

การส่งเสริมการผลิตและแปรรูปกล้วยน้ำว้าของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่ม
แม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาธิตกา อำเภอหนองหญ้าปล้อง
จังหวัดเพชรบุรี

นายสมบูรณ์ สุ่มสวัสดิ์



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาเกษตรศาสตรมหาบัณฑิต
แขนงวิชาส่งเสริมการเกษตร สาขาวิชาเกษตรศาสตร์และสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

พ.ศ. 2561

**Extension Guideline for Cultivated Namwa Banana Production and Processing
of Ban Huai Sarika Youth and Housewise Farmer Group Community Enterprise
in Nong Ya Plong District, Phetchaburi Province**

Mr. Somboon Soonsawad

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for
the Degree of Master of Agriculture in Agricultural Extension and Development

School of Agriculture and Cooperatives

Sukhothai Thammathirat Open University

2018

หัวข้อวิทยานิพนธ์ การส่งเสริมการผลิตและแปรรูปกล้วยน้ำว้าของสมาชิกวิสาหกิจชุมชน
กลุ่มแม่บ้านเขาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาธิตา
อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

ชื่อและนามสกุล นายสมบุญ สุ่มสวัสดิ์

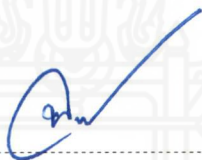
แขนงวิชา ส่งเสริมการเกษตร

สาขาวิชา เกษตรศาสตร์และสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

อาจารย์ที่ปรึกษา 1. รองศาสตราจารย์ ดร.จินดา ขลิบทอง
2. รองศาสตราจารย์ ดร.เฉลิมศักดิ์ ตุ่มหิรัญ

วิทยานิพนธ์นี้ ได้รับความเห็นชอบให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรระดับปริญญาโท เมื่อวันที่ 2 กรกฎาคม 2562

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์



(อาจารย์ ดร.นัฐสินี หาญกิตติชัย)

ประธานกรรมการ



(รองศาสตราจารย์ ดร.จินดา ขลิบทอง)

กรรมการ



(รองศาสตราจารย์ ดร.เฉลิมศักดิ์ ตุ่มหิรัญ)

กรรมการ



(รองศาสตราจารย์ ดร.วรางคณา จันทร์คง)

ประธานกรรมการบัณฑิตศึกษา

ชื่อวิทยานิพนธ์ การส่งเสริมการผลิตและแปรรูปกล้วยน้ำว้าของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูป
ผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาธิต อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

ผู้วิจัย นายสมบุญ ตุ่นสวัสดิ์ รหัสนักศึกษา 2579002367

ปริญญา เกษตรศาสตรมหาบัณฑิต (ส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร)

อาจารย์ที่ปรึกษา (1) รองศาสตราจารย์ ดร. จินดา ขลิบทอง (2) รองศาสตราจารย์ ดร. เฉลิมศักดิ์ ตุ่มหิรัญ

ปีการศึกษา 2561

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ มีวัตถุประสงค์ (1) เพื่อศึกษาสภาพการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร (2) ผลการสำรวจการปลูกกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร (3) เพื่อศึกษาความต้องการส่งเสริมของเกษตรกรผู้ผลิตและแปรรูปกล้วยน้ำว้า การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ ใช้เทคนิคผสมผสานระหว่างการศึกษาเชิงคุณภาพ และการวิจัยเชิงปริมาณซึ่งการศึกษาเชิงคุณภาพกระทำโดยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้เชี่ยวชาญด้านผู้ผลิตกล้วยน้ำว้า เพื่อสำรวจตัวแปรที่เป็นองค์ประกอบของกลยุทธ์และนำไปพัฒนาเครื่องมือวิจัยสำหรับการวิจัยเชิงปริมาณ ได้แก่ แบบสอบถามที่ผ่านการหาคุณภาพด้านความตรงและความเชื่อมั่น

โดยตัวอย่างที่ศึกษาจำนวน 39 ชุด สถิติที่ใช้ในงานวิจัย ได้แก่ สถิติเชิงพรรณนา (description statistics analysis) ในการหาค่าสถิติพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถามใช้ค่าเฉลี่ยเลขคณิต (Mean)

ผลการวิจัยมีดังนี้ (1) กลุ่มและสถาบันเกษตรกรเป็นส่วนใหญ่ เป็นสมาชิกลูกค้า ธ.ก.ส. กองทุนหมู่บ้าน วิสาหกิจชุมชนและสหกรณ์การเกษตร ทำให้กลุ่มการผลิตกล้วยน้ำว้ามีการพัฒนาอย่างมีประสิทธิภาพ เกษตรกรมีการรวมกลุ่ม โดยสามารถเป็นรวมกลุ่มและได้รับความรู้ด้านการผลิตและการตลาดกล้วยน้ำว้าทั้งภาครัฐและเอกชน ทำให้เกษตรกรมีประสบการณ์การปลูกกล้วยน้ำว้า เกษตรกรผู้ปลูกกล้วยส่วนใหญ่ไม่มีหนี้สิน (2) ด้านสภาพพื้นที่เกษตรกรที่ปลูกกล้วย มีลักษณะการผลิตกล้วยน้ำว้าโดยปลูกผสมผสาน พันธุ์กล้วยน้ำว้าที่ปลูกในสวนของเกษตรกร พบว่าทราบสายพันธุ์ (ค่อม ขาว นวล) และขยายพันธุ์เอง (หน่อ เนื้อเยื่อ เหง้า) มีการดูแลรักษาของเกษตรกรส่วนใหญ่ใช้แหล่งน้ำจากธรรมชาติ (3) เกษตรกร มีความต้องการส่งเสริมของเกษตรกรผู้ผลิตและแปรรูปกล้วยน้ำว้า จากหน่วยงานราชการและเอกชน ทางด้านการพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์ ด้านการส่งเสริมการขาย ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ส่งเสริมให้มีการสร้างระบบเครือข่ายในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ผลิตสินค้าชนิดเดียวกัน และด้านแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้า

คำสำคัญ ความต้องการการส่งเสริม, การผลิตกล้วยน้ำว้า, การแปรรูปกล้วยน้ำว้า

Thesis title: Extension Guideline for Cultivated Namwa Banana Production and Processing of Ban Huai Sarika Youth and Housewife Farmer Group Community Enterprise in Nong Ya Plong District, Phetchaburi Province

Researcher: Mr.Somboon Soonsawad; **ID:** 2579002367;

Degree: Master of Agriculture (Agricultural Extension and Development);

Thesis advisors: (1) Dr. Jinda Khlibtong, Associate Professor; (2) Dr. Chalernsak Toomhirun, Assistant Professor; **Academic year:** 2018

Abstract

The objectives of this research were to study (1) general information of cultivated Namwa banana farmers in Baan Huai Sarika Youth and Housewife farmer group community enterprise (2) cultivated banana production condition of farmers (3) Namwa banana product processing (4) guidelines for enhancing production and product processing of Namwa banana for such group.

