

การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง
ในจังหวัดสงขลา

นายธนุตร์ กิตติพลภักดิ์



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
พ.ศ. 2561

An Evaluation of Product Quality of Community Enterprise Group of
Curry Paste Processing in Songkhla Province

Mr. Tanut Kittipolpakdaee



A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for
the Degree of Master of Science in Food System Management for Nutrition
School of Human Ecology
Sukhothai Thammathirat Open University
2018

หัวข้อวิทยานิพนธ์ การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง
ในจังหวัดสงขลา
ชื่อและนามสกุล นายธนุตร์ กิตติพลภักดิ์
วิชาเอก การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ
สาขาวิชา มนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
อาจารย์ที่ปรึกษา 1. รองศาสตราจารย์ ดร.วศินา จันทศิริ
2. รองศาสตราจารย์ ดร.อนุชา ภูริพันธุ์ภิญโญ

วิทยานิพนธ์นี้ได้รับความเห็นชอบให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรระดับปริญญาโท เมื่อวันที่ 23 มกราคม 2562

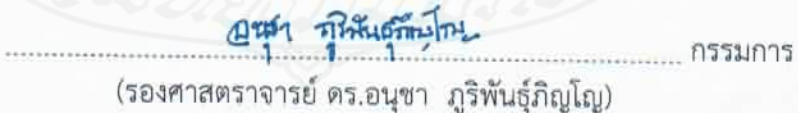
คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์



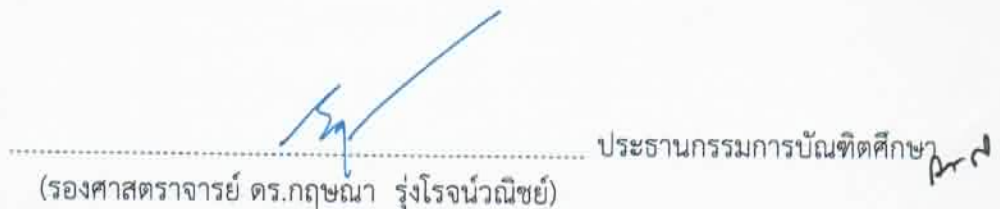
..... ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ ชินะวงศ์)



..... กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.วศินา จันทศิริ)



..... กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.อนุชา ภูริพันธุ์ภิญโญ)



..... ประธานกรรมการบัณฑิตศึกษา
(รองศาสตราจารย์ ดร.กฤษณา รุ่งโรจน์วัฒน์)

ชื่อวิทยานิพนธ์ การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลา
ผู้วิจัย นายธนุตร์ กิตติพลภักดิ์ **รหัสนักศึกษา** 2597000138 **ปริญญา** วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
 (การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ) **อาจารย์ที่ปรึกษา** (1) รองศาสตราจารย์ ดร.วศินา จันทศิริ
 (2) รองศาสตราจารย์ ดร.อนุชา ภูริพันธุ์ภิญโญ **ปีการศึกษา** 2561

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษาสภาพสังคมและเศรษฐกิจของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง และ (2) ศึกษาสภาพแวดล้อมการดำเนินธุรกิจวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง และ(3) การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์แปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลาตามแบบจำลองซิบ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยสำรวจภาคตัดขวาง ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลาจำนวนทั้งหมด 665 คน สุ่มตัวอย่างแบบชั้นภูมิ ได้ขนาดกลุ่มตัวอย่างจำนวน 205 คน ใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูลตามแบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพ วิเคราะห์ข้อมูลด้วย ค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว

ผลการวิจัย (1) การศึกษาสภาพสังคมและเศรษฐกิจของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง พบว่า สมาชิกส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 41- 50 ปี สถานภาพสมรส การศึกษาระดับประถมศึกษา ประกอบอาชีพหลักทำสวนยางพารา นับถือศาสนาพุทธ มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนระหว่าง 10,000 – 50,000 บาท โดยมีแหล่งรายได้จากอาชีพหลัก และการทำน้ำพริกแกงเป็นอาชีพเสริม (2) สภาพแวดล้อมการดำเนินธุรกิจ พบว่า วิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานราชการ มีแหล่งเงินทุนจากหุ้นของสมาชิกและการสนับสนุนจากภาครัฐ การจัดหาวัตถุดิบจากเพาะปลูกของสมาชิกและจัดซื้อจากภายนอกชุมชน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนให้ความสำคัญกับการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ โดยคำนึงถึงความสะอาดของเครื่องจักรที่ใช้ในการแปรรูป และสุขอนามัยในกระบวนการแปรรูป และ (3) การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์แปรรูปเครื่องแกงตามแบบจำลองซิบ แบ่งได้เป็น 4 กลุ่ม ตามที่ได้รับการประเมินศักยภาพจากสำนักงานส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร พบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงให้ความสำคัญกับแหล่งวัตถุดิบจากแหล่งที่มีคุณภาพ และการขอใบอนุญาตการผลิตอาหาร การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน การให้ความสำคัญกับน้ำที่ใช้ในกระบวนการแปรรูปต้องมีปริมาณเพียงพอและสะอาด การคำนึงถึงคุณภาพผลิตภัณฑ์ ได้แก่ เครื่องแกงที่มีสีสวยงาม มีกลิ่นหอม บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และมีน้ำหนักตามฉลากที่ระบุ

คำสำคัญ การประเมินคุณภาพ วิสาหกิจชุมชน การแปรรูปเครื่องแกง

Thesis title: An Evaluation of Product Quality of Community Enterprise Group of Curry Paste Processing in Songkhla Province

Researcher: Mr. Tanut Kittipolpakdee ; **ID:** 2597000138;

Degree: Master of Science (Food System Management for Nutrition);

Thesis advisors: Dr. Vasina Chandrasiri, Associate Professor; (2) Dr. Anucha Puripanpinyo, Associate Professor; **Academic year:** 2018

Abstract

The objectives of this research were : (1) to study social and economic conditions of members of a community enterprise group making curry paste processing; and (2) to study environments surrounding business operations of curry paste processing; and (3) evaluate product quality of curry paste processing according to CIPP model.

This research was a cross-sectional survey. Population employed for this study were 665 members of a group of curry paste processing in Songkhla province. The 205 samples were selected using stratified random sampling technique. Instruments used for data collection were questionnaires. Data were analyzed using frequency, percentage, mean, standard deviation and one-way analysis of variance.

This study found that (1) most members of curry paste processing group were female aged between 41-50 years, married, had primary education; their main occupation were rubber farmers; they were Buddhists, had average incomes between 10,000-50,000 baht from their main occupation and supplementary income from curry paste processing, (2) environment surrounding their business operations, it was found that community enterprise group processing curry paste received promotion and support from government agencies, had financial supplies from the members' shares and support from the government sector for raw material procurement from members' cultivation and buying from outside community. The community enterprise group gave importance to raw material quality evaluation by considering cleanliness of machines and hygiene in food processing process and (3) the evaluation of product quality of curry paste processing according to CIPP model was divided into 4 groups. According to an evaluation of potentials from Office of Promotion and Development of Agriculture, it was found that the curry paste processing group gave importance to quality sources of raw materials and application for license to produce food and application for community product certification. They also gave importance to water used in food processing process that had to be clean and sufficient. Their considerations on product quality included curry paste that had beautiful colors, smell good, packed in the close containers and had weight as specified in the label.

Keywords: Quality evaluation, Community enterprise, Curry paste processing

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับความกรุณาอย่างสูงจากอาจารย์ที่ปรึกษา
งานวิจัยคือรองศาสตราจารย์ ดร. วศิณา จันทศิริ และอาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัยร่วมคือ รองศาสตราจารย์
ดร. อนุชา ภูริพันธุ์ภิญโญ ที่กรุณาให้คำแนะนำปรึกษาตลอดจนปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วย
ความเอาใจใส่อย่างดียิ่ง ผู้วิจัยตระหนักถึงความตั้งใจจริงและความทุ่มเทของอาจารย์ และขอกราบ
ขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

ขอขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ ชินะวงศ์ ที่กรุณาให้เกียรติเป็นประธาน
กรรมการในการสอบวิทยานิพนธ์นี้ และได้กรุณาตรวจสอบแก้ไขวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้ถูกต้องสมบูรณ์
ยิ่งขึ้น ขอขอบพระคุณพี่อุ้ม คุณ อาทิตยา จันทิตย์ นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการผู้รับผิดชอบ
วิสาหกิจชุมชนระดับเขต อยู่สำนักงานพัฒนาและส่งเสริมการเกษตรที่ 5 จังหวัดสงขลา ที่อำนวยความสะดวก
สะดวกให้ข้อมูลการจดทะเบียนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจังหวัดสงขลา และแนะนำผู้เชี่ยวชาญให้ ขอขอบคุณพี่สุ
คุณสุภาภรณ์ คงฉิม นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรอาวุโสชำนาญการ อยู่สำนักงานเกษตรจังหวัดสงขลา
เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบสอบถามให้ และพี่แอน คุณฉันทนา ลักษณะ นักวิชาการมาตรฐานอยู่สำนักงาน
อุตสาหกรรมจังหวัดสงขลา และ รศ.ดร.สุนันท์ สีสังข์ ผู้เชี่ยวชาญที่ตรวจแก้ไขแบบสอบถามให้สมบูรณ์
มากยิ่งขึ้น และขอขอบคุณสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุกคนที่ได้ร่วมตอบแบบสอบถามในครั้งนี้ และ
ขอขอบคุณ ภรรยา นส.ชุติมณฑน์ กิตติพลภักดิ์ ที่คอยช่วยเหลือสนับสนุนเป็นผู้ช่วยวิจัยที่ดี รวมทั้งลูก
ชายน้องโฟโต้ ด.ช.ชินดนัย กิตติพลภักดิ์ และลูกสาวน้องเพลินเพลง ด.ญ.ณิชาภัทร กิตติพลภักดิ์ เป็น
กำลังใจสำคัญร่วมเดินทางเก็บข้อมูลด้วยกัน จนทำให้งานวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี

คุณค่าและประโยชน์อันพึงมีจากวิจัยฉบับนี้ ผู้จัดทำขอมอบเป็นเครื่องบูชาพระคุณบิดา
มารดา ผู้ให้ชีวิต ผู้มีพระคุณ ตลอดจนอาจารย์และทุกคนที่มีส่วนสร้างพื้นฐานการศึกษาให้แก่ผู้จัดทำ

ธนุตร์ กิตติพลภักดิ์

ธันวาคม 2561

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
สารบัญตาราง	ณ
สารบัญภาพ	ด
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์การวิจัย	3
กรอบแนวคิดการวิจัย	4
สมมติฐานการวิจัย	5
ขอบเขตของการวิจัย	5
ข้อจำกัดการวิจัย	5
นิยามศัพท์เฉพาะ	6
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	8
ความรู้เกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชน	8
วัตถุประสงค์และส่วนประกอบที่ใช้ในการแปรรูปเครื่องแกง	10
มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผลิตภัณฑ์เครื่องแกง	12
การจัดการทรัพยากร 4M	15
สัดส่วนประสมทางการตลาดของผลิตภัณฑ์	16
หลักการประเมินโครงการ ด้วย CIPP Model	17
การพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน	18
กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปจังหวัดสงขลา	19
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	28
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	32
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	32
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	34
การเก็บรวบรวมข้อมูล	36
การวิเคราะห์ข้อมูล	36
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	38
ผลศึกษาสภาพ สังคมและ เศรษฐกิจ ของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์ เครื่องแกง จังหวัดสงขลา	38

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ผลการศึกษาสภาพแวดล้อมการดำเนินธุรกิจกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง	52
การประมวลผลตามรูปแบบ CIPP model เพื่อประเมินคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เครื่องแกง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา	71
ข้อเสนอแนะ	120
บทที่ 5 สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	122
สรุปการวิจัย	123
อภิปรายผล	128
ข้อเสนอแนะการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชน	132
ข้อเสนอแนะเพื่อการทำวิจัยครั้งต่อไป	133
บรรณานุกรม	134
ภาคผนวก	138
ก แบบสอบถามที่ใช้ประเมินคุณภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง	139
ข ประวัติผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ	151
ค หนังสือเจตนายินยอมเข้าร่วมวิจัย	157
ง หาความเที่ยงแบบสอบถามด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์	160
ประวัติผู้วิจัย	162



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1	รายชื่อกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา 20
ตารางที่ 2.2	การแบ่งเขตปกครองจังหวัดสงขลา 27
ตารางที่ 3.1	จำนวนประชากรกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับการประเมินศักยภาพ 32
ตารางที่ 4.1	เพศของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา 38
ตารางที่ 4.2	อายุของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา 39
ตารางที่ 4.3	ระดับการศึกษาของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา 39
ตารางที่ 4.4	สถานภาพของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา 40
ตารางที่ 4.5	อาชีพของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพดี 40
ตารางที่ 4.6	อาชีพอื่นนอกจากเป็นสมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพปานกลาง 41
ตารางที่ 4.7	อาชีพอื่นของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับ ประเมินศักยภาพต้องปรับปรุง 41
ตารางที่ 4.8	อาชีพอื่นของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับยังไม่ได้รับการประเมิน 41
ตารางที่ 4.9	ระยะเวลาการเป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพดี 42
ตารางที่ 4.10	ระยะเวลาการเป็นสมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพปานกลาง 42
ตารางที่ 4.11	ระยะเวลาการเป็นสมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพต้องปรับปรุง 43
ตารางที่ 4.12	ระยะเวลาการเป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับยังไม่ได้รับการประเมินศักยภาพ 43
ตารางที่ 4.13	สถานะตามโครงสร้างของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพดี 43
ตารางที่ 4.14	สถานะตามโครงสร้างของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพปานกลาง 44
ตารางที่ 4.15	สถานะตามโครงสร้างของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ระดับประเมินต้องปรับปรุง 44
ตารางที่ 4.16	สถานะตามโครงสร้างของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ระดับยังไม่ได้รับการประเมิน 45
ตารางที่ 4.17	จำนวนสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมิน ศักยภาพดี 45

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.34 การช่วยเหลือสนับสนุนจากทางราชการให้กับสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพปานกลาง	53
ตารางที่ 4.35 การช่วยเหลือสนับสนุนจากทางราชการให้กับสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพต้องปรับปรุง	53
ตารางที่ 4.36 การช่วยเหลือสนับสนุนจากทางราชการให้กับสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ระดับยังไม่ได้รับการประเมิน	54
ตารางที่ 4.37 แหล่งเงินทุนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพดี	54
ตารางที่ 4.38 แหล่งเงินทุนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพปานกลาง	55
ตารางที่ 4.39 แหล่งเงินทุนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพต้องปรับปรุง	55
ตารางที่ 4.40 แหล่งเงินทุนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับยังไม่ได้รับการประเมิน	56
ตารางที่ 4.41 ระดับประเมินระดับศักยภาพของกลุ่มที่ได้รับจากการประเมินจากสำนักงานส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรที่ 5 สงขลา	56
ตารางที่ 4.42 การได้มาของวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนระดับประเมินระดับศักยภาพดี	56
ตารางที่ 4.43 การได้มาของวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนระดับประเมินศักยภาพปานกลาง	57
ตารางที่ 4.44 การได้มาของวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนระดับประเมินระดับศักยภาพต้องปรับปรุง	57
ตารางที่ 4.45 การได้มาของวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนระดับประเมินระดับยังไม่ได้รับการประเมิน	57
ตารางที่ 4.46 การจัดการวัตถุดิบด้านการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	58
ตารางที่ 4.47 การจัดการวัตถุดิบด้านการตรวจสอบแหล่งที่มาวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	58
ตารางที่ 4.48 การจัดการวัตถุดิบด้านการตรวจสอบแหล่งมีมาตรฐานรับรองของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	59
ตารางที่ 4.49 การพบปัญหาวัตถุดิบเน่าเสียหายของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	59

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.50 การพบปัญหาเศษมูลสัตว์ในวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	60
ตารางที่ 4.51 การพบปัญหาสิ่งแปลกปลอมในวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	60
ตารางที่ 4.52 วิธีการจัดการปัญหาวัตถุดิบโดยขอเปลี่ยนใหม่กับผู้ขายของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	61
ตารางที่ 4.53 วิธีการจัดการปัญหาวัตถุดิบโดยเปลี่ยนไปซื้อผู้ขายรายใหม่ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	61
ตารางที่ 4.54 วิธีการจัดการปัญหาวัตถุดิบโดยขอลดราคาในครั้งต่อไปของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	62
ตารางที่ 4.55 การทำความสะอาดเครื่องจักรและอุปกรณ์ก่อนและหลังปฏิบัติงานของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	62
ตารางที่ 4.56 การสวมใส่หมวกคลุมผมเป็นประจำขณะปฏิบัติของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	63
ตารางที่ 4.57 การสวมใส่หมวกคลุมผมเป็นบางครั้งของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	63
ตารางที่ 4.58 การสวมใส่ผ้าปิดปากเป็นประจำขณะปฏิบัติของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	64
ตารางที่ 4.59 การสวมใส่ผ้าปิดปากเป็นบางครั้งขณะปฏิบัติของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	64
ตารางที่ 4.60 การไม่ได้สวมใส่ผ้าปิดปากขณะปฏิบัติของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	65
ตารางที่ 4.61 ใช้น้ำประปาล้างทำความสะอาดเครื่องจักรอุปกรณ์และวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	65
ตารางที่ 4.62 ใช้น้ำบาดาลล้างทำความสะอาดเครื่องจักรอุปกรณ์และวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	66
ตารางที่ 4.63 ใช้น้ำสะอาดกรดดื่มได้ทำความสะอาดเครื่องจักรอุปกรณ์และวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	66
ตารางที่ 4.64 น้ำอะไรก็ได้ที่สะดวกทำความสะอาดเครื่องจักรอุปกรณ์และวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	67
ตารางที่ 4.65 สถานที่ผลิตของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน ไม่อยู่ใกล้แหล่งมลพิษ	67

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.66 สถานที่ผลิตมีวิธีป้องกันสัตว์เลื้อยและแมลงของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	68
ตารางที่ 4.67 การระบุข้อมูลลงบนฉลากที่ถูกต้องของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	68
ตารางที่ 4.68 การส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ตรวจเชื้อจุลินทรีย์สารเคมีในห้องปฏิบัติการของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	69
ตารางที่ 4.69 การขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหารจากอย.ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	69
ตารางที่ 4.70 สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลาสามารถดำเนินการตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ทุกระดับประเมิน	70
ตารางที่ 4.71 การยื่นขอรับรองมาตรฐาน ฮาลาล และ โอท็อป ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน	70
ตารางที่ 4.72 การประเมิน ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมภายนอกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลาได้ผลประเมินศักยภาพระดับดี	71
ตารางที่ 4.73 การประเมิน ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมภายนอกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลาได้ผลประเมินศักยภาพระดับปานกลาง	72
ตารางที่ 4.74 การประเมิน ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมภายนอกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลาได้ผลประเมินศักยภาพระดับต้องปรับปรุง	73
ตารางที่ 4.75 การประเมิน ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมภายนอกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลาระดับยังไม่ได้รับการประเมิน	74
ตารางที่ 4.76 สรุปการประเมิน ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมภายนอกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลาทุกระดับการประเมิน	75
ตารางที่ 4.77 การเปรียบเทียบระดับความคิดเห็นสมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่ทุกระดับประเมิน ในปัจจัยด้านสภาพแวดล้อม	76
ตารางที่ 4.78 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านสถานที่ตั้งกลุ่มใกล้เคียงสถานที่ติดต่อราชการที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ระหว่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน	77
ตารางที่ 4.79 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านสถานที่ตั้งกลุ่มใกล้เคียงตลาด ร้านขายของฝากที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ระหว่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน	77
ตารางที่ 4.80 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านสถานที่ตั้งกลุ่มใกล้เคียงโรงงานอุตสาหกรรมที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ระหว่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน	78

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.81 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านการเข้ามาให้ความรู้สนับสนุนจากหน่วยงานราชการที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ระหว่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน	78
ตารางที่ 4.82 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านการได้รับเชิญจากหน่วยงานราชการเข้าอบรมภายนอกที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ระหว่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน	79
ตารางที่ 4.83 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านการเข้าร่วมอบรมจากหน่วยงานราชการสม่ำเสมอที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ระหว่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน	79
ตารางที่ 4.84 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านต้องการขอเลขใบอนุญาตผลิตอาหารจาก อย. ที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ระหว่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน	80
ตารางที่ 4.85 การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ด้านการนำเข้าที่มีผลต่อการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงประเมินศักยภาพระดับดี	80
ตารางที่ 4.86 การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ด้านการนำเข้าที่มีผลต่อการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงประเมินศักยภาพระดับปานกลาง	81
ตารางที่ 4.87 การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ด้านการนำเข้าที่มีผลต่อการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงประเมินศักยภาพระดับปรับปรุง	82
ตารางที่ 4.88 การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ด้านการนำเข้าที่มีผลต่อการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงประเมินศักยภาพระดับยังไม่ได้รับการประเมิน	83
ตารางที่ 4.89 สรุปการประเมิน ปัจจัยนำเข้ากระบวนการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลาทุกระดับการประเมิน	84
ตารางที่ 4.90 การเปรียบเทียบความคิดเห็น ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์เครื่องแกงที่รับผลประเมินศักยภาพแล้วทั้ง 3 ระดับและกลุ่มยังไม่ได้ประเมินศักยภาพในด้านปัจจัยการนำเข้ากระบวนการผลิต	86
ตารางที่ 4.91 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านสามารถปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ถูกต้องของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน	88

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.92 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านวัตถุดิบมาจากแหล่งที่ปลอดภัย ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน	88
ตารางที่ 4.93 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านหน่วยราชการสนับสนุนเงินทุน อย่างสม่ำเสมอของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมิน ต่างกัน	89
ตารางที่ 4.94 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านความต้องการได้รับการรับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง ที่มีระดับประเมินต่างกัน	89
ตารางที่ 4.95 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านความต้องการได้รับการรับรอง เลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหารจากอย.ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง ที่มีระดับประเมินต่างกัน	90
ตารางที่ 4.96 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านความต้องการได้รับการรับรอง มาตรฐานฮาลาลของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่ระดับประเมิน ต่างกัน	90
ตารางที่ 4.97 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านความต้องการได้รับรอง มาตรฐานโอทอปของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่ระดับ ประเมินต่างกัน	91
ตารางที่ 4.98 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านได้รับเงินทุนสนับสนุนจาก หน่วยงานที่เกี่ยวข้องอย่างสม่ำเสมอของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูป เครื่องแกงที่ระดับประเมินต่างกัน	91
ตารางที่ 4.99 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านสมาชิกในกลุ่มมีจำนวน เพียงพอที่ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่ระดับประเมิน ต่างกัน	92
ตารางที่ 4.100 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านภาครัฐเพิ่มช่องทาง การจัดจำหน่ายที่ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับ ประเมินต่างกัน	92
ตารางที่ 4.101 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านเข้าถึงแหล่งเงินทุนเพื่อ สนับสนุนการผลิตของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่ระดับ ประเมินต่างกัน	93
ตารางที่ 4.102 ระดับความคิดเห็นการประเมินด้านปัจจัยกระบวนการผลิตของสมาชิก กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงระดับประเมินศักยภาพดี	93
ตารางที่ 4.103 ระดับความคิดเห็นการประเมินด้านปัจจัยกระบวนการผลิตของสมาชิก กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงระดับประเมินศักยภาพปานกลาง	94

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า	
ตารางที่ 4.104	ระดับความคิดเห็นการประเมินด้านปัจจัยกระบวนการผลิตของสมาชิก กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงระดับประเมินศักยภาพปรับปรุง	96
ตารางที่ 4.105	ระดับความคิดเห็นการประเมินด้านปัจจัยกระบวนการแปรรูปของสมาชิก กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงระดับยังไม่ได้รับการประเมินศักยภาพ	97
ตารางที่ 4.106	สรุปการประเมิน ปัจจัยกระบวนการผลิตของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูป เครื่องแกงในจังหวัดสงขลาทุกระดับการประเมิน	98
ตารางที่ 4.107	การเปรียบเทียบความคิดเห็นของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์ เครื่องแกงที่ระดับประเมินต่างกัน ในด้านกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์	100
ตารางที่ 4.108	การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านสถานที่ผลิตอยู่ห่างไกล จากแหล่งมลพิษที่ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่ระดับ ประเมินต่างกัน	102
ตารางที่ 4.109	การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านโครงสร้างอาคารง่ายต่อ การทำความสะอาดที่ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง ที่ระดับ ประเมินต่างกัน	102
ตารางที่ 4.110	การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านผู้ปฏิบัติงานสวมผ้าปิดปาก หมวกคลุมผมทุกครั้ง ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่ระดับ ประเมินต่างกัน	103
ตารางที่ 4.111	น้ำที่ใช้ล้างอุปกรณ์และวัตถุดิบ ที่เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ ที่มีผลต่อ คุณภาพผลิตภัณฑ์ระหว่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมิน ต่างกัน	103
ตารางที่ 4.112	การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นสถานที่ผลิตมีวิธีป้องกันสัตว์เลื้อย และแมลงบินเข้าบริเวณผลิต ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง ที่มีระดับประเมินต่างกัน	104
ตารางที่ 4.113	การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นสถานที่ผลิตมีแยกพื้นที่เป็น สัดส่วนของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมิน ต่างกัน	104
ตารางที่ 4.114	การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นสถานที่ผลิตไม่แออัดของสมาชิก กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงมีระดับประเมินต่างกัน	105
ตารางที่ 4.115	การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นสถานที่ผลิตระบายอากาศ เหมาะสม ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมิน ต่างกัน	105
ตารางที่ 4.116	การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นสถานที่ผลิตมีแสงสว่างเพียงพอ ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน	106

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.117 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นการเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ ผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่แตกหักง่าย ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูป เครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน	106
ตารางที่ 4.118 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นสถานที่ผลิตแยกห้องสุขา อ่างล้างมือออกจากพื้นที่ผลิต ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง ที่มีระดับประเมินต่างกัน	107
ตารางที่ 4.119 ระดับความคิดเห็นการประเมินด้านปัจจัยกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ของ สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงระดับประเมินศักยภาพดี	107
ตารางที่ 4.120 ระดับความคิดเห็นการประเมินด้านปัจจัยผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของสมาชิก กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงระดับประเมินศักยภาพปานกลาง	108
ตารางที่ 4.121 ระดับความคิดเห็นการประเมินด้านปัจจัยด้านปัจจัยผลิตภัณฑ์เครื่องแกง ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงระดับประเมินศักยภาพต้อง ปรับปรุง	109
ตารางที่ 4.122 ระดับความคิดเห็นการประเมินด้านปัจจัยผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของสมาชิก กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงระดับประเมินศักยภาพยังไม่ได้รับ การประเมิน	110
ตารางที่ 4.123 สรุปการประเมิน ปัจจัยผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูป เครื่องแกงในจังหวัดสงขลาทุกระดับการประเมิน	111
ตารางที่ 4.124 การเปรียบเทียบความคิดเห็น ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์ เครื่องแกงจังหวัดสงขลาตามระดับการประเมินจากหน่วยงานราชการ ในด้าน ผลผลิต	113
ตารางที่ 4.125 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นลักษณะของเครื่องแกงมีสีสวยงาม ตามส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้ ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มี ระดับประเมินต่างกัน	114
ตารางที่ 4.126 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นลักษณะของเครื่องแกงมีกลิ่นหอม ตามส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้ ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มี ระดับประเมินต่างกัน	115
ตารางที่ 4.127 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นการส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์เครื่องแกง ในห้องปฏิบัติการ ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมิน ต่างกัน	115
ตารางที่ 4.128 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นลักษณะของเครื่องแกงบรรจุ ในภาชนะที่ปิดสนิทของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับ ประเมินต่างกัน	116

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.129 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นปัจจัยเครื่องแกงซึ่งน้ำหนักสุทธิตามที่ระบุของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน	116
ตารางที่ 4.130 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นข้อมูลบนฉลากบอวันที่ผลิตของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน	117
ตารางที่ 4.131 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นข้อมูลบนฉลากบอวันที่ควรบริโภคก่อน ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน	117
ตารางที่ 4.132 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นข้อมูลบนฉลากแสดงวัตถุดิบที่ใส่ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน	118
ตารางที่ 4.133 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นข้อมูลบนฉลากแสดงส่วนประกอบวัตถุดิบเป็นร้อยละของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน	118
ตารางที่ 4.134 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นการแสดงข้อมูลที่ตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบนฉลากของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน	119
ตารางที่ 4.135 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นส่งมอบผลิตภัณฑ์เครื่องแกงได้ทันเวลาของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน	119
ตารางที่ 4.136 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นผลิตภัณฑ์เครื่องแกงมีจำนวนเพียงพอตามคำสั่งซื้อของลูกค้า ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน	120

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดการวิจัย	4
ภาพที่ 2.1 การแบ่งเขตปกครองจังหวัดสงขลา	28
ภาพที่ 3.1 การคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบลำดับขั้น	34



บทที่ 1

บทนำ

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบัน ประเทศทั่วโลกมีการเปลี่ยนแปลงด้านการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมไปมาก โดยระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยมเกิดขึ้นมาตั้งแต่ราวสองร้อยกว่าปีที่แล้วเป็นผลมาจากความก้าวหน้าของการปฏิวัติอุตสาหกรรมในช่วงปี ค.ศ.1760-1850 ที่เริ่มต้นจากสหราชอาณาจักรและขยายตัวทั่วทั้งโลกที่เปลี่ยนแปลงจากเศรษฐกิจที่พึ่งพาแรงงานคนและสัตว์เป็นหลักมาเป็นเศรษฐกิจที่พึ่งพาเครื่องจักรเป็นหลัก ทำให้เกิดการพัฒนาโดยเริ่มต้นจากอุตสาหกรรมสิ่งทอและขยายไปยังอุตสาหกรรมต่างๆ ต่อไปเรื่อยๆ เกิดการขยายตัวของการค้าขาย การไหลบ่าของประชากรจากชนบทสู่เมือง การเพิ่มขึ้นของประชากร ซึ่งข้อดีของระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยมคือผู้ผลิตหรือนายทุนแต่ละรายต้องแข่งขันกันเพื่อขายสินค้าและบริการให้ได้มากที่สุดทำให้ต้องมีการปรับปรุงพัฒนาอยู่เสมอ และผู้บริโภคก็สามารถเลือกบริโภคสินค้าและบริการในราคาที่เป็นธรรม แต่ข้อเสียของเศรษฐกิจแบบทุนนิยมที่รายได้หรือเงินของแต่ละคนไม่เท่ากัน เกิดการเหลื่อมล้ำของประชาชนอย่างสูง (กวิฏ ตั้งจรัสวงศ์ และคณะ, 2561, น.1) ทำให้เกิดคนจน คนรวย และชนชั้นกลาง เป็นที่มาของปัญหาความยากจน ซึ่งประเทศไทยเป็นประเทศกำลังพัฒนาที่ได้รับผลจากการขยายตัวทางเศรษฐกิจโลกเช่นกัน ประชากรในประเทศไทยมีรายได้จากการประกอบอาชีพอยู่ในภาคเกษตรกรรมเป็นหลัก ปัญหาคือรายได้ไม่มั่นคง เพราะมีปัญหาหาราคาผลผลิตตกต่ำบ่อย ราคาขึ้นลงอ้างอิงกับเศรษฐกิจโลก รัฐบาลในแต่ละยุคก็ต้องพยายามออกนโยบายที่แก้ปัญหาเศรษฐกิจที่ส่งผลกระทบต่อรายได้ที่มาเลี้ยงปากท้องของประชาชน ได้นำแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงหรือเศรษฐกิจชุมชนจากพระราชดำริของในหลวงรัชกาลที่ 9 มาพัฒนาต่อเนื่องอย่างเป็นระบบ เพื่อใช้ช่วยแก้ไขปัญหาความเหลื่อมล้ำจากผลของเศรษฐกิจหลัก จึงเกิดเป็นธุรกิจชุมชนหรือวิสาหกิจชุมชนขึ้นมา

ภาครัฐบาลได้ออกนโยบายเพื่อแก้ปัญหาเศรษฐกิจเกิดความเหลื่อมล้ำของประชาชนในประเทศระหว่างนายทุน ชนชั้นกลาง และคนรากหญ้า เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2544 เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนกระบวนการพัฒนาท้องถิ่น สร้างชุมชนให้เข้มแข็งพึ่งตนเองได้ ให้ประชาชนมีส่วนร่วมในการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ และคุณภาพชีวิตของประชาชนให้ดีขึ้น โดยการนำทรัพยากร ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์และบริการที่มีคุณภาพเป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ เพื่อให้เกิดรายได้กลับสู่ชุมชนโดยมีแนวคิดในการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ของชุมชนบนพื้นฐานของภูมิปัญญาชาวบ้าน วัฒนธรรมประเพณี และการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่น เพื่อเสริมสร้างความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน และกระตุ้นให้เกิดการเรียนรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมาตรฐานตรงกับความต้องการของตลาดเพื่อก่อให้เกิดรายได้ของชุมชน ดังนั้นจึงทำให้เกิดความเป็นมาของโครงการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม(สมอ.)ขึ้น เพื่อรองรับการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือระดับพื้นที่บ้านที่ยังไม่ได้รับการพัฒนาเท่าที่ควร ขณะเดียวกันรัฐบาลมีนโยบายจัดตั้งโครงการ “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” เพื่อเสริมสร้างให้แต่ละชุมชนได้ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นพัฒนาคุณภาพ

ผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น เพื่อผลิตจำหน่ายสู่ตลาดผู้บริโภค ฉะนั้นโครงการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สมอ. จึงเป็นแนวทางที่สอดคล้องและสนับสนุนในด้านมาตรฐานและการรับรองคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับและสามารถประกันคุณภาพให้กับผู้บริโภค ซึ่งเป็นแนวทางหนึ่งที่เชื่อมโยงผลิตภัณฑ์จากชุมชนสู่ตลาดผู้บริโภคทั้งในประเทศ และต่างประเทศ(สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม,2545,น.1) และได้มีการส่งเสริมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทั่วทุกจังหวัดของประเทศไทย

จังหวัดสงขลาเป็นหนึ่งใน 77 จังหวัดที่ได้รับการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน และมีอำเภอขนาดใหญ่เป็นศูนย์กลางเศรษฐกิจของภาคใต้ เป็นศูนย์กลางการติดต่อสื่อสาร การค้าขาย โครงสร้างเศรษฐกิจของจังหวัดสงขลา ขึ้นอยู่กับการผลิตในสาขาอุตสาหกรรม สาขาเกษตรกรรม สาขาขายส่ง ขายปลีก และสาขาประมง เป็นสำคัญ คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 29.79 19.35 10.41 และ 8.40 ตามลำดับ ทั้งนี้ ปัจจัยหลักในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจ คือ ยางพารา อุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับยางพารา ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ถุงมือยางเพื่อใช้ในการแพทย์ ผลิตภัณฑ์ยางรถยนต์ ผลิตภัณฑ์ไม้ยางพาราแปรรูป และผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทะเล (รายงานสถิติจังหวัดสงขลา,2559,น.15)

จากสถานการณ์การดำเนินงานวิสาหกิจชุมชนของจังหวัดสงขลา พบว่า ในปี พ.ศ.2560 จังหวัดสงขลามีการจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนแล้วทั้งสิ้น 827 แห่ง และจากข้อมูลของสำนักส่งเสริมการเกษตรที่ 5 จังหวัดสงขลา ซึ่งรับผิดชอบดูแลพื้นที่ระดับเขตตอนล่าง ได้แก่ พัทลุง สงขลา สตูล ปัตตานี ยะลา นราธิวาส พบว่า ประเภทกิจการที่มีการจดทะเบียนสูงสุด ได้แก่ การแปรรูปและผลิตภัณฑ์อาหาร มีจำนวนทั้งสิ้น 1,221 แห่ง ซึ่งมีจำนวนที่สูงมากและเมื่อแยกเป็นรายจังหวัด จังหวัดสงขลาที่มีจำนวนกิจการที่มีการจดทะเบียนสูงสุด ได้แก่ การแปรรูปและผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 212 แห่ง ซึ่งสูงกว่ากิจการประเภทอื่นๆ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่ความนิยมในอันดับต้นๆหนึ่งในนั้นก็คือ ผลิตภัณฑ์เครื่องแกง ด้านผู้บริโภคในจังหวัดสงขลา สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสงขลา สสำรวจดัชนีราคาผู้บริโภคเดือนตุลาคม พ.ศ. 2561 เมื่อเทียบกับเดือนกันยายน พ.ศ.2561 สูงขึ้นร้อยละ 0.2 จากการสูงขึ้นของดัชนีหมวดอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ร้อยละ 0.5 อันเนื่องมาจากหมวดข้าว แป้งและผลิตภัณฑ์จากแป้ง หมวดเนื้อสัตว์ปัดไก่ และสัตว์น้ำ หมวดผักผลไม้ หมวดเครื่องประกอบอาหาร สำหรับดัชนีหมวดอื่นๆ ที่ไม่ใช่อาหารและเครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ไม่เปลี่ยนแปลง โดยที่ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงอยู่ในหมวดเครื่องประกอบอาหาร ข้อมูลยอดขายสินค้า OTOP ของจังหวัด นับถึงเดือนสิงหาคม พ.ศ.2561 ยอดจำหน่าย 209.3 ล้านบาท สินค้าโอท็อปที่สำคัญอันดับแรก คือ สินค้าจากไยตาล อันดับที่ 2 คือ ผ้าทอเกาะยอ อันดับที่ 3 คือ อาหารทะเลแปรรูป (ข้อมูลเศรษฐกิจการค้าจังหวัดสงขลา,2554)

ผลการประเมินศักยภาพกลุ่มวิสาหกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์เครื่องแกงจังหวัดสงขลาจากสำนักงานส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรที่ 5 จังหวัดสงขลา พบว่าส่วนใหญ่อยู่ในระดับดี แต่ที่ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนไม่ถึงร้อยละ 20 มาจากอุปสรรคของการดำเนินงานกิจการวิสาหกิจชุมชน คือ กิจกรรมวิสาหกิจมีการดำเนินงานไม่ต่อเนื่อง ผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนด้อยคุณภาพและขาดผู้นำในการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนที่ดี (อรุณ หนูผุด, 2554,น.103)

ผลิตภัณฑ์เครื่องแกง เป็นเครื่องปรุงประกอบอาหารที่ผูกพันกับวิถีชาวบ้านชานาน เพราะอาหารพื้นบ้านภาคใต้มีรสชาติโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ สืบเนื่องจากดินแดนภาคใต้เคยเป็นศูนย์กลางการเดินเรือค้าขายของพ่อค้าจากอินเดีย จีน และชวาในอดีต ทำให้วัฒนธรรมของชาวต่างชาติโดยเฉพาะ

อินเดียใต้ ซึ่งเป็นต้นตำรับในการใช้เครื่องเทศปรุงอาหารได้เข้ามามีอิทธิพลอย่างมาก อาหารพื้นบ้านภาคใต้ทั่วไป มีลักษณะผสมผสานระหว่างอาหารไทยพื้นบ้านกับอาหารอินเดียใต้ เช่น น้ำบูดู ซึ่งได้มาจากการหมักปลาทะเลสดผสมกับเม็ดเกลือ และมีความคล้ายคลึงกับอาหารมาเลเซีย อาหารของภาคใต้จึงมีรสเผ็ดมากกว่าภาคอื่น ๆ และด้วยสภาพภูมิศาสตร์อยู่ติดทะเลทั้งสองด้าน มีอาหารทะเลอุดมสมบูรณ์ แต่สภาพอากาศร้อนชื้น ฝนตกตลอดปี (สำนักบริการวิชาการมหาวิทยาลัยศิลปากร, 2555) นอกจากนี้ ตำรับแกงและผัด หรือ เครื่องแกง แต่ละชนิดของไทยจะมีส่วนประกอบหลักที่เหมือนกัน คือ พริก หอมแดง กระเทียม ตะไคร้ ข่า และผิวมะกรูดนำมาตำให้ละเอียดจนได้เครื่องแกง จากการศึกษาพบว่า มีคุณสมบัติในการป้องกันโรคต่าง ๆ เช่น “พริก” มีคุณสมบัติช่วยระบบไหลเวียนของเลือด ทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดขึ้นช้า ป้องกันการเกิดมะเร็ง “กระเทียม” มีฤทธิ์ในการลดระดับคอเลสเตอรอล น้ำตาลในเลือด และลดความดันโลหิต “ตะไคร้” มีคุณสมบัติยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียหลายชนิด ลดความดันโลหิต ตลอดจนป้องกันการเกิดมะเร็ง “หอมแดง” ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือด “ข่า” มีฤทธิ์ต้านเชื้อรา แบคทีเรีย และยีสต์ ยับยั้งการเจริญเติบโตของเนื้องอกมะเร็ง “ผิวมะกรูด” มีฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรีย ลดความดันโลหิต เป็นต้น นอกจากนี้ การนำเครื่องเทศสมุนไพรมาบดตำด้วยกัน ยังทำให้สารพฤกษเคมี (Phytochemicals) หรือสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพต่างๆ ออกมาผสมรวมกันและออกฤทธิ์ทั้งเสริมหรือต้านกัน จนก่อให้เกิดประโยชน์อย่างยิ่งต่อสุขภาพ (วิสิฐ จະวะสิต, 2556, น.1) ในทางตรงข้าม เครื่องแกงสามารถทำให้เกิดโรคร้ายไข้เจ็บได้ ทั้งนี้ สาเหตุมาจากความสะอาด ถูกหลักอนามัย ปลอดภัยเป็นสิ่งสำคัญ หากส่วนประกอบหรือวัตถุดิบที่นำมาใช้ปรุงเครื่องแกง ผลิตขึ้นมาโดยไม่มีการควบคุมความปลอดภัยก่อน เช่น การนำพริก กระเทียม ตะไคร้ พริกไทย ที่ไม่สะอาด มีเชื้อราหรือมีร่องรอยการทำลายจากแมลงศัตรูพืช จะทำให้เครื่องแกงที่ผลิตขึ้นมาอาจจะเกิดอันตรายหรือเกิดโรคต่อร่างกาย เช่น โรคอาหารเป็นพิษ โรคทางเดินอาหาร หรือโรคมะเร็งที่เกิดจากร่างกายสะสมสารพิษไว้เป็นเวลานาน เป็นต้น

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงเห็นถึงความสำคัญของการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในระดับต่าง ๆ ว่า ควรจะมีคุณภาพเป็นมาตรฐานและให้ความปลอดภัยต่อผู้บริโภคในการจำหน่าย จึงต้องการสื่อสารกับหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องในด้านการให้ความรู้ วิธีการปฏิบัติ และการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้มีมาตรฐานเท่าเทียมกัน จะช่วยให้ผลิตภัณฑ์น่าเชื่อถือและได้รับการยอมรับในระดับประเทศและระดับสากล จะช่วยทำให้เกิดการสร้างรายได้จำนวนมากเข้าสู่ชุมชน นำไปสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืนที่แท้จริง ทำให้ชุมชนเข้มแข็ง สามารถพึ่งพาตนเองได้ อันจะเป็นเป้าหมายสูงสุดของการพัฒนาประเทศ

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาสภาพ สังคมและเศรษฐกิจของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์เครื่องแกง จังหวัดสงขลา

2.2 เพื่อศึกษาสภาพแวดล้อมการดำเนินธุรกิจวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง

2.3 เพื่อประเมินคุณภาพของผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ตามแบบจำลองซีบี (CIPP Model)

3. กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดการวิจัย

ที่มา: ปรับปรุงจากการประเมินตามแบบจำลองซิป (CIPP Model)

4. สมมติฐานการวิจัย

ผลการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลา ให้เข้าสู่เกณฑ์ มผช.เลขที่ 129/2546 ด้วยแบบจำลอง CIPP ตามหัวข้อการประเมินทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ ด้านสภาพแวดล้อม ด้านปัจจัยนำเข้า ด้านกระบวนการแปรรูป และด้านผลผลิต มีระดับคะแนนเฉลี่ยไม่แตกต่างกัน

5. ขอบเขตของการวิจัย

5.1 ขอบเขตด้านประชากร ข้อมูลจากสำนักงานส่งเสริมและพัฒนากาเกษตรที่ 5 ประชากรเป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลาได้รับการจดทะเบียนเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 47 กลุ่มที่ได้ประเมินศักยภาพเป็น 3 ระดับ ได้แก่ ระดับดี ระดับปานกลาง ระดับต้องปรับปรุง และกลุ่มที่ยังไม่ได้ประเมินศักยภาพ จากหน่วยงานราชการ มีจำนวนสมาชิกทั้งหมด 665 คน ได้จำนวนตัวอย่างเท่ากับ 242 คน และเลือกเก็บข้อมูลเฉพาะสมาชิกที่มีตำแหน่งผู้บริหารในโครงสร้างกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และมีหน้าที่รับผิดชอบผลิตแปรรูปเครื่องแกงเท่านั้น ได้จำนวนที่เก็บจริงเท่ากับ 205 คน

5.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาเฉพาะผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทในจังหวัดสงขลา ประเมินคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเครื่องแกง เลขที่ 129/2546 ที่ออกโดยสำนักมาตรฐานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ด้วยแบบจำลอง CIPP ตามหัวข้อการประเมินทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ ด้านสภาพแวดล้อม ด้านปัจจัยนำเข้า ด้านกระบวนการแปรรูป และด้านผลผลิต

5.3 ขอบเขตด้านเวลา ระยะเวลา 1 ปี ตั้งแต่เดือนกันยายน พ.ศ 2560 – ธันวาคม พ.ศ 2561 รวมเวลาเก็บข้อมูล 4 เดือน นับตั้งแต่เดือนกรกฎาคม พ.ศ 2561 – เดือนตุลาคม พ.ศ 2561

6. ข้อจำกัดการวิจัย

6.1 การวิจัยครั้งนี้ไม่ได้ศึกษารายละเอียดด้านความรู้ที่ทางหน่วยงานราชการให้แก่สมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ความถี่ของการเข้าร่วมอบรมแต่ละครั้ง จำนวนหลักสูตรที่เข้าอบรมต่อปีของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เนื่องจากผู้วิจัยมีข้อจำกัดด้านเวลา

6.2 การวิจัยครั้งนี้ทางผู้วิจัยศึกษาจากข้อมูลที่ทางหน่วยงานสำนักงานส่งเสริมและพัฒนากาเกษตรที่ 5 จังหวัดสงขลาประเมินไว้แล้วแล้ว ไม่ได้ศึกษาขั้นตอนการประเมินศักยภาพสมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจากเจ้าพนักงานราชการ ที่ให้ผลประเมินเป็นระดับดี ปานกลาง ต้องปรับปรุง

7. นิยามศัพท์เฉพาะ

7.1 วิสาหกิจชุมชน หมายถึง การรวมกลุ่มของเกษตรกรที่มีวิถีชีวิตความเป็นอยู่ร่วมกันในจังหวัดสงขลาเพื่อดำเนินกิจกรรมแปรรูปผลิตภัณฑ์เครื่องแกง เพื่อสร้างรายได้แก่ครอบครัวและในชุมชน

7.2 ประสิทธิภาพ หมายถึง การวัดประเมินการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกงจากกระบวนการแปรรูป โดยใช้โมเดลการประเมินตามแบบจำลอง CIPP

7.3 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผลิตภัณฑ์เครื่องแกง คือ ข้อกำหนดคุณสมบัติผลิตภัณฑ์เครื่องแกง เลขที่ 129/2546 ที่ออกโดยสำนักมาตรฐานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม และให้การรับรองและออกเลขที่ การรับรองโดยสำนักมาตรฐานอุตสาหกรรมจังหวัดสงขลา

7.4 ผลิตภัณฑ์เครื่องแกง น้ำพริกแกง หรือที่เรียกว่า เครื่องแกง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเครื่องเทศและสมุนไพรต่าง ๆ เช่น พริกสด พริกแห้ง หัวหอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด อาจมีการเผา คั่ว หรือทอดเครื่องเทศบางชนิด โขลกหรือบดผสมให้เข้ากัน อาจมีส่วนประกอบอื่น เช่น กะปิ เกลือตามส่วนประกอบของน้ำพริก แกงแต่ละอย่าง หรืออาจนำไปผัดกับน้ำมันจนสุกที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท

7.5 การประเมินโครงการ คือกระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบ และนำผลมาใช้ในการเพิ่มคุณภาพและประสิทธิผลของการดำเนินโครงการ

7.6 แบบจำลองซีป (CIPP MODEL) คือแบบจำลองที่เน้นการประเมิน ตามหัวข้อการประเมิน 4 ด้าน ได้แก่ ด้านสภาพแวดล้อม ด้านปัจจัยนำเข้า ด้านกระบวนการแปรรูป และด้านผลผลิต เพื่อนำสารสนเทศมาใช้ในการตัดสินใจ แบบจำลอง CIPP เป็นกระบวนการของการวิเคราะห์เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการตัดสินใจในทางเลือกต่างๆ ที่มีอยู่ และเป็นกลไกในการให้ข้อมูลย้อนกลับที่จำเป็นมายังโครงการ ซึ่งจะช่วยให้มีสารสนเทศที่จำเป็นต่อการตัดสินใจอย่างต่อเนื่อง

8. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

8.1 หน่วยงานราชการที่รับผิดชอบได้ทราบฐานข้อมูลที่เป็นจุดแข็งและจุดอ่อนของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจแปรรูปเครื่องแกงในแต่ละระดับประเมินศักยภาพ เพื่อสามารถวางแผนการช่วยเหลือสนับสนุนได้ตรงกับความต้องการของสมาชิกในแต่ละกลุ่มที่มีระดับประเมินต่างกัน

8.2 ได้แนะแนวทางการส่งเสริมการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนให้กับหน่วยงานราชการต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานส่งเสริมและ พัฒนาการเกษตรที่ 5 (สสท.5) สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสงขลา สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม จังหวัดสงขลา เพื่อยกระดับสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงให้สามารถยื่นขอรับรองมาตรฐานคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนได้เท่าเทียมกัน และยังเพิ่มจำนวนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ผลิตภัณฑ์ได้รับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ซึ่งเป็นพื้นฐานอันดับต้นๆ ที่จะขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์โอท็อป และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ฮาลาลเพิ่มเติม

8.3 ได้รับทราบการให้ความสำคัญต่อปัจจัยต่างๆ ที่มีผลกับการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจแปรรูปเครื่องแกง เพื่อให้หน่วยงานราชการได้จัดทำแผนการอบรมให้ความรู้ให้เหมาะสมกับแต่ละกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยเฉพาะกลุ่มที่ระดับประเมินศักยภาพดี มีความพร้อมที่จะสนับสนุนการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ โดยนำนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหารมาสร้างความแตกต่าง ที่เป็น

เอกลักษณ์ของกลุ่ม ความร่วมมือกับหน่วยงานต่างๆ สถาบันการศึกษา สถาบันวิจัย หน่วยงานราชการ ทำให้สามารถแข่งขันในตลาดระดับประเทศได้ขยายตลาดเพิ่มจำนวนลูกค้าได้มากขึ้น โดยเฉพาะในกลุ่ม AEC กลุ่มประเทศมุสลิมที่นิยมบริโภคเครื่องแกง สร้างรายได้เข้าสู่ชุมชนอย่างต่อเนื่อง ซึ่งเป็นการพัฒนา ชุมชนแบบยั่งยืน



บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง ในจังหวัดสงขลา ผู้วิจัยได้รวบรวมวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องไว้ ดังนี้

1. ความรู้เกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชน
2. วัตถุประสงค์และส่วนประกอบที่ใช้ในการแปรรูปเครื่องแกง
3. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผลิตภัณฑ์เครื่องแกง
4. การบริหารทรัพยากรตามหลัก 4 M
5. สัดส่วนประสมทางการตลาดของผลิตภัณฑ์
6. การประเมินโครงการตามแบบจำลองซีป (CIPP MODEL)
7. การพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน
8. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปในจังหวัดสงขลา
9. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. ความรู้เกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชน

