใช้งาน	หมายเหตุ
เครื่องขึ้นพลาสติก				
แผ่นอลูมิเนียม				
กระซอน				
โต๊ะ				
เก้าอี้				
กรรไกร				
ไม้กึ่งกล้วย				
ผ้าขาวบาง				
ถุงมือ				

#### 4.2 ต้นทุนผันแปร ( การผลิต 1 ครั้ง )

ปริมาณกล้วยกวนที่ผลิตได้ ..... กิโลกรัม / ครั้ง

ทำการผลิตวันละ ..... ครั้ง เดือนละ ..... วัน

รายการ	ราคา / หน่วย	เป็นเงิน	หมายเหตุ
กล้วยน้ำว้า ..... (กก.)			
มะพร้าว ..... (กก.)			
แบะแซ ..... (กก.)			
นมข้นหวาน ..... (กระป๋อง)			
น้ำตาลทราย ..... (กก.)			
เกลือป่น ..... (กรัม)			
แป้งมัน ..... (ถุง)			
ถุงพลาสติกขนาดใหญ่ ..... (กก.)			
ถุงพลาสติกสำหรับหีบห่อ ..... (กก.)			
ไม้ไผ่			
ริบบิ้น			
ฉลาก			

รายการ	ราคา/หน่วย	เป็นเงิน	หมายเหตุ
ไฟฟ้า			
น้ำ			
แก๊ส			
ถ่าน			
ฟืน			

### ตอนที่ 5 ข้อมูลเกี่ยวกับด้านการตลาด

#### 1. จำนวนผู้ผลิตกล้วยกวน

1.1 ในตำบลของท่านมีกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่ทำการแปรรูปกล้วยกวน ..... กลุ่ม

1.2 ในตำบลของท่านมีเอกชนที่ทำการแปรรูปกล้วยกวน ..... ราย

#### 2. ผู้ซื้อผลิตภัณฑ์กล้วยกวน จากกลุ่มผู้ผลิต

2.1 ประชาชนทั่วไป .....%

2.2 พ่อค้าคนกลาง .....%

2.3 ร้านขายของฝาก ค.....%

2.4 ห้างสรรพสินค้า .....%

2.5 นักท่องเที่ยว .....%

- ลักษณะการซื้อ

ซื้อปลีก .....%

ซื้อแบบขายส่ง .....%

- ประเภทผลิตภัณฑ์กล้วยกวนที่ซื้อ

กล้วยกวนที่ยังไม่ได้ทำการบรรจุหีบห่อ .....%

กล้วยกวนที่ผ่านการบรรจุหีบห่อ พร้อมจำหน่าย .....%

- ผลิตภัณฑ์กล้วยกวนสามารถเก็บรักษาได้นาน .....สัปดาห์

#### 3. ผลิตภัณฑ์กล้วยกวน ของท่านมี ตรา (ยี่ห้อ) หรือไม่ .....

#### 4. การกำหนดราคาของสินค้าโดย

( ) กำหนดโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และเอกชนผู้ประกอบการ

( ) กำหนดโดยพ่อค้าคนกลาง

( ) กำหนดโดยหน่วยงานราชการที่เข้ามาส่งเสริม

( ) กำหนดโดยผู้บริโภค

5. วิธีการกำหนดราคาจะพิจารณาเรื่องใดเป็นหลัก
- ( ) ต้นทุนการผลิต
  - ( ) ผลกำไรที่จะได้รับ
  - ( ) ความสามารถในการซื้อของผู้บริโภค
  - ( ) ราคาที่ตั้งกัน โดยทั่วไปตามผู้อื่น
6. ในการตั้งราคาผู้ผลิตในท้องถิ่น มีวิธีการอย่างไร
- ( ) มีการประชุมร่วมกัน
  - ( ) ต่างคนต่างตั้งราคาเอง
  - ( ) กำหนดราคาขั้นต่ำ
  - ( ) หน่วยงานราชการที่สนับสนุนเป็นผู้ตั้งราคา
7. ในการตั้งราคาผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตในท้องถิ่นตั้งราคาอย่างไร
- ( ) ตั้งราคาเท่ากัน
  - ( ) ตั้งราคาแตกต่างกัน
8. ค่าใช้จ่ายในการประชาสัมพันธ์และการขายสินค้า
- ( ) หนังสือพิมพ์ท้องถิ่น ..... บาท/ครั้ง
  - ( ) หนังสือพิมพ์รายวัน..... บาท/ครั้ง
  - ( ) ออกร้านงานกาชาด / งานประจำปี.....บาท/ครั้ง
  - ( ) ประชาสัมพันธ์ทางวิทยุ / โทรทัศน์.....บาท/ครั้ง
  - ( ) ประชาสัมพันธ์ในนิตยสารต่าง ๆ .....บาท/ครั้ง
  - ( ) ใบปลิว .....บาท
  - ( ) แผ่นป้ายโฆษณา .....บาท
  - ( ) อินเทอร์เน็ต .....บาท
  - ( ) อื่น ๆ (ระบุ).....
9. วิธีการจำหน่ายสินค้า
- ( ) ออกไปส่งสินค้าให้ผู้ซื้อ
  - ( ) ผู้ซื้อมาซื้อที่ร้าน
  - ( ) ผู้ซื้อสั่งซื้อทางไปรษณีย์
  - ( ) ผู้ซื้อสั่งซื้อทางอินเทอร์เน็ต
10. วิธีการชำระเงินของผู้ซื้อ
- ( ) เงินสด
  - ( ) เงินเชื่อ