This research was done by interview specialists in Namwa banana production and survey 42 farmers in target group. Statistics used were percentage, frequency, mean, maximum, minimum, and standard deviation.

The results of the study: (1) most farmers were male in average age of 54, married, finished primary school. They had 6-10 years of average cultivated experience, cultivated area less than 5 Rais, 2.55 average family members (2) most of them used mix cropping, shoots expanding method, no soil preparation, natural water source, and no trunk support. Famous breeds were Kom, and Mali-Ong. They sold to local community enterprise and merchants; (3) there were 4 processed products Curly fried banana, banana stick, crisp banana, and banana flour; and (4) 3 guidelines for production enhancement were producing, product processing, and marketing. The Extension guideline is for the production, the processing, and the marketing by giving the appropriate knowledge for standard cultivation and study the customer information for controlling the quantity of production for customer needs

Keywords: Extension, Production, Processing, Namwa Banana, Community Enterprise, Petchaburi Province

กิตติกรรมประกาศ

การทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยได้รับความกรุณาเป็นอย่างสูงยิ่งจาก รองศาสตราจารย์ ดร.จินดา ขลิบทอง อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เฉลิมศักดิ์ คุ้มหิรัญ อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ที่กรุณาให้คำแนะนำ ปรึกษา ถ่ายทอดความรู้ ตลอดจนคำแนะนำ ทำให้วิทยานิพนธ์สำเร็จ ลุล่วง ขอขอบคุณ อาจารย์ ดร.ฉัฐสินี หาญกิตติชัย ประธานกรรมการสอบที่ให้คำแนะนำวิทยานิพนธ์นี้ สมบูรณ์ยิ่งขึ้น ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณทุกท่านเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณคณาจารย์ทุกท่านที่ให้ความรู้ด้านวิชาการ และเจ้าหน้าที่ของ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราชที่อำนวยความสะดวกทุกด้าน ซึ่งมีผลทำให้การศึกษาประสบผลสำเร็จ พร้อมกันนี้ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่ สมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเยวชนแปรรูปผลผลิตเกษตร บ้านห้วยสาธิตา อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ทุกท่านที่กรุณาอำนวยความสะดวกในทุก ๆ ด้าน ทุกท่านที่เสียสละเวลาและให้ความร่วมมือในการตอบแบบสัมภาษณ์

นอกจากนี้ ผู้วิจัยยังได้รับการช่วยเหลือและกำลังใจจากครอบครัว ตลอดจนบุคคลต่าง ๆ ที่ให้ความช่วยเหลืออีกมาก จนทำให้การวิจัยลุล่วงไปด้วยดี ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งในความกรุณาและความปรารถนาดีของทุกท่านเป็นอย่างยิ่ง จึงขอขอบคุณไว้ ณ โอกาสนี้ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์และสามารถใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงานต่อไป

สมบูรณ์ สุ่นสวัสดิ์

กรกฎาคม 2562

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
สารบัญตาราง	ฅ
สารบัญภาพ	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ในการวิจัย	3
กรอบแนวคิดการวิจัย	4
ขอบเขตของการวิจัย	5
นิยามศัพท์เฉพาะ	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	7
ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกล้วยน้ำว้าในประเทศไทย	7
ข้อมูลทางด้านกายภาพ สังคมและเศรษฐกิจ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี	20
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านชาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาธิตา อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี	25
แนวคิดเกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชน	30
แนวคิดแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย	31
แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวกับการส่งเสริมการเกษตร	35
ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	40
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	46
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	46
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	46
การเก็บรวบรวมข้อมูล	48
การวิเคราะห์ข้อมูล	48

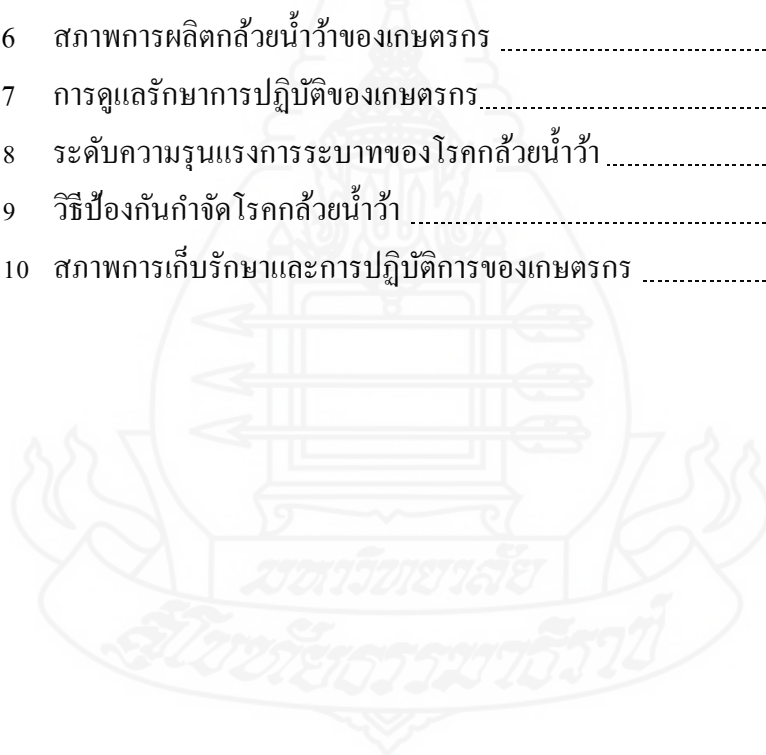
สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	49
ตอนที่ 1 ปัจจัยพื้นฐานส่วนบุคคลทางสังคมและเศรษฐกิจของเกษตรกร	49
ตอนที่ 2 สภาพการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกรข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตกล้วยน้ำว้าของ เกษตรกร	57
ตอนที่ 3 ผลการวิเคราะห์การแปรรูปกล้วยของกลุ่มแม่บ้านเยาวชนบ้านห้วยสาธิตกา อำเภอ หนองหญ้า จังหวัดเพชรบุรี	65
ตอนที่ 4 แนวทางการส่งเสริมการผลิตกล้วยน้ำว้าเพื่อการแปรรูป	77
บทที่ 5 สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	79
สรุปการวิจัย	79
อภิปรายผล	86
ข้อเสนอแนะ	88
บรรณานุกรม	92
ภาคผนวก	95
แบบสัมภาษณ์	96
ประวัติผู้วิจัย	104