วิสาหกิจชุมชนเกิดขึ้นจากการนำเอาแนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนหรือเศรษฐกิจพอเพียงมาพัฒนาอย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ คำว่า “วิสาหกิจชุมชน” นั้นสามารถใช้คำว่า “ธุรกิจชุมชน” แทนโดยที่ไม่ได้เป็นของเอกชนหรือของภาครัฐและไม่ได้แสวงหาผลกำไรเป็นหลัก แต่เน้นการพึ่งพาอาศัยกันมากกว่า ในระยะเริ่มแรกวิสาหกิจชุมชนยังไม่มี การส่งเสริมที่เป็นรูปแบบอย่างเป็นทางการ ดังนั้น รัฐบาลจึงได้ออกพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนขึ้นเมื่อพ.ศ. 2548 และประกาศใช้อย่างเป็นทางการซึ่งมีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 19 มกราคม พ.ศ. 2548 (กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน, 2548)

1.1 ความหมายของวิสาหกิจชุมชน วิสาหกิจชุมชนหมายถึง กิจการของชุมชนเกี่ยวกับการผลิตสินค้า การให้บริการหรือการอื่น ๆ ที่ดำเนินการโดยคณะบุคคลที่มีความผูกพัน มีวิถีชีวิตร่วมกันและรวมตัวกันประกอบกิจการดังกล่าว ไม่ว่าจะ เป็นนิติบุคคลในรูปแบบใด หรือไม่เป็นนิติบุคคล เพื่อสร้างรายได้และเพื่อการพึ่งพาตนเองของครอบครัว ชุมชนและระหว่างชุมชน(พระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน, 2548) นอกจากนี้ ยังมีผู้ให้ความหมายของวิสาหกิจชุมชนไว้ดังนี้

วิสาหกิจชุมชน (Small and Micro Community Enterprise ; SMCE) หมายถึง การประกอบการขนาดเล็กและขนาดจิ๋ว เพื่อจัดการทุนของชุมชนอย่างสร้างสรรค์ เพื่อการพึ่งพาตนเองและความเพียงพอของครอบครัวและชุมชน ทุน ในที่นี้ไม่ได้หมายถึงแต่เพียงเงิน แต่รวมถึงทรัพยากร ผลผลิต ความรู้ ภูมิปัญญา ทุนทางวัฒนธรรม และทุนทางสังคมให้เกิดประสิทธิภาพและยั่งยืน ยังประโยชน์ให้ชุมชนผู้เป็นเจ้าของวิสาหกิจนั้นเป็นหลัก (สำนักงานเกษตรและสหกรณ์, 2560)

วิสาหกิจชุมชน หมายถึง การประกอบการ ซึ่งรวมถึงกระบวนการคิด การจัดการผลผลิต และทรัพยากรทุกขั้นตอนโดยมีภูมิปัญญาขององค์กรชุมชนหรือเครือข่ายสมาชิกขององค์กรชุมชน เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจสังคมและการเรียนรู้ของชุมชน ซึ่งมีได้มีเป้าหมายเพียงเพื่อการสร้างกำไรทางการเงินเพียงอย่างเดียว แต่รวมถึงกำไรทางสังคม (วิจิต นันทสุวรรณ, 2544, น.1)

วิสาหกิจชุมชน คือ การประกอบการโดยคนในชุมชนเพื่อการจัดการ "ทุน" ของชุมชนอย่างสร้างสรรค์ เพื่อตอบสนองการพึ่งตนเองและความพอเพียงของครอบครัวและชุมชนเจ้าของปัจจัยการผลิตทั้งด้านการผลิต การค้า และการเงิน และต้องการใช้ปัจจัยการผลิตนี้ให้เกิดดอกผลทั้งทางเศรษฐกิจและสังคม ด้านเศรษฐกิจ คือ การสร้างรายได้และอาชีพ ด้านสังคม คือ การยึดโยงร้อยรัดความเป็นครอบครัวและชุมชนให้ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมรับผิดชอบ แบ่งทุกข์แบ่งสุขซึ่งกันและกัน โดยผ่านการประกอบกระบวนการของชุมชน(เสรี พงศ์พิศ, 2544, น.1)

สรุป วิสาหกิจชุมชน หมายถึง กิจการของชุมชน โดยที่ชุมชนเป็นเจ้าของและสมาชิกส่วนใหญ่เป็นชาวบ้านในชุมชน มาทำงานร่วมกันโดยแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบโดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนเพื่อผลิตสินค้าและบริการ ที่สามารถใช้ภายในชุมชนเองทดแทนการซื้อหาจากภายนอก ช่วยสร้างความสามัคคีร่วมมือ พึ่งพาอาศัยกันในชุมชน เกิดการสร้างงานและรายได้เข้าสู่ชุมชน

1.2 เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนและโครงสร้างการดำเนินงาน

1.2.1 เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน จากพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนพ.ศ. 2548 ได้ให้ความหมายของ เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน หมายถึง กลุ่มคนที่รวมตัวกันเป็นองค์กรชุมชนเพื่อประกอบการวิสาหกิจชุมชน ที่สัมพันธ์กันเป็นเครือข่าย โดยแนวทางการดำเนินการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน ได้ให้หน่วยงานราชการได้แก่กรมส่งเสริมการเกษตรเป็นแกนกลางในการดูแลส่งเสริมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน มีหน้าที่เป็นหน่วยงานรับผิดชอบหรือเฟืองกลอนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและเครือข่าย และยังเป็นเป็นสำนักงานเลขานุการคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน ประโยชน์จากการจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนทำให้สมาชิกกลุ่มมีสิทธิในการขอรับการส่งเสริมหรือสนับสนุนตามความต้องการให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนและจะมีคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนทำหน้าที่ประเมินศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในทุกๆปี เพื่อให้สมาชิกในกลุ่มได้รู้ถึงระดับความสามารถตัวเอง โดยแบ่งระดับการประเมินเป็น 3 ระดับ ได้แก่ ระดับดี ระดับปานกลาง ระดับต้องปรับปรุง และกลุ่มที่จดทะเบียนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแล้ว แต่ยังไม่ได้รับการประเมินศักยภาพ

1.2.2 โครงสร้างของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ประกอบด้วยสมาชิกกลุ่มที่มีตำแหน่งต่าง ๆ ดังนี้ กลุ่มผู้บริหาร ได้แก่ ประธานกลุ่ม รองประธานกลุ่ม เลขานุการกลุ่ม และเหรัญญิกกลุ่ม ตำแหน่งดังกล่าวมีหน้าที่ดูแลวางแผนจัดการกลุ่มทั้งหมด และกลุ่มสมาชิก มีหน้าที่รับแผนงานและนำไปปฏิบัติงานจากหัวหน้ากลุ่ม ซึ่งบทบาทหน้าที่ของตำแหน่งในโครงสร้างกลุ่มวิสาหกิจชุมชน มีดังนี้

1) ประธานกลุ่ม มีหน้าที่กำหนดวิสัยทัศน์ ทิศทางเป้าหมายและแผนการดำเนินงาน ของกลุ่ม สวัสดิการที่ให้แก่สมาชิก บริหารการประชุมให้สมาชิกมีส่วนร่วมในการกำหนดเป้าหมาย

2) รองประธานกลุ่ม มีหน้าที่ช่วยเหลือประธานกลุ่ม ร่วมวางแผนงาน การดำเนินงานในกลุ่ม ตามที่ประธานกลุ่มมอบหมายให้ มีหน้าที่ปฏิบัติงานแทนประธานกลุ่มได้ในกรณีประธานกลุ่มไม่อยู่

- 3) เลขานุการกลุ่ม มีหน้าที่จัดทำรายงาน จัดบันทึกรายละเอียดแผนงาน จัดทำกำหนดการ ตารางนัดหมาย สรุปงานรายงานแก่ประธานกลุ่มและรองประธานกลุ่มทราบ
- 4) เற்றுญิกกลุ่ม มีหน้าที่จัดทำบัญชี รายรับ รายจ่าย ข้อมูลการลงหุ้น การปันผลแก่สมาชิกภายในกลุ่ม
- 5) สมาชิกกลุ่ม มีหน้าที่เข้าร่วมการประชุม เสนอความคิดเห็น และ ปฏิบัติงานในกลุ่มตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2. วัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการแปรรูปเครื่องแกง

2.1 ความหมายของผลิตภัณฑ์เครื่องแกง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.129/2546) ให้ความหมายของผลิตภัณฑ์เครื่องแกง ว่าหมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเครื่องเทศและสมุนไพรต่าง ๆ เช่น พริกสด พริกแห้ง หัวหอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด บดผสมให้เข้ากัน อาจมีส่วนประกอบอื่น เช่น กะปิ น้ำตาล น้ำปลา เกลือ แล้วอาจผสมกับกะทิหรือน้ำมันบริโภคตามส่วนประกอบของน้ำพริกแกงแต่ละชนิด และอาจนำไปให้ความร้อนหรือไม่ก็ได้ นำไปประกอบอาหารได้ทันที และ เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากส่วนประกอบต่าง ๆ โดยมีเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสและเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบสำคัญ นำมาบดผสมกัน มีลักษณะเปียกชื้น อาจผสมน้ำมันบริโภค แล้วนำไปผ่านความร้อน

ผลิตภัณฑ์น้ำเครื่องแกงเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของแกงไทย ส่วนใหญ่แกงจะมีชื่อเรียกต่าง ๆ ตามประเภทของเครื่องแกงที่ใช้ เช่น “แกงเขียวหวาน” ใช้เครื่องแกงเขียวหวานเป็นส่วนประกอบ “แกงเผง” ใช้เครื่องแกงเผงเป็นส่วนประกอบ เป็นต้น แกงไทยแบ่งเป็น 2 ชนิด ได้แก่ แกงที่ใส่กะทิและแกงที่ไม่ใส่กะทิ แกงกะทิที่ใส่พริกแกง ได้แก่ แกงคั่ว แกงเผง แกงกะหรี่ แกงเขียวหวาน สำหรับแกงที่ไม่ใส่กะทิที่ใส่เครื่องแกง ได้แก่ แกงป่า แกงส้ม นอกจากนี้ยังมีแกงกะทิที่ไม่ใส่เครื่องแกง ได้แก่ ต้มข่าไก่ ต้มสายบัว แกงไม่ใส่กะทิและไม่ใส่พริกแกง เช่น แกงจืด ต้มส้ม ต้มเค็ม เป็นต้น

2.2 วัตถุดิบที่ใช้ทำเครื่องแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส ได้แก่ ส่วนประกอบจากพืชสมุนไพรและเครื่องเทศต่างๆ ที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการทำเครื่องแกง ได้แก่ ส่วนประกอบหลัก เช่น พริกสด พริกแห้ง ตะไคร้ ผิวมะกรูด หัวหอม กระเทียม ขิง ข่า รากผักชี ลูกผักชี ยี่หระ พริกไทย เป็นต้น ส่วนประกอบที่อาจมีได้ เช่น กะปิ กะทิ น้ำมันบริโภค หรืออื่นๆ และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส เช่น เกลือบริโภค น้ำปลา น้ำขอส น้ำตาล มะขามเปียก หรืออื่นๆ ตามชนิดของแกงแต่ละชนิด

2.3 การเสื่อมเสียคุณภาพของผลิตภัณฑ์เครื่องแกง เนื่องจากวัตถุดิบหลักที่นำมาใช้เป็น ส่วนประกอบของเครื่องแกงนั้นมาจากพืชชนิดต่างๆ ดังนั้น จึงเกิดการเสื่อมของคุณภาพของผลิตภัณฑ์ด้านต่างๆ ได้ง่าย ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส การเสื่อมเสียที่มีสาเหตุมาจากเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร ได้แก่ แบคทีเรีย ยีสต์ รา ปนเปื้อนและเพิ่มจำนวนในอาหารจนทำให้รสชาติไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค นอกจากนี้ยังก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยและก่อให้เกิดโรคต่างๆ ได้ ดังนั้น การถนอมอาหารหรือการยืดอายุ การเก็บรักษาเครื่องแกงจึงมีความสำคัญซึ่งจะต้องควบคุมตลอดกระบวนการแปรรูป ตั้งแต่การคัดเลือก การจัดเตรียมวัตถุดิบ การผลิต บรรจุภัณฑ์และการบรรจุอาหาร รวมทั้งการควบคุมปริมาณความชื้นและค่าวอเตอร์แอกติวิตี (Water Activity: a_w) ในผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นค่าที่ชี้ระดับปริมาณน้ำต่ำสุดในอาหารที่เชื้อจุลินทรีย์สามารถนำไปใช้ในการเจริญเติบโตและใช้ในการเกิดปฏิกิริยาเคมีต่าง ๆ ค่า a_w ยังใช้ในการ

ประเมินว่าเชื้อจุลินทรีย์ชนิดใดเป็นหรือไม่เป็นสาเหตุที่ทำให้อาหารเสีย มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ กำหนดค่า a_w มาตรฐานในผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงไว้ที่ 0.85 เพื่อใช้ในการควบคุมและป้องกันการเสื่อมเสีย ของเครื่องแกงที่เกิดขึ้นจากเชื้อจุลินทรีย์ (กรมวิทยาศาสตร์บริการพริกแกง, 2556)

2.4 วิธีการทำเครื่องแกงชนิดต่างๆ แกงเผ็ดจะมีรสเผ็ดนำ มีรสเค็มและมันตามสูตร ภูมิปัญญาแต่โบราณซึ่งมักจะปรุงรสชาติให้เผ็ดจัด เนื้อสัตว์ที่นิยมนำมาใช้กับแกงเผ็ด มักจะเป็นเนื้อสัตว์ ต่าง ๆ เช่น เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อเป็ด และสัตว์ป่า (นกกระทา หมูป่า ฯลฯ) เพราะเครื่องแกงที่ใช้เป็น วัตถุดิบที่มีกลิ่นเครื่องเทศและเผ็ดร้อน สามารถดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ได้เป็นอย่างดี เครื่องแกงที่นิยม รับประทานมีดังนี้

2.4.1 เครื่องแกงเผ็ด

1) ส่วนประกอบของวัตถุดิบ

- พริกแห้ง 3 ชนิด (พริกชี้ฟ้า พริกชี้ฟ้า และพริกหยวก) ประมาณ 113 กรัม
- ลูกผักชี 2 ช้อนโต๊ะ
- เม็ดพริกไทยขาว 10 เม็ด
- รากผักชี หรือก้านผักชี (สับละเอียด) 2 ช้อนโต๊ะ
- ตะไคร้ป่นละเอียด 2 ต้น (เฉพาะโคน)
- ข่า (ป่นละเอียด) 2 ช้อนชา
- ผิวมะกรูด (สับละเอียด) 2 ช้อนชา
- หอมแดง (สับละเอียด) 2 ช้อนโต๊ะ
- กระเทียมสับ 1/4 ถ้วย
- กะปิ 2 ช้อนชา
- เกลือทะเล 2 ช้อนชา

2) วิธีการทำเครื่องแกงเผ็ด

(1) ตัดขั้วพริกแห้งแล้วกรีดฝักเพื่อนำเม็ดออก จากนั้นตัดพริกเป็นชิ้นบาง ๆ เล็ก ๆ แล้วนำไปแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 10 นาทีจนนุ่ม

(2) ใส่ลูกผักชีและเม็ดพริกไทยขาวลงไปโขลกในครกให้ละเอียด ตามด้วยราก ผักชี ตะไคร้ ข่า ผิวมะกรูด หอมแดง กระเทียม กะปิ เกลือทะเล และพริกแห้งที่แช่น้ำไว้ลงไปโขลกให้เข้ากัน จนเนียนละเอียด ประมาณ 5 นาที (หรือนำส่วนผสมทั้งหมดไปปั่นในเครื่องปั่นให้ละเอียด) เก็บใส่ภาชนะ นำเข้าแช่เย็น เก็บไว้ใช้ได้นานเป็นสัปดาห์

2.4.2 เครื่องแกงส้ม

1) ส่วนประกอบของวัตถุดิบ

- พริกแห้ง+พริกสด
- เกลือป่น
- หอมแดงหั่นหยาบ
- กระเทียม

- ขมิ้น
- กะปิ

2) วิธีทำเครื่องแกงส้ม

- (1) โขลกพริกแห้งกับเกลือป่น 1/2 ช้อนชาให้ละเอียด
- (2) ใส่ข่า หอมแดง และกระเทียมโขลกต่อให้ละเอียด
- (3) ใส่กุ้งต้มสุกลงไปโขลก ตามด้วยกะปิโขลกให้เข้ากัน เตรียมไว้

2.4.3 เครื่องแกงคั่ว

1) ส่วนประกอบของวัตถุดิบ

- พริกชี้ฟ้าแห้ง เอาเม็ดออก
- เกลือป่น 1 ช้อนชา
- ข่าหั่นพอยาบ 1 ช้อนชา
- ตะไคร้ 1 ช้อนโต๊ะ
- หอมแดง 10 หัว
- กระเทียมไทย กลีบเล็ก 20 กลีบ
- กะปิ 1 ช้อนชา

2) วิธีทำเครื่องแกงคั่ว

- (1) แกะเมล็ดจากพริกแห้ง แล้วจึงนำผิวพริกแช่น้ำไว้สักครู่ แล้วบีบน้ำออกจนพริกหมด จึงหั่นละเอียด
- (2) โขลกพริกแห้งกับเกลือให้ละเอียด ใส่ข่า ตะไคร้ โขลกจนละเอียดเติมหอมกระเทียม โขลกให้เข้ากัน จึงใส่กะปิโขลกให้เนียนเป็นเนื้อเดียวกัน
- (3) เเทน้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ ลงในกระทะใช้ไฟอ่อน พอน้ำมันอุ่น ใส่น้ำพริกลงผัดประมาณ 3 นาที แล้วตักออกใส่ภาชนะ

3. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผลิตภัณฑ์เครื่องแกง

3.1 สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม สังกัดกระทรวงอุตสาหกรรม มีหน้าที่ให้การรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน ผลิตภัณฑ์เครื่องแกง เลขที่ 129/2556 ตามประกาศข้อกำหนดที่สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรมได้ออกประกาศไว้ และจะแสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน หรือชื่อย่อ มผช. กับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง(สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม,2558) อีกหน่วยงานหนึ่งที่มีหน้าที่ให้การรับรองมาตรฐานคือ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ สังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation body : AB) มีหน้าที่ให้การรับรองระบบงานแก่หน่วยรับรอง (Certification body : CB) และหน่วยตรวจ(Inspection body : IB) ในสาขาต่างๆ เช่น การรับรองผลิตภัณฑ์ (Product Certification) การรับรองการบริหารงานคุณภาพ (Quality Management System Certification) เพื่อให้หน่วยรับรอง (CB) และหน่วยตรวจ (IB) ไปตรวจสอบและรับรองมาตรฐานให้แก่ ฟาร์ม โรงงาน ผู้ประกอบการ ในขอบข่ายต่าง ๆ เช่น หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (GMP), การ

วิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP), การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP), ด้านเกษตรอินทรีย์ (Organic Agriculture) เป็นต้น (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2561)

3.1.1 การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มีบทบาทหน้าที่ในการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน หรือยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้รับการพัฒนาเท่าที่ควร และยังมีนโยบาย หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ของรัฐบาล เพื่อเสริมสร้างให้แต่ละชุมชนได้ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น เพื่อผลิตจำหน่ายสู่ตลาดผู้บริโภค โดยมีวัตถุประสงค์ที่สำคัญ คือ ส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ได้รับการรับรองและแสดงเครื่องหมายการรับรองเพื่อส่งเสริมด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลาย และสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในการเลือกซื้อ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อเน้นให้มีการพัฒนาแบบยั่งยืน เพื่อความเชื่อถือของผู้บริโภค

3.1.2 หน้าที่ของสำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม

1) กำหนดรูปแบบเครื่องหมายรับรองและจะต้องประชาสัมพันธ์เผยแพร่ เพื่อให้ผู้บริโภครับทราบ ความสำคัญ ประโยชน์ที่จะได้รับ รวมถึงสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเองให้พยายามปรับปรุงพัฒนาเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐานและยอมรับอย่างทั่วถึง

2) พัฒนาผู้ผลิตในชุมชนโดยส่งผู้เชี่ยวชาญเข้าไปให้ความรู้ช่วยเหลือ แนะนำ ภายในกลุ่มให้สามารถปรับปรุงเพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

3) ประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้ฝ่ายช่องทางการสื่อสารต่างๆ จัดกิจกรรมประกวดสุดยอดผลิตภัณฑ์มีรางวัล และยกย่องกลุ่มที่ได้รับการรับรองแล้วให้มาแนะนำขั้นตอนการปฏิบัติดำเนินงานเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรอง(สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม,2545)

3.1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

1) เป็นการสนับสนุนผู้ผลิตรายย่อยให้ทำผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ และสนับสนุนด้านการตลาดโดยการให้เครื่องหมายรับรองซึ่งจะเป็นการพัฒนาที่ยั่งยืน และยกระดับการผลิตต่อไป

2) เป็นการสนองต่อนโยบายเร่งด่วนของรัฐบาลในโครงการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ในด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ให้ผ่านการรับรองเพื่อสามารถแสดงสัญลักษณ์

3) เป็นการส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อยกระดับให้มีการปรับปรุงการผลิตให้ดียิ่งขึ้น เพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันของธุรกิจชุมชน โดยเฉพาะในโครงการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ทั่วประเทศ

4) เป็นการส่งเสริมด้านการตลาด ให้เป็นที่ยอมรับและเพิ่มความเชื่อถือของผู้ซื้อ ในและต่างประเทศ

3.2 มาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เครื่องแกง แต่ละมาตรฐานจะมีหัวข้อ ขอบเขต ที่คล้ายคลึงกัน จะว่าด้วย นิยาม ความหมายของผลิตภัณฑ์ เครื่องแกง ลักษณะที่เป็นที่ต้องการในด้าน สี กลิ่น รส ปริมาณสารกันบูดหรือ วัตถุกันเสียที่กำหนด สุขลักษณะสถานที่ผลิต การบรรจุ การปิดฉลาก และเกณฑ์การชักตัวอย่างการตรวจสอบวิเคราะห์ แยกมาตรฐานเป็น 2 ประเภท ประเภทแรกเป็นวัตถุดิบ และอีกประเภทเป็นผลิตภัณฑ์

รายละเอียดมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

3.2.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เครื่องแกง (มผช.129/2546) ต้องมีคุณภาพดังต่อไปนี้

- 1) มีสีดีตามลักษณะตามธรรมชาติของน้ำพริกแกงและส่วนประกอบที่ใช้
- 2) ต้องไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นบูด
- 3) ต้องไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน กรวด หายหรือชิ้นส่วนสิ่งปนจากสัตว์
- 4) กรณีน้ไปผัดกับน้ำมันต้องมีค่าเปอร์ออกไซด์ไม่เกิน 30 มิลลิกรัม
- 5) อะฟลาทอกซินต้องมีค่าไม่เกิน 20 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม
- 6) สารปนเปื้อน ได้แก่ ตะกั่ว ต้องน้อยกว่า 1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สารหนูต้องน้อยกว่า 2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สารปรอทต้องน้อยกว่า 0.5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม แคดเมียมต้องน้อยกว่า 2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- 7) การใช้วัตถุเจือปนอาหารและวัตถุกันเสียสามารถใส่ได้ตามปริมาณที่กฎหมายกำหนด และห้ามใช้สีสังเคราะห์ทุกชนิด
- 8) ต้องตรวจพบจุลินทรีย์ที่ก่อโรคได้ปริมาณที่กฎหมายกำหนด

3.2.2 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก. 429-2548) เครื่องแกงและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส (Curry paste and Seasoning paste) ต้องมีคุณภาพดังต่อไปนี้

- 1) มีลักษณะทั่วไป ได้แก่ สีดีตามลักษณะตามธรรมชาติของเครื่องแกงและส่วนประกอบที่ใช้ ต้องไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นบูด
- 2) ต้องไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน กรวด หายหรือชิ้นส่วนสิ่งปนจากสัตว์
- 3) การใช้วัตถุกันหืนกรณีใช้น้ำมัน ปริมาณไม่เกิน 0.005 โดยน้ำหนัก วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร สามารถใส่ได้ตามปริมาณที่กฎหมายกำหนด และห้ามใช้สีสังเคราะห์ทุกชนิด ยกเว้นสีที่ได้จากธรรมชาติ
- 4) ต้องตรวจพบจุลินทรีย์ที่ก่อโรคได้ปริมาณที่กฎหมายกำหนด
- 5) สารปนเปื้อน เช่น อะฟลาทอกซิน ตรวจพบได้ไม่เกิน 20 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม

3.2.3 มาตรฐานสินค้าเกษตรพริกแห้ง (มกษ.3001-2553) ต้องมีคุณภาพดังต่อไปนี้และมีตำหนิไม่เกินเกณฑ์ที่ระบุไว้ดังนี้

- 1) ไม่มีกลิ่นอับ หรือกลิ่นแปลกปลอม
- 2) พริกแห้งในบรรจุภัณฑ์เดียวกันต้องเป็นชนิดเดียวกัน
- 3) ไม่มีศัตรูพืช หรือชิ้นส่วนของศัตรูพืช
- 4) ไม่เน่าเสียจนทำให้ไม่เหมาะต่อการบริโภค
- 5) ไม่เห็นเส้นใยของเชื้อรา เมื่อมองด้วยตาเปล่า

3.2.4 มาตรฐานสินค้าเกษตรกระเทียม (มกษ. 1508-2551) ต้องมีคุณภาพขั้นต่ำ ดังนี้

- 1) กระเทียมหัว ต้องคงสภาพเป็นหัว กระเทียมกลีบต้องมีเปลือกหุ้มสมบูรณ์ไม่งอก
- 2) กลีบกระเทียมไม่เน่าเสียหรืออยู่ในสภาพที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค

- 3) ปลายกลีบไม่มีติ่ง (หางหนู)
- 4) มีรูปทรง สีและรสชาติตรงตามพันธุ์ สะอาด และปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่สามารถมองเห็นได้
- 5) มีการตัดแต่งรากและ/หรือก้านใบ แล้วแต่กรณี
- 6) ไม่มีศัตรูพืชที่มีต่อรูปลักษณะทั่วไปของผลิตผล
- 7) ไม่มีความเสียหายของผลิตผลเนื่องจากศัตรูพืช
- 8) ไม่มีความผิดปกติของความชื้นภายนอก โดยไม่รวมถึงหยดน้ำที่เกิดจากการนำผลิตผลออกจากห้องเย็น
- 9) ไม่มีความเสียหายเนื่องจากน้ำค้างแข็ง อุณหภูมิต่ำ อุณหภูมิสูง และ/หรือโดนแดดเผา

3.2.5 มาตรฐานสินค้าเกษตรหอมแดง (มกอช. 1509-2551) ต้องมีคุณภาพขั้นต่ำ ดังนี้

- 1) เป็นหอมแดงทั้งหัว มีสภาพสมบูรณ์ เนื้อแน่น สะอาด
- 2) ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้ ไม่เน่าเสีย หรือเสียหาย
- 3) ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อลักษณะทั่วไปของผลิตผล
- 4) ไม่มีความเสียหายของผลิตผลเนื่องจากศัตรูพืช
- 5) ไม่มีความเสียหายอันเนื่องมาจากอุณหภูมิสูง และ/ รมัถระวัง เพื่อให้อยู่ในสภาพที่ยอมรับได้เมื่อถึงปลายทางหรือ อุณหภูมิต่ำ
- 6) ไม่มีความชื้นที่ผิดปกติจากภายนอก ยกเว้นหยดน้ำที่เกิดหลังจากการนำออกจากห้องเย็น ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม และ/หรือรสชาติที่ผิดปกติ และไม่แตกยอด และ/หรือ ไม่แตกรากใหม่

3.2.6 มาตรฐานสินค้าเกษตรพริกสด (มกษ. 1502-2560) ต้องมีคุณภาพขั้นต่ำ ดังนี้

- 1) ผลพริกต้องมีความแก่อ่อนที่เหมาะสมกับการบริโภค การขนส่ง และการเก็บรักษา โดยมีระดับความแก่อ่อนของผลที่เหมาะสม 2 ระดับ คือ ผลแก่เขียว สีมลมีสีเขียวอ่อน หรือสีเขียวเข้ม ขึ้นกับพันธุ์ และผลสุกแก่ สีมลมีสีแดง สีส้ม หรือสีเหลือง ขึ้นกับพันธุ์
- 2) ผลต้องสมบูรณ์ สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้ ยกเว้นอาจมีก้าน ชั่วผล และใบพริกได้ไม่เกินร้อยละ 1 ของน้ำหนักโดยรวม
- 3) ผลมีความสด ไม่เน่าเสีย หรือเสียหาย รูปร่างลักษณะและขนาดของผลเป็นไปตามพันธุ์ไม่ น้อยกว่าร้อยละ 85 โดยจำนวนหรือโดยน้ำหนัก
- 4) ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไปของผลิตผล ไม่มีความเสียหายของผลิตผลเนื่องจากศัตรูพืช
- 5) ไม่มีกลิ่นและรสชาติผิดปกติ ปราศจากความเสียหายเนื่องมาจากอุณหภูมิต่ำ และ/หรืออุณหภูมิสูง ปราศจากความชื้นภายนอกที่ผิดปกติ ยกเว้นหยดน้ำที่เกิดหลังการนำออกจากห้องเย็น

4. การบริหารทรัพยากรตามหลัก 4M

ในการดำเนินธุรกิจหรือองค์การใดๆ ก็ตาม ต้องอาศัยหลายๆ ปัจจัยประกอบกัน เพื่อก่อให้เกิดกิจกรรมในการประกอบธุรกิจองค์การคือ กลุ่มบุคคลตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป รวมกันขึ้นเพื่อที่จะ

ดำเนินการให้บรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้ โดยที่บุคคลคนเดียวไม่สามารถดำเนินการให้สำเร็จได้โดยลำพัง ซึ่งเราจะพบว่าองค์การจะเกิดขึ้นและมีอยู่ในสังคมมนุษย์ทุกหนทุกแห่งและองค์การก็เป็นเครื่องมือสำหรับการดำเนินการให้เป็นไปตามเป้าหมายและความสำเร็จ ดังนั้น การจัดการ (Management) หรือการบริหาร (Administration) 2 คำนี้จึงเป็นคำที่คนส่วนใหญ่ คู่กันเคยและใช้กันอยู่เสมออย่างกว้างขวาง จึงมีความหมายคล้ายคลึงกันและใช้ทดแทนกันอยู่เสมอ

การจัดการ (Management) คือ การจัดการภารกิจภายในขององค์การให้บรรลุวัตถุประสงค์และเป็นไปตามนโยบายแผนงานที่ได้กำหนดไว้ หรือ การจัดการ หมายถึง ภารกิจของบุคคลหนึ่งบุคคลใดหรือหลายคนที่เข้ามาทำหน้าที่ประสานให้การทำงานของแต่ละบุคคลที่ต่างฝ่ายต่างทำไม่สามารถบรรลุผลสำเร็จได้ ส่วนการบริหาร (Administration) หมายถึง การบริหารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการในระดับและแผนงาน ซึ่งส่วนใหญ่ใช้กับการบริหารในภาครัฐหรือองค์การขนาดใหญ่ จากความเห็นของนักวิชาการต่อคำทั้ง 2 จะเห็นได้ว่าเป็นความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับเจตนาของผู้นั้นว่าจะมีความเหมาะสมไปในทางใด ซึ่งอาจใช้คำทั้ง 2 แทนกันได้ (ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ, 2552)

ในการดำเนินธุรกิจมี 4 ด้านหรือที่เรียกว่า 4M ได้แก่

4.1 คน (Man) ซึ่งถือว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญที่สุด เพราะธุรกิจจะเกิดขึ้นได้ต้องอาศัยความคิดของคน มีคนเป็นผู้ดำเนินการหรือจัดการทำให้เกิดกิจกรรมทางธุรกิจหลายรูปแบบ เพื่อให้ประสบความสำเร็จในการประกอบธุรกิจนั้นๆ

4.2 เงิน (Money) เป็นปัจจัยในการดำเนินธุรกิจอีกชนิดหนึ่งที่ต้องนำมาประกอบเพื่อให้เกิดธุรกิจ ซึ่งแต่ละธุรกิจจะใช้ปริมาณเงินที่แตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับว่าธุรกิจนั้นมีขนาดเล็กหรือใหญ่

4.3 วัสดุหรือวัตถุดิบ (Material) ซึ่งในการผลิตสินค้าต้องอาศัยวัตถุดิบในการผลิต ดังนั้นผู้บริหารต้องรู้จักบริหารวัตถุดิบให้มีประสิทธิภาพเพื่อให้ได้ต้นทุนที่ต่ำและทำให้ธุรกิจได้ผลกำไรสูงสุด

4.4 วิธีปฏิบัติงาน (Method) ซึ่งการปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอนของการดำเนินธุรกิจ ควรมีการวางแผน และควบคุมให้การปฏิบัติงานนั้นมีประสิทธิภาพ

5. สัดส่วนประสมทางการตลาดของผลิตภัณฑ์

5.1 ความหมายส่วนประสมทางการตลาด (marketing mix) หมายถึง เครื่องมือทางการตลาดที่ธุรกิจนำมาใช้ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ทางการตลาด (Kotler, 1997, p. 98) ประกอบด้วย 2 ปัจจัย ได้แก่ ปัจจัยภายในของกิจการ (internal factors) และปัจจัยภายนอกกิจการ (external factors)

5.1.1 ปัจจัยภายใน (internal factors) คือ ผู้ประกอบการหรือผู้จัดการ สามารถควบคุมให้เป็นไปตามนโยบายของกิจการ ประกอบด้วย 4 ส่วน ได้แก่ ราคา สถานที่ขาย ผลิตภัณฑ์ การส่งเสริมการขาย ซึ่งมีรายละเอียดแต่ละส่วนดังนี้

- 1) **ผลิตภัณฑ์ (product)** ประกอบด้วย ความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ คุณภาพ การออกแบบรูปร่าง ทรง ตรา ยี่ห้อ บรรจุภัณฑ์หรือหีบห่อ การรับประกัน ขนาดและรูปร่างการบริการ เป็นต้น
- 2) **ราคา (price)** ประกอบด้วย ราคาสินค้า ส่วนลด การรับรู้ราคาสินค้าของผู้บริโภค ระยะเวลาการจ่ายเงิน เป็นต้น

3) *สถานที่จำหน่าย (place)* ประกอบด้วย ช่องทางการจำหน่าย สถานที่จำหน่าย สินค้า สินค้าคงคลัง การขนส่ง เป็นต้น

4) *การส่งเสริมการขาย (promotion)* ประกอบด้วย กานส่งเสริมการขาย การโฆษณา การประชาสัมพันธ์ การขายตรง การส่งเสริมการขายโดยผ่านตัวแทนจำหน่าย เป็นต้น

5.1.2 ปัจจัยภายนอกกิจการ (external factors) คือปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการดำเนินงานของกิจการไม่สามารถควบคุมได้ เช่น สภาพแวดล้อมทางเศรษฐกิจ สังคม การเมือง คู่แข่งขัน วัฒนธรรม กฎหมาย และเทคโนโลยี เป็นต้น

6. หลักการการประเมินผลโครงการ ด้วย CIPP Model

การประเมินแบบซีบีพี หรือ CIPP Model ของสตีฟเฟิลบีม (Danial . L. Stufflebeam) เป็นโมเดลที่ได้รับการยอมรับกันทั่วไปในปัจจุบัน CIPP Model เป็นการประเมินที่เป็นกระบวนการต่อเนื่อง มีจุดเน้นที่สำคัญ คือ ใช้ควบคู่กับการบริหารโครงการ เพื่อหาข้อมูลประกอบการตัดสินใจ อย่างต่อเนื่อง ตลอดเวลา

6.1 การบริหารโครงการ (Project Management) คือการวางแผนโครงการโดยกำหนดวัตถุประสงค์และเป้าหมายไว้เพื่อคาดหวังผลลัพธ์ที่จะเกิดขึ้น และวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการ ผู้ที่มีอำนาจก็จะทำการคัดเลือกและอนุมัติโครงการ หลังจากนั้นก็จะมีการนำโครงการไปสู่การปฏิบัติ

6.2 วัตถุประสงค์การประเมินโครงการ คือ การให้สารสนเทศเพื่อการตัดสินใจ เน้นการแบ่งแยกบทบาทของการทำงานระหว่าง ฝ่ายประเมินกับ ฝ่ายบริหารออกจากกันอย่างเด่นชัด กล่าวคือฝ่ายประเมินมีหน้าที่ระบุ จัดหา และนำเสนอสารสนเทศให้กับฝ่ายบริหาร ส่วนฝ่ายบริหารมีหน้าที่เรียกหาข้อมูล และนำผลการประเมินที่ได้ไปใช้ประกอบการตัดสินใจ เพื่อดำเนินกิจกรรมใด ๆ ที่เกี่ยวข้องแล้วแต่กรณี ทั้งนี้เพื่อป้องกันการมีอคติในการประเมิน และ เขาได้แบ่งประเด็นการประเมินผลออกเป็น 4 ประเภท คือ

6.2.1 ประเมินสภาพแวดล้อม (context evaluation) เป็นการประเมินความต้องการทรัพยากร ปัจจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อกำหนดวัตถุประสงค์และความเป็นไปได้ของโครงการ

6.2.2 การประเมินปัจจัยเบื้องต้น (input evaluation) เป็นการประเมินเพื่อใช้ข้อมูลตัดสินใจปัจจัยต่างๆที่เกี่ยวข้องกับโครงการว่าเหมาะสมหรือไม่ โดยดูว่าปัจจัยจะมีส่วนช่วยให้บรรลุจุดมุ่งหมายของโครงการหรือไม่ เป็นการตรวจสอบเพื่อตอบคำถามที่สำคัญ เช่นปัจจัยที่กำหนดไว้ในโครงการมีความเหมาะสมเพียงพอหรือไม่

6.2.3 ประเมินกระบวนการ (process evaluation) เป็นการประเมินระหว่างดำเนินโครงการเพื่อเปรียบเทียบการบรรลุตามแผนงานและระยะเวลาที่วางไว้ หากพบปัญหาอุปสรรคก็จะได้แก้ไขปรับเปลี่ยนให้มีความเหมาะสมประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

6.2.4 การประเมินผลผลิต (product evaluation) เป็นการประเมินผลเมื่อโครงการสิ้นสุด โดยดูผลกับวัตถุประสงค์การทำโครงการ มีการนำข้อมูลสภาพแวดล้อม ปัจจัยเบื้องต้นมาประกอบเพื่อให้ได้รับทราบคุณภาพ และผลกระทบจากโครงการ (สุนีย์รัตน์ จันทรรักษ์, 2554, น.1)

6.3 ระบบการประเมินผลโครงการ หมายถึง กระบวนการที่มุ่งแสวงหาคำตอบว่านโยบาย/แผนงานโครงการบรรลุตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่กำหนดไว้หรือไม่ เพียงใด โดยมีมาตรฐานและ

เครื่องมือในการวัดที่แม่นยำและเชื่อถือได้ การประเมินผลจึงคล้ายกับการหาใครสักคนหนึ่งเอากระจกมาส่องให้เราเห็นหน้าตาตัวเองว่า สวยงามดีแล้วหรือยัง มีข้อบกพร่องอะไรบ้าง จะได้ปรับปรุงแก้ไขตนเอง (ศักดิ์ชัย ภูเจริญ, 2553) การประเมินผล เป็นขั้นตอนสุดท้ายเพื่อให้ทราบว่า การปฏิบัติงานตามโครงการ นั้นบรรลุวัตถุประสงค์หรือไม่ มีการเบี่ยงเบนไปจากสิ่งที่คิดไว้หรือไม่ โดยเฉพาะความสำเร็จของโครงการ จะต้องพิจารณาทั้งผลผลิต (Output) ผลลัพธ์ (Outcome) และผลกระทบ (Impact) ด้วย ซึ่งเรา เรียกว่า การบริหารแบบมุ่งผลสัมฤทธิ์ (Result Base Management)

7. การพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน

7.1 ความหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable development) หมายถึง “การพัฒนาที่ตอบสนองความต้องการของปัจจุบันโดยไม่ทำให้ผู้คนในอนาคตเกิดปัญหาในการตอบสนองความต้องการของตนเอง” (World Commission on Environment and Development Our Common Future , 1987, น.1)

7.2 ประเภทของการพัฒนาแบบยั่งยืน สามารถแบ่งออกได้ 3 ด้านคือ ด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคม และด้านสิ่งแวดล้อมซึ่ง ซึ่งเชื่อมโยงและสัมพันธ์กัน “การพัฒนาที่ยั่งยืน” เป็นคำที่ถูกใช้คู่ไปกับ คำว่า “ ธรรมมาภิบาล” (good governance) ถือว่าเป็นสองคำที่สัมพันธ์กันแยกกันอยู่อย่างแยกจากกัน มิได้ โดยโครงการพัฒนาแห่งสหประชาชาติ (UNDP) เห็นว่าการพัฒนาที่ยั่งยืนได้ถ้าหากมีธรรมภิบาล

7.3 การพัฒนามนุษย์ (human development) กระบวนการพัฒนารายงานของ (UNDP) 1996 ได้แสดงให้เห็นว่า การเติบโตทางเศรษฐกิจไม่ได้เป็นหลักประกันการพัฒนาที่ยั่งยืนและไม่ได้ขจัดปัญหา ความยากจนให้หมดไปเช่น บางประเทศมีรายได้ให้ประชาชนต่อหัวสูงกลับอยู่ในระดับต่ำของการพัฒนา มนุษย์ มีปัญหาความเหลื่อมล้ำแตกต่างระหว่างประเทศร่ำรวยและประเทศยากจนระหว่างคนรวย กับคนจน ในประเทศเดียวกัน ช่องว่างที่ถ่างออกไปเรื่อยๆการพัฒนามนุษย์มีอยู่ 5 ลักษณะคือ

7.3.1 การสร้างความเข้มแข็ง (empowerment) คือการเพิ่มขีดความสามารถในการ เลือทางและทางเลือกให้ผู้คนได้เป็นอิสระจากความหวาดกลัว จากสิ่งที่พวกเขาขาดแคลน และให้มีส่วนร่วมใน การตัดสินใจในเรื่องที่มีผลกระทบต่อชีวิต

7.3.2 ความร่วมมือ (co-operation) ผู้คนสัมพันธ์กันช่วยเหลือเกื้อกูลกัน

7.3.3 ความเท่าเทียม (equity) คนมีโอกาเข้าถึงทรัพยากรการศึกษาการดูแลสุขภาพ การจัดการชีวิต ทรัพยากร ชุมชนของตนเอง

7.3.4 ความยั่งยืน (sustainability) การพัฒนาวันนี้ไม่ทำลายทรัพยากรและโอกาส ของคนรุ่นต่อไปแต่สร้างหลักประกันให้คนในอนาคตเป็นอิสระจากความยากจนและได้ใช้ความสามารถขั้น พื้นฐานของตัวเอง

7.3.5 ความมั่นคงปลอดภัยอันตราย (security) ในชีวิตทรัพย์สินการคุกคามจากโรค และภัยอันตราย

8. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปจังหวัดสงขลา

จังหวัดสงขลา มีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ จึงทำให้เกิดการรวมกลุ่มคนในชุมชนจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาผลิตเป็นสินค้าและบริการ ทั้งนี้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนจะได้รับการส่งเสริมช่วยเหลือและการประเมินศักยภาพจากหน่วยงานราชการ จึงสามารถผลิตสินค้าและบริการที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดสงขลาได้ถูกจัดแบ่งประเภทได้ดังนี้

8.1 ประเภทของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจังหวัดสงขลา สามารถแบ่งลักษณะการประกอบกิจการสามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภทคือ วิสาหกิจชุมชนพื้นฐานคือผลิตเพื่อใช้ในท้องถิ่นเป็นหลัก มีอยู่ 5 อย่าง คือ ข้าว อาหาร สมุนไพร เครื่องใช้ ปุ๋ย อยู่ในขีดความสามารถของชาวบ้านทั่วไป และประเภทวิสาหกิจชุมชนก้าวหน้า เป็นวิสาหกิจที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีสูตรเคล็ดลับที่ถ่ายทอดจากบรรพบุรุษส่งขายออกตลาดใหญ่ได้มีคุณภาพตามมาตรฐาน สามารถแข่งขันกับสินค้าทั่วไปได้ซึ่งกลุ่มวิสาหกิจแปรรูปเครื่องแกงจัดเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประเภทก้าวหน้า

ข้อมูลการจดทะเบียนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดสงขลา ปี พ.ศ 2560 จำนวนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีจำนวนทั้งหมด 827 กลุ่ม จำนวนสมาชิกทั้งหมด 13,293 ราย จำนวนเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนจังหวัดสงขลาจำนวน 3 แห่ง จำนวนสมาชิก 24 ราย แบ่งประเภทกิจการ ผลิตสินค้า 18 ประเภท ได้แก่ การผลิตพืช การผลิตปศุสัตว์ การผลิตประมง การแปรรูปและผลิตภัณฑ์อาหาร ผลิตภัณฑ์ผ้าทอ/เสื้อผ้า ผลิตภัณฑ์จักสาน ดอกไม้ประดิษฐ์ เครื่องจักรกล ของชำร่วยที่ระลึกผลิตภัณฑ์สมุนไพร เครื่องดื่ม เครื่องประดับ เครื่องไม้/เฟอร์นิเจอร์ เครื่องหนัง เครื่องผลิตปัจจัยการผลิต เครื่องปั้น สิ่งประดิษฐ์จากโลหะ การผลิตสินค้าอื่นๆ การให้บริการ 6 ประเภท ได้แก่ ร้านค้าชุมชน ออมทรัพย์ชุมชน ท่องเที่ยว สุขภาพซ่อมเครื่องจักรกล บริการอื่นๆ

ลักษณะกิจกรรมเด่นของวิสาหกิจชุมชนจังหวัดสงขลาแบ่งออกเป็น 3 ลักษณะ ดังนี้ กลุ่มที่ 1 สภาพพื้นที่เหมาะสมกับอาชีพการทำนา เป็นอาชีพหลัก มีวิสาหกิจชุมชน การผลิตข้าว ซ่อมมือ เป็นกิจกรรมเด่น และกิจกรรมรอง เป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์ด้านการเกษตรต่างๆกลุ่มที่ 2 สภาพพื้นที่ชายฝั่งทะเลมีอาชีพหลัก ทำการประมงวิสาหกิจใน การแปรรูปผลิตภัณฑ์ ด้านการประมง เช่น กะปิ บูด กิจกรรมรองเป็นวิสาหกิจชุมชนการผลิตเครื่องแกง กลุ่มที่ 3 สภาพพื้นที่เขตชุมชนเมืองและชานเมืองมีสภาพเป็นพื้นที่ปลูกไม้ผลและการท่องเที่ยว มีวิสาหกิจชุมชนด้านแปรรูปไม้ผล เช่นผลไม้ตามฤดูกาล ผลิตภัณฑ์จากส้มแขก น้ำผลไม้พร้อมดื่ม ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ และด้านการท่องเที่ยวเชิงเกษตร (สำนักงานสถิติจังหวัดสงขลา, 2559)

8.2 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลา

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ที่ขึ้นทะเบียนแล้วและได้รับการประเมินศักยภาพทั้ง 3 ระดับ ได้แก่ ระดับดี ระดับปานกลาง ระดับต้องปรับปรุง

ตารางที่ 2.1 รายชื่อกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา

ลำดับ ที่	รหัสทะเบียน	ชื่อ	ที่ตั้ง	สินค้า/บริการ
1	5-90-16-04/1-0016	วิสาหกิจชุมชน เครื่องแกงบ้านโหนด	49/1 หมู่ 2 ต.คลองหลา อ.คลองหอยโข่ง จ.สงขลา โทรศัพท์ 0862876086	- ผลิตเครื่องแกง ชนิดต่างๆ
2	5-90-16-04/1-0015	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิต เครื่องแกงบ้านช่างแก้ว	9 หมู่ 7 ต.คลองหลา อ.คลองหอยโข่ง จ.สงขลา โทรศัพท์ 0873947936	- เครื่องแกงต่าง ๆ
3	5-90-16-03/1-0020	วิสาหกิจชุมชน เครื่องแกงตายาย	34/3 หมู่ 6 ต.โคกม่วง อ.คลองหอยโข่ง จ.สงขลา โทรศัพท์ 0898764303	- เครื่องแกงส้ม แกงกะทิ แกงเผ็ด
4	5-90-16-02/1-0015	วิสาหกิจชุมชน เครื่องแกงบ้านย่านยาว	25 หมู่ 1 ต.ทุ่งลาน อ.คลองหอยโข่ง จ.สงขลา โทรศัพท์ 0872958948	- เครื่องแกงส้ม เครื่องแกงเผ็ด เครื่องแกงกะทิ
5	5-90-16-03/1-0007	วิสาหกิจชุมชน เครื่องแกงโคกม่วง	88 หมู่ 8 ต.โคกม่วง อ.คลองหอยโข่ง จ.สงขลา โทรศัพท์ 074240270	- เครื่องแกงต่าง ๆ
6	5-90-15-04/1-0018	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิต เครื่องแกงบ้านรำแดง	7 หมู่ 3 ต.รำแดง อ.สิงหนคร จ.สงขลา โทรศัพท์ 0802793506	- ผลิตเครื่องแกง ส้ม แกงเผ็ด แกง คั่ว
7	5-90-15-10/1-0014	วิสาหกิจชุมชนเกษตร สรรพลึง	72 หมู่ 3 ต.บางเขียด อ.สิงหนคร จ.สงขลา	- ข้าวอินทรีย์- ผัก ปลอดสารพิษ น้ำพริกแกง
8	5-90-15-05/1-0014	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม ส่งเสริมเพื่อการผลิต หมู่ ที่ 3 ตำบลวัดขนุน	10/2 หมู่ 3 ต.วัดขนุน อ.สิงหนคร จ.สงขลา	- เครื่องแกง

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ลำดับ ที่	รหัสทะเบียน	ชื่อ	ที่ตั้ง	สินค้า/บริการ
9	<u>5-90-15-11/1-0008</u>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเลบ้านม่วงงาม	92/2 หมู่ 3 ต.ม่วงงาม อ.สิงหนคร จ.สงขลา โทรศัพท์ 0876311954	- การผลิตกะปิ- การผลิตเครื่องแกง
10	<u>5-90-14-01/1-0004</u>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกงอสม.บ้านบางหยี	28/8 หมู่ 4 ต.บางกล้า อ.บางกล้า จ.สงขลา โทรศัพท์ 0843265454	- เครื่องแกง
11	<u>5-90-14-02/1-0009</u>	วิสาหกิจชุมชนผลิตเครื่องแกงบ้านเลียบ	46 หมู่ 1 ต.ท่าช้าง อ.บางกล้า จ.สงขลา โทรศัพท์ 062975796	- ผลิตเครื่องแกง
12	<u>5-90-13-01/1-0030</u>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องแกงเกาะยวน	92 หมู่ 11 ต.รัตภูมิ อ.ควนเนียง จ.สงขลา โทรศัพท์ 0876311054	- เครื่องแกงกะทิ, แกงส้ม, แกงเผ็ด
13	<u>5-90-13-01/1-0029</u>	วิสาหกิจชุมชนญานิสาศรีเครื่องแกง	49/1 หมู่ 11 ต.รัตภูมิ อ.ควนเนียง จ.สงขลา โทรศัพท์ 0817987725	- เครื่องแกงกะทิ, แกงส้ม, แกงเผ็ด
14	<u>5-90-12-02/1-0003</u>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านทุ่งนาหวาน	16/3 หมู่ 5 ต.พิจิตร อ.นาหม่อม จ.สงขลา โทรศัพท์ 0862894018	- เครื่องแกง ผัดเผ็ด แกงส้ม แกงกะทิ
15	<u>5-90-11-16/1-0018</u>	วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านบ้านไร่	47/3 หมู่ 10 ต.บ้านพรุ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา โทรศัพท์ 0850772950	- เครื่องแกงสมุนไพร
16	<u>5-90-11-12/1-0037</u>	วิสาหกิจชุมชนการผลิตเครื่องแกงชุมชนบ้านเขาน้อย	106 หมู่ 8 ต.ทุ่งตำเสา อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา โทรศัพท์ 0815406256	- เครื่องแกงสมุนไพร