11. การตั้งราคาในกรณีที่เงินเชื่อ
- ( ) ราคาเดียวกับเงินสด
  - ( ) ราคาแพงกว่าเงินสด ..... บาท / กิโลกรัม
12. ลูกค้าเคยมีการส่งคืนผลิตภัณฑ์ของกลุ่มหรือไม่
- ( ) มี .....% เพราะ.....
  - ( ) ไม่มี
13. หากมีการคืนผลิตภัณฑ์ทางกลุ่มจะดำเนินการอย่างไร
- ( ) คืนเงินให้ลูกค้า
  - ( ) จัดผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้นทดแทน
14. ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์กั้วยกวนในท้องถิ่น
- 14.1 กลุ่มแม่บ้าน ..... กลุ่ม
  - 14.2 เอกชน ..... ราย
  - 14.3 พ่อค้าคนกลาง ..... ราย
  - 14.4 ร้านขายของฝาก ..... ร้าน
  - 14.5 ผู้ค้าปลีก ..... ราย
15. ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์มีวิธีการจูงใจลูกค้าอย่างไร
- ( ) ลดราคาสินค้า
  - ( ) การแจก และแถมผลิตภัณฑ์
  - ( ) ปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ดีขึ้น
  - ( ) ปรับปรุงการบรรจุภัณฑ์ให้น่าสนใจ
16. ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นจำหน่ายสินค้าในราคาเดียวกันหรือไม่
- ( ) ราคาเดียวกัน
  - ( ) ราคาแตกต่างกัน

#### ตอนที่ 6 ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดสรรผลตอบแทน

การจัดสรรรายได้แก่สมาชิกกลุ่ม

- ( ) จ่ายค่าแรงเป็นรายวัน ในอัตราวันละ.....บาท
  - ( ) จ่ายค่าแรงเป็นสัปดาห์ ในอัตราสัปดาห์ละ.....บาท
  - ( ) จ่ายค่าแรงเป็นเดือน ในอัตราเดือนละ.....บาท
  - ( ) แบ่งปันกำไรจากสัดส่วนของหุ้น หุ้นละ .....บาท
  - ( ) แบ่งเฉลี่ยกำไรเท่าๆกัน ครั้งละประมาณ .....บาท
2. ผลกำไรที่เกิดจากการดำเนินกิจกรรมกลุ่ม กลุ่มได้นำมาจัดสรรในด้านใดบ้าง

- ( ) จัดสรรให้สมาชิก ..... %
- ( ) เพื่อพัฒนากลุ่ม ..... %
- ( ) เก็บออมเป็นทุนของกลุ่ม ..... %
- ( ) ค่าตอบแทนของพนักงาน ( ถ้ามี) ..... %

**ตอนที่ 7 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรค (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)**

**7.1 ปัญหาการผลิต**

- ( ) กลัวน้ำท่วมขาดแคลนในบางฤดู .....
- ( ) กลัวน้ำท่วมมีราคาไม่แน่นอน
- ( ) กลัวน้ำท่วมมีราคาแพง ในช่วงเดือน .....
- ( ) มะพร้าวขาดแคลนในบางฤดู .....
- ( ) มะพร้าวมีราคาไม่แน่นอน
- ( ) มะพร้าวมีราคาแพง ในช่วงเดือน .....
- ( ) ขาดแคลนแรงงาน
- ( ) คุณภาพของแรงงาน
- ( ) ค่าจ้างแรงงานแพง
- ( ) ผลิตสินค้าไม่ทันกับความต้องการของตลาด
- ( ) ปัญหาด้านการบรรจุภัณฑ์
- ( ) ปัญหาด้านเทคโนโลยีการผลิต
- ( ) ปัญหาด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์

**7.2 ปัญหาด้านราคา**

- ( ) ถูกกดราคา
- ( ) การแข่งขันตัดราคากันเองของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ใกล้เคียงที่มีผลิตภัณฑ์เดียวกัน