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 ข้อมูลพื้นที่การเกษตรที่สำคัญของอำเภอหนองหญ้าปล้อง	24
ตารางที่ 4.1 เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพสมรส จำนวนแรงงานในครัวเรือน ประสบการณ์การในการปลูกกล้วยน้ำว้า	50
ตารางที่ 4.2 การเป็นสมาชิกกลุ่มในสังคมากรรวมกลุ่มของเกษตรกร	52
ตารางที่ 4.3 แหล่งความรู้ที่เกษตรกรได้รับความรู้ด้านการผลิตและการตลาดกล้วยน้ำว้า	53
ตารางที่ 4.4 ข้อมูลในพื้นที่ ชุมชนของเกษตรกรมีการรวมกลุ่มการผลิตกล้วยน้ำว้า	54
ตารางที่ 4.5 ผลผลิตที่เกษตรกรได้รับต่อไร่ รายได้ รายจ่ายต้นทุนการปลูกกล้วยต่อไร่ต่อปี ของเกษตรกร	56
ตารางที่ 4.6 สภาพการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร	57
ตารางที่ 4.7 การดูแลรักษาการปฏิบัติของเกษตรกร	59
ตารางที่ 4.8 ระดับความรุนแรงการระบาดของโรคกล้วยน้ำว้า	61
ตารางที่ 4.9 วิธีป้องกันกำจัดโรคกล้วยน้ำว้า	62
ตารางที่ 4.10 สภาพการเก็บรักษาและการปฏิบัติการของเกษตรกร	63



สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดการวิจัย	4
ภาพที่ 2.1 พื้นที่อำเภอหนองหญ้าปล้อง	24
ภาพที่ 2.2 ผลกระทบจากการแปรรูปจากกล้วยดิบ	32
ภาพที่ 2.3 ผลกระทบจากการแปรรูปจากกล้วยดิบ	32
ภาพที่ 2.4 ผลกระทบจากการแปรรูปจากกล้วยสุก	33
ภาพที่ 2.5 ผลกระทบจากการแปรรูปจากกล้วยสุก	34
ภาพที่ 2.6 ผลกระทบจากการแปรรูปจากกล้วยสุก	34
ภาพที่ 2.7 ผลกระทบจากการแปรรูปจากกล้วยเล็บมือนาง	35
ภาพที่ 2.8 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	40



บทที่ 1

บทนำ

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

กล้วยเป็นพืชซึ่งเป็นอาหารของมนุษย์โลกที่มีการปลูกอยู่มากกว่า 135 ประเทศทั้งในเขตร้อนและเขตกึ่งร้อน จากข้อมูลทางสถิติขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO Stat, 2014) ปี 2555 สรุปโดยกรมวิชาการเกษตร (2559) “ยุทธศาสตร์การพัฒนางานวิจัยกล้วย พ.ศ. 2559–2563 พบว่า ทั่วโลกมีพื้นที่เก็บเกี่ยวกล้วยประมาณ 31 ล้านไร่ผลผลิตกล้วยประมาณ 96 ล้านตัน มูลค่าประมาณ 7.69 แสนล้านบาท แนวโน้มการผลิตตั้งแต่ปี 2550-2555 พบว่าพื้นที่เก็บเกี่ยวกล้วย ผลผลิตกล้วย และมูลค่าผลผลิตกล้วยของโลก มีอัตราเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ 1.19, 0.54 และ 2.49 ตามลำดับ โดยแหล่งผลิตกล้วยส่วนใหญ่อยู่ในทวีปเอเชีย คิดเป็นร้อยละ 42.3 รองลงมาอยู่ในทวีปแอฟริกา อเมริกา ออสเตรเลีย โอเชียเนีย และยุโรป คิดเป็นร้อยละ 31.4, 24.1, 1.9 และ 0.4 ต่อปี ตามลำดับ ประเทศผู้ผลิตหลัก ได้แก่ อินเดีย บราซิล ฟิลิปปินส์ แทนซาเนีย จีน เอกวาดอร์ บรุนดี ไทย อุกันดา แองโกลา และอินโดนีเซีย เป็นต้น

สำหรับประเทศไทย กล้วยน้ำว้าผูกพันกับวิถีชีวิตคนไทยตั้งแต่โบราณจนถึงปัจจุบัน เช่น เด็กอายุประมาณ 3 เดือน และพร้อมที่จะรับประทานอาหารอื่นนอกจากนมแม่ได้แล้ว แม่จะเริ่มให้ลูกรับประทานกล้วยควบคู่กับนม เพราะเห็นว่ากล้วยเป็นผลไม้ที่มีคุณค่าทางอาหารสูงและกล้วยเป็นพืชล้มลุกที่คนไทยรู้จักกันดี มักปลูกกันแพร่หลายทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทย เนื่องจากมีสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสม ปลูกง่าย ให้ผลผลิตเร็ว และสามารถนำทุกส่วนของกล้วยมาใช้ประโยชน์ได้ตั้งแต่ใบ กาบ หัวปลี และผล (ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์, 2557) ทั้งในรูปของอาหาร ไม่ใช่อาหาร พิธีกรรมต่างๆ ในชีวิตประจำวัน และใช้เป็นยารักษาโรค ปัจจุบันกล้วยที่นิยมปลูกเพื่อเป็นการค้าในประเทศไทย มีอยู่ 3 ชนิด คือ กล้วยน้ำว้า กล้วยไข่ และกล้วยหอมโดยกล้วยแต่ละชนิดจะอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ หากรับประทานเป็นประจำจะส่งผลให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกาย ทั้งนี้ นอกจากการรับประทานผลสุกของกล้วยหรือนำมาประกอบอาหารแล้ว ยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น กล้วยฉาบ กล้วยตาก กล้วยอบเนย ทอฟฟี่ แยมกล้วย และกล้วยในน้ำเชื่อมบรรจุกระป๋อง เป็นต้น เพื่อช่วยป้องกันกล้วยสดล้นตลาด ทำให้สามารถยกระดับราคาผลผลิตไม่ให้ตกต่ำ ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการสร้างผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ๆ ที่

มีคุณภาพออกสู่ตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศส่งผลให้สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร และสร้างรายได้มูลค่าสูงให้กับประเทศ (สุพรรณาลักษณ์ มานันท์, 2552)

จังหวัดเพชรบุรีเป็นจังหวัดที่มีพื้นที่การปลูกกล้วยน้ำว้าที่ใหญ่เป็นอันดับสองของประเทศไทย ซึ่งเป็นพื้นที่ปลูกกล้วยน้ำว้าถึง 53,530 ไร่ ให้ผลผลิตที่เก็บเกี่ยวได้ถึง 87,625,565 ตัน/ปี (ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร กรมส่งเสริมการเกษตร, 2560) นอกจากนี้จังหวัดเพชรบุรียังมีสูตรอาหารคาวหวานอีกหลายชนิดที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษจากรุ่นสู่รุ่น ทั้งยังเป็นแหล่งการแปรรูปอาหารทั้งคาวและหวานที่ขึ้นชื่อของประเทศ “ขนมหวานเมืองเพชร” จึงเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจที่มีความสำคัญที่คนส่วนใหญ่ที่เดินทางผ่านมาท่องเที่ยวที่นี่จะต้องแวะซื้อขนมเมืองเพชรกลับไปเป็นของฝาก