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ลำดับ ที่	รหัสทะเบียน	ชื่อ	ที่ตั้ง	สินค้า/บริการ
17	<u>5-90-11-02/1-0014</u>	วิสาหกิจชุมชน เครื่องแกงสมุนไพรบ้าน ต้นโหนด	153/5 หมู่ 2 ต.ควนลัง อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา โทรศัพท์ 074360417	- เครื่องแกง สมุนไพร
18	<u>5-90-11-05/1-0003</u>	วิสาหกิจชุมชน เครื่องแกงสมุนไพรบ้าน เกาะหมี่	136 หมู่ 11 ต.คลองแห อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา โทรศัพท์ 0878370599	- เครื่องแกง สมุนไพร
19	<u>5-90-11-13/1-0001</u>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม แม่บ้านเกษตรกร คลองจิกตำบลท่าข้าม	1 หมู่ 2 ต.ท่าข้าม อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา โทรศัพท์	- ผลิตเครื่องแกง สมุนไพร
20	<u>5-90-11-14/1-0003</u>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม แม่บ้านเกษตรกรบ้าน ท่าจีนตำบลน่าน้อย	47/1 หมู่ 7 ต.น่าน้อย อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา โทรศัพท์	- ผลิตเครื่องแกง สมุนไพร
21	<u>5-90-11-02/1-0001</u>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม แม่บ้านเกษตรกร บ้านวัดเกาะวัด	30/2 หมู่ 4 ต.ควนลัง อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา โทรศัพท์ 0	- เครื่องแกง สมุนไพร
22	<u>5-90-10-05/1-0023</u>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูป ผลผลิตทางการเกษตรบ้าน ทุ่งสบายใจ	171 หมู่ 6 ต.ทุ่งหมอ อ.สะเดา จ.สงขลา โทรศัพท์	- เครื่องแกงตำมือ
23	<u>5-90-10-02/1-0018</u>	วิสาหกิจชุมชน เครื่องแกงสมุนไพร บ้านควนเสม็ด	200/2 หมู่ 10 ต.ปริก อ.สะเดา จ.สงขลา โทรศัพท์ 0872995838	- ผลิตเครื่องแกง
24	<u>5-90-10-01/1-0002</u>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม เครื่องแกงสำเร็จรูป สมใจนึก	82/15 หมู่ ต.สะเดา อ.สะเดา จ.สงขลา โทรศัพท์ 074460855	- น้ำแกงส้ม, น้ำต้ม ยำ, น้ำต้มส้มโตนด
25	<u>5-90-10-02/1-0002</u>	วิสาหกิจชุมชนสวน หม่อมผลิตเครื่องแกง สำเร็จรูปตราครก	50 หมู่ 5 ต.ปริก อ.สะเดา จ.สงขลา โทรศัพท์ 042604281	- เครื่องแกง

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ลำดับ ที่	รหัสทะเบียน	ชื่อ	ที่ตั้ง	สินค้า/บริการ
26	<u>5-90-09-02/1-0045</u>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิต เครื่องแกงบ้านคลอง กอย	15 หมู่ 15 ต.ท่า ชะมวง อ.รัตภูมิ จ.สงขลา โทรศัพท์	- ผลิตเครื่องแกง เพื่อจำหน่าย
27	<u>5-90-09-09/1-0041</u>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม เครื่องแกงตำมือ	175/2 หมู่ 10 ต.เขาพระ อ.รัตภูมิ จ.สงขลา โทรศัพท์	- ผลิตเครื่องแกง เพื่อจำหน่าย
28	<u>5-90-09-09/1-0028</u>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม เครื่องแกงสมุนไพรตำ ครกสูตรโบราณบ้านนา สีทอง	83 หมู่ 2 ต. กำแพงเพชร อ.รัตภูมิ จ.สงขลา โทรศัพท์	- ผลิตเครื่องแกง ต่าง ๆ แกง
29	<u>5-90-07-03/1-0019</u>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิต ข้าวบ้านหนองถั่ว	110 หมู่ 2 ต.ตะเคียน อ.ระโนด จ.สงขลา โทรศัพท์ 0831935747	- เครื่องแกงสมุด ไพร
30	<u>5-90-07-11/1-0024</u>	วิสาหกิจชุมชน เครื่องแกงสมุนไพรบ้าน ขาว	156 หมู่ 3 ต.บ้านขาว อ.ระโนด จ.สงขลา โทรศัพท์	- เครื่องแกง สมุนไพรบ้านขาว
31	<u>5-90-07-12/1-0007</u>	วิสาหกิจชุมชนศูนย์ เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง บ้านแม่ใหญ่	190/3 หมู่ 5 ต.แดนสงวน อ.ระโนด จ.สงขลา โทรศัพท์	- แปรรูปเครื่องแกง
32	<u>5-90-06-07/1-0027</u>	วิสาหกิจชุมชนพริกแกง แม่บ้านสวนขาม	32/7 หมู่ 2 ต.เขาแดง อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา โทรศัพท์ 0937678994	- เครื่องแกง
33	<u>5-90-06-01/1-0037</u>	วิสาหกิจชุมชนบ้านบ่อ ทองชุมชนสองวิถี	9/2 หมู่ 4 ต.สะบ้าย้อย อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา โทรศัพท์ 0857832800	- เครื่องแกงส้ม, กะทิ ผัดเผ็ด,
34	<u>5-90-06-07/1-0021</u>	วิสาหกิจชุมชนวิสาหกิจ ชุมชนแปรรูปเครื่องแกง บ้านเกาะยาง	41 หมู่ 7 ต.เขาแดง อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา โทรศัพท์ 0862911098	- เครื่องแกงส้ม ,เผ็ด,คั่ว,กระเทียม

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ลำดับ ที่	รหัสทะเบียน	ชื่อ	ที่ตั้ง	สินค้า/บริการ
35	<u>5-90-06-04/1-0006</u>	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป เครื่องแกงบ้านโหนด	39/3 หมู่ 6 ต.บ้านโหนด อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา	- ฟริกแกง
36	<u>5-90-06-03/1-0004</u>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิต เครื่องแกงและแปรรูปไม้ ผลบ้านระไมล์	34/7 หมู่ 4 ต.เปียน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา โทรศัพท์	- ทำเครื่องแกงทุก ชนิด
37	<u>5-90-05-01/1-0052</u>	วิสาหกิจชุมชนศูนย์การ เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง (ตามรอยพ่อ) อำเภอ เทพา	11 หมู่ 3 ต.เทพา อ.เทพา จ.สงขลา โทรศัพท์ 0872689430	- ปลาต้ม เครื่องแกง
38	<u>5-90-05-06/1-0017</u>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม เกษตรพื้นบ้าน	119 หมู่ 1 ต.วังใหญ่ อ.เทพา จ.สงขลา โทรศัพท์ 0801379043	- เครื่องแกง เครื่องแกงคั่ว เครื่องแกง
39	<u>5-90-05-01/1-0037</u>	วิสาหกิจชุมชนวิถีชุมชน คนพอเพียงบ้านพรุ หมาก	10 หมู่ 3 ต.เทพา อ.เทพา จ.สงขลา โทรศัพท์ 0872689430	- เครื่องแกง
40	<u>5-90-05-04/1-0040</u>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม เครื่องแกงบ้านควนเจดีย์	33 หมู่ 6 ต.ลำไพล อ.เทพา จ.สงขลา โทรศัพท์ 0612257933	- ผลิตเครื่องแกง เผ็ด แกงส้ม แกง กะทิ
41	<u>5-90-05-04/1-0036</u>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มฟริก แกงมุสลิมลำไพล	311 หมู่ 2 ต.ลำไพล อ.เทพา จ.สงขลา โทรศัพท์ 0892984765	- ทำเครื่องแกง
42	<u>5-90-05-03/1-0005</u>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มฟริก แกงบ้านดิน	71 หมู่ 3 ต.เกาะสะบ้า อ.เทพา จ.สงขลา โทรศัพท์ 048555857	- ทำฟริกแกงต่างๆ

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ลำดับ ที่	รหัสทะเบียน	ชื่อ	ที่ตั้ง	สินค้า/บริการ
43	<u>5-90-04-07/1-0029</u>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม แม่บ้านเกษตรกรบ้าน สะท้อน	114 หมู่ 1 ต.สะท้อน อ.นาทวี จ.สงขลา โทรศัพท์ 0934572034	- เครื่องแกง
44	<u>5-90-04-08/1-0013</u>	วิสาหกิจชุมชน เครื่องแกงสมุนไพรบ้าน กระทิง	48 หมู่ 2 ต.ทับช้าง อ.นาทวี จ.สงขลา โทรศัพท์ 0810995575	- เครื่องแกง สมุนไพร
45	<u>5-90-04-06/1-0007</u>	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม เครื่องแกงสมุนไพรบ้าน ดงหมูเหนือ	23/2 หมู่ 2 ต.ท่าประดู่ อ.นาทวี จ.สงขลา โทรศัพท์ 0897321718	- เครื่องแกง สมุนไพร
46	<u>5-90-03-09/1-0025</u>	วิสาหกิจชุมชนสตรีอาสา พัฒนาผลิตเครื่องแกง และจักรสานเส้นปล้า สตึกบ้านช้างคลอด	96/1 หมู่ 4 ต.ท่าหมอไทร อ.จะนะ จ.สงขลา โทรศัพท์ 0872882747	- การทำพริกแกง เพื่อจำหน่าย
47	<u>5-90-03-03/1-0011</u>	วิสาหกิจชุมชน เครื่องแกงทุ่งเอาะ	52/2 หมู่ 2 ต.สะพานไม้แก่น อ.จะนะ จ.สงขลา โทรศัพท์ 0817665637	- ผลิตเครื่องแกง

ที่มา: รายงานรายชื่อกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจังหวัดสงขลา สำนักงานส่งเสริมพัฒนาเกษตรที่ 5

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทั้ง 47 กลุ่ม กระจายอยู่ทั่วทุกอำเภอของจังหวัดสงขลา โดยจังหวัดสงขลา มีข้อมูลลักษณะสำคัญดังนี้ ขนาดและที่ตั้ง จังหวัดสงขลาเป็นจังหวัดชายทะเลตั้งอยู่ในภาคใต้ฝั่งตะวันออก ที่ละติจูด 7 องศา 12 ลิปดาเหนือ ลองจิจูด 108 องศา 36 ลิปดาตะวันออก สูงจากระดับน้ำทะเลเฉลี่ย 4 เมตร ห่างจากกรุงเทพฯโดยทางรถไฟ 947 กิโลเมตรโดยทางรถยนต์ตามทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 4 เลียบ ฝั่งตะวันตกประมาณ 1,300 กิโลเมตร สายเลียบฝั่งตะวันออกประมาณ 1,125 กิโลเมตรและประมาณ 725 กิโลเมตรทางทะเล เนื้อที่ จังหวัดสงขลา มีเนื้อที่ประมาณ 7,150 ตารางกิโลเมตร หรือ 4,464,3375 ไร่พื้นที่ทางเหนือ ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม ทางตะวันออกเป็นที่ราบริมทะเลทางใต้เป็นที่ราบสูง ป่าและภูเขาค่อย ๆ ลาดเทไป ทางทะเลสาบสงขลา เหมาะแก่การเพาะปลูก ทำนา ทำไร่

ทำสวนยางพาราและสวนผลไม้โดยพื้นที่ ถือ ครอบคลุมการเกษตรประมาณร้อยละ 61 เป็นพื้นที่ป่าไม้ร้อยละ 36 ที่เหลือร้อยละ 3 เป็นเนื้อที่ ใช้ประโยชน์ ด้านการค้าและที่อยู่อาศัย

ทิศเหนือติดต่อกับจังหวัดนครศรีธรรมราชและพัทลุง

ทิศตะวันออกติดต่อกับอำเภอไทยด้านทะเลจีน

ทิศใต้ติดต่อกับจังหวัดยะลา ปัตตานีและรัฐเคดาร์ ,เปอร์ลิส ประเทศมาเลเซีย

ทิศตะวันตกติดต่อกับจังหวัดพัทลุงและสตูล

ลักษณะภูมิประเทศ แบ่งออกได้เป็น 3 บริเวณ คือ

1. บริเวณทะเลสาบสงขลาทางทิศเหนือที่อำเภอสิงหพระและอำเภอระโนดเป็นที่ราบลุ่มเหมาะแก่ การทำนาและพืชพันธุ์อื่น ๆ

2. บริเวณทะเลนอก พื้นที่เป็นที่ราบเหมาะแก่การปลูกมะพร้าวและต้นสน พื้นที่ซึ่งห่างจากทะเลไป เป็นที่ราบลุ่มเหมาะแก่การทำนา อันได้แก่ บนพื้นที่อำเภอสิงหพระ อำเภอระโนด อำเภอเมือง อำเภอเทพา และอำเภอจะนะ

3. บริเวณที่ประกอบดวนเนินและภูเขา พื้นที่เป็นดินเหนียวปนทรายและลูกรัง มีลำน้ำไหลผ่าน หลายสาย มีป่าไม้ ซึ่งใช้ในการปลูกสร้างบ้าน ยางพารา มีการปลูกผลไม้เป็นแห่ง ๆ บริเวณดังกล่าวได้แก่ อำเภอหาดใหญ่ อำเภอจะนะ อำเภอเทพา อำเภอรัตนภูมิ อำเภอนาหวี และอำเภอสะบ้าย้อย

ลักษณะอากาศทั่วไป จังหวัดสงขลาอยู่ภายใต้อิทธิพลของลมมรสุมที่พัดประจำเป็นฤดูกาล 2 ชนิดคือ มรสุมตะวันออกเฉียงเหนือหรือฤดูหนาว จะมีลมจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งเป็นลมเย็นและแห้งจากประเทศ จีนพัดปกคลุมประเทศไทย ทำให้ภาคต่างๆ ทางตอนบนของประเทศตั้งแต่ภาคกลางขึ้นไป มีอากาศหนาว เย็นและแห้งแล้งทั่วไป แต่ภาคใต้ตั้งแต่จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ลงไปรวมถึงสงขลาด้วยกลับมีฝนตกชุก

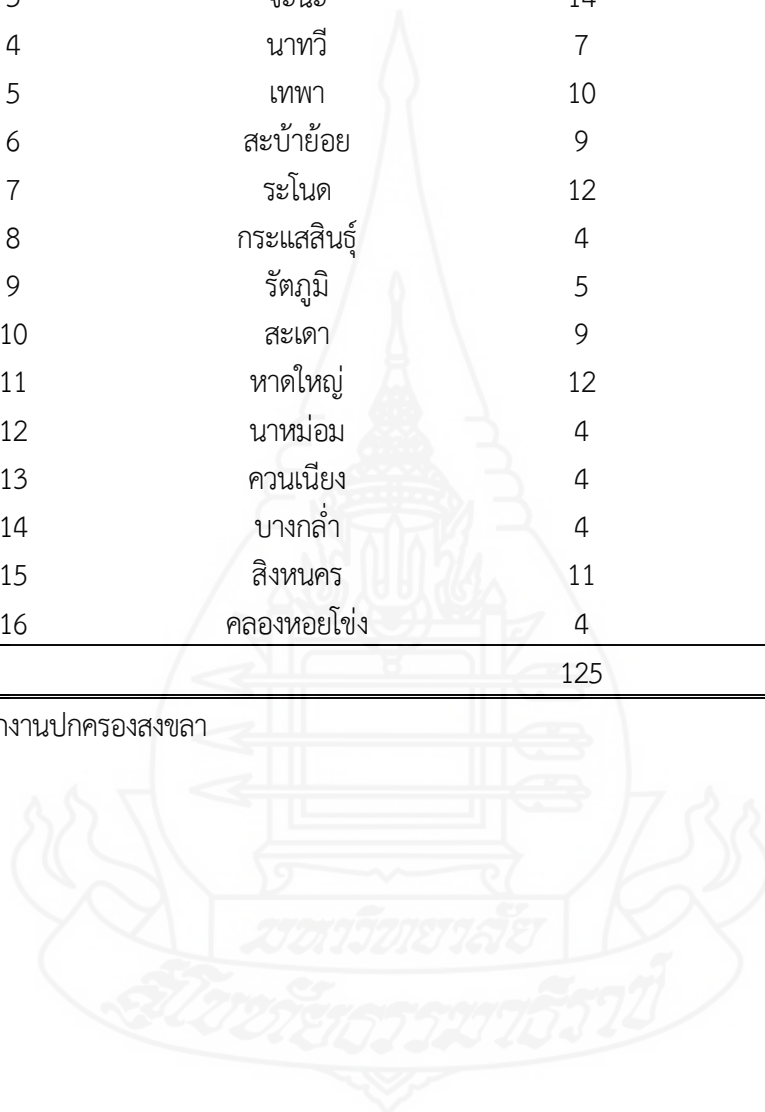
ฤดูกาลของจังหวัดสงขลาแบ่งได้เป็น 2 ฤดูคือ ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่กลางเดือนกุมภาพันธ์ถึงกลางเดือนกรกฎาคม ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่กลางเดือนสิงหาคมถึงกลางเดือนมกราคม ปริมาณฝนเฉลี่ยของจังหวัดสงขลาอยู่ใน เกณฑ์ค่อนข้างดีฝนเฉลี่ยตลอดปีประมาณ 2,093.8 มิลลิเมตรและมีฝนตกประมาณ 159 วัน เดือนที่มีฝนตก มากที่สุดคือเดือนพฤศจิกายน มีปริมาณฝนเฉลี่ยประมาณ 582.6 มิลลิเมตรและมีฝนตกประมาณ 23 วัน เคย วัดฝนสูงสุดใน 24 ชั่วโมงได้ 329.4 มิลลิเมตรเมื่อวันที่ 20 พฤศจิกายน 2519

การแบ่งเขตการปกครอง การปกครองแบ่งออกเป็น 16 อำเภอ 125 ตำบล 1022 หมู่บ้าน 1 องค์การบริหาร ส่วนจังหวัด 19 เทศบาลและ 121 องค์การบริหารส่วนตำบล(สำนักงานสถิติจังหวัดสงขลา, 2559)

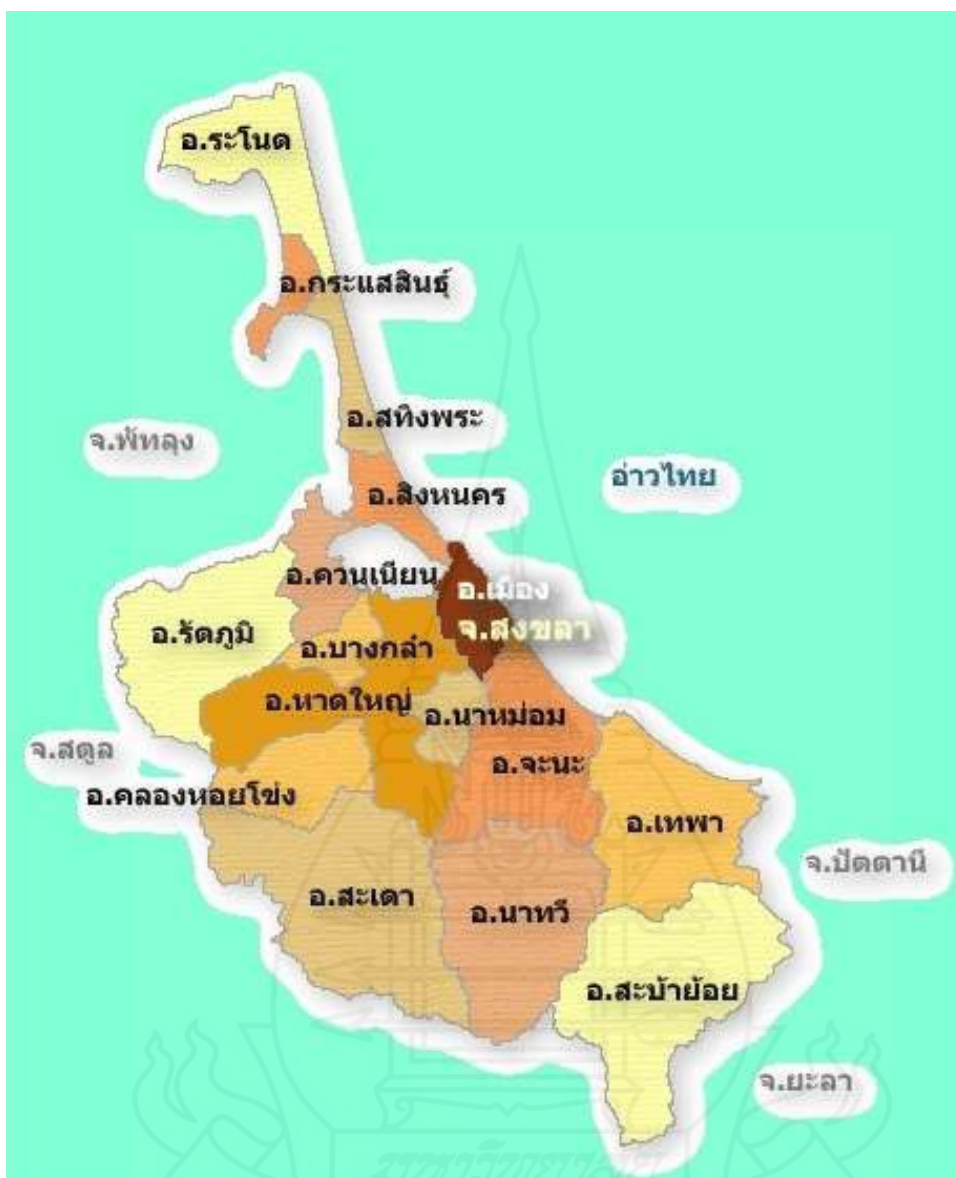
ตารางที่ 2.2 การแบ่งเขตปกครองจังหวัดสงขลา

ลำดับ	อำเภอ	จำนวนตำบล	จำนวนหมู่บ้าน
1	เมืองสงขลา	5	47
2	สทิงพระ	11	79
3	จะนะ	14	139
4	นาทวี	7	92
5	เทพา	10	67
6	สะบ้าย้อย	9	62
7	ระโนด	12	73
8	กระแสสินธุ์	4	22
9	รัตภูมิ	5	63
10	สะเดา	9	66
11	หาดใหญ่	12	92
12	นาหม่อม	4	29
13	ควนเนียง	4	46
14	บางกล่ำ	4	36
15	สิงหนคร	11	77
16	คลองหอยโข่ง	4	32
		125	1022

ที่มา: สำนักงานปกครองสงขลา



แผนที่แบ่งเขตการปกครองจังหวัดสงขลา



ภาพที่ 2.1 การแบ่งเขตอำเภอจังหวัดสงขลา

ที่มา: รายงานสถิติจังหวัดสงขลา ปี พ.ศ.2559

9. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สุกัญญา ไหมเครือแก้ว และคณะ (2551) รายงานการวิจัยเชิงปฏิบัติการการพัฒนาคุณภาพและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ชุมชนกรณีศึกษา : ไตปลาคว่ำแห้ง ชื่อกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโพธิ์เสด็จเลขที่ 67/18 หมู่ที่ 1 ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช *วัตถุประสงค์* เพื่อศึกษาบริบทชุมชนบริบทกลุ่ม และขั้นตอนการผลิตแกงไตปลาคว่ำแห้งเพื่อพัฒนาคุณภาพและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ไตปลาคว่ำแห้งของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโพธิ์เสด็จให้ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ไตปลาคว่ำแห้งของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโพธิ์เสด็จ ในการศึกษาวิจัยได้จัดให้มี

กิจกรรมกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันกับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโพธิ์เสด็จ ได้แก่ การให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะที่ดีในการผลิต การทำแผนปรับปรุงสุขลักษณะ และในด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การศึกษาดูงาน การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน การวิเคราะห์ SWOT เพื่อค้นหาปัญหาและตัวชี้วัดร่วมกัน นอกจากนี้ยังมีการสำรวจการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อแก๊สไต่ปลาคั่วแห้ง และรูปแบบของบรรจุภัณฑ์เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของกลุ่ม ผลจากการวิจัยและการร่วมกิจกรรมกระบวนการเรียนรู้ต่าง ๆ ทำให้ทราบถึงบริบทของกลุ่ม และบริบทของผลิตภัณฑ์รวมทั้งสภาพปัจจุบัน การผลิตและสถานที่ เกิดองค์ความรู้ในด้านการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ องค์ความรู้ด้านการผลิตไต่ปลาคั่วแห้ง วัตถุดิบที่ใช้ ขั้นตอนในการผลิตไต่ปลาคั่วแห้งบรรจุขวดอย่างละเอียด การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบคุณภาพไต่ปลาคั่วแห้ง การตลาดของไต่ปลาคั่วแห้ง การสนับสนุนจากหน่วยงานต่าง ๆ รวมทั้งการทำแผนปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ถูกสุขลักษณะ ทราบถึงปัจจัยแห่งความสำเร็จของกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งประกอบไปด้วยจุดแข็ง จุดอ่อน และอุปสรรค แผนการดำเนินงานในอนาคต และทราบถึงการยอมรับของผลิตภัณฑ์ไต่ปลาคั่วแห้งของผู้บริโภค อีกทั้งยังมีการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ให้สอดคล้องกับสภาพปัจจุบันและมีความสวยงามตรงตามความต้องการของผู้บริโภค นอกจากนี้การร่วมโครงการยังส่งผลต่อการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้นทั้งในด้านสถานที่ เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์การผลิต สิ่งแวดล้อม และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ผลิตซึ่งมีผลดีต่อการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปัจจุบันยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ประเภท ไต่ปลาแห้ง (323/2547) ชุมชนแล้ว อยู่ในช่วงระหว่างรอผล เลขที่คำขอ สอจ.ร 37-323-01-นศ/1

ประภาพร โถน้อย(2551) ศึกษาสภาพการดำเนินงานของธุรกิจผลิตภัณฑ์ชุมชนและผลที่เกิดจากการได้รับ การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพการดำเนินงานของธุรกิจผลิตภัณฑ์ชุมชนและผลที่เกิดจากการได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)พบว่า ธุรกิจผลิตภัณฑ์ชุมชนส่วนใหญ่ผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทของใช้/ของ ตกแต่ง/ของที่ระลึก ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนมาแล้ว 2 ปีขึ้นไปและผลิตภัณฑ์หลักได้รับ ดาวระดับ 1-3 ดาว ผลการศึกษาในด้านต่างๆพบว่าผลการวิจัยสภาพการดำเนินงานของธุรกิจผลิตภัณฑ์ชุมชน พบว่า ธุรกิจผลิตภัณฑ์ชุมชนส่วนใหญ่ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์เอง ใช้ที่ทำการของธุรกิจเป็นสถานที่ผลิต มีขนาดพื้นที่ที่ใช้ ในการผลิตประมาณ 50-100 ตารางเมตร ธุรกิจไม่เคยได้รับการรับรองมาตรฐานอื่นๆ มาก่อน เลย ส่วนใหญ่จำหน่ายผลิตภัณฑ์อยู่ที่ที่ทำการของธุรกิจ ตลาดเป้าหมายหลักคือตลาดในพื้นที่ ใกล้เคียง โดยแสดงตราสัญลักษณ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนอยู่ที่สถานที่จำหน่าย ธุรกิจไม่เสีย ค่าใช้จ่ายใดๆ เลยในการเตรียมตัวเพื่อยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน หลังจาก ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนมาแล้วธุรกิจมีสมาชิกเพิ่มขึ้นน้อยกว่า 5 คน ธุรกิจได้รับความ ช่วยเหลือจากกรมพัฒนาชุมชน สัดส่วนของเครื่องจักรและแรงงานคนที่ใช้ในการผลิต คือ เครื่องจักร 20: แรงงานคน 80 และผลการดำเนินงานในปัจจุบัน ธุรกิจมีรายได้มากกว่า รายจ่าย (กำไร) ผลการวิจัยเกี่ยวกับผลที่เกิดจากการได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เมื่อเทียบ กับก่อนได้รับ พบว่า โดยภาพรวมธุรกิจผลิตภัณฑ์ชุมชนได้รับผลเพิ่มขึ้นเล็กน้อย เมื่อพิจารณา เป็นรายด้าน พบว่า ธุรกิจผลิตภัณฑ์ชุมชนส่วนใหญ่ได้รับผลเพิ่มขึ้นเล็กน้อยทุกด้าน ผลการเปรียบเทียบผลที่เกิดจากการได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน จำแนกตาม ข้อมูลทั่วไปของธุรกิจด้านประเภทของผลิตภัณฑ์หลัก พบว่า โดยภาพรวมไม่แตกต่างกัน เมื่อ พิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีความแตกต่างกัน 3 ข้อ จำแนกตามข้อมูลทั่วไปของธุรกิจ ด้าน ระยะเวลาที่ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

มาแล้ว พบว่า โดยภาพรวมไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณา เป็นรายข้อ พบว่า มีความแตกต่างกัน 1 ข้อ และ ผลการเปรียบเทียบ จำแนกตามข้อมูลทั่วไปของ ธุรกิจ ด้านระดับดาวที่ได้รับของผลิตภัณฑ์หลัก พบว่า โดยภาพรวมไม่แตกต่างกันและเมื่อพิจารณา เป็นรายข้อ พบว่า มีความแตกต่างกัน 4 ข้อ ความต้องการการ ส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ส่วนใหญ่ต้องการให้ ภาครัฐช่วยส่งเสริมด้านการตลาด หรือ หาแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้ ต้องการให้รัฐช่วยด้านเงินทุน หมุนเวียน หรือเงินกู้ระยะยาวดอกเบี้ยต่ำ ต้องการให้ภาครัฐส่งเสริมและสนับสนุนอย่างจริงจังและ ต่อเนื่อง ต้องการให้มีการจัดงานแสดงสินค้าให้ มากขึ้นทั้งในกรุงเทพมหานครและในส่วนภูมิภาค ต้องการให้มีการส่งเสริมการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภค รู้จักมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

วชิระ สิงห์คง และคณะ (2558) ศึกษาการยกระดับผู้ผลิตสินค้าสู่การรับรองมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกำแพงเพชร วัตถุประสงค์ของการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ คือการยกระดับผู้ผลิตสินค้าหนึ่ง ตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ในจังหวัดกำแพงเพชรเพื่อการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยวิธีการอบรมให้ความรู้กระบวนการผลิตและข้อกำหนดมาตรฐานจากนั้นตรวจตัวอย่างเพื่อคัดกรองของกลุ่มที่มีและไม่มี เครื่องหมาย อย. และตรวจตัวอย่างโดยพิจารณาตัดสินตามเกณฑ์คุณภาพของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน จากสำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม ผลการศึกษาพบว่า ผลิตภัณฑ์พบปัญหาคือ น้ำพริกปลาย่าง มันทอด อบเนย ว่านหางจระเข้ในน้ำเชื่อม แหนมเห็ด น้ำมันถั่วเหลือง คุกกี้ เส้นบะหมี่สด พริกแกง โดยควรแก้ไขใน ด้านอะพลาทอกซิน กรดซอร์บิก ความรู้เรื่องนิยามและขอบข่ายของผลิตภัณฑ์ สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส ความชื้น กรดเบนโซอิก วอเตอร์แอกทิวิตี ตามลำดับ การคัดกรองตัวอย่างพบปัญหาเรื่องการชั่งน้ำหนัก บรรจุกับการระบุข้อมูลบนฉลาก ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ผ่านเกณฑ์สามารถนำไปใช้เป็นต้นแบบผลิตภัณฑ์ชุมชน ในจังหวัดกำแพงเพชร เพื่อการพัฒนาสินค้าในท้องถิ่นสู่ความความปลอดภัยและความมั่นคงทางอาหาร ผลการวิจัยพบว่า การยกระดับผู้ผลิตชุมชนและผู้ประกอบการให้มีความรู้ความเข้าใจที่จะแก้ไขปรับปรุง กระบวนการผลิตจนพร้อมที่จะยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ทำได้โดยการฝึกอบรมความรู้ด้าน กระบวนการผลิต ข้อกำหนดมาตรฐาน การลงพื้นที่จริงทำให้ทราบถึงปัญหาที่ผู้ผลิตสินค้าในชุมชน ซึ่งปัญหาที่สำคัญคือ การปรับปรุงสถานที่การผลิตและงบประมาณ และปัญหาที่พบในผลิตภัณฑ์ที่ทำให้ไม่ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนคือ ความรู้เรื่องนิยามและขอบข่ายของผลิตภัณฑ์ วอเตอร์แอกทิวิตี วัตถุกันเสีย ความชื้น อะพลาทอกซิน สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส และการชั่งน้ำหนักบรรจุและระบุข้อมูลบน ฉลาก จะเห็นได้ว่าปัญหาดังกล่าว มีความหลากหลาย ซึ่งผู้ผลิตชุมชนและผู้ประกอบการ ที่ได้รับการ ยกระดับความรู้และปรับปรุงแก้ไขปัญหาแล้ว จะสามารถผลักดันให้สินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไปสู่ การค้าในเขตเศรษฐกิจอาเซียนได้อย่างแน่นอน

สำรวย เข้มทองกลาง (2557) ศึกษาแนวทางการส่งเสริมเพื่อขอรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: กรณีศึกษาสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดกาฬสินธุ์ วัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาสถานะของการผลิต ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกาฬสินธุ์ ศึกษาความคิดเห็น และปัญหาอุปสรรคในการผลิตสินค้า ให้ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน(มผช.) ศึกษาแนวทางการส่งเสริมให้ผู้ผลิตสินค้า ชุมชนให้ได้รับมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชนมากขึ้น เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยการสัมภาษณ์เชิงลึก มี กลุ่มเป้าหมายได้แก่ ผู้บริหาร งาน ที่เกี่ยวข้องกับนโยบายผู้ปฏิบัติงานประจำ สำนักงานอุตสาหกรรม จังหวัดกาฬสินธุ์ มีผลการศึกษาว่า ปัจจุบัน ผู้ผลิตสินค้าชุมชนของจังหวัดกาฬสินธุ์ ส่วนใหญ่ผลิตสินค้าแล้วไม่ขอรับรองมาตรฐานหรือบาง กลุ่มขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนแล้วแต่ขาดการพัฒนาเป็นกลุ่ม อาชีพหรือชุมชนที่เข้มแข็งยั่งยืน

จากความสนใจในการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน การค้นหาศักยภาพและพัฒนาศักยภาพไปสู่การพึ่งพาตนเอง ขาดการพัฒนากระบวนการเรียนรู้ของ ชุมชนให้จัดการทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน ขาดการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ได้รับ การรับรอง และแสดงเครื่องหมายการรับรอง ปัญหาและอุปสรรค คือ การทำงานของส่วนราชการที่เกี่ยวข้องทั้งในระดับกระทรวง/ กรม/และจังหวัด ยังขาดการประสานงาน การแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสาร ขาดแคลน บุคลากร ตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ขาดการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้ทราบถึง ประโยชน์ของการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ขาดความรู้ในการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้ ทันสมัย ขาดการรวมกลุ่มเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนระดับจังหวัด ขาดการช่วยเหลือกันในด้าน การตลาด มีชนิดของผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เหมือนกันหลายกลุ่มกลุ่มขาดความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ข้อเสนอแนะ หน่วยงานระดับจังหวัดจะต้องมีการประสานงานช่วยเหลือและบูรณาการแผนงาน ยึดเป้าหมายทางการตลาดร่วมกัน จัดตั้งเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนขึ้น ให้มีหน่วยตรวจสอบ ผลิตภัณฑ์ในจังหวัด กำหนดมาตรการให้ชัดเจนเป็นรูปแบบเดียวกัน และพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น มีความสวยงาม และขนาดเหมาะสมกับความต้องการของตลาด ท้องถิ่น มีนโยบายส่งเสริมให้การผลิตสินค้าที่เป็นแบรนด์ของชุมชนนั้นๆ ทั้งนี้ผลการวิจัยที่ได้สามารถ นำไปใช้เป็นแนวทางการส่งเสริมการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)ทั้งผู้ผลิตและหน่วยงานภาครัฐที่สนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชนต่อไป



บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาในครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจภาคตัดขวาง (Cross Sectional Research) เพื่อศึกษาการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลา มีรายละเอียดดังนี้

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
3. การเก็บรวบรวมข้อมูล
4. การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.1 ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์เครื่องแกงในจังหวัดสงขลา ที่จดทะเบียนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโดยมีกลุ่มที่ได้รับการประเมินศักยภาพแล้ว ออกเป็น 3 ระดับ คือ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนระดับดี มีจำนวน 27 กลุ่ม มีจำนวนสมาชิกทั้งหมดเท่ากับ 371 คน ระดับปานกลาง มีจำนวน 13 กลุ่ม มีสมาชิกทั้งหมดเท่ากับ 184 คน ระดับต้องปรับปรุงจำนวน 1 กลุ่ม มีจำนวนสมาชิก 9 คน และกลุ่มที่ยังไม่ประเมิน จำนวน 6 กลุ่ม มีจำนวนสมาชิก 101 คน รวมจำนวนทั้งหมดได้ 47 กลุ่ม มีจำนวนสมาชิก เท่ากับ 665 คน

ตารางที่ 3.1 จำนวนประชากรกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแต่ละระดับผลการประเมินศักยภาพ

ระดับการประเมินศักยภาพ	จำนวนกลุ่ม	จำนวนสมาชิก
กลุ่มวิสาหกิจชุมชนระดับดี	27	371
ระดับปานกลาง	13	184
ระดับต้องปรับปรุง	1	9
ยังไม่ประเมิน	6	101
รวม	47	665

1.2 กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ศึกษาครั้งนี้ คือ สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์เครื่องแกงในจังหวัดสงขลาที่จดทะเบียนกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยมีกลุ่มที่ได้รับการประเมินศักยภาพแล้ว เป็น 3 ระดับ ได้แก่ ระดับดี ระดับปานกลาง ระดับต้องปรับปรุง และกลุ่มที่ยังไม่ได้ประเมิน

ผู้วิจัยสุ่มตัวอย่างโดยใช้ตารางเครซีมอร์แกน (Krejcie & Morgan, 1970) ได้จำนวนตัวอย่างเท่ากับ 242 คน และเลือกเก็บข้อมูลเฉพาะสมาชิกที่มีตำแหน่งในโครงสร้างกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และมี

หน้าที่รับผิดชอบผลิตแปรรูปเครื่องแกงเท่านั้น ได้แก่ ตำแหน่งประธานกลุ่ม รองประธานกลุ่ม เลขานุการกลุ่ม เภรัญญิกกลุ่ม และ สมาชิกกลุ่ม ได้จำนวนที่เก็บจริงเท่ากับ 205 คน

1.3 ผู้วิจัยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน (Multi stage sampling Technique) แบ่งชั้นเป็นเขตอำเภอกระจายให้ครอบคลุมทุกอำเภอ กำหนดขนาดประชากรของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนตามสัดส่วนจำนวนสมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ถูกประเมินอยู่ในระดับดีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 56 เก็บได้จำนวนตามจริงเท่ากับ 107 คน ระดับปานกลางคิดเป็นร้อยละ 28 เก็บได้จำนวนตามจริงเท่ากับ 70 คน ระดับต้องปรับปรุงคิดเป็นร้อยละ 1.5 เก็บได้จำนวนตามจริงเท่ากับ 18 คน และสมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ยังไม่ได้รับการประเมินศักยภาพ คิดเป็นร้อยละ 10 เก็บได้จำนวนทั้งหมด 205 คน

เกณฑ์คัดเข้า คือ เลือกเฉพาะสมาชิกมีตำแหน่งในโครงสร้างการดำเนินงานกลุ่มและมีหน้าที่ผลิตเครื่องแกงในกลุ่ม ตำแหน่งประธานกลุ่ม รองประธานกลุ่ม เลขานุการกลุ่ม เภรัญญิกกลุ่ม และสมาชิกกลุ่ม

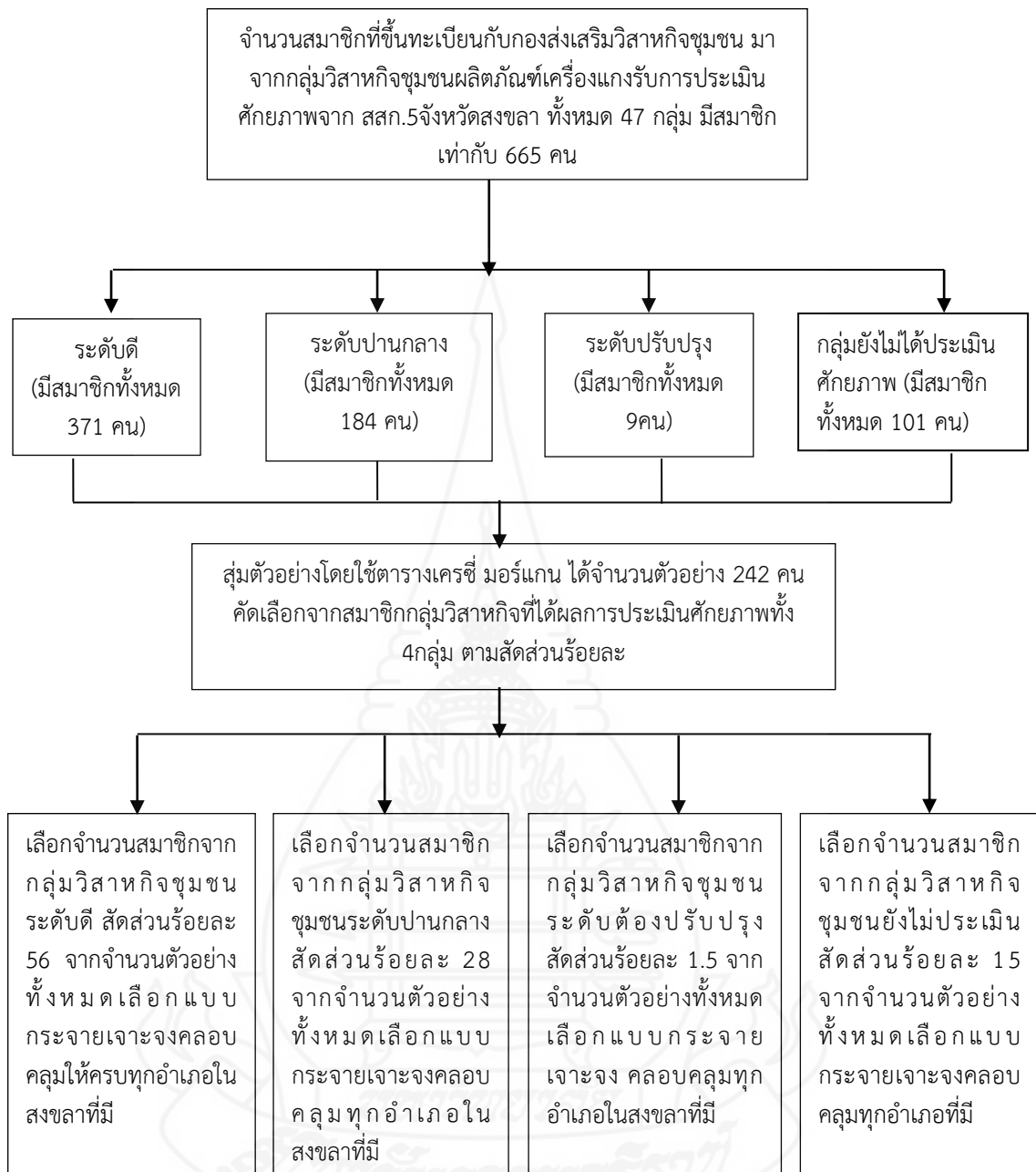
เกณฑ์คัดออกคือ สมาชิกที่มีตำแหน่งในโครงสร้างแต่ไม่ได้มีส่วนร่วมในการผลิตเครื่องแกง และสมาชิกที่ขอถอนตัวระหว่างดำเนินงานวิจัย

1.4 การพิทักษ์สิทธิกลุ่มตัวอย่าง

1.4.1 ผู้วิจัยได้ผ่านการอบรมจากสำนักมาตรฐานการวิจัยในคนของสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ อบรมออนไลน์ หลักสูตรหลักจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ สำหรับนักศึกษา/นักวิจัย วันที่รับรอง 29/4/2561 วันที่เอกสารรับรองหมดอายุ 29/4/2564

1.4.2 ผ่านการรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ โดยคณะกรรมการการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช เอกสารรับรองเลขที่ EHE003/2561 วันที่รับรอง 16 พฤศจิกายน 2561 วันที่เอกสารรับรองหมดอายุ 16 พฤศจิกายน 2562





ภาพที่ 3.1 การคัดเลือกกลุ่มตัวอย่าง (แผนภาพ การสุ่มตัวอย่างแบบลำดับขั้น (Multi stage sampling))

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

2.1 แบบสอบถามประกอบด้วย 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีตำแหน่งในโครงสร้างดำเนินงานกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

ตอนที่ 1.1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถามมีตำแหน่งในโครงสร้าง
ดำเนินงานกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

ตอนที่ 1.2 สภาพแวดล้อมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัด
สงขลา

ตอนที่ 2 การประเมินปัจจัยที่มีผลกับการพัฒนาเพื่อรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
แบ่งเป็น 4 หัวข้อย่อย ได้แก่

ตอนที่ 2.1 ปัจจัยสภาพแวดล้อมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

ตอนที่ 2.2 ปัจจัยนำเข้ากระบวนการผลิต ได้แก่ วัตถุดิบ อาคารสถานที่ผลิต
ระบบสุขาภิบาล สุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

ตอนที่ 2.3 ปัจจัยกระบวนการแปรรูปเครื่องแกงของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

ตอนที่ 2.4 ปัจจัยที่มีผลกับคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกงเพื่อรับรองมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์ชุมชน

ข้อเสนอแนะในการตอบ ตอนที่ 2.1-2.4 โปรดศึกษาระดับความถี่เห็นในปัจจัย
ต่าง ๆ เพื่อเลือกระดับข้อคิดเห็นที่ตรงมากที่สุด

เห็นด้วยอย่างยิ่ง ค่าคะแนนเท่ากับ 5

เห็นด้วยมาก ค่าคะแนนเท่ากับ 4

ไม่แน่ใจ ค่าคะแนนเท่ากับ 3

ไม่เห็นด้วย ค่าคะแนนเท่ากับ 2

ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง ค่าคะแนนเท่ากับ 1

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ได้ตามข้อกำหนดมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์ชุมชนเครื่องแกง

2.2 การทดสอบคุณภาพเครื่องมือ

2.2.1 การตรวจสอบความตรงของเนื้อหา (content validity) นำแบบสอบถาม
เสนอต่อผู้เชี่ยวชาญเพื่อทดสอบความตรงของเนื้อหาจำนวน 3 ท่าน แล้วนำผลการตรวจสอบมาหาค่า
คำนวณดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ IOC (Index of Item Objective
Congruence) ผลการตรวจสอบพบว่า ด้านบริบทหรือสภาพแวดล้อม เท่ากับ 0.75 ด้านปัจจัยนำเข้า
เท่ากับ 0.71 ด้านกระบวนการ เท่ากับ 0.85 และด้านผลผลิต เท่ากับ 0.78 แบบสอบถามทั้งหมดได้เท่ากับ
0.77

2.2.2 การตรวจสอบความเที่ยงของเครื่องมือ (reliability) ในการวิจัยครั้งนี้ นำ
แบบสอบถามมาทำการตรวจสอบความเที่ยง การตรวจสอบความเที่ยงของแบบสอบถามโดยการนำไปเก็บ
ข้อมูลจากสมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ดำเนินการแปรรูปผลิตน้ำพริกแกง ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับ
กลุ่มตัวอย่างที่ทำการศึกษ จำนวน 30 คน (Try out) แล้วนำมาตรวจสอบหาค่าความเที่ยง ของ
แบบสอบถามทั้งหมด มีค่าเท่ากับ 0.926

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.1 การเตรียมดำเนินการ

3.1.1 ผู้วิจัยสุ่มเลือกตัวอย่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจากวิธีการสุ่มแบบลำดับขั้นจากกลุ่มที่ถูกประเมินจัดอยู่ในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงระดับดี กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงระดับปานกลาง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงระดับต้องปรับปรุง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่ยังไม่ประเมิน จากสำนักส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรที่ 5 จังหวัดสงขลา มาแบ่งแยกตามเขตอำเภอที่มีทั้งหมด และคัดเลือกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนให้กระจายครอบคลุมทุกอำเภอทั้งหมดที่มี เก็บข้อมูลจากสมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่มีตำแหน่งหน้าที่อยู่ในโครงสร้างการดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตแปรรูปเครื่องแกงในกลุ่มไม่เลือกสมาชิกกลุ่มที่ลงหุ้นแต่ไม่ได้มีส่วนเกี่ยวข้องในการผลิตแปรรูปเครื่องแกง

3.2.2 ก่อนจะเข้าไปที่กลุ่มผู้วิจัยจะติดต่อประสานงานไปยังประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อแนะนำตัวและขอความอนุเคราะห์ร่วมมือในการให้ข้อมูลโดยการให้สมาชิกที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการผลิตเครื่องแกงและสมาชิกที่มีตำแหน่งบริหารกลุ่ม ทำแบบสอบถามที่จัดเตรียมมาให้ โดยผู้วิจัยจะสอบถามความสะดวกในการให้ข้อมูลและขออนุญาตเข้ามาเก็บแบบสอบถามที่ทำเรียบร้อยแล้วครบตามจำนวนที่ผู้วิจัยมอบหมาย

3.2.3 รวบรวมข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามนำข้อมูลมาลงในโปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อวิเคราะห์ข้อมูล สรุปผล และอภิปรายผล และรวบรวมข้อเสนอแนะเป็นแนวทางให้กับหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องและผู้วิจัยท่านอื่น ๆ ได้เข้าไปให้สนับสนุนช่วยเหลือ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับผลประโยชน์ศักยภาพในระดับที่ต่างกัน เพื่อให้สามารถพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ได้อย่างเท่าเทียมกันในทุก ๆ กลุ่ม

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลที่รวบรวมได้จากแบบสอบถามของผู้ตอบแบบสอบถาม แบ่งเป็น 3 ส่วน ตามรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถามเป็นแบบเลือกตอบวิเคราะห์ โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) บรรยายลักษณะข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มตัวอย่างด้วยการแจกแจงความถี่ (Frequency) ร้อยละ (Percentage) และนำเสนอในรูปของตารางประกอบคำบรรยายโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปมาช่วยในการวิเคราะห์

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกงตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนด้วยแบบจำลอง CIPP ให้ครอบคลุมทั้ง 4 ด้านได้แก่ด้านปัจจัยสภาพแวดล้อม ด้านปัจจัยนำเข้า ด้านกระบวนการ ด้านผลผลิต นำเสนอในรูปตารางประกอบคำบรรยาย สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ แบ่งเป็น 2 ส่วน ดังนี้

1. สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ การหาค่าเฉลี่ยเลขคณิต(Arithmetic Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation: SD)

2. สถิติเชิงอนุมานได้แก่ การวิเคราะห์ความแปรปรวน(Analysis of Variance: ANOVA) ทดสอบ LSD (Least Significant Different) ทำเพื่อหาความแตกต่างระหว่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแต่ละแห่ง โดยได้แปลความหมายข้อมูล เป็นแบบประมาณค่า 5 ระดับ คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด โดยได้ทำการแปลความหมาย โดยใช้ค่าเฉลี่ยเลขคณิต (\bar{x}) ซึ่งได้กำหนดค่าคะแนนสูงสุดเท่ากับ 5 ค่าคะแนนต่ำสุดเท่ากับ 1 จำนวนชั้นเท่ากับ 5 สามารถแทนค่าสูตรอันดับภาคชั้นเท่ากับ 5 ลบ 1หารด้วย 5 อันดับภาคชั้นเท่ากับ 0.80 แปลความหมายคะแนนเฉลี่ย ดังนี้(กฤษณะ มาเทียน, 2554)

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 1.00 – 1.80 น้อยที่สุด

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 1.81 – 2.60 น้อย

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 2.61 – 3.40 ปานกลาง

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 3.41 – 4.20 มาก

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 4.21 – 5.00 มากที่สุด

ส่วนที่ 3 เป็นคำถามปลายเปิด ให้เขียนข้อเสนอแนะที่จะช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงได้ตามเกณฑ์ที่ขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ โดย รวบรวมประเด็นข้อเสนอแนะที่ได้จากแบบสอบถาม และการสอบถามจากสมาชิกในกลุ่มเพื่อเสนอเป็นแนวทางให้กับหน่วยงานราชการ โดยโปรแกรมคอมพิวเตอร์-แจกแจงความถี่เป็นร้อยละ ที่เกี่ยวข้องได้เข้าไปให้สนับสนุนช่วยเหลือ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับผลประโยชน์ศักยภาพจากทางราชการต่างกันได้ได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพเท่าเทียมกัน



บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา สภาพสังคม สภาพเศรษฐกิจของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง สภาพแวดล้อมการดำเนินธุรกิจกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกง ด้วยแบบจำลองชิป ผู้วิจัยนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลโดยแบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

1. ผลศึกษาสภาพ สังคมและ เศรษฐกิจ ของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์เครื่องแกง จังหวัดสงขลา

ตอนที่ 1.1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์เครื่องแกง

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปน้ำพริกแกง โดยการแจกแจงความถี่ (Frequency) และหาค่าร้อยละ (Percentage)

ตารางที่ 4.1 เพศของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา

			n= 205
	เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
	ชาย	14	6.80
	หญิง	191	93.20
	รวม	205	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.1 เพศของสมาชิกกลุ่มส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 191 คน คิดเป็นร้อยละ 93.20 เป็นเพศชาย จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 6.80

ตารางที่ 4.2 อายุของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา

n=205		
อายุของสมาชิก(ปี)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<30	4	1.95
30-40	24	11.71
41-50	72	35.12
51-60	56	27.32
>60	49	23.90
รวม	205	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.2 อายุของสมาชิกกลุ่มส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 41-50 ปี จำนวน 72 คน คิดเป็นร้อยละ 35.12 ช่วงอายุ 51-60 ปี จำนวน 56 คน คิดเป็นร้อยละ 27.32 ช่วงอายุ 60 ปีขึ้นไป จำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 23.90 ช่วงอายุ 30-40 ปี จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 11.71 อายุน้อยกว่า 30 ปี จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 1.95

ตารางที่ 4.3 ระดับการศึกษาของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา

n=205		
ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่าประถมศึกษา	6	2.93
ประถมศึกษา	93	45.37
มัธยมต้น	53	25.85
มัธยมปลาย	33	16.10
อนุปริญญา/ปวช	3	1.46
ปริญญาตรี	17	8.29
รวม	205	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.3 สมาชิกกลุ่มส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาชั้นประถมศึกษา จำนวน 93 คน คิดเป็นร้อยละ 45.37 ระดับการศึกษาชั้นมัธยมต้น จำนวน 53 คน คิดเป็นร้อยละ 25.85 ชั้นมัธยมปลาย จำนวน 33คน คิดเป็นร้อยละ 16.10 ระดับปริญญาตรี จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 8.29 ระดับต่ำกว่า ประถมศึกษา จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 2.93 ระดับอนุปริญญา/ปวช จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 1.46

ตารางที่ 4.4 สถานภาพของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา

n=205

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
โสด	25	12.20
สมรส	152	74.15
หม้าย/หย่า	28	13.65
รวม	205	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.4 สมาชิกกลุ่มส่วนใหญ่มีสถานภาพสมรส จำนวน 152 คน คิดเป็นร้อยละ 74.15 สถานภาพหม้าย/หย่า จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 13.65 สถานภาพโสด จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 12.20

ตอนที่ 1.2 สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง

ตารางที่ 4.5 อาชีพอื่นของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพดี

n=107

อาชีพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
การเกษตร	94	87.85
ค้าขาย	16	14.95
รับจ้างทั่วไป	7	6.54
รวม	107	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.5 ผลการวิจัยพบว่า อาชีพของสมาชิกกลุ่มระดับดี ประกอบอาชีพหลักเป็นเกษตรกร จำนวน 94 คน คิดเป็นร้อยละ 87.85 ค้าขาย จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 14.95 รับจ้างทั่วไป จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 6.54

ตารางที่ 4.6 อาชีพอื่นของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลาระดับประเมิน
ศักยภาพปานกลาง

n=70		
อาชีพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
การเกษตร	49	70.00
ค้าขาย	12	17.14
รับจ้างทั่วไป	9	12.86
รวม	107	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.60 ผลการวิจัยพบว่า อาชีพของสมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง ประกอบอาชีพหลักเป็นเกษตรกร จำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 70.00 ค้าขาย จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 17.14 รับจ้างทั่วไป จำนวน 9คน คิดเป็นร้อยละ 12.86

ตารางที่ 4.7 อาชีพอื่นของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลาระดับประเมิน
ศักยภาพต้องปรับปรุง

n=18		
อาชีพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
การเกษตร	16	88.89
รับจ้างทั่วไป	2	11.11
รวม	18	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.70 ผลการวิจัยพบว่า อาชีพของสมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง ประกอบอาชีพหลักเป็นเกษตรกร จำนวน 16คน คิดเป็นร้อยละ 88.89 รับจ้างทั่วไป จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 11.11

ตารางที่ 4.8 อาชีพอื่นของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลาระดับยังไม่ได้รับ
ประเมินศักยภาพ

n=10		
อาชีพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
การเกษตร	9	90.00
ค้าขาย	1	10.00
รวม	10	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.80 ผลการวิจัยพบว่า อาชีพของสมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง ประกอบอาชีพหลักเป็นเกษตรกร จำนวน 9คน คิดเป็นร้อยละ 90.00 รับจ้างทั่วไป จำนวน 1คน คิดเป็นร้อยละ 10.00

ตารางที่ 4.9 ระยะเวลาการเป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพดี

n=107

ระยะเวลาเป็นสมาชิก	จำนวน (คน)	ร้อยละ
≤5 ปี	25	23.36
6-10 ปี	37	34.58
11-15 ปี	28	26.17
15-20 ปี	15	14.02
>20ปี	2	1.87
รวม	107	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.90 ผลการวิจัยพบว่า ระยะเวลาเป็นสมาชิกของสมาชิกกลุ่มระดับดี ระยะเวลา 6-10 ปี จำนวน 37คน คิดเป็นร้อยละ 34.58 ระยะเวลา 11-15 ปี จำนวน 28คน คิดเป็นร้อยละ 26.17 น้อยกว่า 5 ปี จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 23.36 ระยะเวลา 15-20 ปี จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 14.02 ระยะเวลามากกว่า 20 ปี จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.87

ตารางที่ 4.10 ระยะเวลาการเป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพปานกลาง

n=70

ระยะเวลาเป็นสมาชิก	จำนวน (คน)	ร้อยละ
≤5 ปี	23	32.86
6-10 ปี	29	41.43
11-15 ปี	4	5.71
15-20 ปี	10	14.29
>20ปี	4	5.71
รวม	70	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.10 ผลการวิจัยพบว่า ระยะเวลาเป็นสมาชิกของสมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง ระยะเวลา 6-10 ปี จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 41.43 ระยะเวลา น้อยกว่า 5 ปี จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 32.86 ระยะเวลา 15-20 ปี จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 14.29 ระยะเวลา 11.15 ปี จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 5.71 ระยะเวลา มากกว่า 20 ปี จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 5.71

ตารางที่ 4.11 ระยะเวลาการเป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลาระดับประเมิน
ศักยภาพต้องปรับปรุง

n=18		
ระยะเวลาเป็นสมาชิก	จำนวน (คน)	ร้อยละ
≤5 ปี	6	33.33
6-10 ปี	7	38.89
11-15 ปี	5	27.78
รวม	18	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.11 ผลการวิจัยพบว่า ระยะเวลาเป็นสมาชิกของสมาชิกกลุ่มระดับต้องปรับปรุง ระยะเวลา 6-10 ปี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 38.89 ระยะเวลา น้อยกว่า 5 ปี จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 ระยะเวลา 11-15 ปี จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 27.78

ตารางที่ 4.12 ระยะเวลาการเป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลาระดับยังไม่ได้
รับการประเมินศักยภาพ

n=18		
ระยะเวลาเป็นสมาชิก	จำนวน (คน)	ร้อยละ
≤5 ปี	10	100.00
รวม	10	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.12 ผลการวิจัยพบว่า ระยะเวลาเป็นสมาชิกของสมาชิกกลุ่มยังไม่ได้รับการประเมิน ระยะเวลา น้อยกว่า 5 ปี จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00

ตารางที่ 4.13 สถานะตามโครงสร้างของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลาระดับ
ประเมินศักยภาพดี

n=107		
สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ประธาน	13	12.15
รองประธาน	8	7.48
สมาชิก	70	65.42
อื่นๆ	16	14.95
รวม	107	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.13 ผลการวิจัยพบว่า สถานภาพตามโครงสร้างของสมาชิกกลุ่มระดับดี ส่วนใหญ่ เป็นสมาชิกกลุ่ม จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 65.42 สถานภาพอื่น ๆ ได้แก่ เลขานุการ เภรณญิก จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 14.95 ประธานกลุ่ม จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 12.15 รองประธานกลุ่ม จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 7.48

ตารางที่ 4.14 สถานะตามโครงสร้างของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลาระดับ ประเมินศักยภาพปานกลาง

n=70		
สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ประธาน	8	11.43
รองประธาน	6	8.57
สมาชิก	49	70.00
อื่นๆ	7	10.00
รวม	70	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.14 ผลการวิจัยพบว่า สถานภาพตามโครงสร้างของสมาชิกกลุ่มระดับ ปานกลางส่วนใหญ่ เป็นสมาชิกกลุ่ม จำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 70.00 ประธานกลุ่ม จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 11.43 สถานภาพอื่น ๆ ได้แก่ เลขานุการ เภรณญิก จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 รองประธานกลุ่ม จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 8.57

ตารางที่ 4.15 สถานะตามโครงสร้างของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลาระดับ ประเมินต้องปรับปรุง

n=18		
สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ประธาน	4	22.22
รองประธาน	4	22.22
สมาชิก	8	44.45
อื่นๆ	2	11.11
รวม	18	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.15 ผลการวิจัยพบว่า สถานภาพตามโครงสร้างของสมาชิกกลุ่มระดับต้อง ปรับปรุงส่วนใหญ่ เป็นสมาชิกกลุ่ม จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 44.45 ประธานกลุ่ม จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 22.22 รองประธานกลุ่ม จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 22.22 สถานภาพอื่น ๆ ได้แก่ เลขานุการ เภรณญิก จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 11.11

ตารางที่ 4.16 สถานะตามโครงสร้างของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับ
ยังไม่ได้รับการประเมิน

n=10		
สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ประธาน	1	10.00
รองประธาน	1	10.00
สมาชิก	8	80.00
รวม	10	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.16 ผลการวิจัยพบว่า สถานภาพตามโครงสร้างของสมาชิกกลุ่มระดับยังไม่ได้
รับการประเมิน เป็นสมาชิกกลุ่ม จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 80.00 ประธานกลุ่ม จำนวน 1 คน คิดเป็น
ร้อยละ 10.00 รองประธานกลุ่ม จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00

ตารางที่ 4.17 จำนวนสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพดี

n=107		
จำนวนสมาชิกกลุ่ม(คน)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
≤ 10	15	14.02
11-20	14	13.08
21-30	21	19.63
31-40	17	15.89
41-50	29	27.10
51-60	6	5.61
>60	5	4.67
รวม	107	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.17 ผลการวิจัยพบว่า จำนวนของสมาชิกกลุ่มระดับดีส่วนใหญ่ อยู่ช่วง
41-50 คน มี จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 27.10 ช่วงจำนวน 21-30 คน มีจำนวน 21คน คิดเป็นร้อยละ
19.63 ช่วง 31-40 คน จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 15.89 ช่วงจำนวนน้อยกว่า 10 คน มีจำนวน 15 คน
คิดเป็นร้อยละ 14.02 ช่วง 11-20 คน จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 13.08 ช่วง 51-60 คน มีจำนวน 6
คน คิดเป็นร้อยละ 5.61 ช่วงจำนวนมากกว่า 60 คน มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 4.67

ตารางที่ 4.18 จำนวนสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพปานกลาง

n=70		
จำนวนสมาชิกกลุ่ม(คน)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
≤ 10	22	31.43
11-20	17	24.29
21-30	19	27.14
31-40	12	17.14
รวม	70	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.18 ผลการวิจัยพบว่า จำนวนของสมาชิกกลุ่มระดับปานกลางส่วนใหญ่ น้อยกว่า 10 คน มีจำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 31.43 ช่วงจำนวน 21-30 คน มีจำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 27.14 ช่วง 11-20 คน จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 24.29 ช่วง 31-40 คน มีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 17.14

ตารางที่ 4.19 จำนวนสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพต้องปรับปรุง

n=18		
จำนวนสมาชิกกลุ่ม(คน)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
≤ 10	8	44.44
21-30	1	5.56
31-40	4	22.22
41-50	5	27.78
รวม	18	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.19 ผลการวิจัยพบว่า จำนวนของสมาชิกกลุ่มระดับต้องปรับปรุง ส่วนใหญ่ น้อยกว่า 10 คน มีจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 44.44 ช่วงจำนวน 41-50 คน มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 27.78 ช่วง 31-40 คน จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 22.22 ช่วง 21-30 คน มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5.56

ตารางที่ 4.20 จำนวนสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลาระดับยังไม่ได้รับ
การประเมิน

n=10		
จำนวนสมาชิกกลุ่ม(คน)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
≤ 10	10	100.00
รวม	10	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.20 ผลการวิจัยพบว่า จำนวนของสมาชิกกลุ่มระดับยังไม่ได้รับการประเมินทั้งหมด มีจำนวนสมาชิกในกลุ่ม น้อยกว่า 10 คน มี จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 100.

ตารางที่ 4.21 การนับถือศาสนาของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลาระดับ
ประเมินศักยภาพดี

n=107		
การนับถือศาสนา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ศาสนาพุทธ	95	88.79
ศาสนาอิสลาม	12	11.21
รวม	107	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.21 ผลการวิจัยพบว่า การนับถือศาสนาของสมาชิกกลุ่มระดับดี ส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ มี จำนวน 95 คน คิดเป็นร้อยละ 88.79 ศาสนาอิสลาม มีจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 11.21

ตารางที่ 4.22 การนับถือศาสนาของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลาระดับ
ประเมินศักยภาพปานกลาง

n=70		
การนับถือศาสนา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ศาสนาพุทธ	51	72.86
ศาสนาอิสลาม	19	27.14
รวม	70	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.22 ผลการวิจัยพบว่า การนับถือศาสนาของสมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง ส่วนใหญ่ นับถือศาสนาพุทธ มี จำนวน 51 คน คิดเป็นร้อยละ 72.86 ศาสนาอิสลาม มีจำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 27.14

ตารางที่ 4.23 การนับถือศาสนาของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลาระดับ ประเมินศักยภาพต้องปรับปรุง

n=18		
การนับถือศาสนา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ศาสนาพุทธ	18	100.00
รวม	18	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.23 ผลการวิจัยพบว่า การนับถือศาสนาของสมาชิกกลุ่มต้องปรับปรุง ทั้งหมด นับถือศาสนาพุทธ มี จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00

ตารางที่ 4.24 การนับถือศาสนาของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลาระดับยัง ไม่ได้รับการประเมิน

n=10		
การนับถือศาสนา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ศาสนาพุทธ	10	100.00
รวม	18	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.24 ผลการวิจัยพบว่า การนับถือศาสนาของสมาชิกกลุ่มยังไม่ได้รับการ ประเมิน ทั้งหมด นับถือศาสนาพุทธ มี จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00

ตารางที่ 4.25 รายได้ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพดี

n=107		
ระดับรายได้(บาท)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
≤ 10,000	38	35.51
10,001-20,000	12	11.22
20,001-30,000	40	37.38
30,001-40,000	8	7.48
40,001-50,000	5	4.67
>50,000	4	3.74
รวม	107	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.25 ผลการวิจัยพบว่า รายได้ครอบครัวของสมาชิกกลุ่มระดับดี ส่วนใหญ่ มีรายได้ของครอบครัวอยู่ในช่วง 20,001-30,000 มีจำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 37.38 รายได้ต่ำกว่า 10,000 บาท มีจำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 35.51 รายได้ช่วง 10,001-20,000 จำนวน 12 คน คิดเป็น ร้อยละ 11.22 รายได้ช่วง 30,001-40,000 คน มีจำนวน 8คน คิดเป็นร้อยละ 7.48 รายได้ช่วง 40,001-50,000 บาท มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 4.67 รายได้มากกว่า 50,000 บาท มีจำนวน 4 คน คิดเป็น ร้อยละ 3.74

ตารางที่ 4.26 รายได้ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมีนศักยภาพ ปานกลาง

n=70		
ระดับรายได้(บาท)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
≤ 10,000	23	32.86
10,000-20,000	31	44.29
20,001-30,000	9	12.86
30,001-40,000	3	4.29
40,001-50,000	4	5.70
รวม	70	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.26 ผลการวิจัยพบว่า รายได้ครอบครัวของสมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง ส่วนใหญ่ มีรายได้ของครอบครัวอยู่ในช่วง 10,000 -20,000 มี จำนวน31คน คิดเป็นร้อยละ 44.29 รายได้ ต่ำกว่า10,000 บาท มีจำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 32.86 รายได้ช่วง 20,001-30,000 จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 12.86 รายได้ช่วง 30,001-40,000 คน มีจำนวน 3คน คิดเป็นร้อยละ 4.29 รายได้ช่วง 40,001-50,000 บาท มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 5.70

ตารางที่ 4.27 รายได้ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมีนศักยภาพ ต้องปรับปรุง

n=18		
ระดับรายได้(บาท)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
≤ 10,000	7	38.89
10,000-20,000	11	61.11
รวม	18	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.27 ผลการวิจัยพบว่า รายได้ครอบครัวของสมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง ส่วนใหญ่ มีรายได้ของครอบครัวอยู่ในช่วง 10,000 -20,000 มี จำนวน11 คน คิดเป็นร้อยละ 61.11 รายได้ต่ำกว่า 10,000 บาท มีจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 38.89

ตารางที่ 4.28 รายได้ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับยังไม่ได้รับการประเมิน

n=18		
ระดับรายได้(บาท)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
≤ 10,000	4	40.00
10,001-20,000	6	60.00
รวม	10	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.28 ผลการวิจัยพบว่า รายได้ครอบครัวของสมาชิกกลุ่มยังไม่ได้รับการประเมิน ส่วนใหญ่ มี รายได้ช่วง 10,001-20,000 บาท มีจำนวน 6คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 รายได้ของครอบครัวอยู่ในช่วงต่ำกว่า 10,000 บาท มี จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00

ตารางที่ 4.29 รายจ่ายของครอบครัวสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพดี

n=107		
ระดับรายจ่าย(บาท)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
≤ 10,000	40	37.38
10,001-20,000	42	39.25
20,001-30,000	15	14.02
30,001-40,000	4	3.74
40,001-50,000	4	3.74
>50,000	2	1.87
รวม	107	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.29 ผลการวิจัยพบว่า รายได้ครอบครัวของสมาชิกกลุ่มระดับดี ส่วนใหญ่ มีรายจ่ายของครอบครัวอยู่ในช่วง 10,001-20,000 มี จำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 39.25 รายจ่ายต่ำกว่า 10,000 บาท มีจำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 37.38 รายจ่ายช่วง 20,001-30,000 จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 14.02 รายจ่ายช่วง 30,001-40,000 คน มีจำนวน 4คน คิดเป็นร้อยละ 3.74 รายจ่ายช่วง 40,001-50,000 บาท มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 3.74 รายจ่ายมากกว่า 50,000 บาท มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.87

ตารางที่ 4.30 รายจ่ายของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมิน
ศักยภาพปานกลาง

n=70		
ระดับรายจ่าย(บาท)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
≤ 10,000	34	48.57
10,001-20,000	29	41.43
20,001-30,000	4	5.71
30,001-40,000	2	2.86
40,001-50,000	1	1.43
รวม	70	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.30 ผลการวิจัยพบว่า รายได้ครอบครัวของสมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง ส่วนใหญ่ มีรายจ่ายของครอบครัวอยู่ในช่วง ต่ำกว่า 10,000 มี จำนวน34คน คิดเป็นร้อยละ 48.57 รายจ่าย 10,001-20,000 บาท มีจำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 41.43 รายจ่ายช่วง 20,001-30,000 จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 5.71 รายจ่ายช่วง 30,001-40,000 คน มีจำนวน2คน คิดเป็นร้อยละ 2.86 รายได้ช่วง 40,001-50,000 บาท มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.43

ตารางที่ 4.31 รายจ่ายของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมิน
ศักยภาพต้องปรับปรุง

n=18		
ระดับรายจ่าย(บาท)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
≤ 10,000	8	44.44
10,001-20,000	10	55.56
รวม	18	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.31 ผลการวิจัยพบว่า รายได้ครอบครัวของสมาชิกกลุ่มระดับต้องปรับปรุง ส่วนใหญ่ มีรายจ่ายของครอบครัวอยู่ในช่วง 10,001-20,000 บาท มี จำนวน10 คน คิดเป็นร้อยละ 55.56 รายจ่ายต่ำกว่า 10,000 บาท มีจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 44.44

ตารางที่ 4.32 รายจ่ายของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับยังไม่ได้รับการประเมิน

n=10		
ระดับรายจ่าย(บาท)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
≤ 10,000	3	30.00
10,001-20,000	7	70.00
รวม	10	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.32 ผลการวิจัยพบว่า รายได้ครอบครัวของสมาชิกกลุ่มระดับต้องปรับปรุงส่วนใหญ่ มีรายจ่ายของครอบครัวอยู่ในช่วง 10,001-20,000 บาท มี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 70.00 รายจ่ายต่ำกว่า 10,000 บาท มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 30.00

ตอนที่ 2 ผลศึกษาสภาพแวดล้อมการดำเนินธุรกิจกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง

ตารางที่ 4.33 การช่วยเหลือสนับสนุนจากทางราชการให้กับสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพดี

n=107		
การสนับสนุนจากทางราชการ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ได้รับการส่งเสริมจากเจ้าหน้าที่เข้ามาในกลุ่ม	103	96.26
ไม่ได้รับการส่งเสริมภายในกลุ่ม	4	3.74
รวม	107	100.00
เชิญตัวแทนออกไปอบรมภายนอก	106	99.07
ไม่ได้เชิญไปอบรมภายนอก	1	0.03
รวม	107	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.33 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดี ได้รับการส่งเสริมสนับสนุนจากเจ้าหน้าที่เข้ามาในกลุ่ม มีจำนวน 103 คน คิดเป็นร้อยละ 96.26 ไม่ได้รับการส่งเสริมในกลุ่ม มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 3.74 การเชิญตัวแทนกลุ่มออกไปอบรมภายนอก มีจำนวน 106 คน คิดเป็นร้อยละ 99.07 ไม่ได้เชิญไปอบรมภายนอก มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.03

ตารางที่ 4.34 การช่วยเหลือสนับสนุนจากทางราชการให้กับสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง
จังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพปานกลาง

n=70

การสนับสนุนจากทางราชการ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ได้รับการส่งเสริมจากเจ้าหน้าที่เข้ามาในกลุ่ม	70	100.00
รวม	70	100.00
เชิญตัวแทนออกไปอบรมภายนอก	70	100.00
รวม	70	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.34 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง ได้รับการส่งเสริมสนับสนุนจากเจ้าหน้าที่เข้ามาในกลุ่ม ทั้งหมดจำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 การเชิญตัวแทนกลุ่มออกไปอบรมภายนอก ทั้งหมดจำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 ไม่ได้เชิญไปอบรม

ตารางที่ 4.35 การช่วยเหลือสนับสนุนจากทางราชการให้กับสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง
จังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพต้องปรับปรุง

n=18

การสนับสนุนจากทางราชการ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ได้รับการส่งเสริมจากเจ้าหน้าที่เข้ามาในกลุ่ม	16	88.89
ไม่ได้รับการส่งเสริมภายในกลุ่ม	2	11.11
รวม		100.00
ได้รับเชิญตัวแทนออกไปอบรมภายนอก	12	66.67
ไม่ได้รับเชิญไปอบรมภายนอก	6	33.33
รวม		100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.35 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับต้องปรับปรุง ได้รับการส่งเสริมสนับสนุนจากเจ้าหน้าที่เข้ามาในกลุ่ม ทั้งหมดจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 88.89 ไม่ได้รับการส่งเสริมภายในกลุ่ม มีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 11.11 ได้รับเชิญตัวแทนกลุ่มออกไปอบรมภายนอก ทั้งหมดจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 66.67 ไม่ได้รับเชิญไปอบรมภายนอก มีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33

ตารางที่ 4.36 การช่วยเหลือสนับสนุนจากทางราชการให้กับสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง
จังหวัดสงขลา ระดับยังไม่ได้รับการประเมิน

n=10

การสนับสนุนจากทางราชการ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ได้รับการส่งเสริมจากเจ้าหน้าที่เข้ามาในกลุ่ม	10	100.00
รวม	10	100.00
ได้รับเชิญตัวแทนออกไปอบรมภายนอก	10	100.00
รวม	10	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.36 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับยังไม่ได้รับการประเมิน ได้รับการส่งเสริมสนับสนุนจากเจ้าหน้าที่เข้ามาในกลุ่ม ทั้งหมดจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 ได้รับเชิญตัวแทนกลุ่มออกไปอบรมภายนอก ทั้งหมดจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00

ตารางที่ 4.37 แหล่งเงินทุนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพดี

n=107

แหล่งเงินทุน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ลงหุ้นจากสมาชิกกลุ่มและกู้ธนาคาร	21	19.63
ลงหุ้นจากสมาชิกกลุ่มและได้รับสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ	86	80.37
รวม	107	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.37 ผลการวิจัยพบว่า แหล่งเงินทุนของสมาชิกกลุ่มระดับดี ส่วนใหญ่ มาจากการลงหุ้นจากสมาชิกกลุ่มและได้รับสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ มีจำนวน 86 คน คิดเป็นร้อยละ 80.37 ลงหุ้นจากสมาชิกกลุ่มและกู้เงินธนาคาร มีจำนวน 21 คน ร้อยละ 19.63

ตารางที่ 4.38 แหล่งเงินทุนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพปานกลาง

n=70		
แหล่งเงินทุน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ลงหุ้นจากสมาชิกกลุ่ม	34	48.57
ลงหุ้นจากสมาชิกกลุ่มและกู้ธนาคาร	11	15.71
ลงหุ้นจากสมาชิกกลุ่มและได้รับสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ	25	35.71
รวม	70	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.38 ผลการวิจัยพบว่า แหล่งเงินทุนของสมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง ส่วนใหญ่มาจากการลงหุ้นจากสมาชิกกลุ่ม มีจำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 48.57 ลงหุ้นจากสมาชิกกลุ่มและได้รับสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ มีจำนวน 25 คน ร้อยละ 35.71 ลงหุ้นจากสมาชิกกลุ่มและกู้เงินธนาคาร มีจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 15.71

ตารางที่ 4.39 แหล่งเงินทุนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับประเมินศักยภาพต้องปรับปรุง

n=18		
แหล่งเงินทุน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ลงหุ้นจากสมาชิกกลุ่ม	4	22.22
ลงหุ้นจากสมาชิกกลุ่มและกู้ธนาคาร	5	27.78
ลงหุ้นจากสมาชิกกลุ่มและได้รับสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ	9	50.00
รวม	18	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.39 ผลการวิจัยพบว่า แหล่งเงินทุนของสมาชิกกลุ่มระดับต้องปรับปรุง ส่วนใหญ่ มาจากการลงหุ้นจากสมาชิกกลุ่มและได้รับสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ มีจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 ลงหุ้นจากสมาชิกกลุ่มและกู้ธนาคาร มีจำนวน 5 คน ร้อยละ 27.78 ลงหุ้นจากสมาชิกกลุ่ม มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 22.22

ตารางที่ 4.40 แหล่งเงินทุนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ระดับยังไม่ได้รับการประเมิน

n=18		
แหล่งเงินทุน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ลงหุ้นจากสมาชิกกลุ่ม	10	100.00
รวม	10	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.40 ผลการวิจัยพบว่า แหล่งเงินทุนของสมาชิกกลุ่มระดับยังไม่ได้รับการประเมิน มาจากการลงหุ้นจากสมาชิกกลุ่ม ทั้งหมดมีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00

ตารางที่ 4.41 ระดับประเมินระดับศักยภาพของกลุ่มที่ได้รับจากการประเมินจากสำนักงานส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรที่ 5 สงขลา

n=205		
ระดับการประเมินที่ได้รับ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	107	52.20
ระดับปานกลาง	70	34.15
ระดับปรับปรุง	18	8.78
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน	10	4.87
รวม	205	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.41 ผลการวิจัยพบว่า เป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนระดับดี มีจำนวน 107 คน คิดเป็นร้อยละ 52.20 เป็นสมาชิกกลุ่มปานกลาง มีจำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 34.15 เป็นสมาชิกระดับต้องปรับปรุง มีจำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 8.78 เป็นสมาชิกกลุ่ม ยังไม่ได้รับการประเมิน จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 4.87

ตารางที่ 4.42 การได้มาของวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนระดับประเมินระดับศักยภาพดี

n=107		
แหล่งที่มาของวัตถุดิบ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
สมาชิกกลุ่มปลูกกันเอง	18	16.82
สมาชิกปลูกเองและซื้อจากภายนอกพร้อมด้วย	89	83.18
รวม	107	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.42 ผลการวิจัยพบว่า แหล่งวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มระดับดีมาจาก สมาชิกในกลุ่มปลูกเองและซื้อจากภายนอกไปด้วย มีจำนวน 89 คน คิดเป็นร้อยละ 83.18 และ สมาชิกปลูกกันเอง มีจำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 16.82

ตารางที่ 4.43 การได้มาของวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนระดับประเมินระดับศักยภาพปานกลาง

n=70

แหล่งที่มาของวัตถุดิบ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
สมาชิกกลุ่มปลูกกันเอง	14	20.00
สมาชิกปลูกเองและซื้อจากภายนอกเราไปด้วย	56	80.00
รวม	70	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.43 ผลการวิจัยพบว่า แหล่งวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มระดับดีมาจาก สมาชิกในกลุ่มปลูกเองและซื้อจากภายนอกไปด้วย มีจำนวน 56 คน คิดเป็นร้อยละ 80.00 และ สมาชิกปลูกกันเอง มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00

ตารางที่ 4.44 การได้มาของวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนระดับประเมินระดับศักยภาพต้องปรับปรุง

n=18

แหล่งที่มาของวัตถุดิบ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
สมาชิกปลูกเองและซื้อจากภายนอกเราไปด้วย	18	100.00
รวม	18	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.44 ผลการวิจัยพบว่า แหล่งวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มระดับต้องปรับปรุงมาจาก สมาชิกในกลุ่มปลูกเองและซื้อจากภายนอกไปด้วย ทั้งหมดจำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00

ตารางที่ 4.45 การได้มาของวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนระดับประเมินระดับยังไม่ได้รับการประเมิน

n=18

แหล่งที่มาของวัตถุดิบ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
สมาชิกปลูกเองและซื้อจากภายนอกเราไปด้วย	10	100.00
รวม	10	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.45 ผลการวิจัยพบว่า แหล่งวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มระดับต้องปรับปรุงมาจากสมาชิกในกลุ่มปลูกเองและซื้อจากภายนอกพร้อมด้วย ทั้งหมดจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00

ตารางที่ 4.46 การจัดการวัตถุดิบด้านการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=191

มาตรการตรวจสอบการนำเข้า	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	101	52.88
ระดับปานกลาง	63	32.98
ระดับปรับปรุง	17	8.90
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน	10	5.23
รวม	191	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.46 ผลการวิจัยพบว่า การจัดการวัตถุดิบมีการตรวจสอบการนำเข้าของวัตถุดิบที่ผลิต สมาชิกกลุ่มระดับดี มีทั้งหมดจำนวน 101 คน คิดเป็นร้อยละ 52.88 สมาชิกกลุ่มปานกลาง มีทั้งหมด จำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 32.98 สมาชิกกลุ่มปรับปรุง มีทั้งหมด จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 8.90 สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน มีทั้งหมด จำนวน 10 คน คิดเป็น ร้อยละ 5.23

ตารางที่ 4.47 การจัดการวัตถุดิบด้านการตรวจสอบแหล่งที่มาวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=101

มาตรการตรวจสอบแหล่งวัตถุดิบ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	54	53.47
ระดับปานกลาง	32	31.68
ระดับปรับปรุง	5	4.95
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน	10	9.90
รวม	101	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.47 ผลการวิจัยพบว่า การจัดการวัตถุดิบมีการตรวจสอบแหล่งที่มาวัตถุดิบที่ผลิต สมาชิกกลุ่มระดับดี มีทั้งหมดจำนวน 54 คน คิดเป็นร้อยละ 53.47 สมาชิกกลุ่มปานกลาง มีทั้งหมดจำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 31.68 สมาชิกกลุ่มปรับปรุง มีทั้งหมดจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 4.95 สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน มีทั้งหมดจำนวน 10 คน คิดเป็น ร้อยละ 9.90

ตารางที่ 4.48 การจัดการวัดทุติยด้านการตรวจสอบแหล่งมีมาตรฐานรับรองของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
แปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=72		
มาตรการตรวจสอบแหล่งมีมาตรฐาน	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	19	26.39
ระดับปานกลาง	53	73.61
ระดับปรับปรุง	0	0
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน	0	0
รวม	72	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.48 ผลการวิจัยพบว่า การจัดการวัดทุติยมีการตรวจสอบแหล่งมีมาตรฐานรับรอง สมาชิกกลุ่มระดับดี มีทั้งหมดจำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 26.39 สมาชิกกลุ่มปานกลาง มีทั้งหมดจำนวน 53 คน คิดเป็นร้อยละ 73.61 สมาชิกกลุ่มปรับปรุง และสมาชิกกลุ่มยังไม่ได้รับการประเมินไม่มีการตรวจสอบ

ตารางที่ 4.49 การพบปัญหาวัดทุติยเน่าเสียหายของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัด
สงขลา ทุกระดับประเมิน

n=173		
พบวัดทุติยเน่าเสียหาย	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	94	54.33
ระดับปานกลาง	62	35.84
ระดับปรับปรุง	17	9.83
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน	0	0
รวม	173	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.49 ผลการวิจัยพบว่า การจัดการวัดทุติยมีการตรวจสอบแหล่งมีมาตรฐานรับรอง สมาชิกกลุ่มระดับดี มีทั้งหมดจำนวน 94 คน คิดเป็นร้อยละ 54.33 สมาชิกกลุ่มปานกลาง มีทั้งหมดจำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 35.84 สมาชิกกลุ่มปรับปรุง มีจำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 9.83 และสมาชิกกลุ่มยังไม่ได้รับการประเมินไม่มีการตรวจสอบ

ตารางที่ 4.50 การพบปัญหาเศษมูลสัตว์ในวัดถุดิขของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=1		
พบเศษมูลสัตว์ในวัดถุดิข	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี		
ระดับปานกลาง	1	100.00
ระดับปรับปรุง		
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน		
รวม	1	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.50 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มปานกลางพบปัญหาเศษมูลสัตว์ มีจำนวน 1 คน คิดเป็น ร้อยละ 100

ตารางที่ 4.51 การพบปัญหาสิ่งแปลกปลอมในวัดถุดิขของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=41		
พบสิ่งแปลกปลอมในวัดถุดิข	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	24	58.54
ระดับปานกลาง	14	34.15
ระดับปรับปรุง	3	7.32
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน	0	0
รวม	41	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.51 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดี มีจำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 58.54 สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 34.15 และ สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 7.32 สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้ประเมินไม่ได้ตรวจสอบ

ตารางที่ 4.52 วิธีการจัดการปัญหาวัตถุประสงค์โดยขอเปลี่ยนแปลงใหม่กับผู้ชายของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
แปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=145		
วิธีเปลี่ยนใหม่กับผู้ชาย	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	86	59.31
ระดับปานกลาง	52	35.86
ระดับปรับปรุง	7	4.83
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน		
รวม	145	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.52 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดี มีจำนวน 86 คน คิดเป็นร้อยละ 59.31 สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง มีจำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 35.86 และ สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง มีจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 4.83 สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้ประเมินไม่ได้จัดการปัญหาวัตถุประสงค์ด้วยวิธีนี้

ตารางที่ 4.53 วิธีการจัดการปัญหาวัตถุประสงค์โดยเปลี่ยนไปซื้อผู้ชายรายใหม่ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
แปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=145		
เปลี่ยนไปซื้อผู้ชายรายใหม่	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	20	28.99
ระดับปานกลาง	28	40.58
ระดับปรับปรุง	11	15.94
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน	10	14.49
รวม	69	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.53 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง มีจำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 40.58 สมาชิกกลุ่มระดับดี มีจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 28.99 สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง มีจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 15.94 และสมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน มีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 14.49

ตารางที่ 4.54 วิธีการจัดการปัญหาวัตถุบโดยขอลดราคาในครั้งต่อไปของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
แปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=145		
ขอลดราคาในครั้งต่อไป	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	7	58.33
ระดับปานกลาง	1	8.33
ระดับปรับปรุง	4	33.33
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน		
รวม	12	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.54 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดี มีจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 58.33 สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 8.33 และสมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมินไม่มีการจัดการปัญหาด้วยวิธีนี้

ตารางที่ 4.55 การทำความสะอาดเครื่องจักรและอุปกรณ์ก่อนและหลังปฏิบัติงานของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจ
ชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=205		
ทำความสะอาดเครื่องจักรและอุปกรณ์	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	107	52.20
ระดับปานกลาง	70	34.15
ระดับปรับปรุง	18	8.78
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน	10	4.87
รวม	205	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.55 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดี มีจำนวน ทั้งหมด 107 คน คิดเป็นร้อยละ 52.20 สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง มีจำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 34.15 สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง มีจำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 8.78 และสมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน มีจำนวนทั้งหมด 10 คน คิดเป็นร้อยละ 4.87

ตารางที่ 4.56 การสวมใส่หมวกคลุมผมเป็นประจำขณะปฏิบัติของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=192		
สวมใส่หมวกคลุมผมเป็นประจำ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	104	54.17
ระดับปานกลาง	60	31.25
ระดับปรับปรุง	18	9.38
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน	10	5.20
รวม	192	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.56 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดี มีจำนวน ทั้งหมด 104 คน คิดเป็นร้อยละ 54.17 สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง มีจำนวน 60 คน คิดเป็นร้อยละ 31.25 สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง มีจำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 9.38 และสมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน มีจำนวนทั้งหมด 10 คน คิดเป็นร้อยละ 5.20

ตารางที่ 4.57 การสวมใส่หมวกคลุมผมเป็นบางครั้งของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=13		
สวมใส่หมวกคลุมผมเป็นบางครั้ง	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	3	23.08
ระดับปานกลาง	10	76.92
ระดับปรับปรุง		
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน		
รวม	13	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.57 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง มีจำนวน ทั้งหมด 10 คน คิดเป็นร้อยละ 76.92 สมาชิกกลุ่มระดับดี มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 23.08 สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง และสมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน ไม่พบ

ตารางที่ 4.58 การสวมใส่ผ้าปิดปากเป็นประจำขณะปฏิบัติของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=163		
สวมใส่ผ้าปิดปากเป็นประจำ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	88	53.99
ระดับปานกลาง	52	31.90
ระดับปรับปรุง	14	8.59
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน	9	5.52
รวม	163	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.58 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดี มีจำนวน ทั้งหมด 88 คน คิดเป็น ร้อยละ 53.99 สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง มีจำนวน 52คน คิดเป็นร้อยละ 31.90 สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 8.59 และสมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน มีจำนวนทั้งหมด 9 คน คิดเป็นร้อยละ 5.52

ตารางที่ 4.59 การสวมใส่ผ้าปิดปากเป็นบางครั้งขณะปฏิบัติของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=36		
สวมใส่ผ้าปิดปากเป็นบางครั้ง	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	16	44.44
ระดับปานกลาง	17	47.22
ระดับปรับปรุง	3	8.33
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน	0	0
รวม	36	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.59 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางมีจำนวน ทั้งหมด 17 คน คิดเป็นร้อยละ 47.22สมาชิกกลุ่มระดับดี มีจำนวน 16คน คิดเป็นร้อยละ 44.44 สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง มีจำนวน 3คน คิดเป็นร้อยละ 8.33 และสมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน ไม่พบ

ตารางที่ 4.60 การไม่ได้สวมใส่ผ้าปิดปากขณะปฏิบัติของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง
จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=6		
ไม่ได้สวมใส่ผ้าปิดปาก	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	3	50.00
ระดับปานกลาง	1	16.67
ระดับปรับปรุง	1	16.67
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน	1	16.66
รวม	6	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.60 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีมีจำนวน ทั้งหมด 3 คน คิดเป็น ร้อยละ 50.00 สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 16.67 สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 16.67 และสมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน มีจำนวน 1 คน คิดเป็น 16.66

ตารางที่ 4.61 ใช้น้ำประปาล้างทำความสะอาดเครื่องจักรอุปกรณ์และวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจ
ชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=91		
น้ำประปาล้างทำความสะอาด	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	41	45.05
ระดับปานกลาง	31	34.07
ระดับปรับปรุง	9	9.89
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน	10	10.99
รวม	91	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.61 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีมีจำนวน ทั้งหมด 41 คน คิดเป็น ร้อยละ 45.05 สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง มีจำนวน 31คน คิดเป็นร้อยละ 34.07 สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน มีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 10.99 สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง มีจำนวน9คน คิดเป็น ร้อยละ 9.89

ตารางที่ 4.62 ใช้น้ำบาดาลล้างทำความสะอาดเครื่องจักรอุปกรณ์และวัตถุติดของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=36		
น้ำบาดาลล้างทำความสะอาด	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	27	75.00
ระดับปานกลาง	8	22.22
ระดับปรับปรุง	1	2.78
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน		
รวม	36	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.62 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีมีจำนวน ทั้งหมด 27 คน คิดเป็นร้อยละ 75.00 สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง มีจำนวน 8คน คิดเป็นร้อยละ 22. สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง มีจำนวน1คน คิดเป็นร้อยละ 2.78 สมาชิกกลุ่มระดับยังไม่ได้ประเมินไม่พบ

ตารางที่ 4.63 ใช้น้ำสะอาดเกรดดื่มได้ทำความสะอาดเครื่องจักรอุปกรณ์และวัตถุติดของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=38		
ใช้น้ำสะอาดเกรดดื่มได้ทำความสะอาด	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	24	63.16
ระดับปานกลาง	9	23.68
ระดับปรับปรุง	5	13.16
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน		
รวม	38	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.63 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีมีจำนวน ทั้งหมด 24 คน คิดเป็นร้อยละ 63.16 สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง มีจำนวน 9คน คิดเป็นร้อยละ 23.68สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง มีจำนวน5คน คิดเป็นร้อยละ 13.16 สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน ไม่พบ

ตารางที่ 4.64 น้ำอะไรก็ได้ที่สะดวกทำความสะอาดเครื่องจักรอุปกรณ์และวัตถุดิบของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=21		
น้ำอะไรก็ได้ที่ทำความสะอาด	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	7	33.33
ระดับปานกลาง	11	52.38
ระดับปรับปรุง	3	14.29
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน		
รวม	21	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.64 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางมีจำนวน ทั้งหมด 11 คน คิดเป็นร้อยละ 52.38 สมาชิกกลุ่มระดับดี มีจำนวน 7คน คิดเป็นร้อยละ33.33 สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง มีจำนวน3คน คิดเป็นร้อยละ 14.29 สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน ไม่พบ

ตารางที่ 4.65 สถานที่ผลิตของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน ไม่อยู่ใกล้แหล่งมลพิษ

n=205		
สถานที่ผลิตไม่อยู่ใกล้แหล่งมลพิษ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	107	52.20
ระดับปานกลาง	70	34.15
ระดับปรับปรุง	18	8.78
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน	10	4.87
รวม	205	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.65 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีมีจำนวน ทั้งหมด 107 คน คิดเป็นร้อยละ 52.20 สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง มีจำนวน 70คน คิดเป็นร้อยละ 34.15สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง มีจำนวน18คน คิดเป็นร้อยละ 8.78 สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน มีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 4.87

ตารางที่ 4.66 สถานที่ผลิตมีวิธีป้องกันสัตว์เลี้ยงและแมลงของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=160		
สถานที่ผลิตมีวิธีป้องกันสัตว์เลี้ยงและแมลง	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	101	63.13
ระดับปานกลาง	46	28.75
ระดับปรับปรุง	13	8.13
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน	0	0
รวม	160	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.66 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีมีจำนวน ทั้งหมด 101 คน คิดเป็น ร้อยละ 63.13 สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง มีจำนวน 46คน คิดเป็นร้อยละ 28.75สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง มีจำนวน13คน คิดเป็นร้อยละ 8.13 สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน ไม่มี

ตารางที่ 4.67 การระบุข้อมูลลงในฉลากที่ถูกต้องของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัด สงขลา ทุกระดับประเมิน

n=169		
ระบุข้อมูลในฉลากถูกต้อง	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	106	62.72
ระดับปานกลาง	49	28.99
ระดับปรับปรุง	14	8.28
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน	0	0
รวม	169	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.67 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีมีจำนวน ทั้งหมด 106 คน คิดเป็น ร้อยละ 62.72 สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง มีจำนวน 49คน คิดเป็นร้อยละ 28.99สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง มีจำนวน114คน คิดเป็นร้อยละ 8.28 สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน ไม่พบ

ตารางที่ 4.68 การส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ตรวจเชื้อจุลินทรีย์สารเคมีในห้องปฏิบัติการของสมาชิกกลุ่ม
วิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=138		
ส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ตรวจเชื้อจุลินทรีย์สารเคมี	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	97	70.29
ระดับปานกลาง	34	24.64
ระดับปรับปรุง	7	5.07
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน	0	0
รวม	138	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.68 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีมีจำนวน ทั้งหมด 97 คน คิดเป็น ร้อยละ 70.29 สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง มีจำนวน 34คน คิดเป็นร้อยละ 24.64 สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง มีจำนวน7 คน คิดเป็นร้อยละ 5.07 สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน ไม่พบ

ตารางที่ 4.69 การขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหารจากอย.ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง
จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=154		
ขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร ขอย.	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	104	67.53
ระดับปานกลาง	37	24.03
ระดับปรับปรุง	13	8.44
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน	0	0
รวม	154	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.69 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีมีจำนวน ทั้งหมด 104 คน คิดเป็น ร้อยละ 67.53สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง มีจำนวน 37คน คิดเป็นร้อยละ 24.03 สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง มีจำนวน13คน คิดเป็นร้อยละ 8.44 สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน ไม่พบ

ตารางที่ 4.70 สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง จังหวัดสงขลาสามารถดำเนินตามมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์ชุมชน ทุกระดับประเมิน

n=154		
ระบุข้อมูลในฉลากถูกต้อง	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	104	56.52
ระดับปานกลาง	53	28.80
ระดับปรับปรุง	17	9.24
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน	10	5.44
รวม	184	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.70 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีมีจำนวน ทั้งหมด 104 คน คิดเป็น ร้อยละ 56.52 สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง มีจำนวน 53คน คิดเป็นร้อยละ 28.80 สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง มีจำนวน17คน คิดเป็นร้อยละ 9.24 สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน ทั้งหมดจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 5.44

ตารางที่ 4.71 การยื่นขอรับรองมาตรฐาน ฮาลาล และ โอท็อป ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูป
เครื่องแกง จังหวัดสงขลา ทุกระดับประเมิน

n=154		
ระบุข้อมูลในฉลากถูกต้อง	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ระดับดี	99	66.44
ระดับปานกลาง	43	28.86
ระดับปรับปรุง	7	4.70
กลุ่มยังไม่ได้ประเมิน	0	0
รวม	149	100.00

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.71 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีมีจำนวน ทั้งหมด 99 คน คิดเป็น ร้อยละ 66.44 สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง มีจำนวน 43คน คิดเป็นร้อยละ 28.86สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง มีจำนวน7คน คิดเป็นร้อยละ 4.70 สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน ไม่พบ

ตอนที่ 3 การประมวลผลตามรูปแบบ CIPP model เพื่อประเมินคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เครื่องแกง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ดังนี้

3.1 ปัจจัยสภาพแวดล้อมของกลุ่มวิสาหกิจ โดยวิเคราะห์ข้อมูลโดยการคำนวณหาค่า (\bar{x}) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ทดสอบ F-test และ LSD test

3.2 ปัจจัยนำเข้ากระบวนการผลิต โดยวิเคราะห์ข้อมูลโดยการคำนวณหาค่า (\bar{x}) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ทดสอบ F-test และ LSD test

3.3 ปัจจัยกระบวนการแปรรูปเครื่องแกงของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน วิเคราะห์ข้อมูลโดยการคำนวณหาค่า (\bar{x}) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ทดสอบ F-test และ LSD test

3.4 ผลการประเมินด้านผลผลิต (product) ปัจจัยที่มีผลกับคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกงเพื่อรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน วิเคราะห์ข้อมูลโดยการคำนวณหาค่า (\bar{x}) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ทดสอบ F-test และ LSD test

3.1 ปัจจัยสภาพแวดล้อมภายนอก

ผลการประเมินบริบท ด้านสภาพแวดล้อมภายนอกได้แก่ สถานที่ตั้ง ใกล้กับแหล่งสถานที่ติดต่อราชการ สถานที่เขตชุมชน ใกล้ตลาด หรือร้านขายของฝากประจำตำบล โรงงานอุตสาหกรรม แหล่งซื้อวัตถุดิบทำเครื่องแกง การติดต่อประสานงานกับหน่วยงานราชการ เข้ามาให้ความรู้ภายในกลุ่ม และ รับเชิญตัวแทนกลุ่มออกไปอบรมภายนอก กลุ่มต้องการขอใบเลขที่อนุญาตผลิตอาหาร ที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยสอบถามความคิดเห็นของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ทุกระดับการประเมิน จำนวน 205 คน วิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้ค่าเฉลี่ย (\bar{x}) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

ตารางที่ 4.72 การประเมิน ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมภายนอกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลาได้ผลประเมินศักยภาพระดับดี

n=107			
ประเด็นการประเมินด้านสภาพแวดล้อม	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
1.1 ใกล้สถานที่ติดต่อราชการ	3.57	1.029	มาก
1.2 ใกล้เขตชุมชน ตลาด ร้านขายของฝาก	3.79	1.091	มาก
1.3 ใกล้โรงงานอุตสาหกรรม	2.42	1.064	น้อย
1.4 ใกล้แหล่งซื้อวัตถุดิบทำเครื่องแกง	4.05	0.862	มาก
2. หน่วยงานราชการเข้ามาให้ความรู้	4.45	0.717	มากที่สุด
3. หน่วยงานราชการเชิญออกไปอบรมข้างนอก	4.60	0.597	มากที่สุด

ตารางที่ 4.72 (ต่อ)

n=107			
ประเด็นการประเมินด้านสภาพแวดล้อม	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
4. ได้เข้าร่วมอบรมจากหน่วยงานราชการอย่างสม่ำเสมอ	4.44	0.689	มากที่สุด
5. ต้องการขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร	4.50	0.705	มากที่สุด
รวม	4.05	0.813	มาก

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.72 ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมสมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก โดยปัจจัยรายชื่อที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ หน่วยงานราชการเชิญออกไปอบรมภายนอก (\bar{x} =4.60) ต้องการขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร (\bar{x} =4.50) หน่วยงานราชการสนับสนุนให้ความรู้ (\bar{x} =4.45) ได้เข้าอบรมจากทางราชการสม่ำเสมอ (\bar{x} =4.44) ใกล้แหล่งซื้อวัตถุดิบ (\bar{x} =4.05) ที่ตั้งใกล้เขตชุมชนตลาดร้านขายของฝาก (\bar{x} =3.79) ใกล้สถานที่ติดต่อราชการ (\bar{x} =3.57) ใกล้โรงงานอุตสาหกรรม (\bar{x} =2.42)

ตารางที่ 4.73 การประเมิน ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมภายนอกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลาได้ผลประเมินศักยภาพระดับปานกลาง

n=70			
ประเด็นการประเมินด้านสภาพแวดล้อม	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
1.1 ใกล้สถานที่ติดต่อราชการ	3.61	0.997	มาก
1.2 ใกล้เขตชุมชน ตลาด ร้านขายของฝาก	3.90	0.980	มาก
1.3 ใกล้โรงงานอุตสาหกรรม	2.21	0.946	น้อย
1.4 ใกล้แหล่งซื้อวัตถุดิบทำเครื่องแกง	4.17	0.636	มาก
2. หน่วยงานราชการเข้ามาให้ความรู้	4.17	0.722	มาก
3. หน่วยงานราชการเชิญออกไปอบรมข้างนอก	4.17	0.680	มาก
4. ได้เข้าร่วมอบรมจากหน่วยงานราชการอย่างสม่ำเสมอ	3.97	0.780	มาก
5. ต้องการขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร	3.70	0.890	มาก
รวม	3.73	0.829	มาก