**7.3 ปัญหาด้านการตลาด**

- ( ) ไม่มีแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์
- ( ) ความต้องการสินค้าไม่แน่นอน
- ( ) การขนส่งสินค้า
- ( ) การหีบห่อ
- ( ) การบรรจุภัณฑ์
- ( ) คู่แข่งขัน
- ( ) ผู้ซื้อ
- ( ) สถานที่จำหน่าย

- ( ) ช่องทางการตลาด
- ( ) ประสิทธิภาพตลาด

7.4 ปัญหาด้านเงินทุนหมุนเวียน

- ( ) เงินทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอ
- ( ) ขาดแหล่งสินเชื่อ
- ( ) ต้นทุนของเงินทุนด้านดอกเบี้ยสูง
- ( ) ขาดหลักทรัพย์ในการค้ำประกันเงินกู้
- ( ) จำนวนหุ้นของสมาชิกมีน้อย
- ( ) อื่น ๆ (ระบุ).....

**ตอนที่ 8 ข้อมูลเกี่ยวกับหน่วยงานและการสนับสนุนของรัฐ**

จากการดำเนินการของกลุ่ม ท่านได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานใดบ้าง

- ( ) กรมส่งเสริมการเกษตร
- ( ) กรมวิชาการเกษตร
- ( ) พาณิชย์จังหวัด
- ( ) กรมการพัฒนาชุมชน
- ( ) อุตสาหกรรมจังหวัด
- ( ) อื่น ๆ (ระบุ) .....

จากการดำเนินการของกลุ่ม ท่านได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐในด้านใดบ้าง

- ( ) เงินทุน
- ( ) ด้านเครื่องมือ และอุปกรณ์
- ( ) ด้านการประชาสัมพันธ์
- ( ) ด้านการพัฒนาสินค้า
- ( ) ด้านการตลาด

จากการดำเนินการของกลุ่มที่ผ่านมาท่านคิดว่า ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐ

- ( ) เพียงพอ
- ( ) ไม่เพียงพอ

จากการดำเนินงานของกลุ่ม ท่านต้องการให้ภาครัฐสนับสนุนกลุ่มของท่านอย่างไร

- ( ) ทุนหมุนเวียน.....
- ( ) การตลาด และ แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์.....
- ( ) การพัฒนาบรรจุภัณฑ์.....
- ( ) การพัฒนาคุณภาพสินค้า.....



- ( ) อาคาร โรงเรียน อุปรกรณ์.....
- ( ) ข้อเสนอแนะอื่นๆ.....

## แบบสอบถามครัวเรือนอิสระผู้ประกอบการแปรรูปกล้วยกวน

คำชี้แจง 1. แบบสอบถามนี้ใช้ประกอบการวิจัยเรื่องการวิเคราะห์ทางเศรษฐกิจการผลิตและการตลาดของกล้วยอบเนยและกล้วยกวนในจังหวัดสุโขทัย

2. แบบสอบถามชุดนี้มีทั้งหมด 7 ตอน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยการผลิต

ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต

ตอนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตและอัตราการผลิต

ตอนที่ 5 ข้อมูลเกี่ยวกับด้านการตลาด

ตอนที่ 6 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรค

ตอนที่ 7 ข้อมูลเกี่ยวกับหน่วยงานและการสนับสนุนของรัฐ

3. ทำเครื่องหมาย ( / ) ลงใน ( ) หน้าข้อความ และเติมข้อความลงในตามความเป็นจริงให้สมบูรณ์

### ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ

- ชื่อผู้ประกอบการ ชื่อ.....นามสกุล.....  
อายุ.....ปี สถานภาพ ( ) โสด ( ) สมรส ( ) หย่า ( ) ม่าย
- บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....
- เริ่มดำเนินงานเมื่อปี.....
- แรงจูงใจที่ได้ทำกิจการแปรรูป.....

### ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยการผลิต

- ท่านจัดซื้อกล้วยน้ำว้าเพื่อการแปรรูปจากแหล่งใด  
( ) เกษตรกรนำมาขายให้ที่บ้าน  
( ) ซื้อจากตลาดขายส่ง  
( ) ซื้อจากตลาดขายส่ง  
( ) ไปซื้อในสวนของเกษตรกร  
( ) ซื้อจากตลาดทั่วไป  
( ) อื่นๆ (ระบุ).....
- ราคาของกล้วยน้ำว้าคิดเป็น  
( ) กิโลกรัม ๆ ละ ..... บาท  
( ) หวี ๆ ละ ..... บาท