อำเภอหนองหญ้าปล้อง พื้นที่ ทั้งหมด 781,124 ไร่ หรือ ประมาณ 1,250 ตารางกิโลเมตร มีพื้นที่เกษตร 64,872 ไร่ (สำนักงานเกษตรจังหวัดเพชรบุรี 2550) อาชีพหลัก ได้แก่ การเกษตร ปลูกอ้อยน้ำตาลทราย กล้วย มะละกอ มะนาว เพาะปลูกสับปะรด อาชีพเสริม ได้แก่ ผลิตภัณฑ์พริกกระเหรียง ต.ยางน้ำกลัดใต้ ต.ยางน้ำกลัดเหนือ ผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรแสงตะวัน (ติดตลาด) ผลิตภัณฑ์กันซ์ซอสสุกี้ปรุงรส (ติดตลาดและจำหน่ายตามห้างสรรพสินค้า) ผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบกลุ่มแม่บ้านหมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง ผลิตภัณฑ์ผ้าทอกระเหรียงเช่นข่าม ตุ๊กตา กระเป๋า บ้านยางน้ำกลัดใต้ หมู่ 1 ต.ยางน้ำกลัดใต้ และผลิตภัณฑ์ผ้าทอบ้านสามเรือน หมู่ 4 ต.ท่าตะคร้อ ผลผลิตทางการเกษตรที่สำคัญ ได้แก่ การปลูกสับปะรด พริกกระเหรียง อ้อย มะนาว มะละกอ กล้วย ลำไย ลองกอง (ศูนย์บริการข้อมูลอำเภอ, 2557)

ด้านการส่งเสริมการผลิตกล้วยน้ำว้าในอำเภอหนองหญ้าปล้อง พบว่ารัฐมีการส่งเสริมการปลูกกล้วยน้ำว้าเพื่อจัดจำหน่ายแก่โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์ในจังหวัดเพชรบุรี อีกทั้งกล้วยน้ำว้าเป็นพืชที่สามารถเก็บผลผลิตได้ตลอดทั้งปีปริมาณผลผลิตกล้วยน้ำว้าของอำเภอหนองหญ้าปล้องเพิ่มขึ้นในปี 2560 พบว่า ราคาการรับซื้อกล้วยน้ำว้ามีการปรับตัวเพิ่มขึ้นจากเดิม 5 -6 บาท เพิ่มเป็น 10 - 12 บาท/กิโลกรัม และเกษตรกรสามารถเก็บผลผลิตได้ เดือนละ 1 - 2 ครั้ง แสดงให้เห็นว่ากล้วยน้ำว้าสามารถสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยน้ำว้าได้อย่างดี แต่ในบางฤดูกาลที่มีผลผลิตกล้วยน้ำว้าล้นตลาด ก็ทำให้กล้วยน้ำว้าราคาตกต่ำ ขายไม่ทันและเกิดการเน่าเสียเป็นจำนวนมาก เกษตรกรจึงต้องการการส่งเสริมทั้งด้านความรู้ ด้านบริหารจัดการ และยังมีปัญหาที่สำคัญที่จะเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรส่งผลต่อปริมาณและคุณภาพของผลผลิตกล้วยน้ำว้า การศึกษาการส่งเสริมการผลิตและแปรรูปกล้วยน้ำว้าของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเยาวชนบ้านห้วยสาธิต อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ซึ่งเป็นกลุ่มแม่บ้านที่เป็นการรวมกลุ่มกันของกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยน้ำว้า และพืชสวนชนิดอื่นๆ ที่มีแนวคิดในการแปรรูปกล้วยน้ำว้าแก้ไขปัญหา

กล้วยต้นตลาดและราคาตกต่ำ และเพิ่มมูลค่าของผลผลิตในชุมชน ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาต่อไป

ดังนั้นการศึกษาศาภาพการผลิตและการแปรรูปกล้วยน้ำว้า ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาธิตา จังหวัดเพชรบุรี เพื่อนำข้อมูลไปใช้ในการวางแผนพัฒนาและส่งเสริมให้เกษตรกรผู้ปลูกกล้วยน้ำว้า ผลิตกล้วยน้ำว้าให้มีคุณภาพเป็นที่ต้องการของตลาดและเพื่อนำไปแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรให้มีคุณภาพต่อไป

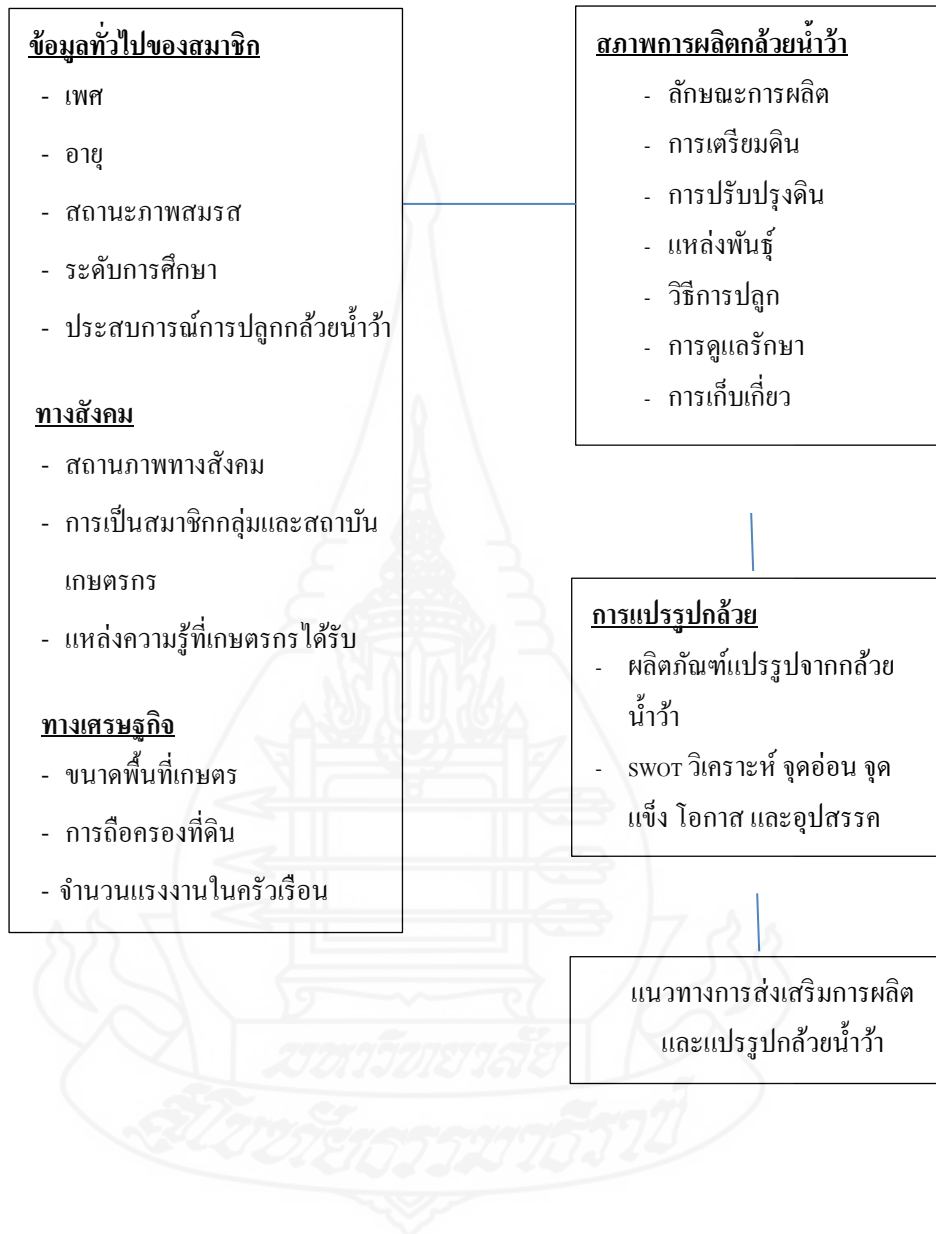
2. วัตถุประสงค์ในการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ ดังนี้