หมายเหตุ: จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.73 ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมสมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก โดยปัจจัยรายข้อที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุดเท่ากันทั้ง 3 ปัจจัย คือ หน่วยราชการสนับสนุนให้ความรู้ หน่วยราชการเชิญออกไปอบรมภายนอก ใกล้แหล่งซื้อวัตถุดิบ มีค่า ($\bar{x} = 4.17$) ได้เข้าร่วมอบรมจากราชการสม่ำเสมอ ($\bar{x} = 3.97$) สถานที่ตั้งใกล้เขตชุมชนตลาดร้านขายของฝาก ($\bar{x} = 3.90$) ต้องการขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร ($\bar{x} = 3.70$) ใกล้สถานที่ติดต่อราชการ ($\bar{x} = 3.61$) ใกล้โรงงานอุตสาหกรรม ($\bar{x} = 2.21$)

ตารางที่ 4.74 การประเมิน ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมภายนอกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลาได้ผลประเมินศักยภาพระดับต้องปรับปรุง

n=18			
ประเด็นการประเมินด้านสภาพแวดล้อม	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
1.1 ใกล้สถานที่ติดต่อราชการ	3.44	0.984	มาก
1.2 ใกล้เขตชุมชน ตลาด ร้านขายของฝาก	4.06	1.056	มาก
1.3 ใกล้โรงงานอุตสาหกรรม	2.61	1.243	ปานกลาง
1.4 ใกล้แหล่งซื้อวัตถุดิบทำเครื่องแกง	4.33	0.840	มากที่สุด
2. หน่วยราชการเข้ามาให้ความรู้	4.33	0.686	มากที่สุด
3. หน่วยราชการเชิญออกไปอบรมข้างนอก	4.11	0.832	มาก
4. ได้เข้าร่วมอบรมจากหน่วยงานราชการอย่างสม่ำเสมอ	4.00	0.907	มาก
5. ต้องการขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร	4.17	0.985	มาก
รวม	3.88	0.942	มาก

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.74 ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมสมาชิกกลุ่มระดับต้องปรับปรุงให้ความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก โดยปัจจัยรายข้อที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุดเท่ากันมี 2 ปัจจัย คือ ใกล้แหล่งซื้อวัตถุดิบ และหน่วยราชการเข้ามาสนับสนุนให้ความรู้ ($\bar{x} = 4.33$) ต้องการขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร ($\bar{x} = 4.17$) หน่วยราชการเชิญไปอบรมข้างนอก ($\bar{x} = 4.11$) สถานที่ตั้งใกล้เขตชุมชนตลาดร้านขายของฝาก ($\bar{x} = 4.06$) ได้อบรมจากหน่วยงานราชการสม่ำเสมอ ($\bar{x} = 4.00$) ใกล้สถานที่ติดต่อราชการ ($\bar{x} = 3.44$) ใกล้โรงงานอุตสาหกรรม ($\bar{x} = 2.61$)

ตารางที่ 4.75 การประเมิน ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมภายนอกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงใน
จังหวัดสงขลาระดับยังไม่ได้รับการประเมิน

n=10			
ประเด็นการประเมินด้านสภาพแวดล้อม	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
1.1 ใกล้สถานติดต่อราชการ	2.00	0.000	น้อย
1.2 ใกล้เขตชุมชน ตลาด ร้านขายของฝาก	2.00	0.000	น้อย
1.3 ใกล้โรงงานอุตสาหกรรม	1.00	0.000	น้อย
1.4 ใกล้แหล่งซื้อวัตถุดิบทำเครื่องแกง	4.00	0.000	มาก
2. หน่วยราชการเข้ามาให้ความรู้	3.00	0.000	ปานกลาง
3. หน่วยราชการเชิญออกไปอบรมข้างนอก	3.00	0.000	ปานกลาง
4. ได้เข้าร่วมอบรมจากหน่วยงานราชการอย่าง สม่ำเสมอ	3.00	0.000	ปานกลาง
5. ต้องการขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร	3.00	0.000	ปานกลาง
รวม	2.63	0.000	ปานกลาง

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.75 ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมสมาชิกกลุ่มระดับยังไม่ได้ประเมินให้ความคิดเห็นอยู่ในระดับปานกลาง โดยปัจจัยรายชื่อที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือใกล้แหล่งซื้อวัตถุดิบทำเครื่องแกง (\bar{x} =4.00) หน่วยราชการเข้ามาสนับสนุนให้ความรู้ หน่วยราชการเชิญออกไปอบรมข้างนอก ได้เข้าร่วมอบรมทางราชการสม่ำเสมอ ต้องการเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน (\bar{x} = 3.00) ใกล้สถานที่ติดต่อราชการ ใกล้เขตชุมชนตลาดร้านขายของฝากมีค่าเฉลี่ยเท่ากัน (\bar{x} =2.00) ใกล้โรงงานอุตสาหกรรม (\bar{x} =1.00)

ตารางที่ 4.76 สรุปการประเมิน ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมภายนอกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูป
เครื่องแกงในจังหวัดสงขลาทุกระดับการประเมิน

ประเด็นการประเมินด้านสภาพแวดล้อม	ระดับดี	ระดับปาน กลาง	ปรับปรุง	n=205
				ยังไม่ได้รับการ ประเมิน
1.1 ใกล้สถานที่ติดต่อราชการ	✓	✓	✓	X
1.2 ใกล้เขตชุมชน ตลาด ร้านขายของฝาก	✓	✓	✓	X
1.3 ใกล้โรงงานอุตสาหกรรม	X	X	○	XX
1.4 ใกล้แหล่งซื้อวัตถุดิบทำเครื่องแกง	✓	✓	✓✓	✓
2. หน่วยราชการเข้ามาให้ความรู้	✓✓	✓	✓✓	○
3. หน่วยราชการเชิญออกไปอบรมข้างนอก	✓✓	✓	✓	○
4. ได้เข้าร่วมอบรมจากหน่วยงานราชการอย่าง สม่ำเสมอ	✓✓	✓	✓	○
5. ต้องการขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร	✓✓	✓	✓	○

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

✓✓ คือมากที่สุด, ✓ คือมาก, ○ คือปานกลาง, X คือน้อย, XX คือน้อยที่สุด

จากตารางที่ 4.76 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุดในเรื่องหน่วยราชการเข้ามาให้ความรู้ หน่วยราชการเชิญออกไปอบรมภายนอก ได้เข้าร่วมอบรมจากหน่วยงานราชการอย่างสม่ำเสมอ และต้องการขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร ให้ความสำคัญระดับมาก ในปัจจัยใกล้สถานที่ติดต่อราชการ ใกล้เขตชุมชนใกล้ร้านของฝาก ใกล้แหล่งซื้อวัตถุดิบ สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความสำคัญมาก ในปัจจัยใกล้สถานที่ติดต่อราชการ ใกล้เขตชุมชนใกล้ร้านของฝาก ใกล้แหล่งซื้อวัตถุดิบ หน่วยราชการเข้ามาให้ความรู้ หน่วยราชการเชิญออกไปอบรมภายนอก ได้เข้าร่วมอบรมจากหน่วยงานราชการอย่างสม่ำเสมอ และต้องการขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร สมาชิกกลุ่มปรับปรุงให้ความสำคัญมากที่สุดในเรื่องหน่วยราชการเข้ามาให้ความรู้ และใกล้แหล่งซื้อวัตถุดิบ และให้ความสำคัญในระดับมากในปัจจัยใกล้สถานที่ติดต่อราชการ ใกล้เขตชุมชนตลาดร้านขายของฝาก หน่วยราชการเชิญออกไปอบรมข้างนอก ได้เข้าร่วมอบรมสม่ำเสมอ และต้องการขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร สมาชิกกลุ่มยังไม่ได้รับการประเมินให้ความสำคัญมากในปัจจัยเดียวคือเรื่องใกล้แหล่งซื้อวัตถุดิบ ให้ความสำคัญปานกลาง ในปัจจัยหน่วยงานราชการมาให้ความรู้ เชิญออกไปอบรมข้างนอก ได้เข้าร่วมอบรมอย่างสม่ำเสมอ ต้องการขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร และสมาชิกทุกระดับประเมินให้ความสำคัญน้อยในปัจจัย ใกล้โรงงานอุตสาหกรรม

ตารางที่ 4.77 การเปรียบเทียบระดับความคิดเห็นสมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่ทุกระดับประเมิน ในปัจจัยด้านสภาพแวดล้อม

n=205						
ปัจจัยสภาพแวดล้อม	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig
ใกล้สถานที่ติดต่อราชการ	ระหว่างกลุ่ม	3	23.994	7.998	8.150	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	197.254	0.981		
	ทั้งหมด	204	221.249			
ใกล้เขตชุมชน/ตลาด ร้านขายของฝาก	ระหว่างกลุ่ม	3	33.987	11.329	10.777	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	211.301	1.051		
	ทั้งหมด	204	245.288			
โรงงานอุตสาหกรรม	ระหว่างกลุ่ม	3	20.711	6.904	6.667	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	208.138	1.036		
	ทั้งหมด	204	228.849			
แหล่งซื้อวัตถุดิบเครื่องแกง	ระหว่างกลุ่ม	3	1.710	0.570	0.965	0.410
	ภายในกลุ่มรวม	201	118.709	0.591		
	ทั้งหมด	204	120.420			
หน่วยราชการเข้ามาให้ความรู้	ระหว่างกลุ่ม	3	20.292	6.764	13.815	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	98.410	0.490		
	ทั้งหมด	204	118.702			
กลุ่มได้รับเชิญเข้าร่วมอบรมภายนอก	ระหว่างกลุ่ม	3	28.004	9.335	23.038	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	81.440	0.405		
	ทั้งหมด	204	109.444			
ได้เข้าร่วมอบรมจากราชการสม่ำเสมอ	ระหว่างกลุ่ม	3	24.726	8.242	15.585	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	106.298	0.529		
	ทั้งหมด	204	131.204			
ต้องการขอใบอนุญาตผลิตอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	3	40.004	13.335	21.624	0.000**
	ภายในกลุ่ม	201	123.948	0.617		
	รวมทั้งหมด	204	163.951			

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

*หมายถึงมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

**หมายถึงมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

จากตาราง 4.77 ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมที่สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจทุกระดับประเมินมีระดับค่าเฉลี่ยที่ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ คือสถานที่ใกล้แหล่งซื้อวัตถุดิบ ใน

ปัจจัยรายข้ออื่นพบว่าสมาชิกกลุ่มแต่ละระดับการประเมินมีความคิดเห็นแตกต่าง โดยเฉพาะสมาชิกกลุ่มระดับที่ยังไม่ได้รับการประเมิน จะเป็น 1 กลุ่มที่มีความแตกต่างจากทั้ง 3 กลุ่มที่เหลือ ในทุกๆ ปัจจัย ได้แก่ สถานที่ตั้งใกล้สถานที่ติดต่อราชการ ใกล้เขตชุมชนตลาดร้านขายของฝาก ใกล้โรงงานอุตสาหกรรม ทางราชการสนับสนุนให้ความรู้ภายในกลุ่ม ได้รับเชิญออกไปอบรมภายนอกจากทางราชการ ได้เข้าร่วมอบรมจากทางราชการสม่ำเสมอ ต้องการขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร

ตารางที่ 4.78 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านสถานที่ตั้งกลุ่มใกล้สถานที่ติดต่อราชการที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ระหว่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	1.570
ระดับปานกลาง	1.614
ระดับต้องปรับปรุง	1.444
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.78 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับปานกลางมีค่ามากที่สุด (1.614) จากทั้ง 4 กลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความสำคัญกับสถานที่ตั้งใกล้ที่ติดต่อราชการมากที่สุด

ตารางที่ 4.79 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านสถานที่ตั้งกลุ่มใกล้เขตชุมชน ตลาดร้านขายของฝากที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ระหว่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	1.785
ระดับปานกลาง	1.900
ระดับต้องปรับปรุง	2.056
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.79 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับปรับปรุงมีค่ามากที่สุด (2.056) จากทั้ง 4 กลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับต้องปรับปรุงให้ความสำคัญกับสถานที่ตั้งใกล้เขตชุมชนตลาด ร้านขายของฝากมากที่สุด

ตารางที่ 4.80 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านสถานที่ตั้งกลุ่มใกล้เคียงโรงงานอุตสาหกรรมที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ระหว่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	1.421
ระดับปานกลาง	1.214
ระดับต้องปรับปรุง	1.611
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.80พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับต้องปรับปรุงมีค่ามากที่สุด (1.611) จากทั้ง 4 กลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับต้องปรับปรุงให้ความสำคัญกับสถานที่ตั้งใกล้เคียงโรงงานอุตสาหกรรมมากที่สุด

ตารางที่ 4.81 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านการเข้ามาให้ความรู้สนับสนุนจากหน่วยงานราชการที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ระหว่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	1.449
ระดับปานกลาง	1.171
ระดับต้องปรับปรุง	1.333
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.81 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีมีค่ามากที่สุด (1.449) จากทั้ง 4 กลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญกับการให้ความรู้สนับสนุนจากทางราชการมากที่สุด

ตารางที่ 4.82 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านการได้รับเชิญจากหน่วยงานราชการ
เข้าอบรมภายนอกที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ระหว่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง
ที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	1.598
ระดับปานกลาง	1.171
ระดับต้องปรับปรุง	1.111
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.82 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีมีค่ามากที่สุด
(1.598) จากทั้ง 4 กลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญกับการได้รับเชิญออกไปอบรม
ภายนอกจากทางราชการมากที่สุด

ตารางที่ 4.83 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านการเข้าร่วมอบรมจากหน่วยงานราชการ
สม่ำเสมอที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ระหว่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับ
ประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	1.449
ระดับปานกลาง	0.971
ระดับต้องปรับปรุง	1.000
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.83 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีมีค่ามากที่สุด
(1.449) จากทั้ง 4 กลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญกับการได้เข้าร่วมอบรมภาย
จากหน่วยงานราชการสม่ำเสมอมากที่สุด

ตารางที่ 4.84 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านต้องการขอเลขใบอนุญาตผลิตอาหาร จาก อย.ที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ระหว่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	1.495
ระดับปานกลาง	0.700
ระดับต้องปรับปรุง	1.167
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.84 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีมีค่ามากที่สุด (1.495) จากทั้ง 4 กลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญกับการขอเลขใบอนุญาตผลิตอาหารเลข อย. มากที่สุด

3.2 ปัจจัยนำเข้ากระบวนการผลิตเครื่องแกง

ผลการประเมินปัจจัยกระบวนการผลิตเครื่องแกงที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ได้แก่ ความพร้อมของสมาชิกในกลุ่มที่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ การตรวจสอบคุณภาพ วัสดุแหล่งที่มาวัตถุดิบที่รับเข้ามา การได้รับเงินทุนสนับสนุนช่วยเหลือจากหน่วยงานราชการ และ หน่วยงานภายนอกอื่นๆ อย่างสม่ำเสมอ การขอรับรองมาตรฐานคุณภาพต่างๆ ได้แก่ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร (ขอ อย.) ขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ขอรับรองมาตรฐานโอทอปการได้รับเงินทุนส่งเสริม สนับสนุนจากหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง จำนวนสมาชิกในกลุ่มเพียงพอต่อการดำเนินงาน หน่วยงานภาครัฐเข้ามาส่งเสริมช่องทางการจัดจำหน่าย การเข้าถึงแหล่งเงินกู้เพื่อใช้สนับสนุนการผลิตเครื่องแกง

ตารางที่ 4.85 การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ด้านการนำเข้าที่มีผลต่อการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงประเมินศักยภาพระดับดี

n=205

ประเด็นการประเมินด้านการนำเข้า	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้	4.59	0.566	มากที่สุด
ถูกต้อง			
วัตถุดิบมาจากแหล่งที่มีคุณภาพ	4.41	0.700	มากที่สุด
หน่วยราชการสนับสนุนเงินทุนอย่างสม่ำเสมอ	3.69	1.022	มาก
ขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	4.55	0.743	มากที่สุด
ขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร	4.56	0.742	มากที่สุด

ตารางที่ 4.85 (ต่อ)

n=205			
ประเด็นการประเมินด้านการนำเข้า	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
ขอรับรองมาตรฐานฮาลาล	4.56	0.742	มากที่สุด
ขอรับรองมาตรฐานโอท็อป	4.55	0.743	มากที่สุด
กลุ่มวิสาหกิจของท่านได้รับสนับสนุนเงินทุนจากหน่วยงานภายนอกที่เกี่ยวข้อง	3.82	0.998	มาก
สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจปัจจุบันเพียงพอกับการปฏิบัติงาน	4.46	0.519	มากที่สุด
ภาครัฐเข้ามาส่งเสริมช่องทางการจัดจำหน่ายให้มียอดขายมากขึ้น	4.02	0.687	มาก
กลุ่มวิสาหกิจสามารถเข้าถึงแหล่งเงินทุนเพื่อการผลิต ที่มีความต้องการ	3.64	1.276	มาก
รวม	4.26	0.794	มากที่สุด

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.85 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านปัจจัยนำเข้ามากที่สุด ปัจจัยรายชื่อที่มากที่สุดคือ สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ถูกต้อง ($\bar{x} = 4.59$) การขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหารและการยื่นขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ($\bar{x} = 4.56$) ยื่นขอรับรองมาตรฐานโอท็อป และขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ($\bar{x} = 4.55$) สมาชิกกลุ่มเพียงพอกับการปฏิบัติงาน ($\bar{x} = 4.46$) วัตถุประสงค์มาจากแหล่งที่มีคุณภาพ ($\bar{x} = 4.41$) หน่วยงานภายนอกที่เกี่ยวข้องสนับสนุนเงินทุน ($\bar{x} = 3.82$) หน่วยราชการสนับสนุนเงินทุนอย่างสม่ำเสมอ ($\bar{x} = 3.69$) การเข้าถึงแหล่งเงินทุนเพื่อสนับสนุนการผลิต ($\bar{x} = 3.64$)

ตารางที่ 4.86 การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ด้านการนำเข้าที่มีผลต่อการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงประเมินศักยภาพระดับปานกลาง

n=205			
ประเด็นการประเมินด้านการนำเข้า	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ถูกต้อง	3.76	0.711	มาก
วัตถุประสงค์มาจากแหล่งที่มีคุณภาพ	4.36	0.566	มากที่สุด
หน่วยราชการสนับสนุนเงินทุนอย่างสม่ำเสมอ	3.86	0.621	มาก
ขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	4.01	0.625	มาก
ขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร	3.80	0.754	มาก

ตารางที่ 4.86 (ต่อ)

n=205			
ประเด็นการประเมินด้านการนำเข้า	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
ขอรับรองมาตรฐานฮาลาล	3.83	0.798	มาก
ขอรับรองมาตรฐานโอท็อป	3.70	0.768	มาก
กลุ่มวิสาหกิจของท่านได้รับสนับสนุนเงินทุนจากหน่วยงานภายนอกที่เกี่ยวข้อง	3.59	1.014	มาก
สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจปัจจุบันเพียงพอกับการปฏิบัติงาน	4.07	0.547	มาก
ภาครัฐเข้ามาส่งเสริมช่องทางการจัดจำหน่ายให้มียอดขายมากขึ้น	3.73	0.721	มาก
กลุ่มวิสาหกิจสามารถเข้าถึงแหล่งเงินทุนเพื่อสนับสนุนการผลิต ทัศนความต้องการ	3.16	1.072	ปานกลาง
รวม	3.81	0.745	มาก

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.86 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านปัจจัยนำเข้ามาก ปัจจัยรายชื่อที่ค่าเฉลี่ยมากที่สุดคือ วัตถุประสงค์มาจากแหล่งที่มีคุณภาพ ($\bar{x} = 4.36$) จำนวนสมาชิกเพียงพอกับการปฏิบัติงาน ($\bar{x} = 4.07$) กรเย็นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ($\bar{x} = 4.01$) หน่วยราชการสนับสนุนเงินทุนสม่ำเสมอ ($\bar{x} = 3.86$) ขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ($\bar{x} = 3.83$) ขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร ($\bar{x} = 3.80$) สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ($\bar{x} = 3.76$) ภาครัฐส่งเสริมช่องทางการจัดจำหน่าย ($\bar{x} = 3.73$) ยื่นขอมาตรฐานโอท็อป ($\bar{x} = 3.70$) การสนับสนุนเงินทุนจากภายนอกที่เกี่ยวข้อง ($\bar{x} = 3.59$) สามารถเข้าถึงแหล่งเงินทุน ($\bar{x} = 3.16$)

ตารางที่ 4.87 การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ด้านการนำเข้าที่มีผลต่อการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงประเมินศักยภาพระดับปรับปรุง

n=205			
ประเด็นการประเมินด้านการนำเข้า	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ถูกต้อง	4.17	0.618	มาก
วัตถุประสงค์มาจากแหล่งที่มีคุณภาพ	4.39	0.698	มากที่สุด
หน่วยราชการสนับสนุนเงินทุนอย่างสม่ำเสมอ	4.22	0.548	มากที่สุด
ขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	4.28	0.752	มากที่สุด

ตารางที่ 4.87 (ต่อ)

n=205			
ประเด็นการประเมินด้านการนำเข้า	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
ขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร	4.28	0.752	มากที่สุด
ขอรับรองมาตรฐานฮาลาล	4.17	0.924	มาก
ขอรับรองมาตรฐานโอท็อป	4.17	0.924	มาก
กลุ่มวิสาหกิจของท่านได้รับสนับสนุนเงินทุนจากหน่วยงานภายนอกที่เกี่ยวข้อง	3.94	0.938	มาก
สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจปัจจุบันเพียงพอกับการปฏิบัติงาน	4.06	0.539	มาก
ภาครัฐเข้ามาส่งเสริมช่องทางการจัดจำหน่ายให้มียอดขายมากขึ้น	3.61	0.979	มาก
กลุ่มวิสาหกิจสามารถเข้าถึงแหล่งเงินทุนเพื่อสนับสนุนการผลิต ทัศนความต้องการ	3.17	1.098	ปานกลาง
รวม	4.04	0.797	มาก

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.87 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านปัจจัยนำเข้ามากที่สุด ปัจจัยรายชื่อที่มากที่สุดคือ วัตถุประสงค์มาจากแหล่งที่มีคุณภาพ (\bar{x} =4.39) การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน (\bar{x} =4.28) หน่วยงานราชการสนับสนุนอย่างสม่ำเสมอ (\bar{x} =4.22) สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ขอรับรองมาตรฐานโอท็อป 3 ปัจจัยนี้มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน (\bar{x} =4.17) จำนวนสมาชิกเพียงพอกับการปฏิบัติงาน (\bar{x} =4.06) ได้รับเงินสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอกที่เกี่ยวข้อง (\bar{x} =3.94) ภาครัฐสนับสนุนช่องทางการจัดจำหน่าย (\bar{x} =3.61) กลุ่มเข้าถึงเงินทุนเพื่อสนับสนุนการผลิต (\bar{x} =3.17)

ตารางที่ 4.88 การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ด้านการนำเข้าที่มีผลต่อการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงประเมินศักยภาพระดับยังไม่ได้รับการประเมิน

n=205			
ประเด็นการประเมินด้านการนำเข้า	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ถูกต้อง	3.00	0.000	ปานกลาง
วัตถุประสงค์มาจากแหล่งที่มีคุณภาพ	5.00	0.000	มากที่สุด
หน่วยราชการสนับสนุนเงินทุนอย่างสม่ำเสมอ	1.00	0.000	น้อยที่สุด
ขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	2.20	1.549	น้อย

ตารางที่ 4.88 (ต่อ)

n=205			
ประเด็นการประเมินด้านการนำเข้า	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
ขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร	1.00	0.000	น้อยที่สุด
ขอรับรองมาตรฐานฮาลาล	1.00	0.000	น้อยที่สุด
ขอรับรองมาตรฐานโอท็อป	1.00	0.000	น้อยที่สุด
กลุ่มวิสาหกิจของท่านได้รับสนับสนุนเงินทุนจากหน่วยงานภายนอกที่เกี่ยวข้อง	1.00	0.000	น้อยที่สุด
สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจปัจจุบันเพียงพอกับการปฏิบัติงาน	4.00	0.000	มาก
ภาครัฐเข้ามาส่งเสริมช่องทางการจัดจำหน่ายให้มียอดขายมากขึ้น	2.00	0.000	น้อย
กลุ่มวิสาหกิจสามารถเข้าถึงแหล่งเงินทุนเพื่อการผลิต ทัศนความต้องการ	1.00	0.000	น้อยที่สุด
รวม	2.02	0.141	น้อย

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.88 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดี ให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านปัจจัยนำเข้า น้อย ปัจจัยรายชื่อที่มากที่สุดคือ วัตถุประสงค์มาจากแหล่งที่มีคุณภาพ ($\bar{x} = 5.00$) สมาชิกกลุ่มเพียงพอกับการปฏิบัติงาน ($\bar{x} = 4.00$) สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนถูกต้อง ($\bar{x} = 3.00$) ยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ($\bar{x} = 2.20$) ภาครัฐสนับสนุนช่องทางจัดจำหน่าย ($\bar{x} = 2.00$) ขอรับรองมาตรฐานโอท็อป ขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร หน่วยงานราชการสนับสนุนเงินทุนสม่ำเสมอ หน่วยงานภายนอกสนับสนุนเงินทุน สมาชิกกลุ่มสามารถเข้าถึงแหล่งเงินทุน ปัจจัยทั้ง 6 นี้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน ($\bar{x} = 1.00$)

ตารางที่ 4.89 สรุปการประเมิน ปัจจัยนำเข้ากระบวนการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลาทุกระดับการประเมิน

n=205				
ประเด็นการประเมินปัจจัยนำเข้า	ระดับดี	ระดับปานกลาง	ปรับปรุง	ยังไม่ได้รับการประเมิน
สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ถูกต้อง	✓✓	✓	✓	○
วัตถุประสงค์มาจากแหล่งที่มีคุณภาพ	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
หน่วยราชการสนับสนุนเงินทุนอย่างสม่ำเสมอ	✓	✓	✓✓	XX

ตารางที่ 4.89 (ต่อ)

ประเด็นการประเมินปัจจัยนำเข้า	ระดับดี	ระดับปานกลาง	ปรับปรุง	n=205	
				ยังไม่ได้รับการประเมิน	
ขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	✓✓	✓	✓✓		×
ขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร	✓✓	✓	✓✓		XX
ขอรับรองมาตรฐานฮาลาล	✓✓	✓	✓		XX
ขอรับรองมาตรฐานโอท็อป	✓✓	✓	✓		XX
กลุ่มวิสาหกิจของท่านได้รับสนับสนุนเงินทุนจากหน่วยงานภายนอกที่เกี่ยวข้อง	✓	✓	✓		XX
สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจปัจจุบันเพียงพอกับการปฏิบัติงาน	✓✓	✓	✓		✓
ภาครัฐเข้ามาส่งเสริมช่องทางการจัดจำหน่ายให้มียอดขายมากขึ้น	✓	✓	✓		×
กลุ่มวิสาหกิจสามารถเข้าถึงแหล่งเงินทุนเพื่อสนับสนุนการผลิต ทัศนความต้องการ	✓	○	○		XX

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

✓✓ คือมากที่สุด, ✓ คือมาก, ○ คือปานกลาง, × คือน้อย, XX คือน้อยที่สุด

จากตารางที่ 4.89 ผลการวิจัยพบว่า **สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุดทั้งหมด 7 ปัจจัย** คือ สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ถูกต้อง วัตถุประสงค์มาจากแหล่งที่มีคุณภาพ ขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร ขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ขอรับรองมาตรฐานโอท็อป จำนวนสมาชิกเพียงพอกับการปฏิบัติงาน และในปัจจัยที่ให้ความสำคัญในระดับมากคือ หน่วยงานราชการสนับสนุนเงินทุนสม่ำเสมอ ได้รับเงินทุนสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอกที่เกี่ยวข้อง สมาชิกสามารถเข้าถึงแหล่งเงินทุนเพื่อสนับสนุนการผลิต ภาครัฐเข้ามาส่งเสริมช่องทางการจัดจำหน่าย **ในสมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความสำคัญมากที่สุด 1 ปัจจัย** คือ วัตถุประสงค์มาจากแหล่งที่ปลอดภัย มีคุณภาพ และให้ความสำคัญ มากกับปัจจัยสามารถปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ถูกต้อง การขอรับรองมาตรฐานต่างๆจากอย. มาตรฐานโอท็อป มาตรฐานฮาลาล มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน จำนวนสมาชิกเพียงพอกับการปฏิบัติงาน ได้รับเงินทุนจากราชการสนับสนุนสม่ำเสมอ ได้รับเงินทุนจากหน่วยงานภายนอกสนับสนุน ภาครัฐส่งเสริมการจัดจำหน่าย การเข้าถึงเงินทุนให้ความสำคัญปานกลางถ้าไม่จำเป็นก็ไม่ **ไม่** **กลุ่มปรับปรุงให้ความสำคัญมากที่สุด 4 ปัจจัย** คือ วัตถุประสงค์มาจากแหล่งที่มีคุณภาพ ปลอดภัย ได้รับเงินทุนจากราชการสนับสนุนสม่ำเสมอ การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร และให้ความสำคัญมากในปัจจัยคือ สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้

ถูกต้อง การขอรับรองมาตรฐานฮาลาล และ มาตรฐานโอท็อป จำนวนสมาชิกในกลุ่มเพียงพอ หน่วยงานภายนอกสนับสนุนเงินทุน ภาครัฐเข้ามาส่งเสริมช่องทางจัดจำหน่าย ให้ความสำคัญปานกลางในเรื่องการเข้าถึงแหล่งเงินทุน และสมาชิกกลุ่มระดับยังไม่ได้รับการประเมิน ให้ความสำคัญมากที่สุดปัจจัย คือคือ วัตถุประสงค์มาจากแหล่งที่มีคุณภาพปลอดภัย และให้ความสำคัญมากกับจำนวนสมาชิกในกลุ่มมีเพียงพอ และปัจจัยที่ให้ความสำคัญปานกลางคือสามารถปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ถูกต้องปัจจัยที่ให้ความสำคัญน้อยที่สุด ได้แก่ หน่วยงานราชการและหน่วยงานภายนอก สนับสนุนเงินทุนสม่ำเสมอ การเข้าถึงแหล่งเงินทุน การยื่นขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร ขอรับรองมาตรฐานโอท็อป มาตรฐานฮาลาล ให้ความสำคัญน้อยในปัจจัยคือขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และภาครัฐเข้ามาส่งเสริมช่องทางจัดจำหน่าย

ตารางที่ 4.90 การเปรียบเทียบความคิดเห็น ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์เครื่องแกง ที่รับผลประเมินศักยภาพแล้วทั้ง 3 ระดับและกลุ่มยังไม่ได้ประเมินศักยภาพในด้านปัจจัย การนำเข้ากระบวนการผลิต

n=205						
ปัจจัยด้านการนำเข้า กระบวนการผลิต	แหล่งความ แปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig
สามารถปฏิบัติตามมาตรฐาน ชุมชนได้ถูกต้อง	ระหว่างกลุ่ม	3	44.303	14.768	39.431	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	75.278	0.375		
	ทั้งหมด	204	119.580			
วัตถุประสงค์มาจากแหล่งที่มี คุณภาพ	ระหว่างกลุ่ม	3	3.666	1.222	2.986	0.032*
	ภายในกลุ่มรวม	201	82.256	0.409		
	ทั้งหมด	204	85.922			
หน่วยงานราชการสนับสนุน เงินทุนอย่างสม่ำเสมอ	ระหว่างกลุ่ม	3	79.271	26.424	37.270	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	142.505	0.709		
	ทั้งหมด	204	221.776			
ต้องการได้รับรองมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชน	ระหว่างกลุ่ม	3	55.560	18.520	31.908	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	116.664	0.580		
	ทั้งหมด	204	172.224			
ต้องการได้รับรองเลขที่ใบ อนุญาตผลิตอาหาร อย.	ระหว่างกลุ่ม	3	125.683	41.894	78.576	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	107.166	0.533		
	ทั้งหมด	204	232.849			
ต้องการได้รับรองมาตรฐาน ฮาลาล	ระหว่างกลุ่ม	3	124.051	41.350	71.160	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	116.798	0.581		
	ทั้งหมด	204	240.849			

ตารางที่ 4.90 (ต่อ)

n=205						
ปัจจัยด้านการนำเข้า กระบวนการผลิต	แหล่งความ แปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig
ต้องการได้รับรองมาตรฐาน โอทอป	ระหว่างกลุ่ม	3	128.742	42.914	75.886	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	113.667	0.566		
	ทั้งหมด	204	242.410			
ได้รับเงินทุนสนับสนุนจาก หน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องอย่าง สม่ำเสมอ	ระหว่างกลุ่ม	3	75.000	25.000	26.232	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	191.556	0.953		
	ทั้งหมด	204	266.556			
สมาชิกในกลุ่มมีจำนวน เพียงพอ	ระหว่างกลุ่ม	3	8.096	2.699	10.017	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	54.148	0.269		
	ทั้งหมด	204	62.244			
ภาครัฐเพิ่มช่องทางจัด จำหน่าย	ระหว่างกลุ่ม	3	38.473	12.824	25.251	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	102.083	0.508		
	ทั้งหมด	204	140.556			
เข้าถึงแหล่งเงินทุนเพื่อ สนับสนุนการผลิต	ระหว่างกลุ่ม	3	67.363	22.454	16.576	0.000**
	ภายในกลุ่ม	201	272.257	1.355		
	รวมทั้งหมด	204	339.639			

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

*หมายถึงมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

**หมายถึงมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

จากตารางที่ 4.90 พบว่า ปัจจัยด้านกระบวนการนำเข้า กระบวนการที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุกระดับประเมิน มีระดับความคิดเห็นอย่างน้อย 1 กลุ่มมีแตกต่างกันที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99 โดย ส่วนใหญ่สมาชิกกลุ่มระดับยังไม่ได้รับการประเมิน มีความแตกต่างกับ สมาชิกกลุ่มระดับ ดี ระดับปานกลาง ระดับ ต้องปรับปรุง ในปัจจัยรายชื่อ คือ สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ถูกต้อง ต้องการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ขอรับรองมาตรฐานโอทอป ขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร หน่วยงานราชการ สนับสนุนเงินทุนสม่ำเสมอ การได้รับเงินทุนสนับสนุนจากภายนอกที่เกี่ยวข้อง การเข้าถึงแหล่งเงินทุนเพื่อสนับสนุนการผลิต ภาครัฐเข้าส่งเสริมช่องทางจัดจำหน่าย และปัจจัยเรื่องวัตถุดิบมาจากแหล่งที่มีคุณภาพปลอดภัย เป็นปัจจัยที่สมาชิกทุกระดับประเมินให้ระดับความสำคัญมากที่สุด และปัจจัยจำนวนสมาชิกมีจำนวนเพียงพอพบว่าสมาชิกทุกระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุด

ตารางที่ 4.91 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านสามารถปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ถูกต้องของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	1.589
ระดับปานกลาง	0.757
ระดับต้องปรับปรุง	1.167
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.91 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีมีค่ามากที่สุด (1.589) จากทั้ง 4 กลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญกับความสามารถปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ถูกต้องมากที่สุด

ตารางที่ 4.92 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านวัตถุดิบมาจากแหล่งที่ปลอดภัยของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	0.589
ระดับปานกลาง	0.643
ระดับต้องปรับปรุง	0.611
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.92 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับปานกลางมีค่ามากที่สุด (0.643) จากทั้ง 4 กลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความสำคัญกับวัตถุดิบมาจากแหล่งที่มีคุณภาพปลอดภัย มากที่สุด

ตารางที่ 4.93 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านหน่วยราชการสนับสนุนเงินทุนอย่าง
สม่ำเสมอของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	2.692
ระดับปานกลาง	2.857
ระดับต้องปรับปรุง	3.222
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.93 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับปรับปรุงมีค่ามากที่สุด (3.222) จากทั้ง 4 กลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุงให้ความสำคัญด้านราชการสนับสนุนเงินทุนสม่ำเสมอ มากที่สุด

ตารางที่ 4.94 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านความต้องการได้การรับรองมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	2.351
ระดับปานกลาง	1.814
ระดับต้องปรับปรุง	2.078
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.94 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีมีค่ามากที่สุด (2.351) จากทั้ง 4 กลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญต่อการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มากที่สุด

ตารางที่ 4.95 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านความต้องการได้การรับรองเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหารจากอย.ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	3.561
ระดับปานกลาง	2.800
ระดับต้องปรับปรุง	3.278
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.95 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีมีค่ามากที่สุด (3.561) จากทั้ง 4 กลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญต้องการเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร มากที่สุด

ตารางที่ 4.96 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านความต้องการได้การรับรองมาตรฐานฮาลาลของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่ระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	3.561
ระดับปานกลาง	2.829
ระดับต้องปรับปรุง	3.167
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.96 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีมีค่ามากที่สุด (3.561) จากทั้ง 4 กลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญต้องการรับรองมาตรฐานฮาลาล มากที่สุด

ตารางที่ 4.97 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านความต้องการได้รับการรับรองมาตรฐาน
ไอทอปของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่ที่ระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	3.561
ระดับปานกลาง	2.700
ระดับต้องปรับปรุง	3.167
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.97 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีมีค่ามากที่สุด (3.561) จากทั้ง 4 กลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญต่อการรับรองมาตรฐานไอทอป มากที่สุด

ตารางที่ 4.98 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านได้รับเงินทุนสนับสนุนจากหน่วยงาน
ที่เกี่ยวข้องอย่างสม่ำเสมอของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่ที่ระดับประเมิน
ต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	2.822
ระดับปานกลาง	2.586
ระดับต้องปรับปรุง	2.944
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.98 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับต้องปรับปรุงมีค่ามากที่สุด (2.944) จากทั้ง 4 กลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับต้องปรับปรุงให้ความสำคัญการได้รับเงินทุนสนับสนุนจากหน่วยงานราชการสม่ำเสมอ มากที่สุด

ตารางที่ 4.99 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านสมาชิกในกลุ่มมีจำนวนเพียงพอที่ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่ระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	
ระดับปานกลาง	0.387
ระดับต้องปรับปรุง	0.402
ยังไม่ได้ประเมิน	0.458

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.99 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมินมีค่ามากที่สุด (0.458) จากทั้ง 4 กลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับยังไม่ได้ได้รับการประเมินให้ความสำคัญจำนวนสมาชิกในกลุ่มเพียงพอ มากที่สุด

ตารางที่ 4.100 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านภาครัฐเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายที่ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่ระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	2.019
ระดับปานกลาง	1.729
ระดับต้องปรับปรุง	1.611
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.100 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีมีค่ามากที่สุด (2.019) จากทั้ง 4 กลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญภาครัฐเข้ามาสนับสนุนช่องทางการจัดจำหน่าย มากที่สุด

ตารางที่ 4.101 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านเข้าถึงแหล่งเงินทุนเพื่อสนับสนุนการผลิตของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่ระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	2.645
ระดับปานกลาง	2.157
ระดับต้องปรับปรุง	2.167
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.101พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีมีค่ามากที่สุด (2.645) จากทั้ง 4 กลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญกับการเข้าถึงแหล่งเงินทุนเพื่อสนับสนุนการผลิต มากที่สุด

3.3 ปัจจัยกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกง

การประเมินปัจจัยกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกงที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ได้แก่ ด้านสถานที่ตั้งไม่ใกล้แหล่งมลพิษ ตัวอาคารสถานที่ผลิตง่ายต่อการทำความสะอาด การถ่ายเทอากาศตามสุขลักษณะที่ดี สุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ และน้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ อุปกรณ์ภาชนะที่สัมผัสกับเครื่องแกงไม่เป็นสนิม ไม่แตกหักง่าย สถานที่ผลิตแยกห้องสุขาและที่อ่างล้างมือออกจากบริเวณที่ผลิตโดยสอบถามความคิดเห็นของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุกระดับประเมิน จำนวน 205 คน วิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้ค่าเฉลี่ย (\bar{x}) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

ตารางที่ 4.102 ระดับความคิดเห็นการประเมินด้านปัจจัยกระบวนการผลิตของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงระดับประเมินศักยภาพดี

n=205

ประเด็นการประเมินกระบวนการผลิต	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
1.1 สถานที่ตั้งอยู่ห่างไกลจากสภาพแวดล้อมที่ไม่ดี เช่น น้ำเสีย ขยะ ฝุ่นควัน	4.45	0.755	มากที่สุด
1.2 โครงสร้างอาคารที่ผลิตง่ายต่อการดูแลทำความสะอาด	4.51	0.589	มากที่สุด
1.3 ผู้ปฏิบัติงานแปรรูปเครื่องแกง สวมผ้าปิดปาก ถุงมือทุกครั้ง	4.54	0.501	มากที่สุด
1.4 น้ำที่ใช้ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือหรือล้างวัตถุดิบเป็น น้ำสะอาดปลอดภัย มีปริมาณเพียงพอ	4.60	0.493	มากที่สุด
1.5.1 สถานที่กลุ่มมีวิธีป้องกันเพื่อไม่ให้สัตว์เลี้ยงแมลงบินเข้าบริเวณ ที่ผลิต	4.50	0.705	มากที่สุด

ตารางที่ 4.102 (ต่อ)

n=205			
ประเด็นการประเมินกระบวนการผลิต	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
1.5.2 แยกพื้นที่ทำเป็นสัดส่วน ได้แก่ เก็บวัตถุดิบ เก็บบรรจุภัณฑ์ เก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป	4.75	0.478	มากที่สุด
1.6.1 พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด	4.61	0.509	มากที่สุด
16.2 พื้นที่ปฏิบัติงานมีแสงสว่างเพียงพอ	4.57	0.551	มากที่สุด
1.6.3 พื้นที่ปฏิบัติงานระบายอากาศเหมาะสม	4.53	0.588	มากที่สุด
1.7 อุปกรณ์ที่สัมผัสพริกแกงเป็นวัสดุผิวเรียบ ไม่เกิดสนิม ไม่แตกหักง่าย ล้างทำความสะอาดง่าย	4.63	0.541	มากที่สุด
1.8 พื้นที่ปฏิบัติงานมีห้องสุขาและอ่างล้างมือแยกออกจากสถานที่ผลิตเครื่องแกง	4.56	0.535	มากที่สุด
รวม	4.57	0.568	มากที่สุด

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.102 ผลการวิจัย พบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญปัจจัยกระบวนการผลิตอยู่ในระดับมากที่สุด โดยปัจจัยรายชื่อที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ แยกพื้นที่ทำเป็นสัดส่วน (\bar{x} =4.75) อุปกรณ์ที่ใช้สัมผัสเครื่องแกงเป็นวัสดุผิวเรียบไม่แตกหักง่ายไม่เป็นสนิม (\bar{x} =4.63) พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด (\bar{x} =4.61) น้ำที่ใช้ล้างอุปกรณ์และวัตถุดิบ เป็นน้ำสะอาด ปลอดภัย มีปริมาณเพียงพอ พื้นที่มีแสงสว่างเพียงพอ (\bar{x} =4.57) พื้นที่แยกห้องสุขาและอ่างล้างมือออกจากบริเวณที่ผลิตพริกแกง (\bar{x} =4.56) ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่หมวกถุงมือทุกครั้ง (\bar{x} =4.54) พื้นที่ระบายอากาศเหมาะสม (\bar{x} =4.53) โครงสร้างง่ายต่อการทำความสะอาด (\bar{x} =4.51) มีวิธีป้องกันสัตว์เลื้อยและแมลงเข้าบริเวณที่ผลิต (\bar{x} =4.50) สถานที่ตั้งอยู่ห่างไกลจากสภาพแวดล้อมไม่ดี (\bar{x} =4.45)

ตารางที่ 4.103 ระดับความคิดเห็นการประเมินด้านปัจจัยกระบวนการผลิตของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงระดับประเมินศักยภาพปานกลาง

n=205			
ประเด็นการประเมินกระบวนการผลิต	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
1.1 สถานที่ตั้งอยู่ห่างไกลจากสภาพแวดล้อมที่ไม่ดี เช่น น้ำเสีย ขยะฝุ่นควัน	3.96	1.185	มาก
1.2 โครงสร้างอาคารที่ผลิตง่ายต่อการดูแลทำความสะอาด	4.19	0.597	มาก
1.3 ผู้ปฏิบัติงานแปรรูปเครื่องแกง สวมผ้าปิดปาก ถุงมือทุกครั้ง	4.31	0.553	มากที่สุด

ตารางที่ 4.103 (ต่อ)

n=205			
ประเด็นการประเมินกระบวนการผลิต	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
1.4 น้ำที่ใช้ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือหรือล้างวัตถุดิบเป็นน้ำสะอาดปลอดภัย มีปริมาณเพียงพอ	4.40	0.575	มากที่สุด
1.5.1 สถานที่กลุ่มมีวิธีป้องกันเพื่อไม่ให้สัตว์เลี้ยงแมลงบินเข้าบริเวณที่ผลิต	3.66	1.350	มาก
1.5.2 แยกพื้นที่ทำเป็นสัดส่วน ได้แก่ เก็บวัตถุดิบ เก็บบรรจุภัณฑ์ เก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป	3.89	0.925	มาก
1.6.1 พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด	4.36	0.591	มากที่สุด
16.2 พื้นที่ปฏิบัติงานมีแสงสว่างเพียงพอ	4.47	0.531	มากที่สุด
1.6.3 พื้นที่ปฏิบัติงานระบายอากาศเหมาะสม	4.47	0.531	มากที่สุด
1.7. อุปกรณ์ที่สัมผัสพริกแกงเป็นวัสดุผิวเรียบ ไม่เกิดสนิม ไม่แตกหักง่าย ล้างทำความสะอาดง่าย	4.41	0.551	มากที่สุด
1.8 พื้นที่ปฏิบัติงานมีห้องสุขาและอ่างล้างมือแยกออกจากสถานที่ผลิตเครื่องแกง	4.10	0.725	มาก
รวม	4.20	0.738	มาก

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.103 ผลการวิจัย พบว่า สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความสำคัญปัจจัยกระบวนการผลิตอยู่ในระดับมาก โดยปัจจัยรายชื่อที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ พื้นที่ปฏิบัติงานมีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศเหมาะสม (\bar{x} =4.47) อุปกรณ์ที่ใช้สัมผัสเครื่องแกงเป็นวัสดุผิวเรียบไม่แตกหักง่ายไม่เป็นสนิม (\bar{x} =4.41) น้ำที่ใช้ล้างอุปกรณ์และวัตถุดิบ เป็นน้ำสะอาด ปลอดภัย มีปริมาณเพียงพอ (\bar{x} =4.40) พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด (\bar{x} =4.36) ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่หมวกถุงมือทุกครั้ง (\bar{x} =4.31) โครงสร้างง่ายต่อการทำความสะอาด (\bar{x} =4.19) พื้นที่แยกห้องสุขาและอ่างล้างมือออกจากบริเวณที่ผลิตพริกแกง (\bar{x} =4.10) สถานที่ตั้งอยู่ห่างไกลจากสภาพแวดล้อมไม่ดี (\bar{x} =3.96) มี แยกพื้นที่ผลิตเป็นสัดส่วน (\bar{x} =3.89) วิธีป้องกันสัตว์เลี้ยงและแมลงเข้าบริเวณที่ผลิต (\bar{x} =3.66)

ตารางที่ 4.104 ระดับความคิดเห็นการประเมินด้านปัจจัยกระบวนการผลิตของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
แปรรูปเครื่องแกงระดับประเมินศักยภาพปรับปรุง

n=205			
ประเด็นการประเมินกระบวนการผลิต	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
1.1 สถานที่ตั้งอยู่ห่างไกลจากสภาพแวดล้อมที่ไม่ดี เช่น น้ำเสีย ขยะ ฝุ่นควัน	4.39	0.502	มากที่สุด
1.2 โครงสร้างอาคารที่ผลิตง่ายต่อการดูแลทำความสะอาด	4.44	0.511	มากที่สุด
1.3 ผู้ปฏิบัติงานแปรรูปเครื่องแกง สวมผ้าปิดปาก ถู่มือทุกครั้ง	4.61	0.502	มากที่สุด
1.4 น้ำที่ใช้ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือหรือล้างวัตถุดิบเป็น น้ำสะอาดปลอดภัย มีปริมาณเพียงพอ	4.61	0.502	มากที่สุด
1.5.1 สถานที่กลุ่มมีวิธีป้องกันเพื่อไม่ให้สัตว์เลี้ยงแมลงบินเข้าบริเวณ ที่ผลิต	4.22	0.548	มากที่สุด
1.5.2 แยกพื้นที่ทำเป็นสัดส่วน ได้แก่ เก็บวัตถุดิบ เก็บบรรจุภัณฑ์ เก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป	4.39	0.698	มากที่สุด
1.6.1 พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด	4.50	0.514	มากที่สุด
1.6.2 พื้นที่ปฏิบัติงานมีแสงสว่างเพียงพอ	4.50	0.514	มากที่สุด
1.6.3 พื้นที่ปฏิบัติงานระบายอากาศเหมาะสม	4.50	0.514	มากที่สุด
1.7 อุปกรณ์ที่สัมผัสพริกแกงเป็นวัสดุผิวเรียบ ไม่เกิดสนิม ไม่แตกหัก ง่าย ล้างทำความสะอาดง่าย	4.44	0.511	มากที่สุด
1.8 พื้นที่ปฏิบัติงานมีห้องสุขาและอ่างล้างมือแยกออกจากสถานที่ผลิต เครื่องแกง	4.39	0.502	มากที่สุด
รวม	4.45	0.529	มากที่สุด

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.104 ผลการวิจัย พบว่า สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุงให้ความสำคัญปัจจัย
กระบวนการผลิตอยู่มนระดับมากที่สุด โดยปัจจัยรายชื่อที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด 2 ปัจจัยมีค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ
น้ำที่ใช้ล้างอุปกรณ์และวัตถุดิบ เป็นน้ำสะอาด ปลอดภัย มีปริมาณเพียงพอและ ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่หมวก
ถูมือทุกครั้ง (\bar{x} =4.61) พื้นที่ปฏิบัติงาน ไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศเหมาะสม
มีค่า เฉลี่ยเท่ากัน (\bar{x} =4.50) โครงสร้างง่ายต่อการทำความสะอาด และอุปกรณ์ที่ใช้สัมผัสเครื่องแกงมี
ค่าเฉลี่ยเท่ากัน (\bar{x} =4.44) สถานที่ตั้งอยู่ห่างไกลจากสภาพแวดล้อมไม่ดี และแยกพื้นที่ผลิตเป็นสัดส่วน
และแยกห้องสุขาและอ่างล้างมือออกจากบริเวณที่ผลิตพริกแกงมีค่าเฉลี่ยเท่ากัน (\bar{x} =4.39) มีวิธีป้องกัน
สัตว์เลี้ยงและแมลงเข้าบริเวณที่ผลิต (\bar{x} =4.22)