- ( ) เครื่อง ๆ ละ ..... บาท
3. แหล่งที่มาของกล้วยน้ำว้า
- ( ) ภายในท้องถิ่น
- ( ) อำเภออื่น ๆ .....
4. ราคากล้วยน้ำว้ากำหนดโดย
- ( ) เกษตรกร
- ( ) ผู้ประกอบการ
- ( ) จำหน่ายตามราคาท้องตลาด
- ( ) อื่นๆ (ระบุ).....
5. แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของราคากล้วยน้ำว้าเป็นอย่างไร
- ( ) เพิ่มขึ้นตลอดเวลา
- ( ) ราคาคงที่
- ( ) ราคาไม่แน่นอน
6. ความถี่ในการรับซื้อกล้วยน้ำว้า
- ( ) ทุกวัน
- ( ) 2-3 วัน / ครั้ง
- ( ) 4-5 วัน / ครั้ง
- ( ) สัปดาห์ละครั้ง
- ( ) ไม่แน่นอน เนื่องจาก.....
7. ท่านจัดซื้อมะพร้าวเพื่อการแปรรูปจากแหล่งใด
- ( ) เกษตรกรนำมาขายให้
- ( ) ซื้อจากตลาดขายส่ง
- ( ) ไปซื้อในสวนของเกษตรกร
- ( ) ซื้อจากตลาดทั่วไป
- ( ) อื่นๆ (ระบุ).....
8. ราคาของมะพร้าวคิดเป็น
- ( ) กิโลกรัม ๆ ละ ..... บาท (มะพร้าวชุด)
- ( ) ร้อยละ ..... บาท
9. ความถี่ในการรับซื้อมะพร้าว
- ( ) ทุกวัน
- ( ) 2-3 วัน / ครั้ง

- ( ) 4-5 วัน / ครั้ง  
 ( ) สัปดาห์ละครั้ง  
 ( ) ไม่แน่นอน เนื่องจาก.....
10. แหล่งที่มาของมะพร้าว  
 ( ) ในชุมชน  
 ( ) จากอำเภออื่น ๆ
11. ราคาของมะพร้าวกำหนดโดย  
 ( ) เกษตรกร  
 ( ) ผู้ประกอบการ  
 ( ) จำหน่ายตามราคาท้องตลาด  
 ( ) อื่นๆ (ระบุ).....
12. แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของราคากล้วยน้ำว่าเป็นอย่างไร  
 ( ) เพิ่มขึ้นตลอดเวลา  
 ( ) ราคาคงที่  
 ( ) ราคาไม่แน่นอน
13. โรงเรือนที่ใช้ประกอบการได้มาจาก  
 ( ) เช่า .....บาท / เดือน  
 ( ) บ้านของผู้ประกอบการ  
 ( ) สร้างใหม่ งบประมาณ ..... บาท ปีที่สร้าง.....
14. ถ้าหากไม่มีการแปรรูปท่านจะใช้โรงเรือนดังกล่าวเพื่ออะไร  
 ( ) ให้เช่า .....บาท / เดือน  
 ( ) ปิดไว้ไม่ดำเนินการใดๆ  
 ( ) อื่นๆ (ระบุ).....
15. จำนวนเงินทุนหมุนเวียนของท่าน  
 ( ) ต่ำกว่า 3,000 บาท  
 ( ) 3,001 - 5,000 บาท  
 ( ) 5,001 - 10,000 บาท  
 ( ) 10,001 - 30,000 บาท
16. แหล่งที่มาของเงินทุนหมุนเวียนภายในกลุ่ม (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)  
 ( ) เงินทุนส่วนตัว  
 ( ) รวมหุ้นกับญาติ

- ( ) กู้เงินจากญาติพี่น้อง
- ( ) สินเชื่อธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์
- ( ) อื่น ๆ (ระบุ).....
17. หากแหล่งที่มาของเงินทุนหมุนเวียนภายในกลุ่มเป็นเงินกู้ จะต้องจ่ายดอกเบี้ยในอัตรา ร้อยละ .....ต่อปี
18. แรงงานที่ใช้ในการประกอบการ
- ( ) สมาชิกในครอบครัว
- ( ) ลูกจ้าง
19. จำนวนแรงงานในการดำเนินการแต่ละครั้ง..... คน
20. อัตราค่าจ้างแรงงานต่อวัน
- ( ) 100 บาท / วัน
- ( ) 120 บาท / วัน
- ( ) 140 บาท / วัน
- ( ) 160 บาท / วัน
- ( ) อื่นๆ (ระบุ).....บาท / วัน
21. แหล่งที่มาของเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบการ
- ( ) ภาครัฐสนับสนุน
- 1..... ราคา .....บาท หน่วยงาน .....
2. ....ราคา .....บาท หน่วยงาน.....
3. ....ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
4. ....ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
5. ....ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
- ( ) ภาคเอกชน สนับสนุน
1. ....ราคา .....บาท หน่วยงาน .....
2. ....ราคา .....บาท หน่วยงาน.....
3. ....ราคา.....บาท หน่วยงาน.....
- ( ) กลุ่มเป็นผู้จัดหา
- ( ) เช่า
1. .... ค่าเช่า .....บาท / เดือน
2. ....ค่าเช่า .....บาท / เดือน
3. ....ค่าเช่า.....บาท / เดือน