- 2.1 เพื่อศึกษาข้อมูลทั่วไปของเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยน้ำว้าของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาธิตา
- 2.2 เพื่อศึกษาศาภาพการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร
- 2.3 เพื่อศึกษาการแปรรูปกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร
- 2.4 เพื่อวิเคราะห์แนวทางส่งเสริมการผลิตและแปรรูปกล้วยน้ำว้า

3. กรอบแนวความคิดการวิจัย

จากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง และองค์ประกอบของตัวแปรที่ได้แสดงไว้ใน ส่วนขององค์ประกอบของตัวแปรที่ได้จากศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง จึงได้กรอบแนวความคิดการวิจัย ดังแสดงในภาพที่ 1.1 ดังนี้



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดการวิจัย

4. ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยนี้ได้แบ่งขอบเขตของการวิจัยออกเป็น 3 ด้าน ได้แก่ ขอบเขตด้านเนื้อหา ขอบเขตด้านประชากร และขอบเขตด้านเวลา ดังรายละเอียดต่อไปนี้

4.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการศึกษา สภาพการผลิตและการแปรรูปกล้วยน้ำว้า ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาริกา อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

4.2 ขอบเขตด้านประชากร

การวิจัยครั้งนี้ ประชากรที่ใช้ได้แก่ เกษตรกรที่ปลูกกล้วยของวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาริกา อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

4.3 ขอบเขตด้านระยะเวลา

การวิจัยครั้งนี้ ได้เริ่มทำการวิจัยตั้งแต่ เดือน มิถุนายน 2559 ถึง - สิงหาคม 2561

5. นิยามศัพท์เฉพาะ

5.1 เกษตรกร หมายถึง ผู้ปลูกกล้วยน้ำว้าที่เป็นสมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเยาวชน หนองหญ้าปล้อง ซึ่งส่งผลผลิตให้แก่กลุ่มเพื่อการแปรรูป

5.2 การผลิตกล้วย หมายถึง กระบวนการผลิตกล้วยตั้งแต่การปลูกจนถึงการเก็บเกี่ยว

5.3 แปรรูปกล้วย หมายถึง การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากจากกล้วยดิบและกล้วยสุก เพื่อสามารถช่วยเก็บรักษาผลผลิตไว้ได้นานขึ้น รวมถึงช่วยสร้างผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ที่มีคุณภาพ และเป็นที่ต้องการของตลาด ส่งผลให้สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร

5.4 การส่งเสริมการเกษตร หมายถึง ส่งเสริมการเกษตรเพื่อให้งานส่งเสริมการเกษตรดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล การส่งเสริมต้องสอดคล้องกับความต้องการและความสนใจบุคคลเป้าหมาย ที่ความพร้อมของบุคคลเป้าหมาย มีความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ ความเชื่อ ทศนคติ ขนบธรรมเนียม การทำงานร่วมกับและการแลกเปลี่ยนสารสนเทศ ให้ได้ทั่วถึง

5.5 ความต้องการการส่งเสริมการผลิตและแปรรูปกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร หมายถึง ความต้องการของเกษตรกรตามสภาพพื้นที่ การปลูก การดูแลรักษา การเก็บเกี่ยวผลผลิตและการขนส่ง และความต้องการการส่งเสริมการผลิตและแปรรูปกล้วยน้ำว้าของเกษตรกรในอำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

5.6 ผลิตรภัณฑ์ หมายถึง ผลิตรภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยน้ำว้า ของ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเขาวนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาริกา อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ กล้วยเส้น กล้วยม้วน กล้วยฉาบแผ่น และแป้งกล้วย

6. ประโยชน์ที่ได้รับ

ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาใช้เป็นแนวทางสำหรับการส่งเสริมการผลิตและแปรรูปกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี และ พื้นที่อื่นๆที่มีลักษณะใกล้เคียงได้



บทที่ 2

วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาวิจัยเรื่อง “การส่งเสริมการผลิตและแปรรูปกล้วยน้ำว้าของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาธิตกา อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี” ในครั้งนี้ได้ศึกษาแนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ทำการวิเคราะห์ สังเคราะห์เรียบเรียงนำเสนอตามลำดับดังต่อไปนี้

1. ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกล้วยน้ำว้าในประเทศไทย
2. ข้อมูลทางด้านกายภาพ สังคมและเศรษฐกิจ อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี
3. ข้อมูลวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาธิตกา อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี
4. แนวคิดวิสาหกิจชุมชน
5. แนวคิดแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย
6. แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการเกษตร
7. ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกล้วยน้ำว้าในประเทศไทย

1.1 กล้วยน้ำว้า

กล้วยน้ำว้า เป็นการผสมระหว่างกล้วยป่ากับกล้วยตานี เป็นไม้ล้มลุกขนาดใหญ่ มีความสูงตั้งแต่ 2 – 9 เมตร มีลำต้นอยู่ใต้ดินเรียกว่าเหง้า ส่วนที่โผล่ขึ้นมาเหนือดินแท้จริงไม่ใช่ลำต้นเป็นเพียงส่วนของก้านใบมีลักษณะที่เรียกว่ากาบห่อหุ้มเรียงสลับอัดกันแน่นคล้ายกับลำต้น ส่วนใบเป็นใบเดี่ยว แผ่นใบใหญ่ มีสีเขียว เรียกว่าใบตอง กล้วยน้ำว้า มีการบริโภคกันอย่างแพร่หลายเพาะปลูกง่าย รสชาติดี สําหรับสายพันธุ์ของกล้วยน้ำว้าแบ่งออกเป็น 3 ชนิด ตามสีของเนื้อกล้วยคือ น้ำ ว้าแดง น้ำว้าขาว และน้ำว้าเหลือง (สารานุกรมไทยสา สำหรับเยาวชนฯ, 2555)