ตารางที่ 4.105 ระดับความคิดเห็นการประเมินด้านปัจจัยกระบวนการแปรรูปของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจ
ชุมชนแปรรูปเครื่องแกงระดับยังไม่ได้รับการประเมินศักยภาพ

n=205			
ประเด็นการประเมินกระบวนการผลิต	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
1.1 สถานที่ตั้งอยู่ห่างไกลจากสภาพแวดล้อมที่ไม่ดี เช่น น้ำเสีย ขยะ ฝุ่นควัน	5.00	0.000	มากที่สุด
1.2 โครงสร้างอาคารที่ผลิตง่ายต่อการดูแลทำความสะอาด	5.00	0.000	มากที่สุด
1.3 ผู้ปฏิบัติงานแปรรูปเครื่องแกง สวมผ้าปิดปาก ถุงมือทุกครั้ง	5.00	0.000	มากที่สุด
1.4 น้ำที่ใช้ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือหรือล้างวัตถุดิบเป็น น้ำสะอาดปลอดภัย มีปริมาณเพียงพอ	5.00	0.000	มากที่สุด
1.5.1 สถานที่กลุ่มมีวิธีป้องกันเพื่อไม่ให้สัตว์เลี้ยงแมลงบินเข้าบริเวณ ที่ผลิต	4.00	0.000	มาก
1.5.2 แยกพื้นที่ทำเป็นสัดส่วน ได้แก่ เก็บวัตถุดิบ เก็บบรรจุภัณฑ์ เก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป	4.00	0.000	มาก
1.6.1 พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด	5.00	0.000	มากที่สุด
1.6.2 พื้นที่ปฏิบัติงานมีแสงสว่างเพียงพอ	5.00	0.000	มากที่สุด
1.6.3 พื้นที่ปฏิบัติงานระบายอากาศเหมาะสม	5.00	0.000	มากที่สุด
1.7 อุปกรณ์ที่สัมผัสพริกแกงเป็นวัสดุผิวเรียบ ไม่เกิดสนิม ไม่แตกหัก ง่าย ล้างทำความสะอาดง่าย	5.00	0.000	มากที่สุด
1.8 พื้นที่ปฏิบัติงานมีห้องสุขาและอ่างล้างมือแยกออกจากสถานที่ ผลิตเครื่องแกง	5.00	0.000	มากที่สุด
รวม	4.82	0.00	มากที่สุด

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.105 ผลการวิจัย พบว่า สมาชิกกลุ่มระดับยังไม่ได้รับการประเมินให้มีความสำคัญ ปัจจัยกระบวนการผลิตอยู่ในระดับมากที่สุด โดยปัจจัยรายชื่อที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุดเท่ากันทั้งหมด 8 ปัจจัย คือ สถานที่ตั้งอยู่ห่างไกลสภาพแวดล้อมไม่ดี โครงสร้างง่ายต่อการทำความสะอาดผู้ปฏิบัติงานสวมใส่หมวกคลุมผม ถุงมือ น้ำที่ใช้ล้างอุปกรณ์และวัตถุดิบเป็นน้ำสะอาดมีปริมาณเพียงพอ พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด มีการระบายอากาศเหมาะสม มีแสงสว่างเพียงพอ อุปกรณ์ที่สัมผัสกับเครื่องแกงเป็นวัสดุผิวเรียบไม่เป็นสนิม แยกห้องสุขาและอ่างล้างมือออกจากบริเวณที่ผลิต ($\bar{x} = 5.00$) และปัจจัยที่ให้ความสำคัญระดับมากได้แก่ แยกพื้นที่ผลิตเป็นสัดส่วน มีวิธีป้องกันสัตว์เลี้ยงและแมลงเข้าบริเวณที่ผลิต ($\bar{x} = 4.00$)

ตารางที่ 4.106 สรุปการประเมิน ปัจจัยกระบวนการผลิตของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง ในจังหวัดสงขลาทุกระดับการประเมิน

ประเด็นการประเมินปัจจัยกระบวนการผลิต	ระดับดี	ระดับปานกลาง	ปรับปรุง	n=205	
				ยังไม่ได้รับการประเมิน	
1.1 สถานที่ตั้งอยู่ห่างไกลจากสภาพแวดล้อมที่ไม่ดี เช่น น้ำเสีย ขยะ ฝุ่นควัน	✓✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
1.2 โครงสร้างอาคารที่ผลิตง่ายต่อการดูแลทำความสะอาด	✓✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓
1.3 ผู้ปฏิบัติงานแปรรูปเครื่องแกง สวมผ้าปิดปาก ถุงมือทุกครั้ง	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
1.4 น้ำที่ใช้ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือหรือล้างวัตถุดิบเป็นน้ำสะอาดปลอดภัย มีปริมาณเพียงพอ	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
1.5.1 สถานที่กลุ่มมีวิธีป้องกันเพื่อไม่ให้สัตว์เลี้ยงแมลงบินเข้าบริเวณที่ผลิต	✓✓	✓	✓✓	✓	✓
1.5.2 แยกพื้นที่ทำเป็นสัดส่วน ได้แก่ เก็บวัตถุดิบ เก็บบรรจุภัณฑ์ เก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป	✓✓	✓	✓✓	✓	✓
1.6.1 พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
1.6.2 พื้นที่ปฏิบัติงานมีแสงสว่างเพียงพอ	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
1.6.3 พื้นที่ปฏิบัติงานระบายอากาศเหมาะสม	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
1.7 อุปกรณ์ที่สัมผัสผิวเครื่องแกงเป็นวัสดุผิวเรียบ ไม่เกิดสนิม ไม่แตกหักง่าย ล้างทำความสะอาดง่าย	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓

ตารางที่ 4.106 (ต่อ)

n=205				
ประเด็นการประเมินปัจจัยกระบวนการผลิต	ระดับดี	ระดับปานกลาง	ปรับปรุง	ยังไม่ได้รับการประเมิน
1.8 พื้นที่ปฏิบัติงานมีห้องสุขาและอ่างล้างมือแยกออกจากสถานที่ผลิตเครื่องแกง	✓✓	✓	✓✓	✓✓

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

✓✓ คือมากที่สุด, ✓ คือมาก, ○ คือปานกลาง, X คือน้อย, XX คือน้อยที่สุด

จากตารางที่ 4.106 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีและกลุ่มต้องปรับปรุงให้ความสำคัญมากที่สุดทุกปัจจัยรายชื่อทั้งหมดทั้งหมด 11 ปัจจัย คือ สถานที่อยู่ห่างไกลแหล่งมลพิษ โครงสร้างง่ายต่อการทำความสะอาด พนักงานสวมใส่หมวกคลุมผม ผ้าปิดปากถุงมือขณะปฏิบัติงาน น้ำที่ใช้ล้างอุปกรณ์และวัตถุดิบเป็นน้ำสะอาด มีปริมาณเพียงพอ มีวิธีป้องกันสัตว์เลื้อยและแมลงเข้าบริเวณที่ผลิต แยกพื้นที่ผลิตเป็นสัดส่วน พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด มีการระบายอากาศเหมาะสม มีแสงสว่างเพียงพอ อุปกรณ์ที่สัมผัสเครื่องแกงเป็นวัสดุผิวเรียบไม่เป็นสนิม แยกห้องสุขาและอ่างล้างมือออกจากบริเวณที่ผลิต สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง ให้ความสำคัญระดับมากที่สุด 6 ปัจจัย และให้ความสำคัญในระดับมาก 5 ปัจจัย คือ สถานที่ตั้งอยู่ห่างไกลจากแหล่งมลพิษ โครงสร้างง่ายต่อการทำความสะอาด มีวิธีป้องกันสัตว์เลื้อยและแมลงเข้าที่ผลิต แยกพื้นที่ผลิตเป็นสัดส่วนและแยกห้องสุขาและอ่างล้างมือออกจากที่ผลิต สมาชิกกลุ่มระดับที่ยังไม่ได้รับการประเมิน ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ทั้งหมด 9 ปัจจัย และให้ความสำคัญในระดับมาก 2 ปัจจัยคือ สถานที่ผลิตมีวิธีป้องกันสัตว์เลื้อยและแมลงเข้าที่ผลิตกับแยกพื้นที่ผลิตเป็นสัดส่วน

ตารางที่ 4.107 การเปรียบเทียบความคิดเห็นของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์เครื่องแกง
ที่ระดับประเมิณต่างกัน ในด้านกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์

n=205						
ปัจจัยกระบวนการแปรรูป	แหล่งความ แปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig
สถานที่ผลิตอยู่ห่างไกลจาก แหล่งมลพิษ	ระหว่างกลุ่ม	3	15.632	5.211	6.481	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	161.616	0.804		
	ทั้งหมด	204	177.249			
โครงสร้างอาคารง่ายต่อการ ทำความสะอาด	ระหว่างกลุ่ม	3	8.163	2.721	8.317	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	65.759	0.327		
	ทั้งหมด	204	73.922			
ผู้ปฏิบัติงานสวมหมวก ผ้าปิด ปาก หมวกทุกครั้ง	ระหว่างกลุ่ม	3	5.315	1.772	6.858	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	51.924	0.258		
	ทั้งหมด	204	57.239			
น้ำที่ใช้ล้างอุปกรณ์เครื่องมือ หรือล้างวัตถุดิบสะอาดมี ปริมาณเพียงพอ	ระหว่างกลุ่ม	3	3.915	1.305	4.968	0.002**
	ภายในกลุ่มรวม	201	52.797	0.263		
	ทั้งหมด	204	56.712			
สถานที่ผลิตมีวิธีป้องกันสัตว์ เลี้ยงแมลงบินเข้าบริเวณที่ ผลิต	ระหว่างกลุ่ม	3	30.731	10.244	11.213	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	183.630	0.914		
	ทั้งหมด	204	214.361			
แยกพื้นที่การผลิตออกเป็น สัดส่วน	ระหว่างกลุ่ม	3	33.006	11.002	24.155	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	91.550	0.455		
	ทั้งหมด	204	124.556			
พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด	ระหว่างกลุ่ม	3	4.958	1.653	5.923	0.001**
	ภายในกลุ่มรวม	201	56.085	0.279		
	ทั้งหมด	204	61.044			
พื้นที่ปฏิบัติงานมีแสงสว่าง เพียงพอ	ระหว่างกลุ่ม	3	2.545	0.848	3.036	0.030*
	ภายในกลุ่มรวม	201	56.167	0.279		
	ทั้งหมด	204	58.712			

ตารางที่ 4.107 (ต่อ)

n=205						
ปัจจัยกระบวนการแปรรูป	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig
พื้นที่ปฏิบัติงานระบายอากาศเหมาะสม	ระหว่างกลุ่ม	3	2.466	0.822	2.727	0.045*
	ภายในกลุ่มรวม	201	60.578	0.301		
	ทั้งหมด	204	63.044			
ภาชนะที่ใช้สัมผัสกับพริกแกงเป็นวัสดุผิวเรียบไม่เป็นสนิมและแตกหักง่าย	ระหว่างกลุ่ม	3	4.128	1.376	4.897	0.003**
	ภายในกลุ่มรวม	201	56.477	0.281		
	ทั้งหมด	204	60.605			
สถานที่ผลิตแยกห้องสุขาและอ่างล้างมือออกจากบริเวณที่ผลิต	ระหว่างกลุ่ม	3	12.648	4.216	11.946	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	70.933	0.353		
	ทั้งหมด	204	83.580			

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

*หมายถึงมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

**หมายถึงมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99

จากตารางที่ 4.107 ผลการวิจัยพบว่าจากกคำนวณพบว่าแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญในทุกปัจจัย แต่ที่จริงแล้ว มีปัจจัยที่ไม่แตกต่างกันระหว่างสมาชิกกลุ่มในแต่ละระดับ คือ พนักงานสวมใส่หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก ถุงมือ ขณะปฏิบัติงาน น้ำที่ล้างอุปกรณ์และวัตถุดิบเป็นน้ำสะอาดมีปริมาณเพียงพอ เรื่องพื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด มีการระบายอากาศเหมาะสม มีแสงสว่างเพียงพอ อุปกรณ์ที่ใช้สัมผัสกับเครื่องแกงเป็นวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม

ตารางที่ 4.108 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านสถานที่ผลิตอยู่ห่างไกลจากแหล่ง
มลพิษที่ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่ระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	
ระดับปานกลาง	0.491
ระดับต้องปรับปรุง	
ยังไม่ได้ประเมิน	1.043

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.108 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมินมีค่ามากที่สุด (1.043) จากสมาชิกกลุ่มปรับปรุงและสมาชิกกลุ่มระดับดี ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับยังไม่ได้รับการประเมินให้ความสำคัญเรื่องสถานที่ตั้งอยู่ห่างไกลจากแหล่งมลพิษ มากที่สุด

ตารางที่ 4.109 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านโครงสร้างอาคารง่ายต่อการทำความสะอาดที่ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง ที่ระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	0.486
ระดับปานกลาง	0.814
ระดับต้องปรับปรุง	0.556
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ: จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.109 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับปานกลางมีค่ามากที่สุด (0.814) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความสำคัญเรื่องโครงสร้างอาคารง่ายต่อการทำความสะอาดมากที่สุด

ตารางที่ 4.110 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นด้านผู้ปฏิบัติงานสวมผ้าปิดปาก
หมวกคลุมผมทุกครั้ง ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่ระดับประเมิน
ต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	0.228
ระดับปานกลาง	
ระดับต้องปรับปรุง	0.297
ยังไม่ได้ประเมิน	0.686

หมายเหตุ: จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.110พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมินมีค่ามากที่สุด (0.686) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มยังไม่ได้รับการประเมินให้ความสำคัญเรื่องการสวมใส่ผ้าปิดปาก หมวกคลุมผม ถุงมือ มากที่สุด

ตารางที่ 4.111 น้ำที่ใช้ล้างอุปกรณ์และวัตถุดิบ ที่เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ ที่มีผลต่อคุณภาพ
ผลิตภัณฑ์ระหว่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	0.402
ระดับปานกลาง	0.198
ระดับต้องปรับปรุง	
ยังไม่ได้ประเมิน	0.600

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.111 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมินมีค่ามากที่สุด (0.600) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มยังไม่ได้รับการประเมินให้ความสำคัญเรื่องน้ำที่ใช้ล้างอุปกรณ์และวัตถุดิบเป็นน้ำสะอาดมีปริมาณเพียงพอมากที่สุด

ตารางที่ 4.112 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นสถานที่ผลิตที่มีวิธีป้องกันสัตว์เลี้ยงและ
แมลงบินเข้าบริเวณผลิต ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมิน
ต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	0.848
ระดับปานกลาง	
ระดับต้องปรับปรุง	0.565
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.112 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ยังได้รับการประเมินระดับดีค่ามากที่สุด
(0.848) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญเรื่องวิธีป้องกันสัตว์เลี้ยง
และแมลงเข้าที่ผลิต มากที่สุด

ตารางที่ 4.113 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นสถานที่ผลิตมีแยกพื้นที่เป็นสัดส่วน
ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	0.862
ระดับปานกลาง	
ระดับต้องปรับปรุง	0.359
ยังไม่ได้ประเมิน	0.748

หมายเหตุ: จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.113 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ยังได้รับการประเมินระดับดีมีค่ามากที่สุด
(0.862) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญเรื่องการแยกพื้นที่ผลิต
ออกเป็นส่วน มากที่สุด

ตารางที่ 4.114 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นสถานที่ผลิตไม่แออัดของสมาชิกกลุ่ม
วิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงมีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	0.393
ระดับปานกลาง	0.643
ระดับต้องปรับปรุง	0.500
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.114 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ยังได้รับการประเมินระดับปานกลาง
ค่ามากที่สุด (0.643) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความสำคัญ
เรื่องสถานที่ตั้งไม่แออัด มากที่สุด

ตารางที่ 4.115 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นสถานที่ผลิตระบายอากาศเหมาะสม
ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	0.467
ระดับปานกลาง	0.529
ระดับต้องปรับปรุง	0.500
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.115 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ยังได้รับการประเมินระดับปานกลาง
ค่ามากที่สุด (0.529) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความสำคัญเรื่อง
สถานที่ตั้งมีการระบายอากาศเหมาะสม มากที่สุด

ตารางที่ 4.116 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นสถานที่ผลิตมีแสงสว่างเพียงพอ
ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	0.430
ระดับปานกลาง	0.529
ระดับต้องปรับปรุง	0.500
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.116พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ยังได้รับการประเมินระดับปานกลาง
ค่ามากที่สุด (0.529) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความสำคัญเรื่อง
สถานที่ตั้งมีแสงสว่างเพียงพอมากที่สุด

ตารางที่ 4.117 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นการเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ผิวเรียบ
ไม่เป็นสนิม ไม่แตกหักง่าย ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับ
ประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	0.374
ระดับปานกลาง	0.586
ระดับต้องปรับปรุง	0.556
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.117พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ยังได้รับการประเมินระดับปานกลาง
ค่ามากที่สุด (0.586) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความสำคัญ
เรื่องการใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่สัมผัสเรื่องแกงเป็นวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่แตกหักง่ายมากที่สุด

ตารางที่ 4.118 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นสถานที่ผลิตแยกห้องสุชา อ่างล้างมือ
ออกจากพื้นที่ผลิต ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมิน
ต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	0.439
ระดับปานกลาง	0.900
ระดับต้องปรับปรุง ยังไม่ได้ประเมิน	0.611

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.118พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ยังได้รับการประเมินระดับปานกลาง
ค่ามากที่สุด (0.900) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความสำคัญเรื่อง
การแยกห้องสุชา อ่างล้างมือออกจากบริเวณที่ผลิตมากที่สุด

3.4 ปัจจัยผลผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกง

ผลการประเมินปัจจัยด้านผลผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องแกงที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ตาม
มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ได้แก่คุณลักษณะสี่และกลิ่นของผลิตภัณฑ์ การส่งตัวอย่างตรวจใน
ห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีปนเปื้อน การระบุข้อมูลในฉลาก วันที่ผลิต วันที่ควร
บริโภคก่อน การแสดงวัตถุดิบที่ใช้ แสดงส่วนประกอบของวัตถุดิบ แสดงสถานที่ผลิต การจัดทำหมาย
ส่งมอบได้ทันเวลา จำนวนเพียงพอตามคำสั่งซื้อลูกค้า โดยสอบถามความคิดเห็นของสมาชิกกลุ่ม วิสาหกิจ
ชุมชนทุกระดับประเมิน จำนวน 205 คน วิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้ค่าเฉลี่ย (\bar{x}) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน
(S.D.)

ตารางที่ 4.119 ระดับความคิดเห็นการประเมินด้านปัจจัยกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ของสมาชิก
กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงระดับประเมินศักยภาพดี

n=205

ประเด็นการประเมินผลผลิต	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
1. น้ำพริกแกงมีสีสวยงามตามวัตถุดิบที่ใช้	4.71	0.495	มากที่สุด
2. พริกแกงมีกลิ่นหอมตามวัตถุดิบที่ใช้	4.77	0.425	มากที่สุด
3. มีการส่งตัวอย่างตรวจในห้องปฏิบัติการ	4.50	0.794	มากที่สุด
4. น้ำพริกแกงบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	4.66	0.475	มากที่สุด
5. ชั่งน้ำหนักสุทธิตามฉลากที่ระบุ	4.59	0.531	มากที่สุด
6. ข้อมูลบนฉลากบอกวันที่ผลิต	4.13	1.074	มาก

ตารางที่ 4.119 (ต่อ)

n=205			
ประเด็นการประเมินผลผลิต	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
7. ฉลากบอกวันที่ควรบริโภคก่อน	4.10	1.098	มาก
8. ข้อมูลฉลากแสดงวัตถุดิบเสียที่ใช้	3.14	1.761	ปานกลาง
9. แสดงส่วนประกอบวัตถุดิบเป็นร้อยละ	4.34	0.835	มากที่สุด
10. แสดงที่ตั้งสถานที่ผลิตของกลุ่มวิสาหกิจ	4.58	0.496	มากที่สุด
11. น้ำพริกแกงส่งมอบทันเวลา	4.70	0.460	มากที่สุด
12. จำนวนเพียงพอตามคำสั่งซื้อลูกค้า	4.73	0.447	มากที่สุด
รวม	4.41	0.741	มากที่สุด

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.119 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมากที่สุด ปัจจัยรายชื่อที่ค่าเฉลี่ยมากที่สุดคือ เครื่องแกงมีกลิ่นหอมตามส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้ (\bar{x} =4.77) จำนวนเพียงพอตามคำสั่งซื้อลูกค้า (\bar{x} =4.73) เครื่องแกงมีสีสวยงามตามส่วนประกอบที่ใช้ (\bar{x} =4.71) ส่งมอบทันเวลา (\bar{x} =4.70) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท (\bar{x} =4.66) ชั่งน้ำหนักสุทธิตามฉลากที่ระบุ (\bar{x} =4.59) แสดงสถานที่ตั้งที่ผลิต (\bar{x} =4.58) ส่งตรวจอย่างตรวจเชื้อจุลินทรีย์สารเคมีในห้องปฏิบัติการ (\bar{x} =4.50) แสดงส่วนประกอบวัตถุดิบเป็นร้อยละ (\bar{x} =4.34) ข้อมูลบนฉลากบอกวันที่ผลิต (\bar{x} =4.13) ข้อมูลฉลากวันที่ควรบริโภคก่อน (\bar{x} =4.10) แสดงวัตถุดิบเสียที่ใช้ (\bar{x} =3.14)

ตารางที่ 4.120 ระดับความคิดเห็นการประเมินด้านปัจจัยผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงระดับประเมินศักยภาพปานกลาง

n=205			
ประเด็นการประเมินผลผลิต	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
1. น้ำพริกแกงมีสีสวยงามตามวัตถุดิบที่ใช้	4.39	0.572	มากที่สุด
2. พริกแกงมีกลิ่นหอมตามวัตถุดิบที่ใช้	4.39	0.572	มากที่สุด
3. มีการส่งตัวอย่างตรวจในห้องปฏิบัติการ	3.17	1.404	ปานกลาง
4. น้ำพริกแกงบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	4.27	0.509	มากที่สุด
5. ชั่งน้ำหนักสุทธิตามฉลากที่ระบุ	4.24	0.523	มากที่สุด
6. ข้อมูลบนฉลากบอกวันที่ผลิต	2.91	1.305	ปานกลาง
7. ฉลากบอกวันที่ควรบริโภคก่อน	2.89	1.280	ปานกลาง
8. ข้อมูลฉลากแสดงวัตถุดิบเสียที่ใช้	2.41	1.409	น้อย

ตารางที่ 4.120 (ต่อ)

n=205			
ประเด็นการประเมินผลผลิต	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
9. แสดงส่วนประกอบวัตถุดิบเป็นร้อยละ	3.14	1.365	ปานกลาง
10. แสดงที่ตั้งสถานที่ผลิตของกลุ่มวิสาหกิจ	4.06	0.740	มาก
11. น้ำพริกแกงส่งมอบทันเวลา	4.40	0.522	มากที่สุด
12. จำนวนเพียงพอตามคำสั่งซื้อลูกค้า	4.44	0.528	มากที่สุด
รวม	3.73	0.894	มาก

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.120 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยรายข้อที่ค่าเฉลี่ยมากที่สุดคือ จำนวนเพียงพอตามคำสั่งซื้อลูกค้า ($\bar{x} = 4.44$) ส่งมอบทันเวลา ($\bar{x} = 4.40$) เครื่องแกงมีสีสวยงามและมีกลิ่นหอมตามส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้ ($\bar{x} = 4.39$) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ($\bar{x} = 4.27$) ชั่งน้ำหนักสุทธิตามฉลากที่ระบุ ($\bar{x} = 4.24$) แสดงที่ตั้งสถานที่ผลิตของกลุ่มวิสาหกิจ ($\bar{x} = 4.06$) ส่งตรวจอย่างตรวจเชื้อจุลินทรีย์สารเคมีในห้องปฏิบัติการ ($\bar{x} = 3.17$) แสดงส่วนประกอบวัตถุดิบเป็นร้อยละ ($\bar{x} = 3.14$) ข้อมูลฉลากแสดงวันที่ผลิต ($\bar{x} = 2.91$) ข้อมูลฉลากบอกวันที่บริโภคก่อน ($\bar{x} = 2.89$) แสดงวัตถุดิบเสียที่ใช้ ($\bar{x} = 2.41$)

ตารางที่ 4.121 ระดับความคิดเห็นการประเมินด้านปัจจัยด้านปัจจัยผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงระดับประเมินศักยภาพต้องปรับปรุง

n=205			
ประเด็นการประเมินผลผลิต	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
1. น้ำพริกแกงมีสีสวยงามตามวัตถุดิบที่ใช้	4.50	0.514	มากที่สุด
2. พริกแกงมีกลิ่นหอมตามวัตถุดิบที่ใช้	4.56	0.511	มากที่สุด
3. มีการส่งตัวอย่างตรวจในห้องปฏิบัติการ	3.94	0.725	มาก
4. น้ำพริกแกงบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	4.67	0.485	มากที่สุด
5. ชั่งน้ำหนักสุทธิตามฉลากที่ระบุ	4.44	0.616	มากที่สุด
6. ข้อมูลบนฉลากบอกวันที่ผลิต	3.67	0.907	มาก
7. ฉลากบอกวันที่ควรบริโภคก่อน	3.56	0.984	มาก
8. ข้อมูลฉลากแสดงวัตถุดิบเสียที่ใช้	3.33	1.237	ปานกลาง

ตารางที่ 4.121 (ต่อ)

n=205			
ประเด็นการประเมินผลผลิต	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
9. แสดงส่วนประกอบวัตถุดิบเป็นร้อยละ	3.89	1.132	มาก
10. แสดงที่ตั้งสถานที่ผลิตของกลุ่มวิสาหกิจ	3.83	0.924	มาก
11. น้ำพริกแกงส่งมอบทันเวลา	4.33	0.485	มากที่สุด
12. จำนวนเพียงพอตามคำสั่งซื้อลูกค้า	4.33	0.485	มากที่สุด
รวม	4.09	0.750	มาก

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.121 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับต้องปรับปรุงให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยรายชื่อที่ค่าเฉลี่ยมากที่สุดคือ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท (\bar{x} =4.67) เครื่องแกงมีกลิ่นหอมตามส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้ (\bar{x} =4.56) เครื่องแกงมีสีสวยงามตามส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้ (\bar{x} =4.50) ชั่งน้ำหนักสุทธิตามฉลากที่ระบุ (\bar{x} =4.44) จำนวนเพียงพอตามคำสั่งซื้อลูกค้าและส่งมอบทันเวลา (\bar{x} =4.33) ส่งตรวจอย่างตรวจเชื้อจุลินทรีย์สารเคมีในห้องปฏิบัติการ (\bar{x} =3.94) แสดงส่วนประกอบวัตถุดิบเป็นร้อยละ (\bar{x} =3.89) แสดงที่ตั้งสถานที่ผลิตของกลุ่มวิสาหกิจ (\bar{x} =3.83) ข้อมูลฉลากแสดงวันที่ผลิต (\bar{x} =3.67) ข้อมูลฉลากบอกวันที่บริโภคก่อน (\bar{x} =3.56) แสดงวัตถุดิบเสียที่ใช้ (\bar{x} =3.33)

ตารางที่ 4.122 ระดับความคิดเห็นการประเมินด้านปัจจัยผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงระดับประเมินศักยภาพยังไม่ได้รับการประเมิน

n=205			
ประเด็นการประเมินผลผลิต	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
1. น้ำพริกแกงมีสีสวยงามตามวัตถุดิบที่ใช้	4.60	0.516	มากที่สุด
2. พริกแกงมีกลิ่นหอมตามวัตถุดิบที่ใช้	4.60	0.516	มากที่สุด
3. มีการส่งตัวอย่างตรวจในห้องปฏิบัติการ	2.00	0.000	น้อย
4. น้ำพริกแกงบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	5.00	0.000	มากที่สุด
5. ชั่งน้ำหนักสุทธิตามฉลากที่ระบุ	5.00	0.000	มากที่สุด
6. ข้อมูลบนฉลากบอกวันที่ผลิต	1.00	0.000	น้อย
7. ฉลากบอกวันที่ควรบริโภคก่อน	1.00	0.000	น้อย
8. ข้อมูลฉลากแสดงวัตถุดิบเสียที่ใช้	1.00	0.000	น้อย

ตารางที่ 4.122 (ต่อ)

n=205			
ประเด็นการประเมินผลผลิต	(\bar{x})	(S.D.)	ระดับความคิดเห็น
9. แสดงส่วนประกอบวัตถุดิบเป็นร้อยละ	1.00	0.000	น้อย
10. แสดงที่ตั้งสถานที่ผลิตของกลุ่มวิสาหกิจ	1.00	0.000	น้อย
11. น้ำพริกแกงส่งมอบทันเวลา	4.00	0.000	มาก
12. จำนวนเพียงพอตามคำสั่งซื้อลูกค้า	4.00	0.000	มาก
รวม	2.85	0.086	ปานกลาง

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.122 ผลการวิจัยพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับยังไม่ได้รับการประเมินให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับปานกลาง ปัจจัยรายชื่อที่ค่าเฉลี่ยมากที่สุดคือ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และชั่งน้ำหนักสุทธิตามฉลากที่ระบุ ($\bar{x} = 5.00$) เครื่องแกงมีกลิ่นหอมและมีสีสวยงามตามส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้ ($\bar{x} = 4.60$) จำนวนเพียงพอตามคำสั่งซื้อลูกค้า และ ส่งมอบทันเวลา ($\bar{x} = 4.00$) ส่งตรวจอย่างตรวจเชื้อจุลินทรีย์สารเคมีในห้องปฏิบัติการ ($\bar{x} = 2.00$) และมี 5 ปัจจัยได้ค่าเฉลี่ยเท่ากันคือ แสดงส่วนประกอบวัตถุดิบเป็นร้อยละ แสดงที่ตั้งสถานที่ผลิตของกลุ่มวิสาหกิจ ข้อมูลฉลากแสดงวันที่ผลิต ข้อมูลฉลากบอกวันที่บริโภคก่อน แสดงวัตถุดิบเสียที่ใช้ ($\bar{x} = 1.00$)

ตารางที่ 4.123 สรุปการประเมิน ปัจจัยผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง
ในจังหวัดสงขลาทุกระดับการประเมิน

n=205				
ประเด็นการประเมินปัจจัยผลผลิต	ระดับดี	ระดับปานกลาง	ปรับปรุง	ยังไม่ได้รับการประเมิน
1. น้ำพริกแกงมีสีสวยงามตามวัตถุดิบที่ใช้	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
2. พริกแกงมีกลิ่นหอมตามวัตถุดิบที่ใช้	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
3. มีการส่งตัวอย่างตรวจในห้องปฏิบัติการ	✓✓	○	✓	×
4. น้ำพริกแกงบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
5. ชั่งน้ำหนักสุทธิตามฉลากที่ระบุ	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
6. ข้อมูลบนฉลากบอกวันที่ผลิต	✓	○	✓	×
7. ฉลากบอกวันที่ควรบริโภคก่อน	✓	○	✓	×

ตารางที่ 4.123 (ต่อ)

ประเด็นการประเมินปัจจัยผลผลิต	ระดับดี	ระดับปานกลาง	ปรับปรุง	n=205
				ยังไม่ได้รับการประเมิน
8. ข้อมูลหลากหลายแสดงวัตถุดิบเสียที่ใช้	✓	X	○	X
9. แสดงส่วนประกอบวัตถุดิบเป็นร้อยละ	✓✓	○	✓	X
10. แสดงที่ตั้งสถานที่ผลิตของกลุ่มวิสาหกิจ	✓✓	✓	✓	X
11. น้ำพริกแกงส่งมอบทันเวลา	✓✓	✓✓	✓✓	✓
12. จำนวนเพียงพอตามคำสั่งซื้อลูกค้า	✓✓	✓✓	✓✓	✓

หมายเหตุ : จากการสำรวจ

✓✓ คือมากที่สุด, ✓ คือมาก, ○ คือปานกลาง, X คือน้อย, XX คือน้อยที่สุด

จากตารางที่ 4.123 ผลการวิจัยพบว่า **สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุดทั้งหมด 9 ปัจจัย** เรียงลำดับคือ เครื่องแกงมีสีสวยงาม และมีกลิ่นหอมตามส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้ มีการส่งตัวอย่างตรวจเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมี เครื่องแกงบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ชั่งน้ำหนักสุทธิตามผลากที่ระบุ แสดงส่วนประกอบวัตถุดิบเป็นร้อยละ แสดงสถานที่ตั้งของกลุ่มวิสาหกิจ เครื่องแกงส่งมอบทันเวลา และมีจำนวนเพียงพอตามคำสั่งซื้อ ให้ความสำคัญระดับมากในเรื่องการแสดงผลบนผลากคือวันที่ผลิต วันที่ควรบริโภคก่อน แสดงวัตถุดิบเสียที่ใช้ **สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางและระดับต้องปรับปรุง ให้ความสำคัญมากที่สุด ทั้งหมด 6 ปัจจัย ได้แก่** เครื่องแกงมีสีสวยงามและมีกลิ่นหอมตามส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้ บรรจุในภาชนะปิดสนิท และชั่งน้ำหนักสุทธิตามผลากบรรจุ ผลิตภัณฑ์ส่งมอบทันเวลาและจำนวนเพียงพอกับคำสั่งซื้อ สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความสำคัญปานกลางเรื่องการส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ตรวจเชื้อกับสารเคมี ข้อมูลบนผลากบอกวันที่ผลิตและวันที่ควรบริโภคก่อน แสดงส่วนประกอบวัตถุดิบเป็นร้อยละบนผลาก ให้ความสำคัญน้อยเรื่องการแสดงวัตถุดิบเสียที่ใช้ **สมาชิกกลุ่มระดับต้องปรับปรุง ให้ความสำคัญมากในเรื่องการส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ตรวจเชื้อสารเคมี ข้อมูลบนผลากบอกวันที่ผลิตและวันที่ควรบริโภคก่อน แสดงส่วนประกอบวัตถุดิบและสถานที่ตั้งลงบนผลากใช้ สมาชิกกลุ่มระดับยังไม่ได้รับการประเมิน ให้ความสำคัญระดับมากที่สุด 4 ปัจจัย คือ** เครื่องแกงมีสีสวยงาม และมีกลิ่นหอมตามส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้และ เครื่องแกงบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ชั่งน้ำหนักสุทธิตามผลากที่ระบุ ให้ความสำคัญมาก 2 ปัจจัย คือ การส่งมอบทันเวลาและจำนวนเพียงพอกับคำสั่งซื้อ ให้ความสำคัญน้อย 6 ปัจจัย คือการส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ตรวจเชื้อโรคสารเคมี การแสดงผลบนวันที่ผลิต วันที่ควรบริโภคก่อนลงบนผลาก การแสดงส่วนประกอบวัตถุดิบเป็นร้อยละ การแสดงสถานที่ตั้งที่ผลิต การแสดงวัตถุดิบเสียที่ใช้

ตารางที่ 4.124 การเปรียบเทียบความคิดเห็น ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์เครื่องแกง
จังหวัดสงขลาตามระดับการประเมินจากหน่วยงานราชการ ในด้านผลผลิต

n=205						
ปัจจัยด้านผลผลิต	แหล่งความ แปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig
เครื่องแกงมีสีสวยงาม ตาม ส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้	ระหว่างกลุ่ม	3	4.574	1.525	5.521	0.001**
	ภายในกลุ่มรวม	201	55.504	0.276		
	ทั้งหมด	204	60.078			
เครื่องแกงมีกลิ่นหอม ตาม ส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้	ระหว่างกลุ่ม	3	6.191	2.064	8.537	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	48.589	0.242		
	ทั้งหมด	204	54.780			
มีการส่งตัวอย่างใน ห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจหา เชื้อและสารเคมีปนเปื้อน	ระหว่างกลุ่ม	3	112.316	37.439	35.557	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	211.635	1.053		
	ทั้งหมด	204	323.951			
บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	ระหว่างกลุ่ม	3	9.079	3.026	13.302	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	45.731	0.228		
	ทั้งหมด	204	54.810			
ซังน้ำหนักรสชาติตามฉลากที่ ระบุ	ระหว่างกลุ่ม	3	7.929	2.643	9.620	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	55.222	0.275		
	ทั้งหมด	204	63.151			
ข้อมูลฉลากบอกวันที่ผลิต	ระหว่างกลุ่ม	3	129.497	43.166	34.205	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	253.654	1.262		
	ทั้งหมด	204	388.151			
ข้อมูลฉลากบอกวันที่ควร บริโภคก่อน	ระหว่างกลุ่ม	3	127.820	42.607	33.271	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	257.399	1.281		
	ทั้งหมด	204	385.220			
ข้อมูลฉลากแสดงวัตถุดิบเสีย ที่ใช้	ระหว่างกลุ่ม	3	60.312	20.104	8.215	0.000**
	ภายในกลุ่ม	201	491.883	2.447		
	ทั้งหมด	204	552.195			
ข้อมูลฉลากแสดง ส่วนประกอบวัตถุดิบเป็นร้อย ละ	ระหว่างกลุ่ม	3	138.465	46.155	41.372	0.032*
	ภายในกลุ่มรวม	201	244.237	1.116		
	ทั้งหมด	204	362.702			
ข้อมูลฉลากแสดงสถานที่ตั้ง ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ระหว่างกลุ่ม	3	121.342	40.447	103.769	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	78.346	0.390		
	ทั้งหมด	204	199.688			

ตารางที่ 4.124 (ต่อ)

n=205						
ปัจจัยด้านผลผลิต	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig
ผลิตภัณฑ์ส่งมอบทันเวลา	ระหว่างกลุ่ม	3	7.814	2.605	11.575	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	45.230	0.225		
	ทั้งหมด	204	53.044			
ผลิตภัณฑ์เพียงพอตามคำสั่งซื้อลูกค้า	ระหว่างกลุ่ม	3	8.076	2.692	12.184	0.000**
	ภายในกลุ่มรวม	201	44.412	0.221		
	ทั้งหมด	204	52.488			

หมายเหตุ: จากการคำนวณ

*หมายถึงมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

**หมายถึงมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

จากตารางที่ 4.124 ผลการวิจัยพบว่าจากกคำนวณพบว่าแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 99 ในทุกปัจจัย แต่ที่จริงแล้ว มีปัจจัยที่ไม่แตกต่างกันระหว่างสมาชิกกลุ่มในแต่ละระดับ คือ ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงมีสีสวยงามตามส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้ ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงมีกลิ่นหอมตามส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้ เครื่องแกงบรรจุในภาชนะที่ผิดสนิท ชั่งน้ำหนักสุทธิตามฉลากระบุ และปัจจัยที่มีความแตกต่างอย่างน้อย 1 กลุ่มจึงทำให้แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ คือ การส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ในห้องปฏิบัติการตรวจเชื้อโรคสารเคมี ข้อมูลฉลากระบุ วันที่ผลิต วันที่ควรบริโภคก่อน การแสดงส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้ แสดงสถานที่ตั้งที่ผลิต แสดงวัตถุดิบเสียที่ใช้ ผลิตภัณฑ์ส่งมอบทันเวลา และจำนวนเพียงพอกับคำสั่งซื้อ

ตารางที่ 4.125 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นลักษณะของเครื่องแกงมีสีสวยงามตามส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้ ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205	
ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	0.325
ระดับปานกลาง	
ระดับต้องปรับปรุง	
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ: จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.125 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีค่ามากที่สุด (0.325) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญเรื่องผลิตภัณฑ์เครื่องแกง มีสีสวยงามตามส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้มากที่สุด

ตารางที่ 4.126 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นลักษณะของเครื่องแกงมีกลิ่นหอม ตามส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้ ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง ที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	0.381
ระดับปานกลาง	
ระดับต้องปรับปรุง	
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.126 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีค่ามากที่สุด (0.381) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญเรื่องผลิตภัณฑ์เครื่องแกง มีสีสวยงามตามส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้มากที่สุด

ตารางที่ 4.127 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นการส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์เครื่องแกง ในห้องปฏิบัติการ ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	2.505
ระดับปานกลาง	1.171
ระดับต้องปรับปรุง	1.944
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.127 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีค่ามากที่สุด (2.505) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญเรื่องการส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ในห้องปฏิบัติการตรวจเชื้อโรคสารเคมีมากที่สุด

ตารางที่ 4.128 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นลักษณะของเครื่องแกงบรรจุในภาชนะ
ที่ปิดสนิทของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	0.392
ระดับปานกลาง	
ระดับต้องปรับปรุง	0.395
ยังไม่ได้ประเมิน	0.729

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.128พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมินมีค่ามากที่สุด (0.729) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มระดับยังไม่ได้ได้รับการประเมินให้ความสำคัญเรื่องผลิตภัณฑ์เครื่องแกงบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทมากที่สุด

ตารางที่ 4.129 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นปัจจัยเครื่องแกงซังน้ำหนักรสชาติตามทีระบุ
ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	0.411
ระดับปานกลาง	0.757
ระดับต้องปรับปรุง	0.556
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.129พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับปานกลางมีค่ามากที่สุด (0.757) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มได้รับการประเมินระดับปานกลางให้ความสำคัญเรื่องผลิตภัณฑ์เครื่องแกงซังน้ำหนักรสชาติตามฉลากระบุมากที่สุด

ตารางที่ 4.130 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นข้อมูลบนฉลากบอวันที่ผลิต ของสมาชิก
กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	3.131
ระดับปานกลาง	1.914
ระดับต้องปรับปรุง	2.667
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.130พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีมีค่ามากที่สุด (3.131) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีให้ความสำคัญเรื่องการระบุข้อมูลวันที่ผลิตลงบนฉลากมากที่สุด

ตารางที่ 4.131 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นข้อมูลบนฉลากบอวันที่ควรบริโภคก่อน ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	3.103
ระดับปานกลาง	1.886
ระดับต้องปรับปรุง	2.556
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.131พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีมีค่ามากที่สุด (3.103) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีให้ความสำคัญเรื่องการระบุข้อมูลวันที่ควรบริโภคก่อนลงบนฉลากมากที่สุด

ตารางที่ 4.132 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นข้อมูลบนฉลากแสดงวัตถุกันเสียที่ใช้
ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	2.140
ระดับปานกลาง	1.414
ระดับต้องปรับปรุง	2.333
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.132พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับปรับปรุงมีค่ามากที่สุด (2.333) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มได้รับการประเมินระดับต้องปรับปรุงให้ความสำคัญเรื่องการแสดงข้อมูลการใช้วัตถุกันเสียลงบนฉลากมากที่สุด

ตารางที่ 4.133 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นข้อมูลบนฉลากแสดงส่วนประกอบวัตถุดิบ
เป็นร้อยละของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	3.336
ระดับปานกลาง	2.143
ระดับต้องปรับปรุง	2.889
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.133พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีมีค่ามากที่สุด (3.336) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มได้รับการประเมินระดับดีให้ความสำคัญเรื่องการแสดงส่วนประกอบของวัตถุดิบเป็นร้อยละลงบนฉลากมากที่สุด

ตารางที่ 4.134 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นการแสดงข้อมูลที่ตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
บนฉลากของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	3.579
ระดับปานกลาง	3.057
ระดับต้องปรับปรุง	2.833
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ: จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.134พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีมีค่ามากที่สุด (3.579) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มได้รับการประเมินระดับดีให้ความสำคัญเรื่อง การแสดงสถานที่ตั้งของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบนฉลากมากที่สุด

ตารางที่ 4.135 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นส่งมอบผลิตภัณฑ์เครื่องแกงได้ทันเวลาของ
สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	0.701
ระดับปานกลาง	0.400
ระดับต้องปรับปรุง	0.333
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.135พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีมีค่ามากที่สุด (0.701) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มได้รับการประเมินระดับดีให้ความสำคัญเรื่องส่งมอบผลิตภัณฑ์ทันเวลามากที่สุด

ตารางที่ 4.136 การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของความคิดเห็นผลิตภัณฑ์เครื่องแกงมีจำนวนเพียงพอตามคำสั่งซื้อของลูกค้า ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับประเมินต่างกัน

n=205

ระดับประเมินกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าเฉลี่ยพหุคูณ
ระดับดี	0.729
ระดับปานกลาง	0.443
ระดับต้องปรับปรุง	0.333
ยังไม่ได้ประเมิน	

หมายเหตุ : จากการคำนวณ

จากตารางที่ 4.136 พบว่าค่าเฉลี่ยพหุคูณของกลุ่มที่ได้รับการประเมินระดับดีมีค่ามากที่สุด (0.729) จากสมาชิกทุกกลุ่ม ซึ่งแสดงให้เห็นว่า สมาชิกกลุ่มได้รับการประเมินระดับดีให้ความสำคัญเรื่องผลิตภัณฑ์มีจำนวนเพียงพอตามคำสั่งซื้อลูกค้ามากที่สุด

4. ข้อเสนอแนะ

- 4.1 ขาดผู้นำในชุมชนที่สนับสนุนช่วยเหลือประสานงานกับหน่วยงานราชการให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มได้รับรองมาตรฐาน
- 4.2 จัดทำกลุ่มสังคมออนไลน์นอกจากการโทรศัพท์ติดต่อเพื่อรับส่งข้อมูลข่าวสาร
- 4.3 ติดต่อสำนักงานพัฒนาชุมชน สำนักงานเกษตร อำเภอ ศูนย์ กศน. หรือสาธารณสุขในพื้นที่นั้นๆ
- 4.4 เลือกสถานที่ที่ตั้งใกล้หน่วยงานราชการ
- 4.5 ให้ความร่วมมือกับหน่วยงานราชการที่เข้ามาสอนและไปตามนัดตรงเวลาที่ถูกไปอบรมภายนอก
- 4.6 ให้หน่วยงานราชการช่วยเหลือเรื่องการสร้างโรงเรือนให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ
- 4.7 ปรึกษากับหน่วยงานทางสาธารณสุขเพื่อสร้างโรงเรือนให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ
- 4.8 ขาดการเข้าถึงแหล่งเงินกู้และเงินสนับสนุนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อปรับปรุงโรงเรือนให้ถูกต้องตามมาตรฐาน
- 4.9 เข้าฝึกอบรมของหน่วยงานสาธารณสุขจังหวัด
- 4.10 ไปดูงานจากกลุ่มอื่นที่ได้รับรองมาตรฐานแล้วเพื่อนำมาปรับปรุงในกลุ่ม
- 4.11 รู้แหล่งที่ซื้อของวัตถุดิบ จัดทำทะเบียนผู้ขาย และทำรายการจดบันทึกการซื้อทุกครั้ง
- 4.12 ทำโครงการให้ในชุมชนปลูกวัตถุดิบที่สามารถควบคุมคุณภาพความปลอดภัยได้ง่ายเช่น ตะไคร้ ขมิ้น

- 4.13 ติดต่อสถาบันการศึกษา หรือหน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่เพื่อขอส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์
ตรวจในห้องปฏิบัติการปีละ 1 ครั้ง เพื่อตรวจสอบตามข้อกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
- 4.14 ปรึกษาข้อมูลที่ระบุลงในฉลากกับหน่วยงาน สถาบันอาหาร ของราชการ
- 4.15 ให้หน่วยงานภายนอกทั้งจากราชการ หรือเป็นสถาบันการศึกษา เข้ามาให้ความรู้การ
ออกแบบและการระบุข้อมูลในฉลากให้ในกลุ่ม
- 4.16 ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบอย่างเหมาะสมและให้มีปริมาณเพียงพอ ตลอดทั้งปี
- 4.17 ต้องการสถานที่วางจำหน่ายสินค้าที่มั่นคง
- 4.18 ปรึกษาข้อกำหนดเรื่องคุณภาพกับทางสาธารณสุขจังหวัด และ สำนักมาตรฐาน



บทที่ 5

สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาครั้งนี้เป็นการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพ สังคม เศรษฐกิจ ของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์เครื่องแกง จังหวัดสงขลา เพื่อศึกษาสภาพแวดล้อมการดำเนินธุรกิจวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง และเพื่อประเมินคุณภาพของผลิตภัณฑ์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ด้วยแบบจำลอง CIPP ตามแนวคิดของ Daniel L.Stufflebeam ,CIPP Model:1971แบ่งหัวข้อการประเมินคุณภาพ 4 ด้าน คือ ด้านบริบท (Context) ด้านปัจจัยนำเข้า (Input) ด้านกระบวนการ (Process) และด้านผลผลิต (Product)

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย คือ สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลาที่ได้รับการประเมินศักยภาพจากทางราชการ สามารถแบ่งออกได้เป็น 4 กลุ่มคือ คือ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนระดับดี กลุ่มวิสาหกิจชุมชนระดับปานกลาง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนระดับต้องปรับปรุง และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนยังไม่ประเมิน กำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างจากทะเบียนจำนวนสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดสงขลาทั้งหมดมีสมาชิก 665 คน โดยวิธีการเปิดตารางของ Krejcie and Morgan ได้ขนาดตัวอย่างเท่ากับ 205 คน โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบสุ่มแบบชั้นภูมิ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เป็นแบบสอบถาม ที่สร้างความตรงของเนื้อหาตามกรอบวัตถุประสงค์ ให้คะแนนโดยผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน เพื่อหาค่า IOC(Index of Item Objective Congruence) มีค่ารวมทั้งชุดได้เท่ากับ 0.77 นำแบบสอบถามที่ได้ไปทดลองใช้กับผู้ตอบคำถามที่เป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างตอบ จำนวน 30 ชุด หาค่าความเที่ยงของเครื่องมือโดยโปรแกรม SPSS (KR-20)ได้ค่า Reliability ของแบบสอบถามทั้งชุด มีค่าเท่ากับ 0.926

การเก็บรวบรวมข้อมูลการวิจัยในแต่ละด้าน ดังนี้

1. วิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม เพื่อศึกษาสภาพสังคม เศรษฐกิจ ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา ศาสนา รายได้ รายจ่าย และสถานภาพในโครงสร้างกลุ่ม สภาพแวดล้อมการดำเนินธุรกิจกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง
2. วิเคราะห์ข้อมูลระดับคะแนนความคิดเห็นของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุกระดับ ประเมินศักยภาพ จากทางราชการ ในด้านปัจจัยสภาพแวดล้อม ด้านปัจจัยนำเข้า ด้านกระบวนการ และด้านผลผลิต วิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้ค่าเฉลี่ย (\bar{x}) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) การหาค่าสถิติเชิงอนุมานด้วยการหาค่า F-Test และ หาค่า LSD Test (Least Significant Difference)
3. รวบรวมข้อเสนอแนะให้หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมส่งเสริมการเกษตร กรมการพัฒนาชุมชน สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม เพื่อสนับสนุนช่วยเหลือสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ในทุกระดับประเมินให้ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้เท่าเทียมกัน

1. สรุปการวิจัย

ผลการศึกษารายตามวัตถุประสงค์ มีรายละเอียด ดังนี้

1.1 ด้านสภาพสังคมของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง พบว่า สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุกระดับประเมิน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ 41-50 ปี เรียนจบชั้นสูงสุด ประถมศึกษา มีสถานภาพสมรส นับถือศาสนาพุทธ มีอาชีพหลักคือเกษตรกรทำสวนยางพารา และมีอาชีพเสริมทำเครื่องแกงอยู่ในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ระยะเวลาที่เป็นสมาชิกกลุ่ม กลุ่มระดับดี ระดับปานกลาง ระดับปรับปรุง มีระยะเวลาที่เป็นสมาชิกในกลุ่ม 6-10 ปี แต่สมาชิกกลุ่มระดับที่ยังไม่ได้รับการประเมิน มีระยะเวลาที่เป็นสมาชิกในกลุ่มน้อยกว่า 5 ปี มีสถานภาพส่วนใหญ่เป็นสมาชิกกลุ่มในโครงสร้างของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวนสมาชิกกลุ่มประเมินระดับดีพบว่า มีจำนวน 41-50 คน และ สมาชิกกลุ่มอื่น ได้แก่ กลุ่มระดับปานกลาง ปรับปรุง และยังไม่ได้รับการประเมิน มีจำนวน น้อยกว่า 10 คน

1.2 ด้านสภาพเศรษฐกิจของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง พบว่าสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนระดับดี ส่วนใหญ่มีรายได้ครอบครัวต่อเดือนสูงสุด อยู่ในช่วง 20,001-30,000 บาท และสมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง กลุ่มระดับปรับปรุง กลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน มีรายได้ครอบครัวต่อเดือนสูงสุดอยู่ใน ช่วงในช่วง 10,001-20,000 บาท รายจ่ายของครอบครัวสมาชิกสมาชิกกลุ่มระดับดี ระดับปรับปรุง กลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน สูงสุดอยู่ในช่วง 10,001-20,000 บาท รายจ่ายของครอบครัวสมาชิกระดับปานกลาง สูงสุดอยู่ในช่วง น้อยกว่าหรือเท่ากับ 10,000 บาท