## 4. การจัดซื้ออุปกรณ์

( ) ซื้อเป็นเงินสด

( ) ซื้อเป็นเงินผ่อน อัตราดอกเบี้ย ..... บาท / เดือน

## 5. มีการซ่อมแซม เครื่องมือที่ชำรุดหรือไม่

( ) มี ค่าใช้จ่าย ..... บาท / ครั้ง ..... / ปี

( ) ไม่มี

## ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต

## 3.1 การวางแผนการผลิต

## 1. ในการผลิตทางกลุ่มได้มีการวางแผนการผลิตหรือไม่

( ) มี

( ) ไม่มี

## 2. ผู้วางแผนการผลิต

( ) ประธานกลุ่ม

( ) คณะกรรมการกลุ่ม

( ) สมาชิกกลุ่ม

## 3. หลักในการวางแผนการผลิต

( ) ผลิตตามความต้องการของตลาด

( ) ตามฤดูกาล

( ) ตามปริมาณวัตถุดิบ

## 4. ปริมาณในการผลิตแต่ละครั้งกำหนดโดย

( ) ผู้ประกอบการ

( ) ความต้องการของตลาด

( ) ปริมาณวัตถุดิบ

## 3.2 การคัดเลือกวัตถุดิบ

## การคัดเลือกกล้วย

( ) เลือกกล้วยน้ำว้าที่แก่จัดแล้วนำมาบ่ม

( ) เลือกกล้วยน้ำว้าสุกที่ผ่านการบ่มมาแล้ว

( ) เลือกกล้วยน้ำว้าสุกงอมพร้อมกวน

## ระดับความสุกของกล้วยน้ำว้าที่จะทำการกวน

( ) กล้วยน้ำว้าห่าม

( ) กล้วยน้ำว้าสุก

- ( ) กลัวย่น้ำว่าสุกงอม

วิธีการดูความสุกของกลัวย่น้ำทำได้โดย

- ( ) ดูที่สีของเปลือก  
( ) ดูที่เหลี่ยมกลัวย่น้ำ  
( ) ดูที่นวลของผิวกลัวย่น้ำ

4. หากท่านเลือกซื้อกลัวย่น้ำว่าแก่ ท่านมีวิธีการบ่มอย่างไร

- ( ) บ่มตามธรรมชาติ ..... วัน  
( ) บ่มด้วยแก๊ส ..... วัน  
มะพร้าวที่จะนำมาใช้ มีการเลือกซื้อในลักษณะ

- ( ) มะพร้าวเป็นผลที่ยังไม่ได้ปอก  
( ) มะพร้าวที่ทำการปอกเปลือกและกะเทาะกะลาออกเรียบร้อยแล้ว  
( ) มะพร้าวขูด  
( ) น้ำกะทิ  
การคัดเลือกมะพร้าว  
( ) มะพร้าวที่น้ทึก  
( ) มะพร้าวแก่

\*\*\* ในกรณีที่เลือกซื้อมะพร้าวเป็นผลที่ยังไม่ได้ปอก

- การปอกมะพร้าว  
( ) ปอกด้วยมีด  
( ) ปอกด้วยเครื่อง  
การขูดมะพร้าว  
( ) การขูดด้วยมือ ( ใช้กระต่าย )  
( ) ขูดด้วยเครื่องขูดมะพร้าว  
การคั้นกะทิ  
( ) คั้นด้วยมือ  
( ) คั้นด้วยเครื่อง

### 3.3 ขั้นตอนการผลิต

1. เมื่อเลือกกลัวย่น้ำว่าที่จะทำการกวนได้แล้ว นำมาทำการปอกเปลือก แล้วล้างด้วย

- ( ) น้ำธรรมดา  
( ) น้ำปูนใส  
( ) น้ำสารส้ม

- ( ) น้ำปูนใส + น้ำธรรมดา
- ( ) น้ำสารส้ม + น้ำธรรมดา

การบดกล้วยทำได้โดย

- ( ) ปั่นกล้วยทั้งลูกด้วยเครื่อง
- ( ) หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วปั่นด้วยเครื่อง
- ( ) หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
- ( ) ยีกล้วยด้วยมือ

การกวนกล้วย

- ( ) กวนด้วยแรงคน ใช้คนกวน .....คน / กระทะ / ครั้ง
- ( ) กวนด้วยเครื่อง ใช้คนกวน .....คน / กระทะ / ครั้ง

เตาที่ใช้ในการกวน

- ( ) เตาแก๊ส
- ( ) เตาถ่าน
- ( ) เตาฟืน

ระยะเวลาในการกวน ..... ชั่วโมง

กวนกล้วยได้ .....กระทะ / วัน

### 3.4 ขั้นตอนการบรรจุหีบห่อ

\*\*\*\* รูปแบบของการบรรจุหีบห่อ

- ( ) ทำเป็นแผ่นขนาดประมาณ 1.5 x 4 นิ้ว แล้วห่อด้วยพลาสติกใส
- ( ) ห่อแบบท้อพี
- ( ) ห่อแบบข้าวต้มมัด
- ( ) อื่น ๆ .....