ลักษณะทั่วไปของกล้วยน้ำว้า กล้วยน้ำว้าเป็นไม้ล้มลุก ลำต้นสูงประมาณ 3.5 เมตร กาบเรียงซ้อนกันเป็นลำต้นสีเขียวอ่อน เป็นใบเดี่ยวขนาดใหญ่ เรียงสลับกัน รูปขอบขนาน ปลายมน ขอบและแผ่นใบเรียบ ก้านใบเป็นร่องแคบๆ ส่วนดอกจะออกเป็นช่อตรงปลายห้อย

ลง หรือที่เรียกกันว่า หัวปลี และผลเป็นรูปทรงรี ยาวประมาณ 11 – 13 เซนติเมตร ผิวเรียบ เนื้อในขาว ผลดิบมีสีเขียว เมื่อสุกจะเป็นสีเหลือง รสชาติหวาน อร่อย โดยใน 1 หวี มีผลอยู่ประมาณ 10 – 16 ผล กล้วยน้ำว้า (Kluai Namwa) มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Musa ABB cv.* ชื่อสามัญ : Banana วงศ์ : *Musaceae* กล้วยน้ำว้า เป็นการผสมระหว่างกล้วยป่ากับกล้วยตานี มีการบริโภคกันอย่างแพร่หลาย เพาะปลูกง่าย รสชาติดี สำหรับสายพันธุ์ของกล้วยน้ำว้าแบ่งออกเป็น 3 ชนิด ตามสีของเนื้อมีกล้วยคือ น้ำว้าแดง น้ำว้าขาว และน้ำว้าเหลือง (สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ, 2555)

กล้วยน้ำว้าเป็นพืชล้มลุก ประเภทใบเดี่ยว ออกดอกเป็นเครือ ขยายพันธุ์ด้วยหน่อหรือเหง้า (เหง้าหรือลำต้นใต้ดิน) ส่วนลำต้นที่อยู่บนดินเกิดจากกาบใบที่หุ้มซ้อนๆ กัน ออกดอกเป็นช่อ เรียกว่า ‘หัวปลี’ พบว่าเป็นพื้นบ้านแถบเมืองร้อน มีถิ่นกำเนิดในพื้นที่ เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ สาเหตุที่นิยมปลูกกล้วยน้ำว้ากันมาก เนื่องจากทนทานต่อสภาพอากาศได้ดีกว่ากล้วยพันธุ์อื่น ๆ ชอบอากาศร้อนชื้น และจะให้ผลผลิตที่ดีมากในสภาวะอากาศที่ไม่แปรปรวน สายพันธุ์กล้วยน้ำว้ามีมากกว่า 10 สายพันธุ์ แต่สายพันธุ์ กล้วยน้ำว้า ที่มีมานาน และชื่อเสียงโด่งดังก็คือ กล้วยน้ำว้าพันธุ์มะลิอ่อง สายพันธุ์ที่มีการสนับสนุนให้ปลูกกันมาก คือ กล้วยน้ำว้าพันธุ์ปากช่อง 50 และสายพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูง คือ กล้วยน้ำว้าพันธุ์ยักษ์

กล้วยน้ำว้ามะลิอ่อง (หรือ กล้วยน้ำว้าขาว) เป็นพันธุ์โบราณดั้งเดิม พบได้ในทุกภาคของประเทศไทย สามารถรับประทานได้ทั้งผลสดและแปรรูป ใช้หน่อในการขยายพันธุ์ มีหลายชื่อให้เรียกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น

1. ภาคเหนือ เรียกว่า กล้วยน้ำว้ามะลิอ่อง
2. ภาคอีสาน เรียกว่า กล้วยน้ำว้าทะนืออ่อง
3. ภาคกลาง เรียกว่า กล้วยน้ำว้าอ่อง หรือ กล้วยน้ำว้ามะลิอ่อง
4. ภาคใต้ เรียกว่า กล้วยน้ำว้าใต้

กล้วยน้ำว้าพันธุ์มะลิอ่อง เมื่อสุกมีรสชาติดหวานไม่ฝาด เปลือกสีจะเหลืองทองเข้มกว่าพันธุ์อื่น เนื้อละเอียดนุ่ม ใสีขาว ไม่มีเมล็ด แต่เวลาสุกงอม ลูกจะหลุดจากหวีง่ายเพราะข้าวอ่อน กล้วยน้ำว้าเขียว (หรือ กล้วยน้ำว้าทอง กล้วยน้ำว้าทองลอยมา กล้วยน้ำว้าแดง กล้วยน้ำว้าใ้แดง) ใช้ผลแปรรูปหรือรับประทานสด ลำต้นกาบด้านนอกมีสีเขียวอ่อนประดำ ก้านใบเขียวฉูด ปลีค่อนข้างใหญ่ เปลือกผลสีเขียวสด กลม มีจุด เมื่อสุกจะมีสีเหลืองปนเขียว ก้านผลยาว

กล้วยน้ำว้าฉูดจันทร์ (กล้วยน้ำว้าเงิน กล้วยน้ำว้าหนัง) ผลมีขนาดใหญ่ ป้อมทรงกระบอก ปลายค่อนข้างแหลม ผลดิบ เปลือกสีเขียว อมขาว นวล กว่ากล้วยน้ำว้าพันธุ์อื่นผลสุกเปลือกสีเหลืองนวล เนื้อสีขาวอมชมพู หวานจัด เนื้อแน่น กลิ่นหอมอ่อนๆ อร่อยมาก หน่อมีราคาสูงเพราะค่อนข้างหายากกล้วยน้ำว้าพันธุ์ค่อมใช้รับประทานสดและแปรรูป ก้านผลยาว มีช่องว่าง

ระหว่างหรีนน้อยกว่ากล้วยน้ำว้าอื่นๆ ค่อนข้างเบียดกันแน่น ผลจึงเรียวยาวแหลม เมื่อสุกมีสีเหลืองอมขาว ใ้กลางสีเหลือง รสหวาน

กล้วยน้ำว้าพันธุ์ดำ ส่วนใหญ่พบในพื้นที่ภาคกลาง ใ้รับประทานสด กาบด้านนอกและโคนก้านใบมีป็นดำ ผลอ่อนมีลายตามผิว สีผลเหมือนสนิม ผลแก่ลายเกือบเต็มผล มีสีน้ำตาลเข้ม ผลสุกส่วนสีเขียวจะกลายเป็นสีเหลือง ส่วนที่เป็นสีน้ำตาลจะซีดลง เปลือกบาง เนื้อผลสีขาว รสหวานมีกลิ่นเล็กน้อย