1.3 ด้านสภาพแวดล้อมการดำเนินธุรกิจกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง พบว่าหน่วยงานราชการได้เข้ามาสนับสนุนช่วยเหลือให้ความรู้แก่สมาชิกในกลุ่มทุกระดับประเมิน และได้รับเชิญออกไปอบรมภายนอกจากหน่วยงานราชการ แหล่งเงินทุนของสมาชิกทุกระดับประเมินมาจากการลงหุ้นในกลุ่ม และสมาชิกกลุ่มระดับดี ปานกลาง ปรับปรุง จะได้รับเงินทุนสนับสนุนจากหน่วยงานราชการร่วมด้วย และสามารถเข้าถึงแหล่งเงินกู้เพื่อสนับสนุนการผลิตได้ แต่สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมินไม่ได้รับเงินทุนสนับสนุนจากทางราชการ และไม่ได้อาศัยเงินเพื่อสนับสนุนการผลิตได้มาของวัตถุดิบของสมาชิกทุกระดับประเมินมาจากการปลูกเองบางส่วนและซื้อจากภายนอกร่วมด้วย สมาชิกระดับดีให้ความสำคัญการตรวจสอบคุณภาพเรื่องการเน่าเสียของวัตถุดิบมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับปานกลาง กลุ่มระดับปรับปรุง กลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน และสมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญการตรวจสอบแหล่งที่มาของวัตถุดิบ มากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับปานกลาง กลุ่มระดับปรับปรุง กลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน และ สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความสำคัญการตรวจสอบแหล่งที่มาที่ได้รับรองมาตรฐานมากที่สุด รองลงมาเป็น กลุ่มระดับดี แต่กลุ่มระดับปรับปรุงละกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมินไม่มีการตรวจสอบ และสมาชิกกลุ่มระดับดีพบปัญหาคุณภาพเรื่องการเน่าเสียของวัตถุดิบมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับปานกลาง กลุ่มระดับปรับปรุง แต่กลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมินไม่ได้ตรวจสอบพบวัตถุดิบเน่าเสีย และสมาชิกกลุ่มระดับดี ตรวจสอบพบสิ่งแปลกปลอมในวัตถุดิบมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับปานกลาง กลุ่มระดับปรับปรุงแต่กลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมินไม่พบสิ่งแปลกปลอมในวัตถุดิบ สมาชิกกลุ่มระดับดี มีการจัดการเมื่อพบปัญหาวัตถุดิบด้วยวิธีการร้องเรียนกับผู้ชายและขอเปลี่ยนใหม่มากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับปานกลางและกลุ่มปรับปรุง แต่กลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมินไม่มีการจัดการปัญหาด้วยวิธีนี้ การแก้ไขปัญหาโดยการเปลี่ยนผู้ชายรายใหม่ พบสมาชิกกลุ่มระดับปานกลางมีมากที่สุด รองลงมาเป็น

สมาชิกกลุ่มระดับดี สมาชิกกลุ่มปรับปรุง สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้ประเมิน และการแก้ไขปัญหาด้วยวิธีการ
 ขอลดราคาในครั้งต่อไป สมาชิกกลุ่มระดับดีใช้วิธีนี้มากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับปรับปรุง กลุ่มระดับ
 ปานกลาง แต่สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้ประเมินไม่ได้ใช้การแก้ไขด้วยวิธีนี้

สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงทุกระดับประเมินให้ความสำคัญเกี่ยวกับ
 สุขอนามัยในการแปรรูป ในเรื่องน้ำที่ใช้ทำความสะอาดอุปกรณ์และเครื่องจักรก่อนและหลังปฏิบัติงาน
 การสวมใส่หมวกคลุมผมเป็นประจำ สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับ
 ปานกลาง กลุ่มระดับปรับปรุง กลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน การสวมใส่หมวกคลุมผมเป็นบางครั้ง พบว่า
 สมาชิกกลุ่มระดับกลางมีจำนวนร้อยละมากที่สุด รองลงมาเป็นสมาชิกระดับดี แต่สมาชิกกลุ่มระดับต้อง
 ปรับปรุงและกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมินไม่พบ และการสวมใส่ผ้าปิดปากปิดจมูกเป็นประจำ ขณะ
 ปฏิบัติงาน สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นสมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง กลุ่ม
 ระดับต้องปรับปรุง กลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน และการสวมใส่ผ้าปิดปากเป็นบางครั้ง พบว่าสมาชิกกลุ่ม
 ระดับปานกลางพบมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับดี สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง ส่วนสมาชิกกลุ่มที่ยัง
 ไม่ได้รับการประเมินไม่พบ การใช้น้ำประปาล้างทำความสะอาดอุปกรณ์และวัตถุดิบ พบว่าสมาชิกกลุ่ม
 ระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นสมาชิกกลุ่มปานกลาง สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน
 สมาชิกกลุ่มปรับปรุง ส่วนการใช้น้ำบาดาลในการล้างทำความสะอาดอุปกรณ์และวัตถุดิบพบว่า สมาชิก
 กลุ่มระดับดีมีการใช้มากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับปานกลาง กลุ่มระดับปรับปรุง การใช้น้ำสะอาดเกรด
 ดีมีได้ใช้ล้างอุปกรณ์และวัตถุดิบพบว่าสมาชิกกลุ่มระดับดีมีการใช้มากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มปานกลาง
 กลุ่มระดับต้องปรับปรุง สมาชิกกลุ่มระดับดียังไม่ได้ได้รับการประเมินไม่ได้ใช้ และการใช้น้ำประปาใดก็ได้
 ตามความสะดวก พบว่าสมาชิกกลุ่มระดับปานกลางพบมากที่สุด รองลงมาเป็นระดับดี ระดับปรับปรุง
 สมาชิกกลุ่มระดับดียังไม่ได้ได้รับการประเมินไม่พบ สมาชิกกลุ่มทุกระดับประเมินสถานที่ตั้งอยู่ห่างไกลจาก
 แหล่งมลพิษ สมาชิกกลุ่มระดับดีพบว่าสถานที่ผลิตมีวิธีการป้องกันสัตว์เลื้อยและแมลงเข้าบริเวณที่ผลิต
 มากที่สุด รองลงมาเป็นสมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง และระดับต้องปรับปรุง สมาชิกกลุ่มระดับที่ยังไม่ได้รับ
 การประเมินไม่ได้ป้องกัน การระบุข้อมูลลงบนฉลากได้ถูกต้อง พบว่าสมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญ
 มากที่สุด รองลงมาเป็นสมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง แต่สมาชิกกลุ่มระดับดียัง
 ประเมินไม่ได้ให้ความสำคัญ การส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ตรวจเชื้อโรคและสารเคมีในห้องปฏิบัติการ พบว่า
 สมาชิกกลุ่มระดับดีมีการส่งตัวอย่างไปตรวจมากที่สุด รองลงมาเป็นสมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง สมาชิก
 กลุ่มระดับปรับปรุง แต่สมาชิกกลุ่มระดับที่ยังไม่ได้รับการประเมินไม่ได้ส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไปตรวจ การขอ
 เลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหารพบว่าสมาชิกกลุ่มระดับดีมีการยื่นขอมากที่สุด รองลงมาเป็นสมาชิกกลุ่มระดับ
 ปานกลาง สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุง แต่สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมินไม่ได้ยื่นขอ สมาชิกสามารถ
 ปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ พบว่าสมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็น
 สมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง กลุ่มระดับปรับปรุง กลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน การยื่นขอรับรองมาตรฐาน
 คุณภาพอื่นได้แก่ มาตรฐานฮาลาล มาตรฐานไอทอป พบว่าสมาชิกกลุ่มระดับดีมีการยื่นขอมากที่สุด
 รองลงมาเป็นสมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง สมาชิกกลุ่มปรับปรุง แต่สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน
 ไม่ได้ยื่นขอรับรองมาตรฐาน

1.4 การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา ด้วยแบบจำลองซิป (CIPP MODEL)

1.4.1 ผลการประเมินด้านสภาพแวดล้อมภายนอก พบว่าสมาชิกกลุ่มทุกระดับประเมินให้ความสำคัญในปัจจัยสถานที่ตั้งใกล้แหล่งซื้อวัตถุดิบเหมือนกัน โดยสมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุงให้ความสำคัญมากที่สุด ส่วนสมาชิกกลุ่มระดับดี ระดับปานกลาง ระดับยังไม่ได้รับการประเมิน ให้ความสำคัญระดับมาก และ ในปัจจัยเรื่องหน่วยงานราชการเข้ามาสนับสนุนให้ความรู้ในกลุ่ม และการได้รับเชิญออกไปอบรมภายนอกจากหน่วยงานราชการและ การได้เข้าร่วมอบรมกับหน่วยงานราชการอย่างสม่ำเสมอพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุดทั้ง 3 ปัจจัย ส่วน สมาชิกกลุ่มระดับต้องปรับปรุงให้ความสำคัญเรื่องหน่วยงานราชการเข้ามาช่วยเหลือสนับสนุนให้ความรู้ภายในกลุ่มมากที่สุดและการได้รับเชิญออกไปอบรมภายนอกและได้เข้าร่วมสม่ำเสมอให้ความสำคัญระดับมาก กลุ่มปานกลางให้ความสำคัญระดับมากทั้งปัจจัยหน่วยงานราชการเข้ามาสนับสนุนให้ความรู้ในกลุ่มและได้รับเชิญออกไปอบรมภายนอก และได้เข้าร่วมอบรมสม่ำเสมอ สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมินให้ความสำคัญปัจจัยเรื่องการเข้าช่วยเหลือสนับสนุนให้ความรู้จากหน่วยงานราชการในระดับปานกลาง

การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณ พบว่าเรื่องสถานที่ตั้งใกล้สถานที่ติดต่อราชการ และใกล้เขตชุมชน ตลาดร้านขายของฝาก สมาชิกกลุ่มระดับดี ระดับปานกลาง ระดับต้องปรับปรุงให้ความสำคัญในระดับมาก แต่สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมินไม่ให้ความสำคัญ สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความสำคัญเรื่องสถานที่ตั้งใกล้สถานที่ติดต่อราชการมากที่สุดรองลงมาเป็นระดับดี ระดับปรับปรุงตามลำดับ และ สถานที่ตั้ง ใกล้เขตชุมชน ตลาดร้านขาย ของฝาก พบว่าสมาชิกกลุ่มระดับต้องปรับปรุงให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นระดับปานกลาง และ ระดับดี ตามลำดับ สถานที่ตั้งใกล้โรงงานอุตสาหกรรมสมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุงให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับ กลุ่มระดับปานกลาง ตามลำดับ เรื่องการเข้าช่วยเหลือสนับสนุนความรู้จากหน่วยงานราชการพบว่าสมาชิกระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับต้องปรับปรุง กลุ่มปานกลาง ตามลำดับ สมาชิกกลุ่มระดับที่ยังไม่ได้รับการประเมินไม่ได้ให้ความสำคัญ การได้รับเชิญออกไปอบรมภายนอกจากทางราชการสมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับปานกลาง กลุ่มระดับปรับปรุง ตามลำดับ การได้เข้าร่วมอบรมสม่ำเสมอสมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับปรับปรุง กลุ่มระดับปานกลาง ตามลำดับ เรื่องการต้องการยื่นขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหารพบว่า สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับปรับปรุง กลุ่มระดับปานกลาง ตามลำดับ

1.4.2 ผลการประเมินปัจจัยนำเข้า พบว่าสมาชิกกลุ่มทุกระดับประเมินให้ความสำคัญปัจจัยเรื่องวัตถุดิบมาจากแหล่งที่ปลอดภัยมีคุณภาพ มากที่สุดเหมือนกัน สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุดทั้งหมด 7 ปัจจัยได้แก่ สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ถูกต้อง ต้องการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหารเลข อย. ขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ขอรับรองมาตรฐานโอท็อป จำนวนสมาชิกในกลุ่มเพียงพอกับการปฏิบัติงาน และให้ความสำคัญมาก ในปัจจัยเรื่อง หน่วยงานราชการสนับสนุนเงินทุนสม่ำเสมอ หน่วยงานภายนอกที่เกี่ยวข้องสนับสนุนเงินทุนสม่ำเสมอ สมาชิกเข้าถึงแหล่งเงินกู้ได้สะดวกทันความต้องการ ภาครัฐส่งเสริมช่องทางการจัดจำหน่ายและ สมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุงให้ความสำคัญระดับมากที่สุด ในปัจจัยได้แก่ หน่วยงานราชการสนับสนุนเงินทุนอย่างสม่ำเสมอ การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน การขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหารจากอย.

ให้ความสำคัญระดับมาก สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ถูกต้อง ขอรับรองมาตรฐานฮาลาล มาตรฐานโอท็อป หน่วยงานภายนอกที่เกี่ยวข้องสนับสนุนเงินทุน จำนวนสมาชิกในกลุ่มมีเพียงพอกับการปฏิบัติงาน ภาครัฐเข้ามาส่งเสริมช่องทางการจัดจำหน่าย และสมาชิกกลุ่มระดับปานกลางและกลุ่มต้องปรับปรุงให้ความสำคัญปานกลางในเรื่องการเข้าถึงแหล่งเงินทุนเพื่อสนับสนุนการผลิต สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน ไม่ได้ให้ความสำคัญในปัจจัยเรื่อง การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนจากออย. ขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ขอรับรองมาตรฐานโอท็อป การได้รับเงินทุนจากราชการสนับสนุนอย่างสม่ำเสมอ หน่วยงานภายนอกที่สนับสนุนเงินทุน การเข้าถึงแหล่งเงินทุน ภาครัฐเข้ามาสนับสนุนช่องทางการจัดจำหน่าย

การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณของสมาชิกกลุ่มในแต่ละระดับประเมินพบว่า พบว่า ปัจจัยเรื่องสามารถปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ถูกต้อง สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับปานกลาง ระดับปรับปรุงตามลำดับ วัตถุประสงค์มาจากแหล่งที่ปลอดภัยสมาชิกกลุ่ม ปานกลางให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับปรับปรุง กลุ่มระดับดีกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน เรื่องการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ขอเลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร ขอรับรองมาตรฐานโอท็อป ขอรับรองมาตรฐานฮาลาล พบว่าสมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับต้องปรับปรุง กลุ่มระดับปานกลาง ตามลำดับ ปัจจัยเรื่องหน่วยงานราชการสนับสนุนเงินทุนสม่ำเสมอพบว่าสมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับปรับปรุง กลุ่มระดับดี ตามลำดับ ปัจจัยเรื่องหน่วยงานภายนอกสนับสนุนเงินทุนอย่างสม่ำเสมอพบว่าสมาชิกกลุ่มระดับปรับปรุงให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับดี กลุ่มระดับปานกลาง ตามลำดับ เรื่องจำนวนสมาชิกในกลุ่มเพียงพอกับการปฏิบัติงานสมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน กลุ่มระดับปรับปรุง กลุ่มระดับปานกลาง ตามลำดับ เรื่องหน่วยงานภาครัฐเพิ่มช่องทางจัดจำหน่ายสมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นสมาชิกกลุ่มระดับปานกลาง สมาชิกกลุ่มปรับปรุง ตามลำดับ การเข้าถึงแหล่งเงินทุนเพื่อสนับสนุนการผลิต สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็น กลุ่มระดับปรับปรุง กลุ่มระดับปานกลาง กลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมินไม่ได้ให้ความสำคัญเรื่องการกู้เงินเพื่อสนับสนุนการผลิต

1.4.3 ผลการประเมินปัจจัยกระบวนการผลิต พบว่า สมาชิกกลุ่มทุกระดับประเมินให้ความสำคัญระดับมากที่สุดเหมือนกันใน ปัจจัยเรื่องสุขอนามัยในการแปรรูป ได้แก่ การสวมใส่หมวกคลุมผม ผ้าปิดปาก ถุงมือขณะปฏิบัติงานทุกครั้ง น้ำที่ใช้ล้างอุปกรณ์ วัตถุประสงค์ เป็นน้ำสะอาดมีปริมาณเพียงพอพื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศเหมาะสม ชนิดวัสดุของอุปกรณ์ที่ใช้สัมผัสเครื่องแกงเป็นวัสดุผิวเรียบ ไม่แตกหักง่าย ไม่เป็นสนิม และ กลุ่มระดับดี กับ กลุ่มระดับปรับปรุง ให้ความสำคัญระดับมากที่สุดในทุกๆปัจจัยด้านกระบวนการผลิตรายชื่อ สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความสำคัญระดับมาก ในปัจจัย สถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งมลพิษ เช่นแหล่งน้ำเสีย ขยะ โครงสร้างอาคารง่ายต่อการทำความสะอาด มีวิธีป้องกันสัตว์เลี้ยงแมลง แยกพื้นที่เป็นสัดส่วน การแยกห้องสุขา อ่างล้างมือออกจากบริเวณที่ผลิต ส่วนสมาชิกกลุ่มระดับยังไม่ได้รับการประเมิน ให้ความสำคัญระดับมากในเรื่องวิธีการป้องกันสัตว์เลี้ยงและแมลงเข้าที่ผลิต และการแยกพื้นที่เป็นสัดส่วน

การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณพบว่า เรื่อง สถานที่ตั้งห่างไกลจากแหล่งมลพิษ สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน ให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มปานกลาง กลุ่มระดับดี

และกลุ่มปรับปรุง เรื่องสถานที่ง่ายต่อการทำความสะอาด สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มต้องปรับปรุง กลุ่มระดับดี กลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน ตามลำดับ เรื่องพนักงานสวมใส่ผ้าปิดปากและหมวกคลุมผมขณะปฏิบัติงานทุกครั้ง สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมินให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มปรับปรุง กลุ่มระดับดี และ กลุ่มปานกลาง ตามลำดับ เรื่องน้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบและอุปกรณ์เป็นน้ำที่สะอาดและมีปริมาณเพียงพอ สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมินให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับดี ระดับปานกลาง ระดับต้องปรับปรุง ตามลำดับ สถานที่มีวิธีป้องกันสัตว์เลี้ยงเข้าบริเวณที่ผลิต สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับต้องปรับปรุง กลุ่มปานกลาง กลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน เรื่องการแบ่งแยกพื้นที่ผลิตเป็นส่วน สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน กลุ่มปรับปรุง กลุ่มปานกลาง ตามลำดับ เรื่องสถานที่ผลิตไม่แออัด สถานที่ระบายอากาศเหมาะสม สถานที่มีแสงสว่างเพียงพอ การเลือกภาชนะที่เป็นวัสดุที่สัมผัสเครื่องแกง มีผิวเรียบ ไม่แตกหักง่าย ไม่เป็นสนิม และการแยกห้องสุขา อ่างล้างมือ ออกจากบริเวณที่ผลิต สมาชิกกลุ่มปานกลางให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มปรับปรุง กลุ่มระดับดี กลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน ตามลำดับ

1.4.4 ผลการประเมินผลผลิต ผลิตภัณฑ์เครื่องแกง พบว่าสมาชิกกลุ่มทุกระดับประเมินให้ความสำคัญมากที่สุดเหมือนกัน ในปัจจัย ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงมีสีสวยงามและมีกลิ่นหอมตามส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้ ผลิตภัณฑ์บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ชั่งน้ำหนักสุทธิตามฉลากที่ระบุ สมาชิกกลุ่มระดับดี ให้ความสำคัญในทุกปัจจัย โดยให้ความสำคัญระดับมากที่สุด 8 ปัจจัย ได้แก่ เรื่องมีสีสวยงาม และมีกลิ่นหอมของผลิตภัณฑ์เป็นไปตามส่วนประกอบของวัตถุดิบที่ใช้ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ชั่งน้ำหนักสุทธิตามฉลากระบุ มีการส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ตรวจเชื้อโรคสารเคมี ในห้องปฏิบัติการ ข้อมูลฉลากแสดงส่วนประกอบวัตถุดิบเป็นร้อยละ แสดงสถานที่ตั้ง ผลิตภัณฑ์ส่งมอบมีเวลา มีจำนวนเพียงพอตามคำสั่งซื้อลูกค้า และให้ความสำคัญในระดับมากในเรื่องการระบุข้อมูลวันที่ผลิต วันที่ควรบริโภคก่อน แสดงวัตถุดิบเสียที่ใช้ ลงบนฉลาก สมาชิกกลุ่มระดับปานกลางให้ความสำคัญปานกลางในเรื่องการส่งตัวอย่างตรวจเชื้อโรคและสารเคมีในห้องปฏิบัติการ การแสดงข้อมูลวันที่ผลิต วันที่ควรบริโภคก่อน แสดงส่วนประกอบวัตถุดิบ สถานที่ตั้งลงบนฉลาก และการแสดงวัตถุดิบเสียที่ใช้ให้ความสำคัญน้อย กลุ่มระดับปรับปรุงให้ความสำคัญระดับมากในเรื่องการส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ตรวจเชื้อโรคสารเคมีในห้องปฏิบัติการ การแสดงข้อมูลวันที่ผลิต วันที่ควรบริโภคก่อน แสดงส่วนประกอบวัตถุดิบเป็นร้อยละ แสดงสถานที่ตั้ง ที่ใช้ลงบนฉลาก การแสดงวัตถุดิบเสียให้ความสำคัญปานกลาง สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมินให้ความสำคัญน้อยในเรื่องการส่งตัวอย่างตรวจเชื้อโรคสารเคมีในห้องปฏิบัติการ การแสดงข้อมูลวันที่ผลิต วันที่ควรบริโภคก่อน ส่วนประกอบวัตถุดิบ สถานที่ตั้ง วัตถุดิบเสียที่ใช้ลงบนฉลาก

การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยพหุคูณ พบว่า เรื่องผลิตภัณฑ์เครื่องแกงมีสีสวยงาม และมีกลิ่นหอมตามส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้ สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุด การส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ตรวจเชื้อโรคและสารเคมีในห้องปฏิบัติการ สมาชิกกลุ่มระดับดีให้ความสำคัญมากที่สุด รองลงมาเป็นกลุ่มระดับปรับปรุง กลุ่มระดับปานกลาง เรื่องการบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท สมาชิกกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมินให้ความสำคัญมากที่สุดรองลงมา เป็นระดับปานกลาง ระดับดี ระดับปรับปรุงตามลำดับ

2. อภิปรายผล

มีประเด็นสำคัญที่ผู้วิจัยสามารถนำมาอภิปรายผล ดังนี้

2.1 การนำการจัดการบริหารทรัพยากร 4M มาใช้ในการดำเนินธุรกิจกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
ให้บรรลุตามนโยบายแผนงานและเป้าหมายที่กำหนดไว้ ต้องนำเอาทฤษฎีหลักการบริหารจัดการองค์กรคือ ซึ่งประกอบด้วย 4 ปัจจัย คือ

2.1.1 คนที่ปฏิบัติงาน (Man) เป็นปัจจัยที่สำคัญที่สุดเพราะธุรกิจเกิดขึ้นได้ก็มาจากความคิดของคนเป็นผู้ดำเนินการให้เกิดกิจกรรมต่างๆ เพื่อให้ประสบความสำเร็จในสิ่งนั้น โดยสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนให้ความสำคัญในเรื่องการช่วยเหลือสนับสนุนความรู้จากทางหน่วยงานราชการ เพราะว่าสมาชิกในกลุ่มส่วนใหญ่มีอายุเฉลี่ย 41-50 ปี ซึ่งอยู่ในช่วงเข้าสู่วัยผู้สูงอายุ มีผ่านมามีความรู้อยู่เฉพาะในเรื่องสูตรการทำเครื่องแกงที่เป็นภูมิปัญญาที่ได้รับสืบทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น สามารถทำเครื่องแกงที่เมื่อนำไปแกงแล้วอร่อย ถูกปาก บริโภคในครัวเรือนเป็นหลัก แต่ในส่วนการผลิตเพื่อจำหน่าย จะต้องคำนึงถึงหลักความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นหลักหัวใจสำคัญ สอดคล้องกับผลการวิจัยของทัศนีย์ วิฑูรธิศานต์และคณะ (2551) ที่ศึกษาการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์หน่อไม้ต้มบรรจุถุงของกลุ่มอาชีพ บ้านอาฮี อำเภอท่าลี่ จังหวัดเลย พบว่าการต้มหน่อไม้บรรจุถุง ไม่สามารถขายได้เพราะหน่อไม้ต้มมีพิษโบทูลิซึม ความต้องการของสมาชิกในกลุ่มอาชีพต้องการให้มีการอบรมความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตอาหารที่ได้มาตรฐาน เพื่อนำความรู้ที่ได้มาปฏิบัติจริงรวมทั้งต้องการให้มีการตรวจสอบเพื่อรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ มีการติดตามประเมินผลกระบวนการผลิต เพื่อควบคุมการผลิตให้มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนต่อไป ปัจจุบันอยู่ในขั้นตอนระหว่างการค้างานขาดความรู้ ต้องการรอรับการช่วยเหลือแนะนำวิธีขั้นตอนจากหน่วยงานราชการ และยังสอดคล้องกับผลการวิจัยของจตุพร คงดีและคณะ (2553) ที่ศึกษาสภาพแวดล้อมทางธุรกิจกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องต้มสมุนไพรเดซอดมพัฒนา ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา การประเมินจุดแข็งจุดอ่อน ของปัจจัยสภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอก การสนับสนุนของรัฐบาลถือจุดจุดแข็งในด้านโอกาส เพราะสมาชิกในกลุ่มมีระดับการศึกษาน้อย ดังนั้นการได้รับโอกาสการช่วยเหลือให้ความรู้ จากเจ้าหน้าที่หน่วยงานราชการที่รับผิดชอบ มีส่วนช่วยสนับสนุนอย่างมากทำให้สมาชิกในกลุ่มทำให้สามารถผลิตเครื่องต้มสมุนไพรเป็นทุกคน ดังนั้นภาครัฐจึงมีหน้าที่สำคัญในการออกกฎหมายข้อบังคับและกำกับดูแล เพื่อให้ผู้ประกอบการที่ทำเครื่องแกงเพื่อจำหน่ายจะต้องปฏิบัติตาม และมีหน่วยงานราชการที่รับผิดชอบ ได้แก่ กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ทำหน้าที่ส่งเสริมสนับสนุนให้เกษตรกรที่เป็นสมาชิกได้ปฏิบัติตามหลักข้อบังคับตามมาตรฐาน ซึ่งออกโดยหน่วยงานสำนักมาตรฐาน กระทรวงอุตสาหกรรม เพื่อสร้างหลักประกัน ความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค โดยที่ทางหน่วยงานราชการจะมีหน้าที่ประเมินศักยภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้วยแบบประเมินวิสาหกิจชุมชน ของสำนักงานเลขาธิการคณะส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร แบ่งเป็น 3 ระดับ คือ ระดับดี ระดับปานกลาง ระดับต้องปรับปรุงเพื่อให้สมาชิกในกลุ่มทราบถึงสถานการณ์ดำเนินการของกลุ่มในปัจจุบัน ทำให้สามารถพัฒนาไปในทิศทางที่ถูกต้อง และเจ้าหน้าที่ต้องกำหนดแผนในการส่งเสริมสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในแต่ละระดับ เพราะพื้นฐานสมาชิกกลุ่มแปรรูปพริกแกงให้ความสำคัญการยื่นขอรับรองมาตรฐานต่างๆ ได้แก่ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มาตรฐานฮาลาล มาตรฐานโอท็อป โดยเฉพาะกลุ่มที่มีระดับต้องปรับปรุง ระดับปานกลาง เป็นกลุ่มที่ยังมีข้อบกพร่อง ที่ต้องมีแผนการปรับปรุงและส่งเสริมอย่างมี

ประสิทธิภาพเพื่อเกิดการพัฒนานาระดับผลการประเมินจากระดับต้องปรับปรุง มาเป็นระดับปานกลาง จากระดับปานกลาง มาเป็น ระดับดี และกลุ่มที่ได้รับระดับดีอยู่แล้ว ทางราชการต้องสนับสนุนต่อยอดให้เกิดการแข่งขันระหว่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ได้ระดับดีเหมือนกัน แต่ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะบรรจุภัณฑ์ที่เหมือนกัน เช่น การแบ่งผลิตภัณฑ์ที่เหมือนกัน ได้แก่ เครื่องแกงเผ็ด เครื่องแกงส้ม เครื่องแกงกะทิ การบรรจุในถุงพลาสติก ซีสปากถุง ตัดสติ๊กเกอร์ชื่อกลุ่ม ชื่อผลิตภัณฑ์ ทำให้ไม่เกิดความน่าสนใจกับผู้บริโภคที่ต้องเลือกซื้อประจำ

2.1.2 เงินทุน (Money) เป็นอีกปัจจัยประกอบกัน ซึ่งปริมาณเงินแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับว่าธุรกิจนั้นมีขนาดเล็กหรือใหญ่ ซึ่งแหล่งเงินทุนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปมาจากการลงหุ้นของสมาชิกเป็นหลัก โดยจำนวนสมาชิกในกลุ่มมีกลุ่มที่ลงหุ้นเป็นเงินและรับปันผลอย่างเดียว กับสมาชิกที่ลงหุ้นในกลุ่มและมีหน้าที่ผลิตเครื่องแกงด้วย โดยที่สมาชิกที่ลงหุ้นอย่างเดียวถึงเวลารอรับเงินปันผล แต่ไม่ได้มีส่วนเกี่ยวข้องในการผลิตเครื่องแกงจำหน่าย และสมาชิกที่ลงหุ้นและมีหน้าที่ผลิตเครื่องแกงด้วยสัดส่วนการปันผลจะมากกว่าสมาชิกที่ลงหุ้นอย่างเดียว การปันผลหุ้นปันแล้วแต่การตกลงกันภายในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนว่าเป็นเดือนละกี่ครั้ง และกลุ่มที่ได้รับการประเมินศักยภาพแล้ว จะมีโอกาสได้รับเงินทุนสนับสนุนจากภาครัฐหรือสนับสนุนเป็นอุปกรณ์เครื่องใช้ภายในกลุ่ม และสถาบันการเงินของรัฐเข้ามาสนับสนุนเงินกู้ดอกเบี้ยต่ำซึ่งมีผลต่อการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกงตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สามารถสร้างอาคารสถานที่ผลิตได้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะการผลิตที่ดียิ่งต่อการดูแลทำความสะอาด มีประตู มีการกั้นพื้นที่เป็นสัดส่วน มีมุ้งลวด รั้วเหล็กป้องกันสัตว์เลื้อยเข้ามาบริเวณที่ผลิต และแมลงหรือนกที่บินเข้ามาในบริเวณที่ผลิตได้ และสามารถซื้ออุปกรณ์เครื่องใช้ที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงได้รับการรับรองมาตรฐาน เช่น เครื่องบรรจุสุญญากาศ อุปกรณ์ภาชนะที่ใช้เป็นแอสเทนเลส รวมถึงสนับสนุนในด้านอื่น แต่กลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน จะยังไม่ได้รับการสนับสนุนเงินทุนจากภาครัฐ เพราะทางเจ้าหน้าที่ยังไม่ประเมินก็จะยังไม่ทราบปัญหาข้อบกพร่อง ทำให้เจ้าหน้าที่ยังไม่สามารถส่งเสริมอย่างถูกต้องได้ กลุ่มที่มีผลประเมินระดับดีทางสถาบันการเงินก็จะให้โอกาสการเข้าถึงเงินกู้ดอกเบี้ยต่ำได้เพื่อเพิ่มสภาพคล่องทางการเงินในการผลิต

2.1.3 วัตถุดิบ (Material) เป็นปัจจัยที่ผู้ประกอบการต้องจัดการให้ดีเพื่อได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพมาจากแหล่งที่ปลอดภัย ในต้นทุนที่เหมาะสม ซึ่งแหล่งที่มาของวัตถุดิบกลุ่มแปรรูปเครื่องแกงมาจากการเพาะปลูกของสมาชิกกลุ่มและจัดซื้อจากภายนอกชุมชน โดยวัตถุดิบของเครื่องแกง ได้แก่ กระเทียม หอมแดง พริก วัตถุดิบกลุ่มนี้จะมีปัญหาเรื่องเสื่อมเสียจากเชื้อราได้ง่าย ทำให้ในจังหวัดสงขลาสามารถปลูกได้เพียงพอ เพราะภาคใต้มีภูมิอากาศที่ฝนมาก ถ้าการปลูกไม่ได้มีการจัดการที่ดีทำให้ผลผลิตสูญเสียได้ง่ายผู้ประกอบการจึงนิยมซื้อจากภายนอก ซึ่งแหล่งที่ปลูก พริก มากอันดับต้นๆของประเทศจะอยู่ในภาคกลาง แถวจังหวัดราชบุรี และกลุ่มวัตถุดิบที่สมาชิกในกลุ่มสามารถปลูกเองภายในชุมชน ได้แก่ ตะไคร้ ขมิ้น สมาชิกให้ความสำคัญการตรวจสอบการเน่าเสียของวัตถุดิบ ตรวจสอบแหล่งที่มาของวัตถุดิบ ที่ผ่านมาส่วนใหญ่พบปัญหาวัตถุดิบเน่าเสียหาย และเมื่อวัตถุดิบมีปัญหาการจัดการแก้ไขปัญหาโดยร้องเรียนกับผู้ขายเพื่อขอเปลี่ยนวัตถุดิบส่วนที่เสียหายใหม่ ถ้าวัตถุดิบที่เน่าเสียหายที่เกิดจากเชื้อราผลิตภัณฑ์เครื่องแกงก็มีโอกาสปนเปื้อน เนื่องจากกระบวนการผลิตเครื่องแกงไม่มีกระบวนการฆ่าเชื้อโรคโดยการให้ความร้อน โอกาสที่เชื้อเจริญเติบโตได้มีสูง ดังนั้นจึงต้องมีการตรวจสอบวัตถุดิบอย่างเข้มงวดสูงสุดเพราะมีความเชื่อว่าถ้าวัตถุดิบตั้งต้นดีแล้ว ผลิตภัณฑ์สุดท้ายที่ได้ออกมาก็ต้องดี โดยถ้าเป็นวัตถุดิบที่ซื้อจากภายนอกทางสมาชิกจะตรวจสอบได้ถึงร้านค้าที่ไปซื้อ แต่ไม่ได้ตามไปถึงแหล่งที่ปลูกจริงๆ ว่ามาจากแปลงไร่นา

อำเภอโต จังหวัดโต กลุ่มวิสาหกิจชุมชนส่วนใหญ่ผลิตเครื่องแกง 2-3 วัน ต่อสัปดาห์ วัตถุประสงค์จะเตรียมผลิตเป็นรอบๆเนื่องมาจากจะคำนวณวางแผนการผลิตตามจำนวนคำสั่งซื้อลูกค้าและป้องกันการเสื่อมเสียค้างสต็อก

2.1.4 วิธีปฏิบัติงาน (Method) ในการปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอนต้องมีการวางแผนและควบคุมให้มีประสิทธิภาพ ประธานกลุ่มมีหน้าที่กำหนด และควบคุมดูแลให้เป็นไปตามแผนที่วางไว้ และขั้นตอนในกระบวนการผลิตเครื่องแกง สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนให้ความสำคัญสุขอนามัยในกระบวนการแปรรูป โดยเฉพาะในเรื่องน้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องจักร อุปกรณ์ และล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ ต้องเป็นน้ำที่มาจากแหล่งปลอดภัย มีคุณภาพ มีปริมาณเพียงพอ ส่วนใหญ่จะใช้น้ำประปาเป็นหลัก ซึ่งการล้างตามมาตรฐานฮาลาลของศาสนาอิสลามจะแตกต่างจากการล้างแบบปกติคือล้างแบบน้ำไหลผ่านและวัตถุดิบที่ล้างเสร็จแล้วต้องวางบนภาชนะตะแกรงที่มีรูห้ามใส่ภาชนะที่ไม่มีรูทำให้น้ำที่ไหลออกจากวัตถุดิบซึ่งอยู่ในภาชนะเรียกนยิส น้ำที่ใช้ทำความสะอาดไปแล้ว จะนำมาใช้ทำความสะอาดอีกไม่ได้ (อิสมัน แตรอาลี, 2561) เครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้ทั้งก่อนและหลังการปฏิบัติงานจะล้างทำความสะอาดทุกครั้งเพื่อทำความสะอาดเศษเครื่องแกงที่ติดค้างติดอยู่ในเครื่อง เป็นที่สะสมของเชื้อจุลินทรีย์ได้ ผู้ปฏิบัติงานจะสวมใส่หมวกคลุมผมและผ้าปิดปากทุกครั้งในขณะที่ปฏิบัติงาน สถานที่ตั้งกลุ่มส่วนใหญ่อยู่ห่างไกลจากแหล่งมลพิษ และมีวิธีการป้องกันแมลงและสัตว์เลื้อย หลากหลายขึ้นอยู่กับความพร้อมของโครงสร้างอาคารผลิตที่ถูกสุขลักษณะ เพราะกลุ่มที่มีเงินทุนมากก็จะสามารถสร้างและปรับปรุงอาคารให้มีความพร้อมกับการผลิตเครื่องแกงและถูกต้องตามหลักสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร สอดคล้องกับผลการวิจัยของสมนึก ทองละเอียด และอุราภรณ์ เรืองวัชรินทร์ (2551) รายงานการวิจัยเชิงปฏิบัติการโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประกอบอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษา : กล้วยเล็บมือนางอบแห้ง ซึ่งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรพ้อตาหินช้าง เลขที่ 256 หมู่ที่ 3 ตำบลสลอย อำเภอท่าแซะ จังหวัดชุมพร หลังจากกลุ่มแม่บ้านพ้อตาหินช้างได้รับการอบรมเรื่องสุขลักษณะที่ดีในกระบวนการผลิตอาหาร ได้เขียนแผนการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ถูกสุขลักษณะ และได้ปรับปรุงกระบวนการผลิต ปรับปรุงการรักษาความสะอาด สุขลักษณะส่วนบุคคล ทางกลุ่มมีการปรับปรุงสุขลักษณะที่ดี มีการควบคุมคุณภาพ จนกระทั่งปัจจุบันได้ผ่านการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และยังสอดคล้องกับผลการวิจัยของ มังกร บุญศรี (2553) ผลการศึกษาการพัฒนากระบวนการผลิตแหนมปลาของชาวบ้านในหมู่บ้านพงษ์ทองคำ ตำบลระหาน อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร ในภาพรวมมีระดับค่าเฉลี่ยมากที่สุด เมื่อพิจารณาทางด้านพบว่าค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก ได้แก่ด้านการบำรุงรักษา การทำความสะอาด ด้านสุขาภิบาล ด้านสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน ผลการศึกษาด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิตผลประเมินอยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ยรายข้อสูงสุดได้แก่ ไม่มีกองขยะหรือแหล่งปฏิกูลเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงและเชื้อโรคต่างๆ

2.2 การนำหลักส่วนประสมการตลาดมาใช้เพื่อให้บรรลุตามนโยบายแผนงานและเป้าหมายที่กำหนดไว้

ผู้ประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงที่มีระดับศักยภาพที่ดีจะนำหลักส่วนผสมการตลาด 4P มาใช้ในการบริหารด้านการตลาด เพื่อผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักของผู้บริโภค มีจำนวนคำสั่งซื้อขาดลูกค้าที่ต่อเนื่อง มีผลประกอบการดำเนินธุรกิจที่ดี ประกอบด้วย 4 ข้อ ดังนี้

2.2.1 สถานที่ (Place) ได้แก่ สถานที่จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ โดยส่วนใหญ่เครื่องแกงของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโดยทั่วไปจะวางจำหน่ายในบ้านค้าและ ตลาดนัดชุมชน ในพื้นที่ โดยสถานที่ตั้งกลุ่ม

ที่ตั้งอยู่ใกล้เขตชุมชนตลาดร้านขายของฝาก มีจำนวนประชากรที่อยู่ในพื้นที่บริเวณนั้นมีมาก ความต้องการใช้เครื่องแกงก็มากตาม และสถานที่ตั้งใกล้สถานที่ติดต่อราชการหมายถึงอยู่ใกล้เขตเมืองทำให้การเดินทางติดต่อประสานงานระหว่างเจ้าพนักงานที่รับผิดชอบกับสมาชิกภายในกลุ่มทำได้สะดวก ได้เปรียบเรื่องความสม่ำเสมอในการช่วยเหลือสนับสนุนจากทางหน่วยงานราชการ ซึ่งปกติโดยทั่วไปแล้วข้อมูลในฉลากบรรจุภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงขึ้นอยู่กับข้อบังคับของสถานที่จัดจำหน่าย ถ้าจัดจำหน่ายในร้านค้าภายในชุมชน ในฉลากจะระบุเฉพาะชนิดผลิตภัณฑ์ และ สถานที่ที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อเท่านั้น ถ้าส่งออกขายในพื้นที่ห่างไกลหรือบนร้านค้าก็จะ ต้องเพิ่มข้อมูลในเรื่อง ส่วนประกอบวัตถุดิบ วันที่ผลิต วันที่ควรบริโภคก่อน ตรารับรองมาตรฐานที่ได้รับจากทางราชการ

2.2.2 ราคา (Price) ได้แก่ การตั้งราคาขายให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์โดยคำนึงถึงสถานที่จัดจำหน่ายควบคู่ด้วย โดยผลิตภัณฑ์เครื่องแกงสามารถแบ่งตามขนาดบรรจุ โดยส่วนใหญ่ แบ่งได้เป็น ขนาด 100 กรัม ขนาด 500 กรัม ขนาด 1000 กรัม โดยที่ขนาด 100 กรัม จะมีราคาต่ำที่สุด และมีคำสั่งซื้อมากที่สุด และสถานที่วางจำหน่ายเป็นราคาในชุมชน ตลาดนัดชุมชน ราคาจะตั้งไว้อยู่ที่ 10-13 บาท ต่อ 1 ถัง ถ้าเป็นขนาดบรรจุ 500 กรัม ราคาจะตั้งอยู่ที่ 80 บาท ถ้าเป็นขนาดบรรจุ 1000 กรัม ราคาจะตั้งอยู่ที่ 160 บาท โดยถ้าขนาดบรรจุมากจะเหมาะสำหรับซื้อเป็นของฝาก หรือขายส่งในปริมาณมากๆ

2.2.3 ผลิตภัณฑ์ (Product) เครื่องแกง มีหลากหลายชนิด ได้แก่ เครื่องแกงเผ็ด เครื่องแกงส้ม เครื่องแกงกะทิ เครื่องแกงเขียวหวาน ดังนั้นขั้นตอนการผลิตเครื่องแกงแต่ละชนิดจึงมีสูตรการผลิตของเครื่องแกงแต่ละชนิดซึ่งมีเอกลักษณ์แตกต่างกันระหว่างกลุ่ม เป็นสูตรเคล็ดลับ ที่ตกทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น ที่สามารถทำให้ผู้บริโภคภูมิใจในรสชาติและกลับมาซื้อซ้ำ อีกทั้งจำนวนของผู้ประกอบการที่ผลิตเครื่องแกงจำหน่ายมีจำนวนมากมาย หลากหลาย จึงทำให้สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนต้องสร้างความแตกต่างให้มีจุดเด่นของกลุ่มตัวเอง โดยใช้วิธีการสร้างชื่อยี่ห้อทางการค้า ที่จดจำง่าย ยกตัวอย่างเช่น เครื่องแกงเผ็ดยี่ห้อโคกม่วง เครื่องแกงส้มยี่ห้อท่าท่อน เป็นต้น อีกทั้งรูปแบบลักษณะของบรรจุภัณฑ์สมาชิกกลุ่มแปรรูปเครื่องแกงให้ความสำคัญในเรื่องเครื่องแกงมีสีที่สวยงาม มีกลิ่นหอม ตามส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้ ซึ่ง อีกทั้งในเรื่องของผลิตภัณฑ์ถูกบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และชั่งน้ำหนักตามขนาดบรรจุที่ระบุบนฉลาก

2.2.4 การส่งเสริมการขาย (Promotion) ได้แก่ การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ ให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักของผู้บริโภค การกระตุ้นยอดขายโดยวิธีการลดราคา การแลก การแจกให้ชิมฟรี การแถม ซื้อ 1 ชิ้นแถม 1 ชิ้น โดยทั่วไปสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับการประเมินศักยภาพแล้วจะได้รับการสนับสนุนช่วยเหลือจากทางราชการแล้วจะได้รับการสนับสนุนช่องทางการจัดจำหน่ายจากรัฐบาล ยกตัวอย่าง การจัดงานผลิตภัณฑ์ชุมชน งานโอท็อป ตลาดประชารัฐ เป็นต้น สอดคล้องกับผลการวิจัยของประภาพร โถน้อย(2552)การศึกษาสภาพการดำเนินงานของธุรกิจผลิตภัณฑ์ชุมชนและผลที่เกิดจากการได้รับ การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ความต้องการการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ส่วนใหญ่ต้องการให้ ภาครัฐช่วยส่งเสริมด้านการตลาด หรือหาแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้ ต้องการให้รัฐช่วยด้านเงินทุน หมุนเวียน หรือเงินกู้ระยะยาวดอกเบี้ยต่ำ ต้องการให้ภาครัฐส่งเสริมและสนับสนุนอย่างจริงจังและ ต่อเนื่อง ต้องการให้มีการจัดงานแสดงสินค้าให้มากขึ้นทั้งในกรุงเทพมหานครและในส่วนภูมิภาค ต้องการให้มีการส่งเสริมการขายประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภครู้จักมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

(มผช.) หน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องได้สนับสนุนเงินทุนส่งเสริมเพื่อพัฒนาการผลิตพริกแกงตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

3. ข้อเสนอแนะการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชน

3.1 ประธานกลุ่มวิสาหกิจกำหนดผู้รับผิดชอบชัดเจนเพื่อทำหน้าที่ในการติดต่อประสานงานกับเจ้าหน้าที่ราชการที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ เจ้าหน้าที่กรมส่งเสริมการเกษตร กรมการพัฒนาชุมชน ที่ดูแลกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ การนัดหมายต่างๆ ในเรื่องการเข้าร่วมการอบรมให้ความรู้หลักสูตรต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ในการผลิตเครื่องแกงให้มีคุณภาพ

3.2 ให้ความร่วมมือกับหน่วยงานราชการที่เข้ามาติดต่อขอข้อมูลขอความร่วมมือต่างๆ และการจัดกิจกรรมต่างๆ ให้ตัวแทนสมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้เข้าร่วม และหน่วยงานราชการควรจัดกิจกรรมเชิญตัวแทนสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนไปอบรมภายนอกสถานที่ส่วนกลางร่วมกับตัวแทนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มอื่นๆ ทำให้เกิดการสร้างเครือข่ายได้แลกเปลี่ยนความรู้กัน

3.3 ให้เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานสาธารณสุขที่มีหน้าที่ตรวจให้การรับรองอนุญาตเป็นสถานที่ผลิตอาหาร เปิดศูนย์ช่วยเหลือสายด่วนให้ตัวแทนสมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้ปรับโครงสร้างอาคาร การออกแบบการวางอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการผลิตให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร

3.4 ภาครัฐ ประชาสัมพันธ์ จัดนิทรรศการ ผลิตภัณฑ์ชุมชนดีเด่น ประจำตำบล ไล่ไปจนถึงจังหวัด ให้ของรางวัล ประกาศนียบัตร

3.5 การปรับปรุงแบบประเมินศักยภาพของสำนักเลขานุการคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตรในปัจจุบัน ซึ่งควรจะมีปรับการกำหนดเกณฑ์ในลักษณะที่เป็นดัชนีชี้วัดที่เป็น KPI ที่กำหนดชัดเจนมากกว่าเดิม ที่ไม่แสดงรายละเอียดการประเมินให้เห็นถึงระดับการประเมินที่ได้รับ

3.6 ภาครัฐสนับสนุนสถานที่จัดจำหน่ายที่มั่นคง ช่วยโฆษณา ประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รู้จัก และอำนวยความสะดวกให้กับสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจให้ได้รับความพึงพอใจ

3.7 การจัดกิจกรรมจากหน่วยงานราชการเพื่อส่งเสริมให้เกิดการรวมกลุ่มกับของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงจังหวัดสงขลา สร้างเครือข่ายได้ออกไปศึกษาอบรมดูงานภายนอกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน มีประชุมสัมมนาระหว่างสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในแต่ละกลุ่มที่ถูกประเมินจัดระดับต่างกัน

3.8 ควรส่งเสริมตั้งแต่เกษตรกรผู้ปลูกพืชผลทางการเกษตรสำหรับมาเป็นวัตถุดิบที่ทำเครื่องแกงนำความรู้ระบบการจัดการการปลูกที่ดีคือระบบการเกษตรที่ดี (Good Agricultural practice:GAP) เน้นความปลอดภัยการใช้สารเคมีหรือ ยาฆ่าแมลงตามข้อบังคับ และปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ได้ถึงจะปลอดภัย ใช้วิถีธรรมชาติในการกำจัดแมลง มีการตรวจสอบจุดบันทึกในทุกขั้นตอนการปลูก ตั้งแต่แหล่งน้ำ แหล่งดิน ที่ใช้ปลูก การป้องกันการปนเปื้อนในการขึ้นตอนก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว การเก็บรักษาผลผลิตก่อนการขนส่ง

3.9 การควบคุมตรวจสอบคุณภาพในระหว่างกระบวนการแปรรูปขึ้นตอนการล้างวัตถุดิบด้วยน้ำสะอาด และผึ่งตากให้แห้ง โดยควบคุมการตรวจสอบ % ความชื้นของวัตถุดิบก่อนเข้าขั้นตอนบดผสมโดย

เครื่องวัด ความควบคุมค่าปริมาณน้ำในอาหาร ค่า a_w (Water activity) ควบคุมให้น้อยกว่า 0.85 โดยใช้ เครื่องมือวัดค่าชื่อ Water activity meter

3.10 เทคโนโลยีการบรรจุเพื่อสามารถยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์พริกแกงให้สามารถ เก็บได้นานมากขึ้นจาก 1 เดือน เป็น 1 ปี ได้แก่ เทคโนโลยีการบรรจุแบบสุญญากาศ เพื่อไล่อากาศ ออกซิเจนในบรรจุภัณฑ์ออกหมดก่อนปิดผนึกซึ่งออกซิเจนเป็นตัวที่ทำให้เชื้อจุลินทรีย์สามารถเจริญเติบโต ได้เช่นราทุกชนิด และแบคทีเรียที่ต้องการออกซิเจน เรียกลักษณะการบรรจุแบบนี้ว่า Vacuum Pack

3.11 การระบุข้อมูลลงบนฉลากบรรจุภัณฑ์ที่ต้องการระบุวันที่ผลิตสามารถทำให้ผู้ผลิต จัดการเรื่องสต็อกที่ต้องส่งก่อนส่งหลังได้ตามวันหมดอายุหรือที่เรียกว่า First in First out (FIFO) คือผลิต ก่อนส่งก่อน ผลิตหลังส่งหลัง ทำให้สามารถควบคุมเรื่องระยะเวลาการจัดเก็บรักษาได้อย่างมีประสิทธิภาพ ระบุส่วนประกอบวัตถุดิบเพื่อให้ผู้บริโภคดูในกรณีผู้บริโภคท่านนั้นแพ้สารอาหารกินแล้วจะมีอันตราย วัตถุดิบ เสียถ้าไม่ได้ใช้ก็สามารถระบุได้ว่าปราศจากวัตถุดิบเสีย แต่ถ้าใช้ตามปริมาณที่กฎหมายข้อบังคับกำหนด ก็จะช่วยทำให้ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของกลุ่มสามารถจัดเก็บได้นานขึ้น จาก 12 เดือน เป็น 18 เดือน สามารถวางแผนส่งไปจัดจำหน่ายในพื้นที่ห่างไกลมากๆได้เช่นส่งไปขายต่างประเทศ

3.12 วัสดุที่ใช้สัมผัสกับประเภทของอาหารแต่ละชนิด เช่นอาหารที่เป็นประเภทกรดสูงเช่น น้ำส้มสายชู ก็ต้องบรรจุในวัสดุประเภทแก้ว เป็นต้นโดยผลิตภัณฑ์เครื่องแกงเป็นประเภทกรดอ่อน PH อยู่ใน ช่วง 4-6 การใช้วัสดุประเภทพลาสติกก็จะเป็นอันตรายที่สารเคมีในพลาสติกจะโดนกัดกร่อนเป็นสารเคมีปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ได้ จึงควรให้ใช้วัสดุประเภทสแตนเลส

4. ข้อเสนอแนะเพื่อการทำวิจัยครั้งต่อไป

ศึกษาผลการดำเนินธุรกิจกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลาที่ได้รับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อติดตามความก้าวหน้าในการพัฒนาหรือยกระดับของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน แปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลาที่ได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการยอมรับของผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์เครื่องแกง ยอดจำหน่ายของผู้ขายหรือกลุ่ม รายได้ที่เข้าสู่กลุ่ม และคุณภาพครอบครัวของสมาชิก

บรรณานุกรม



บรรณานุกรม

- กวิฏ ตั้งจรัสวงศ์ & ประพันธ์ แจ็งกิจชัย. (2561). *บทเรียนการปฏิวัติอุตสาหกรรม*. สืบค้นเมื่อ ธันวาคม 2561 จาก <https://www.bootcampdemy.com/content/106-%1-industrial-revolution>.
- กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน. (2555). *การจดทะเบียนกลุ่มวิสาหกิจชุมชน*. สืบค้นเมื่อ มกราคม 2561 จาก <http://www.sceb.doae.go.th/law.htm>.
- นฤพนธ์ ไชยยศ. (2553). *Reliance Community Development*. สืบค้นเมื่อ ธันวาคม 2561 จาก <http://sites.google.com/site/archcommunitydevelopment/reliance-community-development>.
- ประภาพร โถน้อย. (2551). *การศึกษาสภาพการดำเนินงานของธุรกิจผลิตภัณฑ์ชุมชนและผลที่เกิดจากการได้รับ การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (ปริญญาครุศาสตรอุตสาหกรรมมหาบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์)*. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, กรุงเทพฯ.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2553). *การแปรรูปอาหาร*. สืบค้นเมื่อ ธันวาคม 2561 จาก <http://www.foodnetworksolution.com>.
- _____. (2553). *ค่าWater activity ในอาหาร*. สืบค้นเมื่อ ธันวาคม 2561 จาก <http://www.foodnetworksolution.com>.
- ภัทรชมน รัตนางกูร. (2552). *ปัญหาเศรษฐกิจและสังคมไทยภาคชนบท*. สืบค้นเมื่อวันที่ 3 มกราคม พ.ศ.2561 จาก : [http:// phatrasamon.blogspot.com/2009/03/blog-post.html](http://phatrasamon.blogspot.com/2009/03/blog-post.html).
- วชิระ สิงห์คง. (2558). *การยกระดับผู้ผลิตสินค้าสู่การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดกำแพงเพชร*. สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- วิสิฐ จะวะสิต. (2556). *ซูเครื่องแกงไทยอาหารสุดยอดสร้างเสริมสุขภาพ*. สืบค้นเมื่อ มกราคม 2561 จาก <http://www.thaihealth.or.th/partnership/Content/2950>.
- ศักดิ์ชัย ภูเจริญ; (2553) *การประเมินโครงการ CIPP Model*. สืบค้นเมื่อ ธันวาคม 2561 จาก http://www.kruinter.com/show.php?id_quiz.
- ศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (2556). *ประมวลสารสนเทศพร้อมใช้พริกแกง (curry paste)*. สืบค้นเมื่อ ธันวาคม 2561 จาก <http://siweb.dss.go.th/repack/fulltext/>.
- สุกัญญา ไหมเครือแก้ว. (2551). *รายงานการวิจัยเชิงปฏิบัติการการพัฒนาคุณภาพและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ชุมชนกรณีศึกษา : ไตปลาควั่นแห้ง*. สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ. มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี, สุราษฎร์ธานี.
- สุนิรัตน์ จันทร์รัก. (2554). *แบบจำลอง CIPP MODEL*. สืบค้นเมื่อ ธันวาคม พ.ศ.2560 จาก www.gotoknow.org.