#### 1. แรงงานที่ใช้ในการบรรจุหีบห่อ

- ( ) สมาชิกในครอบครัว
- ( ) จ้างบุคคลภายนอก

#### 2. ค่าจ้าง คิดเป็น

- ( ) วัน วันละ ..... บาท
- ( ) กิโลกรัม กิโลกรัมละ .....บาท
- ( ) ร้อยละ ..... บาท

#### 3. แรงงานที่ใช้ในการบรรจุหีบห่อ ..... คน / ครั้ง

#### 4. แรงงาน 1 คนสามารถห่อได้ ..... กก./วัน



## 3.5 ขั้นตอนการจำหน่าย

## 1. สถานที่จำหน่าย

1. จำหน่ายที่บ้าน ..... %
2. จำหน่ายให้ร้านขายของฝาก ..... %
3. จำหน่ายต่างประเทศ ..... %
4. จำหน่ายต่างจังหวัด ..... %
5. จำหน่ายในกรุงเทพฯ ..... %
6. อื่น ๆ (ระบุ)..... %

## 2. วิธีการจำหน่าย

- ( ) จำหน่ายปลีก
- ( ) จำหน่ายส่ง
- ( ) จำหน่ายทั้งปลีกและส่ง

## 3. การตั้งราคาในการจำหน่าย

1. ขายปลีก กก.ละ ..... บาท .....%
2. ขายส่ง กก.ละ .....บาท.....%
3. ขายส่ง ร้อยละ .....บาท.....%
4. ขายปลีก ร้อยละ .....บาท.....%

## 4. วิธีการขนส่งผลผลิต โดย

- ( ) รถยนต์ .....% ค่าใช้จ่าย..... บาท / ครั้ง
- ( ) รถไฟ .....% ค่าใช้จ่าย .....บาท / ครั้ง
- ( ) รถทัวร์ .....% ค่าใช้จ่าย..... บาท / ครั้ง
- ( ) รถจักรยานยนต์ .....% ค่าใช้จ่าย..... บาท / ครั้ง
- ( ) อื่น ๆ (ระบุ).....

#### ตอนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตและอัตราการผลิต

##### 4.1 ต้นทุนคงที่

รายการ	ราคาซื้อ	จำนวน	จำนวนปีที่ใช้งาน	หมายเหตุ
โรงเรียน				
เตาแก๊ส				
กระทะ				
กะละมัง				
ถังน้ำ				
มีด				
ตะหลิว				
ทัพพี				
ไม้พาย				
เครื่องตัดกล้วย				
กระด้ง				
เขียง				
เครื่องขูดมะพร้าว				
เครื่องปอกมะพร้าว				
เครื่องคั้นกะทิ				
เครื่องปั่นกล้วย				
แผ่นอลูมิเนียม				
ตาชั่ง				
ถาด				
ถุงมือ				
ไม้กึ่งกล้วย				
ผ้าขาวบาง				
เครื่องขึ้นพลาสติก				

รายการ	ราคาซื้อ	จำนวน	จำนวนปีที่ใช้งาน	หมายเหตุ
กระซอน				
โต๊ะ				
เก้าอี้				
กรรไกร				

### 3.2 ต้นทุนผันแปร ( การผลิต 1 ครั้ง )

ปริมาณกล้วยกวนที่ผลิตได้ ..... กิโลกรัม / ครั้ง  
 ทำการผลิตวันละ ..... ครั้ง เดือนละ ..... วัน

รายการ	ราคา/หน่วย	เป็นเงิน	หมายเหตุ
กล้วยน้ำว้า ..... (กก.)			
มะพร้าว .....(กก.)			
เบะแซ .....(กก.)			
นมข้นหวาน .....(กป)			
น้ำตาลทราย..... (กก.)			
เกลือป่น .....(กรัม)			
แป้งมัน .....(ถุง)			
ถุงพลาสติกขนาดใหญ่ .....(กก)			
ถุงพลาสติกสำหรับหีบห่อ .....(กก.)			
ริบบิ้น			
ฉลาก			
ไฟฟ้า			
น้ำ			
แก๊ส			
ถ่าน			
ฟืน			
ไม้ไผ่			