กล้วยน้ำว้าโชควิเชียร (ค้นพบโดย คุณวิเชียร เนียมจ้อย อ. บางใหญ่ จ. นนทบุรี) ใ้รับประทานสด หรือแปรรูป และใ้ในงานพิธี ผลสั้น ป้อม กลม อ้วน 1 เครือ มีใ้ได้มากที่สุดประมาณ 22 หวี 1 หวีมีใ้ได้มากที่สุดประมาณ 17-19 ลูก รสชาติดี นุ่ม เก็บใ้ได้นาน ขั้วเหนียว แก่แล้วไม่หลุดจากขั้ว

กล้วยน้ำว้าท่ายาง (แหล่งกำเนิดอยู่ที่ อ. ท่ายาง จ. เพชรบุรี) ใ้เหลือง ผลมนยาวและผลใหญ่กว่าพันธุ์มะลิอ่อง ไม่มีเมล็ด ต้นสมบูรณ์มีประมาณ 15-18 หวีต่อเครือ 22-25 ลูกต่อหวี รสชาติหวานนุ่มลิ้น เนื้อนุ่ม ใ้นุ่มหอมกล้วยน้ำว้าพันธุ์ยักษ์เป็นพันธุ์ดั้งเดิมที่สมเด็จพระรัตนราชสุตาฯ สยามบรมราชกุมารี พระราชทานใ้กับชาวบ้านที่ทุ่งกุลาร้องไห้ จ. สุรินทร์ ปลูกเมื่อมีชาวบ้านที่ย้ายถิ่นฐานมายัง จ. กาญจนบุรี จึงนำพันธุ์กล้วยมาปลูกที่นั่นด้วย แหล่งที่พบมากที่สุดจึงอยู่ที่ จ. กาญจนบุรี กล้วยน้ำว้าพันธุ์ปากช่อง 50 (กล้วยน้ำว้าใ้เหลืองอุบล)

1.2 ประโยชน์และสรรพคุณของกล้วยน้ำว้า

ประโยชน์ของกล้วยน้ำว้าทางสมุนไพรนั้นมีมากมาย เรียกใ้ว่าแทบจะทุกส่วนของต้นกล้วยเลยก็ว่าได้ มีดังนี้

ราก – ใ้ต้มดื่มแก้ไข้ ร้อนใน กระจายน้ำ ตลอดจนช่วยสมานแผลภายใน และอาการท้องเสีย ผื่นคัน หรือบิด ใ้รสฝาดเย็น

ใบ – นำใ้ปิ้งไฟสามารถปิดแผลที่เกิดจากไฟไหม้ หรือต้มอบแก้ไข้ผื่นคัน ใ้รสเย็นจืด

ยาง – ช่วยใ้การห้ามเลือด และสมานแผล ใ้รสฝาด

ผลดิบ – สามารถนำไปหั่นบดเป็นผง หรือชงน้ำร้อนรับประทาน ช่วยแก้อาการท้องเสียเรื้อรังที่เป็นสาเหตุใ้อาหารไม่ย่อย และช่วยรักษาแผลที่เกิดในกระเพาะอาหารได้ ใ้รสฝาด

ผลสุก – ใ้เป็นยาระบาย ช่วยใ้การขับถ่ายอุจจาระ ช่วยบำรุงร่างกายใ้แข็งแรง และรักษาแผลในกระเพาะอาหารได้ ใ้รสหวาน

หัวปลี – ช่วยแก้โรคโลหิตจาง ลดระดับน้ำตาลในเลือด และแก้กระเพาะอาหารในลำไส้ ให้รสฝาด

น้ำคั้นจากหัวปลี – ช่วยบำรุงโลหิต แก้อาการถ่ายเป็นมูกเลือด ให้รสฝาดเย็น การนำมาใช้ประโยชน์ เนื่องจากกล้วยน้ำวามีลักษณะลำต้น และใบที่มีขนาดใหญ่กว่ากล้วยชนิดอื่นๆ จึงนิยมนำส่วนต่างๆ มาใช้ประโยชน์ในหลายด้าน ได้แก่

1. กล้วยน้ำว้าสุก

- กล้วยน้ำว้าสุก นำมารับประทานเป็นผลไม้
- กล้วยน้ำว้าสุกใช้ทำเป็นขนม ของหวานต่างๆ อาทิ กล้วยเชื่อม กล้วยบวชชี มีลักษณะสีเหลืองทั้งเปลือก และเนื้อ มีรสหวาน เหนียวนุ่ม นำมารับประทานเป็นผลไม้ และทำขนมหวาน แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น กล้วยตาก หรือ ข้าวต้มมัด เป็นต้น
- นำมาใช้สำหรับการประกอบพิธีกรรมทางศาสนา เช่น ทำบุญบ้าน พิธีเข้าพาวขวัญ/สู่ขวัญ เป็นต้น
- กล้วยดิบหรือกล้วยห่าม นำมาปอกเปลือก และนำผลไปตากแห้ง แล้วบดเป็นผง กล้วยสำหรับใช้ประกอบอาหารหรือทำขนมหวาน

2. กล้วยน้ำว้าดิบ

- นำมาแปรรูปเป็นกล้วยฉาบ ทอด และโรยน้ำตาลหรือน้ำเชื่อม
- ผลกล้วยน้ำว้าดิบนำมาปอกเปลือก หั่นผลบางๆ แล้วนำมาตำรวมกับมะขม

3. ลำต้นหรือหยวกกล้วยอ่อน

- นำมาปรุงอาหาร เช่น หมกหยวกกล้วย แกงหยวกกล้วย เป็นต้น
- นำมาใช้เลี้ยงสัตว์ ที่ส่วนมากนิยมใช้เลี้ยงสุกร

4. ปลีกล้วย

- ปลีกล้วย นำมาประกอบอาหาร เช่น ยำหัวปลี แกงหัวปลีใส่ปลา ท่อหมกหัวปลีใส่ไก่ เป็นต้น
- ผลอ่อนที่ได้จากการตัดปลีกล้วย ใช้จุ่มน้ำพริกหรือรับประทานสดเป็นเครื่องเคียง

5. ใบกล้วยหรือใบตอง

- นำมาห่ออาหารหรือห่อปรุงอาหาร เช่น ท่อหมกต่างๆ
- ใบกล้วยที่เหลือจากการตัดเครือหรือไม่ได้ใช้ประโยชน์ นำมาเป็นอาหารสัตว์ เช่น ใช้เลี้ยงสุกร และโค เป็นต้น
- ใบกล้วยใช้ทำเครื่องเล่นเด็ก

– ใบกัลยไช้ทำเครื่องพิธีกรรมทางศาสนา เช่น ใ้ทำพานบายศรีสู่ขวัญ หรือ ใ้ห่อกระทง เป็นต้น– ใบกัลยไช้ที่แห้งคาคั้น คนโบราณหรือคนในชนบทนิยมในปัจจุบันนำมาใ้ช้มวยยาสูบ