- สุวสา ชัยสุรัตน์. (2556). *ส่วนประสมการตลาด*. สืบค้นเมื่อ ธันวาคม 2561 จาก <http://ex20131.blogspot.com/2013/12/marketing-mix.html>
- สำนักงานมาตรฐานเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2561). *กระเทียม*. (มกษ.1508-2551). สืบค้นเมื่อ ธันวาคม 2561 จาก <http://www.acfs.go.th/standard/download/garlic>.
- _____. (2561). *หอมแดง*. (มกษ.1509-2551). สืบค้นเมื่อ ธันวาคม 2561 <http://www.acfs.go.th/standard/download/shallot>.
- _____. (2561) *พริก*. (มกษ.1502-2560). สืบค้นเมื่อ ธันวาคม 2561 จาก http://www.acfs.go.th/standard/download/CHILLI_PEPPER.
- _____. (2561). *พริกแห้ง*. (มกษ.3001-2553). สืบค้นเมื่อ ธันวาคม 2561 จาก http://www.acfs.go.th/standard/download/dried_chili_peppers
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2545). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เมื่อ พุทธศักราช พ.ศ.2560*. สืบค้นจาก <https://www.tisi.go.th/>.
- สำนักบริการวิชาการมหาวิทยาลัยศิลปากร. (2555). *ตำรับแกงไทย*. สืบค้นเมื่อวันที่ 7 ธันวาคม 2560 จาก : http://valuablebook2.tkpark.or.th/document_thaicurryrecipe.html.
- สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสงขลา. (2554). *ข้อมูลเศรษฐกิจการค้าจังหวัดสงขลา*. สืบค้นเมื่อ ธันวาคม 2561 จาก: <http://www.aecthaibiz.com/pcocaecreport>.
- _____. (2559). *รายงานสถิติจังหวัดสงขลา*. สืบค้นเมื่อ มกราคม 2561 จาก http://songkhla.nso.go.th/images/attachments/category/report_province/reportstatisticalprovincial2559.pdf.
- ลำรวย เข้มทองกลาง. (2558). *แนวทางการส่งเสริมเพื่อขอรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: กรณีศึกษาสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดกาฬสินธุ์*. วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น
- อรวินท์ เล่าหรีตนันท์. (2558). *การจัดการผลิตผลิตภัณฑ์ซอสและเครื่องปรุงรส ใน เอกสารการสอน (หน่วยที่ 12)*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
- อรุณ หนูผุด. (2554). *รายงานข้อมูลวิสาหกิจชุมชนจังหวัดสงขลา*. สำนักงานเกษตรจังหวัดสงขลา กรมส่งเสริมการเกษตร หน้า 1-104.
- อานันท์ ตะนัยศรี. (2544). *วิสาหกิจชุมชน*. สืบค้นเมื่อ ธันวาคม พ.ศ.2560 จาก <http://ophbgo.blogspot.com>.
- อารีญา บุญจันทร์. (2557). *การพัฒนาความพร้อมของสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปพร้อม บริโภคทันทีในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตที่ใช้บังคับเป็นกฎหมายในจังหวัดสมุทรสาคร*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
- Boone,L.E.,& Kurtz,D.L. (1989). *Marketing*. (6th edition) Marianna, FL:The Dryden
- Kotler , P. (1997). *Marketing management analysis, Planning, l,plementation and control*. (9th edition).Englewood Cliffs, NJ: Prentice Hall.

Naruepon Tavisuwan. (2552). ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสื่อบัน. สื่อบันเมื่อ
ธันวาคม 2561 จาก <https://2nza.wordpress.com/author/2nza>



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก

แบบสอบถามประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกง



เลขที่แบบสอบถาม

แบบสอบถามเพื่องานวิทยานิพนธ์
เรื่อง การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน #
ในจังหวัดสงขลาตามมาตรฐานการรับรองผลิตภัณฑ์ชุมชน

แบบสอบถามนี้ชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการจัดทำวิทยานิพนธ์เพื่อความสมบูรณ์ตามหลักสูตร
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ) โดยนาย ธนุตร์ กิตติพลภักดิ์ นักศึกษา
ระดับบัณฑิตศึกษา รหัสนักศึกษา 2597000138

****โปรดตอบแบบสอบถามโดยให้ข้อมูลตามสภาพความเป็นจริง ทั้งนี้ข้อมูลของท่านจะถูกเก็บรักษาไว้
เป็นความลับ****

คำชี้แจง แบบสอบถามงานวิจัยฉบับนี้แบ่งเป็นทั้งหมด 3 ตอน ประกอบด้วยรายละเอียดดังนี้
ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของคณะกรรมการดำเนินงานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและสภาพแวดล้อมของกลุ่มวิสาหกิจ
ชุมชนแปรรูปน้ำพริกแกง แบ่งเป็น 2 หัวข้อย่อย ได้แก่

ตอนที่ 1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่อยู่ในคณะกรรมการดำเนินงานกลุ่มวิสาหกิจ
ชุมชนแปรรูปน้ำพริกแกงในจังหวัดสงขลา

ตอนที่ 1.2 สภาพแวดล้อมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปน้ำพริกแกงในจังหวัดสงขลา

ตอนที่ 2 การประเมินปัจจัยที่มีผลกับการพัฒนาเพื่อรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน แบ่งเป็น 4 หัวข้อ
ย่อย ได้แก่

ตอนที่ 2.1 ปัจจัยนำเข้ากระบวนการผลิต ได้แก่ วัตถุดิบ อาคารสถานที่ผลิต ระบบสุขาภิบาล
สุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

ตอนที่ 2.2 ปัจจัยสภาพแวดล้อมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

ตอนที่ 2.3 ปัจจัยกระบวนการแปรรูปน้ำพริกแกงของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

ตอนที่ 2.4 ปัจจัยที่มีผลกับคุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเพื่อรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ข้อแนะนำในการตอบ ตอนที่ 2.2-2.4 โปรดศึกษาระดับความคิดเห็นในปัจจัยต่างๆ เพื่อเลือกระดับ
ข้อคิดเห็นที่ตรงกับท่านมากที่สุด แบ่งระดับความคิดเห็นออกเป็น 5 ระดับ คือ

เห็นด้วยอย่างยิ่ง	หมายถึง ค่าคะแนนเท่ากับ 5
เห็นด้วยมาก	หมายถึง ค่าคะแนนเท่ากับ 4
ไม่แน่ใจ	หมายถึง ค่าคะแนนเท่ากับ 3
ไม่เห็นด้วย	หมายถึง ค่าคะแนนเท่ากับ 2
ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	หมายถึง ค่าคะแนนเท่ากับ 1

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ได้ตามข้อกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนน้ำพริกแกง

ตอนที่ 1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปน้ำพริกแกง

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ตามข้อมูลของท่านที่เป็นจริง

1. เพศ 1 ชาย 2 หญิง

2. อายุปี (นับอายุเต็มปี)

3. ระดับการศึกษา
- 1 ต่ำกว่าประถมศึกษา 2 ประถมศึกษา 3 มัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3/ม.ศ.3)
 4 มัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6/ม.ศ.5) หรือ ปวช. 5 อนุปริญญาหรือปวส
 6 ปริญญาตรี 7 สูงกว่าปริญญาตรี
4. สถานภาพสมรส
- 1 โสด 2 สมรส 3 หย่า/หม้าย

ตอนที่ 1.2 สภาพแวดล้อมของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปน้ำพริกแกง

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ตามข้อมูลของท่านที่เป็นจริงและท่านที่มีตำแหน่งเป็นที่ **เป็นสมาชิกหรือกรรมการกลุ่ม ทำข้อ 1-7 เท่านั้น** และ **ท่านที่มีตำแหน่งเป็นประธานหรือรองประธานกลุ่มหรือเลขา, เหนือญกกลุ่มโปรดทำทุกข้อ**

- นอกจากการเป็นสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ครอบครัวของท่านประกอบอาชีพ (เลือกตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

<input type="checkbox"/> 1.1 การเกษตร (ระบุ)	<input type="checkbox"/> 1.2 ค้าขาย
<input type="checkbox"/> 1.3 รับจ้างทั่วไป	<input type="checkbox"/> 1.4 อื่นๆ โปรดระบุ.....
- นับถึงปัจจุบันท่านเป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมาแล้ว.....ปี.....เดือน
- ตำแหน่งของท่านในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน คือ

<input type="checkbox"/> 1.ประธานกลุ่ม	<input type="checkbox"/> 2.รองประธานกลุ่ม	<input type="checkbox"/> 3.สมาชิกกลุ่ม	<input type="checkbox"/> 4.อื่นๆโปรดระบุ.....
--	---	--	---
- จำนวนสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนของท่านมีทั้งหมด..... คน
- ท่านนับถือศาสนา

<input type="checkbox"/> 1.ศาสนาพุทธ	<input type="checkbox"/> 2. ศาสนาคริสต์	<input type="checkbox"/> 3. ศาสนาอิสลาม	<input type="checkbox"/> 4. อื่นๆโปรดระบุ.....
--------------------------------------	---	---	--
- รายได้เฉลี่ยของครอบครัวของท่านอยู่ในช่วงเดือนละประมาณกี่บาท

<input type="checkbox"/> 1.ต่ำกว่า 10,000 บาท	<input type="checkbox"/> 2. 10,000-50,000 บาท	<input type="checkbox"/> 3. 50,000-100,000 บาท
<input type="checkbox"/> 4.100,001 -150,000บาท	<input type="checkbox"/> 5.150,001 -200,000บาท	<input type="checkbox"/> 6. มากกว่า 200,000บาท
- รายจ่ายเฉลี่ยของครอบครัวของท่านอยู่ในช่วงเดือนละประมาณกี่บาท

<input type="checkbox"/> 1.ต่ำกว่า 10,000 บาท	<input type="checkbox"/> 2. 10,000-50,000 บาท	<input type="checkbox"/> 3. 50,000-100,000 บาท
<input type="checkbox"/> 4.100,001 -150,000บาท	<input type="checkbox"/> 5.150,001 -200,000บาท	<input type="checkbox"/> 6. มากกว่า 200,000บาท
- กลุ่มวิสาหกิจชุมชนของท่านเคยได้รับการช่วยเหลือสนับสนุนจากหน่วยงานราชการในการส่งเสริมการแปรรูปน้ำพริกแกง

<input type="checkbox"/> 1 เคย	<input type="checkbox"/> 2 ไม่เคย
--------------------------------	-----------------------------------
- กลุ่มวิสาหกิจชุมชนของท่านเคยได้รับการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน จากหน่วยงานราชการ

<input type="checkbox"/> 1 เคย	<input type="checkbox"/> 2 ไม่เคย
--------------------------------	-----------------------------------
- แหล่งเงินทุนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ได้มาจาก (เลือกตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

<input type="checkbox"/> 1.1 กู้ยืมธนาคาร	<input type="checkbox"/> 1.2 ลงหุ้นจากสมาชิกในกลุ่ม
<input type="checkbox"/> 1.3 ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ	<input type="checkbox"/> 1.4 อื่นๆ โปรดระบุ.....

11. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนของท่านได้รับการประเมินจากทางหน่วยงานราชการ จัดอยู่ในระดับใด

- 1 ระดับดี 2 ระดับปานกลาง 3 ระดับปรับปรุง
 4 ยังไม่ได้รับการประเมิน 5 อื่นๆ โปรดระบุ.....

ตอนที่ 2 การประเมิน ปัจจัยนำเข้า กระบวนการผลิต และคุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงตามมาตรฐานการรับรองผลิตภัณฑ์ชุมชน

2.1 ปัจจัยนำเข้า

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ตามข้อมูลที่เป็นจริงท่านที่มีตำแหน่งเป็นสมาชิกหรือกรรมการกลุ่ม ทำข้อ 1-9 เท่านั้น และ ท่านที่มีตำแหน่งเป็นประธานหรือรองประธานกลุ่มหรือเลขา. เสร็จแล้ว กรุณากรอกข้อมูล

- แหล่งที่มาของวัตถุดิบในการผลิตของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่านคือ (เลือกตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)
 - 1.1 วัตถุดิบจากสมาชิกทางกลุ่มปลูกเอง 1.2 วัตถุดิบภายนอกชุมชน
 - 1.3 อื่นๆ โปรดระบุ.....
- วิสาหกิจชุมชนของท่านมีการตรวจสอบวัตถุดิบที่ซื้ออย่างไร (เลือกตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)
 - 2.1 ตรวจสอบการเน่าเสียของวัตถุดิบ 2.2 ตรวจสอบจากแหล่งผลิตสินค้า
 - 2.3 ตรวจสอบจากแหล่งที่ได้รับมาตรฐานรับรอง 2.4 ไม่ได้ตรวจสอบ
 - 2.5 อื่นๆ โปรดระบุ.....
- ที่ผ่านมาวัตถุดิบของวิสาหกิจชุมชนมีปัญหาด้านคุณภาพ ในลักษณะ (เลือกตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)
 - 3.1 พบวัตถุดิบเน่าเสียหาย 3.2 พบเศษซากสัตว์/มูลสัตว์ในวัตถุดิบ
 - 3.3 พบสิ่งแปลกปลอมในวัตถุดิบ 3.4 อื่นๆ โปรดระบุ.....
- ถ้ากรณีวัตถุดิบของท่านมีปัญหาด้านคุณภาพ เน่าเสีย มีร่องรอยการกักตุนทำลายจากแมลงท่านมีวิธีการจัดการกับปัญหา โดยการ (เลือกตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)
 - 4.1 ส่งคืน/ร้องเรียนกับผู้ขายขอเปลี่ยนใหม่
 - 4.2 เปลี่ยนไปซื้อจากผู้ขายรายใหม่
 - 4.3 ร้องเรียนผู้ขายพร้อมขอลดราคาในครั้งต่อไป
 - 4.4 อื่นๆ โปรดระบุ.....
- เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ก่อนและหลังการใช้มีการทำความสะอาด
 - 1 ทำความสะอาดเป็นประจำ 2 ไม่เคยทำความสะอาด
 - 3 ทำความสะอาดบางครั้ง 4 อื่นๆ โปรดระบุ.....
- ท่านสวมใส่หมวกคลุมผมและผ้าปิดปากปิดจมูก ขณะทำน้ำพริกแกง
 - สวมใส่หมวกคลุมผม
 - 1 ใส่เป็นประจำ 2 ใส่บางครั้ง 3 ไม่เคยใส่
 - สวมใส่ผ้าปิดปากปิดจมูก
 - 1 ใส่เป็นประจำ 2 ใส่บางครั้ง 3 ไม่เคยใส่

7. ประเภทของน้ำชนิดใด ที่ใช้ในการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต
- 1 ใช้น้ำประปาเท่านั้น 2 ใช้น้ำบาดาลเท่านั้น 3 ใช้น้ำสะอาดเกรดดื่มได้
- 4 ใช้น้ำอะไรก็ได้ที่สะดวก 5 อื่นๆ โปรดระบุ.....
8. สถานที่ตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนของท่านอยู่ติดแหล่งน้ำเสีย/แหล่งทิ้งขยะ
- 1 ใช่ 2 ไม่ใช่ 3 อื่นๆ โปรดระบุ.....
9. สถานที่ทำการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนของท่านมีการป้องกันสัตว์เลื้อย/แมลง เข้ามาในบริเวณที่ผลิตด้วยวิธี
- 1 มีการป้องกันด้วยวิธี 2 ไม่มีการป้องกัน
10. ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงของท่านมีการให้ข้อมูลถูกต้องตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน บนฉลากผลิตภัณฑ์
- 1 ใช่ 2 ไม่ใช่
11. ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเสร็จแล้วมีการตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์/วัตถุเจือปนอาหาร/สารเคมีปนเปื้อน โดยหน่วยงานราชการ
- 1 ใช่ 2 ไม่ใช่
12. กลุ่มวิสาหกิจของท่านได้ยื่นขออนุญาตผลิตอาหารจากหน่วยงานราชการ
- 1 ใช่ 2 ไม่ใช่
13. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนของท่าน สามารถดำเนินการผลิตตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
- 1 ใช่ 2 ไม่ใช่
14. น้ำพริกแกงของวิสาหกิจชุมชนของท่านได้ยื่นขอรับรองมาตรฐานอื่น ๆ นอกจากมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน จากหน่วยงานราชการ
- 1 ใช่ 2 ไม่ใช่

2.2 ปัจจัยสภาพแวดล้อมภายนอก

คำชี้แจง ให้ท่านใส่เครื่องหมาย ✓ ต่อข้อความต่อไปนี้ว่า ท่าน“เห็นด้วยอย่างยิ่ง” “เห็นด้วย” “ไม่แน่ใจ” “ไม่เห็นด้วย” หรือ “ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง” ตามความรู้สึกที่ความเป็นจริงหรือความพร้อมที่จะปฏิบัติของท่าน ตามระดับของความคิดเห็น ดังนี้

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| ระดับความคิดเห็น 5 คะแนน | หมายถึง เห็นด้วยอย่างยิ่ง |
| ระดับความคิดเห็น 4 คะแนน | หมายถึง เห็นด้วย |
| ระดับความคิดเห็น 3 คะแนน | หมายถึง ไม่แน่ใจ |
| ระดับความคิดเห็น 2 คะแนน | หมายถึง ไม่เห็นด้วย |
| ระดับความคิดเห็น 1 คะแนน | หมายถึง ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง |

ปัจจัยที่มีผลกับการพัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเพื่อรับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5 คะแนน)	เห็นด้วย (4 คะแนน)	ไม่แน่ใจ (3 คะแนน)	ไม่เห็นด้วย (2 คะแนน)	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง (1 คะแนน)
1. สถานที่ตั้งกลุ่มวิสาหกิจของท่าน ใกล้					
1.1 แหล่งสถานที่ติดต่อราชการ เช่น ศาลากลางจังหวัด ศูนย์ ราชการ อำเภอ เป็นต้น					
1.2 เขตชุมชนใกล้ตลาด หรือ ร้านขายของฝาก					
1.3 โรงงานอุตสาหกรรม					
1.4 แหล่งซื้อวัตถุดิบทำน้ำพริก แกง เช่น พริก ตะไคร้ กระเทียม					
2. หน่วยงานราชการได้เข้ามาใน กลุ่มของท่านเพื่อให้ความรู้ เกี่ยวกับการพัฒนากระบวนการ ผลิตน้ำพริกแกงตามมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชน					
3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนของท่าน ได้รับเชิญจากหน่วยงานราชการ ให้เข้าร่วมอบรมเกี่ยวกับการ ส่งเสริมและพัฒนา ผลิตภัณฑ์ ชุมชน					
4. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนของท่านได้ เข้าร่วมการฝึกอบรมในเรื่อง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนจาก หน่วยงานราชการอย่างสม่ำเสมอ					
5. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนของท่าน ต้องการยื่นขอใบอนุญาตผลิต อาหารและเลขสารบบอาหาร จากทางราชการ					

ปัจจัยที่มีผลกับการพัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเพื่อรับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5 คะแนน)	เห็นด้วย (4 คะแนน)	ไม่แน่ใจ (3 คะแนน)	ไม่เห็นด้วย (2 คะแนน)	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง (1 คะแนน)
6. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนของท่าน สามารถปฏิบัติตามมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ถูกต้อง					
7. วัตถุดิบของวิสาหกิจชุมชนของ ท่านมาจากแหล่งที่ปลอดภัย/มี คุณภาพ					
8. หน่วยงานราชการได้สนับสนุน เงินทุนให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ของท่านอย่างสม่ำเสมอและตรง ความต้องการสำหรับการผลิต น้ำพริกแกงให้ได้ตามมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชน					
9. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนของท่าน ต้องการ การได้รับรองมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์จากทางราชการ เพื่อ สร้างความมั่นใจของผู้ซื้อ ได้แก่					
9.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน					
9.2 เลขที่ใบอนุญาตผลิตอาหาร					
9.3 มาตรฐานฮาลาล					
9.4 มาตรฐานโอท็อป (OTOP)					
10. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนของท่าน ได้รับการสนับสนุนเงินทุน ส่งเสริมจากหน่วยงานที่ เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาการผลิต น้ำพริกแกงตามมาตรฐาน สม่ำเสมอ					
11. สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจของท่าน ในปัจจุบันมีจำนวนเพียงพอกับ การผลิตน้ำพริกแกงและ ตรวจสอบคุณภาพเพื่อจำหน่าย					

ปัจจัยที่มีผลกับการพัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเพื่อรับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5 คะแนน)	เห็นด้วย (4 คะแนน)	ไม่แน่ใจ (3 คะแนน)	ไม่เห็นด้วย (2 คะแนน)	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง (1 คะแนน)
12. หน่วยงานภาครัฐ มาให้ส่งเสริม และสนับสนุนในด้านการเพิ่ม ช่องทางจัดจำหน่ายน้ำพริกแกง ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนของท่าน ให้มียอดขายเพิ่มขึ้น					
13. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนของท่าน สามารถเข้าถึงแหล่งเงินทุนเพื่อใช้ สนับสนุนการผลิตน้ำพริกแกงได้ สะดวก ทันกับความต้องการ					

2.3 ปัจจัยที่มีผลกับกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเพื่อรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
คำชี้แจง ให้ท่านใส่เครื่องหมาย ✓ ต่อข้อความต่อไปนี้ว่า ท่าน“เห็นด้วยอย่างยิ่ง” “เห็นด้วย” “ไม่แน่ใจ”
“ไม่เห็นด้วย” หรือ “ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง” ตามความรู้สึกที่ความเป็นจริงหรือความพร้อมที่จะปฏิบัติของ
ท่าน ตามระดับของความคิดเห็น ดังนี้

ระดับความคิดเห็น 5 คะแนน หมายถึง เห็นด้วยอย่างยิ่ง

ระดับความคิดเห็น 4 คะแนน หมายถึง เห็นด้วย

ระดับความคิดเห็น 3 คะแนน หมายถึง ไม่แน่ใจ

ระดับความคิดเห็น 2 คะแนน หมายถึง ไม่เห็นด้วย

ระดับความคิดเห็น 1 คะแนน หมายถึง ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

ปัจจัยที่มีผลกับการพัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเพื่อรับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5 คะแนน)	เห็นด้วย (4 คะแนน)	ไม่แน่ใจ (3 คะแนน)	ไม่เห็นด้วย (2 คะแนน)	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง (1 คะแนน)
1. สถานที่ผลิตของวิสาหกิจชุมชน ของท่าน อยู่ท่ามกลางจาก สภาพแวดล้อมที่ไม่ดี เช่น น้ำเสีย ขยะ ฝุ่นควัน ที่อาจจะปนเปื้อน กับน้ำพริกแกงที่ผลิต					

ปัจจัยที่มีผลกับการพัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเพื่อรับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5 คะแนน)	เห็นด้วย (4 คะแนน)	ไม่แน่ใจ (3 คะแนน)	ไม่เห็นด้วย (2 คะแนน)	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง (1 คะแนน)
2. โครงสร้างอาคารที่ผลิตน้ำ พริกแกงของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ของท่านง่ายต่อการดูแลทำความสะอาด					
3. ผู้ประกอบการแปรรูปน้ำ พริกแกง สวมผ้าปิดปาก หมวก และถุงมือทุกครั้ง					
4. น้ำที่ใช้ทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือ หรือล้างวัตถุดิบ เป็น น้ำที่สะอาดปลอดภัย และมี ปริมาณเพียงพอ					
5. สถานที่แปรรูปของกลุ่มวิสาหกิจ ชุมชนของท่าน					
5.1 มีวิธีป้องกันเพื่อไม่ให้สัตว์ เลี้ยงหรือแมลงบินเข้าไปใน บริเวณที่ผลิต					
5.2 แยกพื้นที่ทำเป็นสัดส่วน ได้แก่ พื้นที่เก็บวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ สำเร็จรูป					
6. พื้นที่ปฏิบัติงานแปรรูปของกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนของท่าน มี ลักษณะดังนี้					
6.1 ไม่แออัด					
6.2 มีแสงสว่างเพียงพอ					
6.3 ระบายอากาศเหมาะสม					
7. อุปกรณ์ที่สัมผัสกับน้ำพริกแกง เป็นวัสดุผิวเรียบ ไม่เกิดสนิม ไม่ แตกหักง่าย และล้างทำความสะอาด ได้ง่าย					

ปัจจัยที่มีผลกับการพัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเพื่อรับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5 คะแนน)	เห็นด้วย (4 คะแนน)	ไม่แน่ใจ (3 คะแนน)	ไม่เห็นด้วย (2 คะแนน)	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง (1 คะแนน)
8. พื้นที่ปฏิบัติงานแปรรูปของ วิสาหกิจชุมชนของท่านมีห้อง สุขาและอ่างล้างมือ แยกออก จากสถานที่แปรรูปน้ำพริกแกง					

2.4 ปัจจัยที่มีผลกับคุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเพื่อรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

คำชี้แจง ให้ท่านใส่เครื่องหมาย ✓ ต่อข้อความต่อไปนี้ว่า ท่าน “เห็นด้วยอย่างยิ่ง” “เห็นด้วย” “ไม่แน่ใจ” “ไม่เห็นด้วย” หรือ “ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง” ตามความรู้สึกที่ความเป็นจริงหรือความพร้อมที่จะปฏิบัติของท่าน ตามระดับของความคิดเห็น ดังนี้

ระดับความคิดเห็น 5 คะแนน หมายถึง เห็นด้วยอย่างยิ่ง

ระดับความคิดเห็น 4 คะแนน หมายถึง เห็นด้วย

ระดับความคิดเห็น 3 คะแนน หมายถึง ไม่แน่ใจ

ระดับความคิดเห็น 2 คะแนน หมายถึง ไม่เห็นด้วย

ระดับความคิดเห็น 1 คะแนน หมายถึง ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

ปัจจัยที่มีผลกับการพัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเพื่อรับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5 คะแนน)	เห็นด้วย (4 คะแนน)	ไม่แน่ใจ (3 คะแนน)	ไม่เห็นด้วย (2 คะแนน)	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง (1 คะแนน)
1. น้ำพริกแกงของวิสาหกิจชุมชน ของท่านมีลักษณะต่อไปนี้ ได้แก่					
1.1) มี สี ส วย ง า ม ต าม ส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้ ตามชนิดของน้ำพริกแกง					
1.2) มี ก ลิ่น ห อ ม ต าม ส่วนประกอบวัตถุดิบที่ใช้ ตามชนิดของน้ำพริกแกง					

ปัจจัยที่มีผลกับการพัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเพื่อรับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5 คะแนน)	เห็นด้วย (4 คะแนน)	ไม่แน่ใจ (3 คะแนน)	ไม่เห็นด้วย (2 คะแนน)	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง (1 คะแนน)
2. น้ำพริกแกงของวิสาหกิจชุมชน ของท่าน มีการส่งตัวอย่างตรวจ ในห้องตรวจปฏิบัติการเพื่อหา ปริมาณเชื้อโรค สารเคมีปนเปื้อน วัตถุกันเสีย ที่พบ					
3. น้ำพริกแกงของวิสาหกิจชุมชน ของท่าน					
3.1 บรรจุอยู่ในภาชนะที่ปิด สนิท					
3.2 ชั่งน้ำหนักสุทธิตามฉลากที่ ระบุอย่างชัดเจน					
4. น้ำพริกแกงของวิสาหกิจชุมชน ของท่านมีข้อมูลบนฉลากบอก					
4.1 วันที่ผลิต					
4.2 วันที่ควรบริโภคก่อน					
4.3 แสดงวัตถุกันเสียที่ใช้					
4.4 แสดงส่วนประกอบวัตถุดิบ เป็นร้อยละ					
4.5 ที่ตั้งสถานที่ผลิตของกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน					
5. น้ำพริกแกงของวิสาหกิจชุมชน ของท่าน					
5.1 ส่งมอบได้ทันเวลา					
5.2 จำนวนเพียงพอตามคำ สั่งซื้อลูกค้า					

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนน้ำพริกแกง(สามารถเลือกตอบตามประเด็นที่ต้องการเสนอแนะได้)

1. ข้อเสนอแนะการแก้ปัญหาเรื่องกลุ่มวิสาหกิจอยู่ไกลสถานที่ติดต่อราชการและเข้าถึงความรู้การส่งเสริมเกี่ยวกับขั้นตอนการรับรองมาตรฐานในผลิตภัณฑ์ชุมชนจากหน่วยงานราชการ
.....
2. ข้อเสนอแนะการแก้ปัญหาโครงสร้างอาคารไม่ถูกสุขลักษณะที่ยากต่อการทำความสะอาดและแมลงหรือสัตว์เข้ามาในสถานที่ผลิตได้เช่น เพดานไม่มีผ้าปิด ทำให้มี ฝุ่น หรือมีแมลงบินเข้ามา
.....
3. ข้อเสนอแนะการแก้ปัญหา การได้มาของวัตถุดิบที่ปลอดภัยมีคุณภาพ และ ให้มีปริมาณเพียงพอกับการผลิต ตลอดปี
.....
4. ข้อเสนอแนะการแก้ปัญหา การระบุรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงลงบนฉลากให้ถูกต้องตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
.....
5. ให้ท่านเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาในหัวข้ออื่นๆ ที่ทำให้ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงได้คุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
.....

ขอขอบคุณที่ให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการจัดทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้



ภาคผนวก ข
ประวัติผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ



รายนามผู้เชี่ยวชาญ

ตรวจสอบภาษาและความเที่ยงตรงของเนื้อหา จำนวน 3 ท่าน มีรายนามดังนี้

1. รศ.ดร.สุนันท์ สีสังข์ ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาส่งเสริมเกษตรและสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
2. คุณสุภาภรณ์ คงฉิม ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ สังกัดกลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกร สำนักงานเกษตรจังหวัดสงขลา กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
3. คุณฉันทนา ลักษณะ ตำแหน่ง นักวิชาการมาตรฐาน สังกัดสำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรมจังหวัดสงขลา

โดยให้เกณฑ์การพิจารณาเนื้อหา ดังนี้

คะแนน +1 หมายถึง แน่ใจว่าข้อความวัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์กำหนด

คะแนน 0 หมายถึง ไม่แน่ใจว่าข้อความวัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์กำหนด

คะแนน -1 หมายถึง แน่ใจว่าข้อความวัดไม่ได้ตรงตามวัตถุประสงค์กำหนด

แล้วนำผลการตรวจสอบมาหาค่าคำนวณดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อความกับ

วัตถุประสงค์ IOC (Index of Item Objective Congruence)



รศ.ดร.สุนันท์ สีสังข์

ตำแหน่งปัจจุบัน รองศาสตราจารย์ระดับ 9 ประจำสาขาวิชาส่งเสริมเกษตรและสหกรณ์
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

ประวัติการศึกษา

การศึกษา	วุฒิการศึกษา	วิชาเอก	สถาบัน	ปีที่จบ
ปริญญาตรี	วท.บ.	ส่งเสริม การเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2519
ปริญญาโท	M.S.	Agricultural & Extension Education	Mississippi State University, USA	2522
ปริญญาเอก	Ed.D.	Agricultural & Extension Education	Mississippi State University, USA	2525

ประวัติทำงาน

1. จัดทำตำราเอกสารประกอบการสอนนักศึกษาในระดับปริญญาตรี ปริญญาโท
2. อาจารย์สอนนักศึกษาในระดับปริญญาตรี ปริญญาโท ปริญญาเอก
3. การเป็นผู้เชี่ยวชาญ/ตำแหน่ง ช่วงเวลา
 - ที่ปรึกษาอธิการบดี มหาวิทยาลัยศรีปทุม 2537 - 2549 (ดูแลทางด้านหลักสูตรนานาชาติ วิเทศสัมพันธ์ และการวิจัย) - ที่ปรึกษาฝ่ายสิ่งแวดล้อม สถานสตรีแห่งชาติ 2541 - 2543
 - ผู้เชี่ยวชาญด้านพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน 2537 - 2538 โครงการพัฒนาการบริหารวิทยาลัยเกษตรกรรม กรมอาชีวศึกษา ความร่วมมือจากรัฐบาลเดนมาร์ค
 - วิทยากรอบรมด้านการวิจัยให้กับสถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย (AIT) 2538 - 2541 ร่วมกับองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations – FAO)
 - ที่ปรึกษา คณะกรรมการส่งเสริมอาชีพแก่ประชาชนจังหวัดมหาสารคาม 2545 – 2546
 - ที่ปรึกษา คณะกรรมการอำนวยการบูรณาการในคณะกรรมการ 2546 - 2549 บริหารงานจังหวัดแบบบูรณาการด้านเศรษฐกิจ จังหวัดชัยนาท
 - ที่ปรึกษา โรงเรียนอุลิตไพบูลย์ชนูปถัมภ์ จังหวัดชัยนาท 2546 – 2549
 - ที่ปรึกษากรม. กองทัพอากาศ 1 2552 – ปัจจุบัน

ผลงานวิจัย/บทความวิชาการ

- The Roles of Extension Workers of the National Agricultural Extension Project in Chainat, Thailand
- Organizational and Operational Training Needs of International Agricultural Workers - Comparative Study on Group Training Courses under the Third Country Training Programme of the Development of Technical and Economic Cooperation
- Evaluation of Agro-forestry Extension in Chiangmai, Thailand
- การจัดการเรียนการสอนและบริการแนะแนวเพื่อประกอบอาชีพเกษตรกรรม ในโรงเรียนมัธยมศึกษาเขตภาคกลาง - ภาคเอกชนกับอุดมศึกษา
- ความเป็นอิสระทางวิชาการและวิชาชีพในสถาบันอุดมศึกษา
- การสื่อความหมายในโครงการสร้างงานในชนบท
- ประเมินผลโครงการสร้างงานในชนบททั่วประเทศ ปี2532-2533
- ประเมินผลโครงการพัฒนาที่สูงดอยแปเปื้อ
- การติดตามบัณฑิตมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- การจัดการเรียนการสอนทางไกลและระบบเปิด
- กลยุทธ์การพัฒนาวिकासกิจชุมชนเพื่อพัฒนาไปสู่ความมั่นคงทางด้านรายได้
- โครงการศึกษาความเหมาะสมและออกแบบรายละเอียดระบบการจัดการมูลฝอยโดยการก่อสร้างเตาเผาขยะเทศบาลเมืองเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
- การพัฒนารูปแบบการสัมมนาเสริมแบบ e-learning ในระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- การพัฒนายุทธศาสตร์ e- learning ในระบบการศึกษาทางไกลเพื่อการบริหารวิชาการแก่สังคมของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2552 - 2555

คุณสุภาภรณ์ คงฉิม

ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ สังกัดกลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกร
หน่วยงาน สำนักงานเกษตรจังหวัดสงขลา กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและ
สหกรณ์

ประวัติการศึกษา

การศึกษา	วุฒิการศึกษา	วิชาเอก	สถาบัน	ปีที่จบ
ปริญญาตรี	วท.บ.	เทคโนโลยี อาหาร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ตะวันออก(เกษตรบางพระ เดิม)	2543

ประสบการณ์ทำงาน

ระยะเวลา

ตำแหน่ง/รายละเอียด

2543-2545	เทคนิคเชื้อลฝีกหัด บริษัทแปซิฟิกแปรรูปสัตว์น้ำ จำกัด
2545-2550	ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายผลิต บริษัทแปซิฟิกแปรรูปสัตว์น้ำ จำกัด
2550-2553	เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน บริษัทแปซิฟิกแปรรูปสัตว์น้ำ จำกัด
2553-2555	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ กลุ่มยุทธศาสตร์และสารสนเทศ สำนักงานเกษตร จังหวัดพังงา
2555-ปัจจุบัน	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ กลุ่มส่งเสริมและพัฒนา เกษตรกร สำนักงานเกษตรจังหวัดสงขลา

หน้าที่ความรับผิดชอบในปัจจุบัน

ศึกษา วิเคราะห์ สรุป เสนอแนะ และปฏิบัติการด้านการส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกร องค์กร
เกษตรกร และวิสาหกิจชุมชน การท่องเที่ยวเชิงเกษตร ติดตาม ประเมินผล รายงานผลการดำเนิน
โครงการต่างๆ ดังนี้

1. ส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน
2. ระบบข้อมูลสารสนเทศวิสาหกิจชุมชน
3. ส่งเสริมและพัฒนาแหล่งท่องเที่ยววิถีเกษตร
4. ส่งเสริมการตลาดและจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชน
5. การจัดการสินค้าเกษตรและแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในอาคารเกษตรสีเขียวภายใต้
โครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวันโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านทุ่งสบายใจ
6. ปฏิบัติงานอื่นๆที่ได้รับมอบหมาย

คุณฉันทนา ลักษณะ

ตำแหน่งปัจจุบัน นักวิชาการมาตรฐาน
 หน่วยงาน สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสงขลา กระทรวงอุตสาหกรรม
 โทรศัพท์ 074311511 โทรสาร 074311596
 โทรศัพท์มือถือ 0962467647

ประวัติการศึกษา

การศึกษา	วุฒิการศึกษา	วิชาเอก	สถาบัน	ปีที่จบ
ปริญญาตรี	บท.บ	การบัญชี	มหาวิทยาลัยราชภัฏ สงขลา	2548
ประกาศนียบัตร วิชาชีพชั้นสูง	ปวส.	การบัญชี	วิทยาลัยเทคโนโลยีพัฒน การหาดใหญ่	2545
ประกาศนียบัตร วิชาชีพ	ปวช.	การบัญชี	วิทยาลัยอาชีวสงขลา	2542

ประสบการณ์การทำงาน

พ.ศ. 2548-2549 ตำแหน่งผู้ช่วยนักวิจัย
 โครงการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าว-ข้าว้าวกลีงบ
 พัฒนาจังหวัดสงขลา CEO ปี 2549
 ตั้งแต่ปี พ.ศ.2549-ปัจจุบัน ตำแหน่งนักวิชาการมาตรฐาน
 โครงการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) จังหวัดสงขลา

หน้าที่ความรับผิดชอบปัจจุบัน

1. ให้บริการ รับคำขอ/ตรวจ สถานที่ผลิต/เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มายื่นมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
2. ให้คำปรึกษาแนะนำด้านการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
3. ให้บริการข้อมูลเกี่ยวกับการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และส่งเสริมผู้ประกอบการให้ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ในพื้นที่จังหวัดสงขลา

ภาคผนวก ค

หนังสือแสดงเจตนายินยอมผู้เข้าร่วมวิจัย



หนังสือแสดงเจตนายินยอมเข้าร่วมการวิจัยโดยได้รับการบอกกล่าวและเต็มใจ
วันที่

ข้าพเจ้าขอแสดงเจตนาเข้าร่วมการวิจัยเรื่อง การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปน้ำพริกแกงจังหวัดสงขลาตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยข้าพเจ้าได้รับทราบรายละเอียดเกี่ยวกับปัญหาที่มาของงานวิจัย อีกทั้งรับทราบ วัตถุประสงค์ของการทำวิจัย และประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากผลงานวิจัยนี้ โดยได้อ่านข้อความที่มีรายละเอียดอยู่ในเอกสารชี้แจง ผู้เข้าร่วมการวิจัยโดยตลอด และทั้งยังได้รับการอธิบายและตอบข้อสงสัยจากผู้วิจัยเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

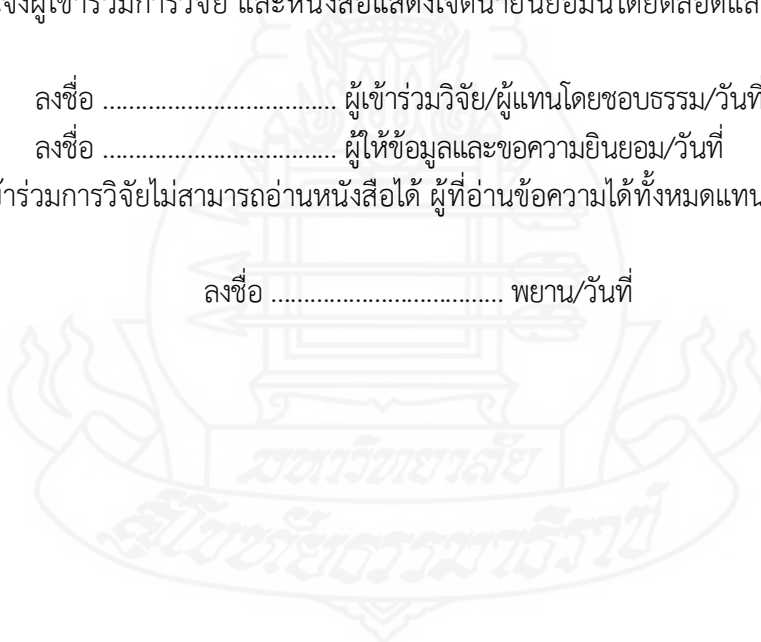
ข้าพเจ้าจึงสมัครใจเข้าร่วมโครงการนี้ หากข้าพเจ้ามีข้อข้องใจ ข้อสงสัยที่ทำให้เกิดความกังวลเกี่ยวกับขั้นตอนการวิจัย หรือหากเกิดเหตุการณ์ที่ไม่พึงประสงค์จากการวิจัยขึ้นแก่ข้าพเจ้า ข้าพเจ้าจะสามารถติดต่อกับ ประธานคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ แขนงวิชาวิทยาการอาหารและโภชนาการ หมายเลขโทรศัพท์ 025048041-2 และข้าพเจ้าสามารถถอนตัวหรืองดเข้าร่วมการวิจัยได้ทุกเมื่อ และข้าพเจ้ายินยอมให้ผู้วิจัยใช้ข้อมูลส่วนตัวที่ได้รับจากการวิจัย โดยไม่เผยแพร่ต่อสาธารณชนเป็นรายบุคคล แต่จะนำเสนอเป็นข้อมูลโดยรวมจากการวิจัยเท่านั้น ข้าพเจ้าเข้าใจข้อความในเอกสารชี้แจงผู้เข้าร่วมการวิจัย และหนังสือแสดงเจตนายินยอมนี้โดยตลอดแล้ว จึงลงลายมือชื่อไว้

ลงชื่อ ผู้เข้าร่วมวิจัย/ผู้แทนโดยชอบธรรม/วันที่

ลงชื่อ ผู้ให้ข้อมูลและขอความยินยอม/วันที่

ในกรณีผู้เข้าร่วมการวิจัยไม่สามารถอ่านหนังสือได้ ผู้ที่อ่านข้อความได้ทั้งหมดแทนผู้เข้าร่วมการวิจัยคือ พยาน

ลงชื่อ พยาน/วันที่



เอกสารชี้แจงผู้เข้าร่วมการวิจัย
(Participant information sheet)

ชื่อวิทยานิพนธ์ การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปเครื่องแกงในจังหวัดสงขลาตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ชื่อผู้วิจัย นายธนุตร์ กิตติพลภักดิ์

สถานที่วิจัย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปน้ำพริกแกง จังหวัดสงขลา

สถานที่ทำงาน บริษัท โกธิสฮออลส์ จำกัด เลขที่ 99/18 หมู่ที่ 1 ตำบลทุ่งหมอ อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา โทรศัพท์ที่ทำงาน 074536192 โทรสาร 074536193 โทรศัพท์มือถือ 0982516256

วิทยานิพนธ์นี้ทำขึ้น เพื่อศึกษาการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปน้ำพริกแกงจังหวัดสงขลาตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนโดยแบ่งเป็น 4 หัวข้อใหญ่ คือ 1. วัตถุประสงค์หรือสิ่งแวดล้อมภายนอก 2. วัตถุประสงค์การนำเข้าสู่กระบวนการผลิต 3. กระบวนการผลิตเครื่องแกง 4. คุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกง ซึ่งมีประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับคือ ช่วยพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปน้ำพริกแกงและยกระดับเพื่อได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนจำนวนมากขึ้น ซึ่งเป็นมาตรฐานอันดับต้น ที่จะนำไปสู่มาตรฐานอื่นต่อไป เพื่อสร้างความมั่นใจแก่ผู้ซื้อ และเพิ่มช่องทางการจำหน่ายในห้างสรรพสินค้า ร้านศูนย์รวมของดีประจำจังหวัด โรงแรม ร้านอาหารชั้นนำ และยังสามารถส่งออกไปยังต่างประเทศ ท่านได้รับเชิญให้เข้าร่วมการวิจัยนี้เพราะ ท่านมีตำแหน่งหน้าที่อยู่ในโครงสร้างการบริหารดำเนินงานในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนของท่านได้ขึ้นทะเบียนและได้รับการประเมินจากหน่วยงานราชการ แบ่งออกเป็น 3 ระดับ ได้แก่ ระดับดี ระดับปานกลาง และระดับต้องปรับปรุง และกลุ่มที่ยังไม่ได้รับการประเมิน ขั้นตอนการวิจัย คือทำแบบสอบถามและขอสัมภาษณ์รวบรวมข้อเสนอแนะ ความเสี่ยงที่เกิดขึ้นเมื่อเข้าร่วมการวิจัย เช่น การตอบแบบสอบถาม การสัมภาษณ์ ถ้าท่านรู้สึกอึดอัด ไม่สบายใจในการตอบคำถาม หรือเสียเวลา ท่านมีสิทธิไม่ตอบคำถามนั้นได้ ข้อมูลของท่านจะถูกเก็บรักษาเป็นความลับ รายงานผลการวิจัยจะนำเสนอในภาพรวมไม่ระบุชื่อนามสกุลของท่าน ผู้เข้าร่วมการวิจัยมีสิทธิ์ปฏิเสธหรือถอนตัวจากการเข้าร่วมโครงการวิจัยได้ทุกเมื่อ วิทยานิพนธ์นี้ได้รับการพิจารณารับรองจากคณะกรรมการวิจัยในมนุษย์ สาขามนุษยนิเวศศาสตร์ แขนงวิชาวิทยาการอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช อาคารวิชาการ 3 ชั้น 3 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี เบอร์โทรศัพท์ 025048041-2 หากได้รับการปฏิบัติไม่ถูกต้อง สามารถติดต่อได้ตามนี้และ ข้าพเจ้าได้อ่านรายละเอียดในเอกสารนี้ครบถ้วนแล้ว

ลงชื่อ ผู้เข้าร่วมวิจัย
วันที่

ภาคผนวก ง

หาค่าความเที่ยงแบบสอบถามด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์



Reliability

[DataSet1] D:\ทดสอบเครื่องมือ Trial test_5-11-18 - (แก้ไขใหม่).sav

Scale: ALL VARIABLES

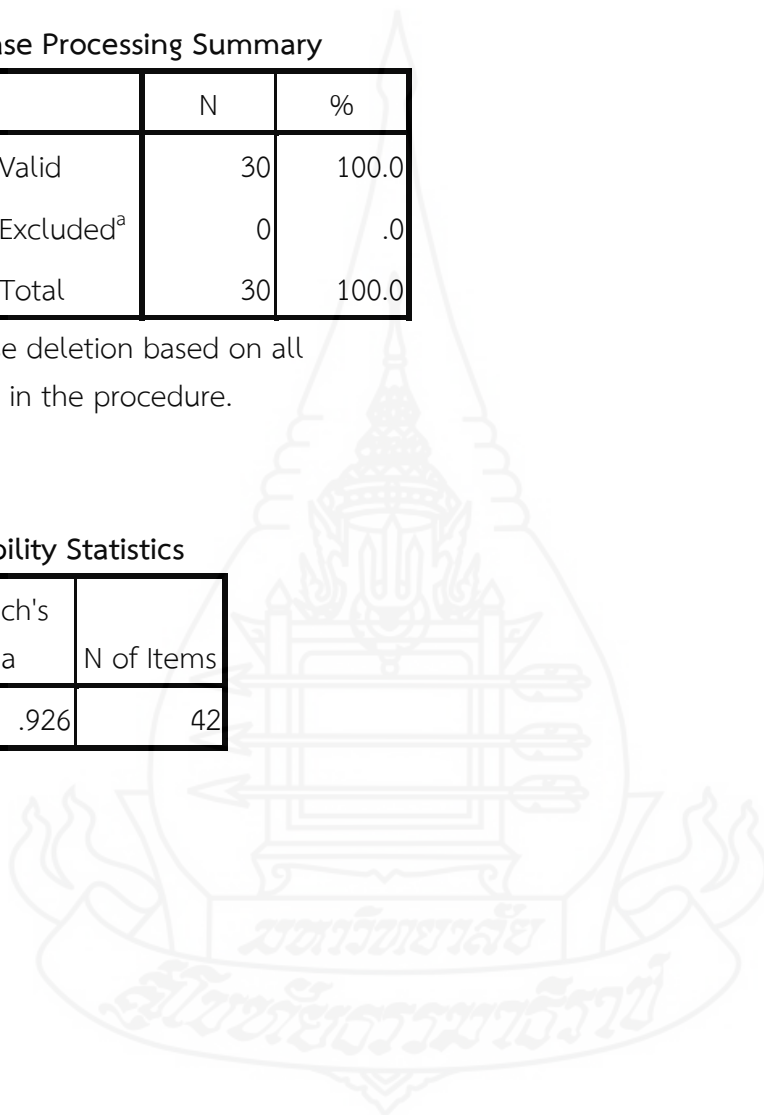
Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.926	42



ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ	นายธนุตร์ กิตติพลภักดิ์
วัน เดือน ปีเกิด	28 มิถุนายน 2526
สถานที่เกิด	เขตพญาไท จังหวัดกรุงเทพมหานคร
ประวัติการศึกษา	วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ปี 2549
สถานที่ทำงาน	บริษัท โกร๊บบฮอลล์ จำกัด อำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา
ตำแหน่ง	เจ้าหน้าที่จัดซื้อวัตถุดิบ