### ตอนที่ 5 ข้อมูลเกี่ยวกับด้านการตลาด

1. จำนวนผู้ผลิตกล้วยกวน
  - 1.1 ในตำบลของท่านมีกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่ทำการแปรรูปกล้วยกวน ..... กลุ่ม
  - 1.2 ในตำบลของท่านมีเอกชนที่ทำการแปรรูปกล้วยกวน ..... ราย
2. ผู้ซื้อผลิตภัณฑ์กล้วยกวน
  - 2.1 ประชาชนทั่วไป .....%
  - 2.2 พ่อค้าคนกลาง .....%
  - 2.3 ร้านขายของฝาก ..... %
  - 2.4 ห้างสรรพสินค้า .....%
  - 2.5 นักท่องเที่ยว .....%
3. ลักษณะการซื้อ
  - 3.1 ซื้อปลีก .....%
  - 3.2 ซื้อแบบขายส่ง .....%
4. ผลิตภัณฑ์กล้วยกวนสามารถเก็บรักษาได้นาน .....สัปดาห์
5. ประเภทผลิตภัณฑ์กล้วยกวนที่ซื้อ
  - 5.1 กล้วยกวนที่ยังไม่ได้ทำการบรรจุหีบห่อ .....%
  - 5.2 กล้วยกวนที่ผ่านการบรรจุหีบห่อ พร้อมจำหน่าย .....%
6. ผลิตภัณฑ์กล้วยกวน ของท่านมี ตรา (ยี่ห้อ) หรือ ไม่ .....
7. การกำหนดราคาของสินค้าโดย
  - ( ) กำหนดโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และเอกชนผู้ประกอบการ
  - ( ) กำหนดโดยพ่อค้าคนกลาง
  - ( ) กำหนดโดยหน่วยงานราชการที่เข้ามาส่งเสริม
  - ( ) กำหนดโดยผู้บริโภค
8. วิธีการกำหนดราคาจะพิจารณาเรื่องใดเป็นหลัก
  - ( ) ต้นทุนการผลิต
  - ( ) ผลกำไรที่จะได้รับ
  - ( ) ความสามารถในการซื้อของผู้บริโภค
  - ( ) ราคาที่ตั้งกันโดยทั่วไปตามผู้อื่น
9. ในการตั้งราคาผู้ผลิตในท้องถิ่น มีวิธีการอย่างไร
  - ( ) มีการประชุมร่วมกัน
  - ( ) ต่างคนต่างตั้งราคาเอง

- ( ) กำหนดราคาขั้นต่ำ  
 ( ) หน่วยงานราชการที่สนับสนุนเป็นผู้ตั้งราคา
10. ในการตั้งราคาผลิตภัณฑ์ ผู้ผลิตในท้องถิ่นตั้งราคาอย่างไร  
 ( ) ตั้งราคาเท่ากัน  
 ( ) ตั้งราคาแตกต่างกัน
11. ค่าใช้จ่ายในการประชาสัมพันธ์สินค้า  
 ( ) หนังสือพิมพ์ท้องถิ่น.....บาท/ครึ่ง  
 ( ) หนังสือพิมพ์รายวัน.....บาท/ครึ่ง  
 ( ) ออกร้านงานกาชาด / งานประจำปี.....บาท/ครึ่ง  
 ( ) ประชาสัมพันธ์ทางวิทยุ / โทรทัศน์.....บาท/ครึ่ง  
 ( ) ประชาสัมพันธ์ในนิตยสารต่าง ๆ .....บาท/ครึ่ง  
 ( ) ใบปลิว .....บาท  
 ( ) แผ่นป้ายโฆษณา .....บาท  
 ( ) อินเทอร์เน็ต .....บาท  
 ( ) อื่น ๆ (ระบุ) .....
12. วิธีการจำหน่ายสินค้า  
 ( ) ออกไปส่งสินค้าให้ผู้ซื้อ  
 ( ) ผู้ซื้อมาซื้อที่ร้าน  
 ( ) ผู้ซื้อสั่งซื้อทางไปรษณีย์  
 ( ) ผู้ซื้อสั่งซื้อทางอินเทอร์เน็ต
13. วิธีการชำระเงินของผู้ซื้อ  
 ( ) เงินสด  
 ( ) เงินเชื่อ
14. ราคาที่จำหน่ายเงินเชื่อ  
 ( ) ราคาเดียวกับเงินสด  
 ( ) ราคาแพงกว่าเงินสด ..... บาท / กิโลกรัม
15. ลูกค้าเคยมีการส่งคืนผลิตภัณฑ์ของท่านหรือไม่  
 ( ) มี .....%.....เพราะ.....  
 ( ) ไม่มี
16. หากมีการคืนผลิตภัณฑ์ท่านจะดำเนินการอย่างไร  
 ( ) คืนเงินให้ลูกค้า

( ) จัดผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้นทดแทน

17. ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยกวนในท้องถิ่น

17.1 กลุ่มแม่บ้าน ..... กลุ่ม

17.2 เอกชน ..... ราย

17.3 พ่อค้าคนกลาง ..... ราย

17.4 ร้านขายของฝาก ..... ร้าน

17.5 ผู้ค้าปลีก ..... ราย

18. ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์มีวิธีการจูงใจลูกค้าอย่างไร

( ) ลดราคาสินค้า

( ) การแจก และแถมผลิตภัณฑ์

( ) ปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ดีขึ้น

( ) ปรับปรุงการบรรจุภัณฑ์ให้น่าสนใจ

19. ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นจำหน่ายสินค้าในราคาเดียวกันหรือไม่

( ) ราคาเดียวกัน

( ) ราคาแตกต่างกัน

**ตอนที่ 6 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรค (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)**

6.1 ปัญหาการผลิต

( ) กล้วยน้ำว้าขาดแคลนในบางฤดู .....

( ) กล้วยน้ำว้ามีราคาไม่แน่นอน

( ) กล้วยน้ำว้ามีราคาแพง ในช่วงเดือน .....

( ) มะพร้าวขาดแคลนในบางฤดู .....

( ) มะพร้าวมีราคาไม่แน่นอน

( ) มะพร้าวมีราคาแพง ในช่วงเดือน .....

( ) ขาดแคลนแรงงาน

( ) คุณภาพของแรงงาน

( ) ค่าจ้างแรงงานแพง

( ) ผลิตสินค้าไม่ทันกับความต้องการของตลาด

( ) ปัญหาด้านการบรรจุภัณฑ์

( ) ปัญหาด้านเทคโนโลยีการผลิต

( ) ปัญหาด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์

6.2 ปัญหาด้านราคา

- ( ) ถูกครราคา
- ( ) การแข่งขันตัดราคากันเองของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ใกล้เคียงที่มีผลิตภัณฑ์เดียวกัน

### 6.3 ปัญหาด้านการตลาด

- ( ) ไม่มีแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์
- ( ) ความต้องการสินค้าไม่แน่นอน
- ( ) การขนส่งสินค้า
- ( ) การหีบห่อ
- ( ) การบรรจุภัณฑ์
- ( ) คู่แข่งขัน
- ( ) ผู้ซื้อ
- ( ) สถานที่จำหน่าย
- ( ) ช่องทางการตลาด
- ( ) ประสิทธิภาพตลาด
- ( ) อื่น ๆ (ระบุ).....

### 6.4 ปัญหาด้านเงินทุนหมุนเวียน

- ( ) เงินทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอ
- ( ) ขาดแหล่งสินเชื่อ
- ( ) ต้นทุนของเงินทุนด้านดอกเบี้ยสูง
- ( ) ขาดหลักทรัพย์ในการค้ำประกันเงินกู้
- ( ) จำนวนหุ้นของสมาชิกมีน้อย
- ( ) อื่น ๆ (ระบุ).....

### ตอนที่ 7 ข้อมูลเกี่ยวกับหน่วยงานและการสนับสนุนของรัฐ

จากการดำเนินการของท่าน ท่านได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานใดบ้าง

- ( ) กรมส่งเสริมการเกษตร
- ( ) กรมวิชาการเกษตร
- ( ) พาณิชย์จังหวัด
- ( ) กรมการพัฒนาชุมชน
- ( ) อุตสาหกรรมจังหวัด
- ( ) อื่น ๆ (ระบุ) .....

จากการดำเนินการของท่าน ท่านได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐในด้านใดบ้าง

- ( ) เงินทุน
- ( ) ด้านเครื่องมือ และอุปกรณ์
- ( ) ด้านการประชาสัมพันธ์
- ( ) ด้านการพัฒนาสินค้า
- ( ) ด้านการตลาด

จากการดำเนินการของท่าน ที่ผ่านมาท่านคิดว่า ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐ

- ( ) เพียงพอ
- ( ) ไม่เพียงพอ

จากการดำเนินงานของท่าน ท่านต้องการให้ภาครัฐสนับสนุนกลุ่มของท่านอย่างไร

- ( ) ทุนหมุนเวียน.....
- ( ) การตลาด และ แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์.....
- ( ) การพัฒนาบรรจุภัณฑ์.....
- ( ) การพัฒนาคุณภาพสินค้า.....
- ( ) อาคาร โรงเรือน อุปกรณ์.....
- ( ) ข้อเสนอแนะอื่นๆ.....



**ประวัติผู้วิจัย**

<b>ชื่อ</b>	นางวิภาวรรณ ดวนมีสุข
<b>วัน เดือน ปีเกิด</b>	19 กุมภาพันธ์ 2512
<b>สถานที่เกิด</b>	อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี
<b>ประวัติการศึกษา</b>	วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีการผลิตพืช) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง พ.ศ. 2536
<b>สถานที่ทำงาน</b>	ศูนย์บริการวิชาการด้านพืชและปัจจัยการผลิตสุโขทัย อำเภอศรีสำดวน จังหวัดสุโขทัย
<b>ตำแหน่ง</b>	นักวิชาการเกษตร 6ว.