6. กาบกล้วย

– กาบกล้วยสด นำมาฝีกแบ่งเป็นเส้นเล็กๆ สำหรับใ้ช้แทนเชือกมัดของ

7. ก้านกล้วย

– ใ้ช้ทำเครื่องเล่นใ้แก่เด็ก เช่น ม้าก้านกล้วย

สรรพคุณทางยา

ประโยชน์ของกล้วยน้ำว้าไม่ใช่เพียงแค่เพิ่มพลังงาน ผลสุกยังสามารถใ้ช้เป็นเครื่องสำอางบำรุงผิวหน้า โดยเฉพาะกลุ่มสาว ๆ ที่รักสวยรักงามจะนิยมนำกล้วยสุกมาบดใ้ละเอียด เติมน้ำผึ้ง คลุกเคล้าใ้เข้ากันและนำมาพอกหน้าทิ้งใ้ประมาณ 15 – 20 นาที จากนั้นล้างออก จะช่วยเพิ่มความชุ่มชื้นใ้แก่ผิว ลดความหยาบกร้าน บนผิวได้ เห็นเป็นผลใ้ไม่ทิ้งาย ๆ (หมายถึงกินง่าย ปลูกง่าย)แต่จุดเด่นที่กล้วยมีอีกหนึ่งอย่างคือ สามารถใ้ช้เป็นยา บรรเทาอาการ ผิดปกติภายในและภายนอกร่างกาย กล้วยน้ำว้าสามารถช่วยบรรเทาอาการเจ็บคอ หรืออาการ เจ็บหน้าอกจากการไอแห้ง ๆ ช่วยลดกลิ่นปากใ้ดี เป็นยาระบายช่วยแก้ท้องผูกหรือระบบขับถ่ายไม่ปกติ เนื่องมาจาก สารเพ็กตินเป็นตัวเพิ่มใยอาหารใ้กับลำไส้ เมื่อลำไส้มีกากอาหารมาก จะไปดันผนังลำไส้ ทำให้ผนังลำไส้เกิดการบีบตัวจึงทำให้รู้สึกอยากถ่ายนั้น เป็นคุณสมบัติบางส่วนของกล้วยน้ำว้ามี นอกจากจะเป็นยาระบายช่วยแก้อาการท้องผูก กล้วยยังสามารถช่วยบรรเทาอาการท้องเดินหรือท้องเสียได้ ทั้งนี้ เพราะในกล้วยน้ำว้ามีสารแทนนินอยู่มาก จึงสามารถช่วยรักษาอาการท้องเสียแบบไม่รุนแรงได้ด้วย วิธีการก็คือ ใ้ช้กล้วยน้ำว้าดิบหรือห่ามนำมาปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ ใ้ใ้ น้ำพอท่วม ต้มนานครึ่งชั่วโมง ต้มครั้งละ ½ - 1 ถ้วยแก้ว ใ้ดื่มทุกครั้งที่ถ่าย หรือทุก ๆ 1 - 2 ชั่วโมง 4 - 5 ชั่วโมงแรก หลังจากนั้นใ้ดื่ม ทุก ๆ 3-4 ชั่วโมง หรือวันละ 3 - 4 ครั้ง สรรพคุณทางยาของกล้วยน้ำว้ายังไม่หมดเพียงเท่านี้ ผลเล็ก ๆ เมื่อสุกกินหวานอร่อย ผลดิบยังสามารถ ใ้รักษาโรคระเพาะได้ แก้อาการท้องเสียโดยการนำกล้วยน้ำว้าดิบมาปอกเปลือก แล้วนำเนื้อมาฝานเป็นแผ่นบาง ๆ ตากแดด 2 วันใ้แห้งกรอบ บดเป็นผงใ้ละเอียด ใ้ละลายกับน้ำข้าวหรือน้ำผึ้ง กินครั้งละ 1 - 2 ช้อนโต๊ะ ก่อนอาหารครึ่งชั่วโมง หรือก่อนนอนทุกวัน

การเพาะขยายพันธุ์กล้วยน้ำว้า

1. การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ เป็นวิธีเพิ่มจำนวนกล้าพันธุ์ใ้ได้อย่างรวดเร็ว แต่เป็นวิธีที่นิยมใ้ในบางกลุ่มเท่านั้น โดยเฉพาะเกษตรกรหรือบริษัทที่ต้องการเหง้าพันธุ์

จำนวนมาก ทั้งนี้ เกษตรกรส่วนใหญ่ที่ต้องการปลูกในพื้นที่ไม่มากจะนิยมปลูกจากเหง้าพันธุ์ที่ขุดจากกอกล้วยเป็นหลัก

2. การแยกหน่อหรือเหง้าปลูก การแยกหน่อหรือเหง้าปลูก เป็นวิธีการดั้งเดิมที่ใช้กันมาตั้งแต่สมัยโบราณ และปัจจุบันยังเป็นที่นิยมของเกษตรกร ซึ่งเกษตรกรอาจหาซื้อเหง้าพันธุ์จากแปลงเกษตรกรอื่นที่ปลูกกล้วยอยู่แล้วหรือขุดเหง้าพันธุ์จากแปลงตัวเองออกขายปลูกเป็นกอใหม่

การปลูกกล้วยน้ำว้า

กล้วยน้ำว้าเป็นพืชที่ปลูกง่าย เจริญเติบโตได้ในทุกสภาพดิน แต่ชอบดินร่วน มีอินทรีย์วัตถุ และความชื้นสูง ระบายน้ำดี ไม่ชอบน้ำขัง หลังจากการปลูกกล้วยน้ำว้าแล้วจะให้ผลผลิตครั้งแรกเมื่อปลูกได้ 8-10 เดือน และสามารถแตกหน่อเติบโตให้ผลผลิตทั้งปี

การเตรียมแปลง และหลุมปลูก

– พื้นที่ใช้ปลูกหรือแปลงปลูกควรไถพรวนดิน และตากดิน นาน 1-2 อาทิตย์ และกำจัดวัชพืชก่อนปลูก หากปลูกเพียงไม่กี่ต้นให้เตรียมได้เลย

– วางแนว และขุดหลุมปลูกในระยะ 4×4 เมตร หรือมากกว่า หากที่ระยะถี่กว่านี้จะทำให้ต้นที่แตกใหม่เบียดกันแน่นในปีที่ 2 ขึ้นไป

– ขุดหลุมปลูกกว้าง x ยาว x ลึก ที่ 50x50x50 ซม. หรือเกือบ 2 ไม้บรรทัด

– กลบหรือโรยปุ๋ยคอก อัตรา 2-3 กก./หลุม ปุ๋ยยูเรีย อัตรา 50-100 กรัม/หลุม พร้อมปรับดินผสมดินให้สูงประมาณครึ่งหนึ่งของหลุม

– คลุกผสมดินกับปุ๋ยให้เข้ากัน

ดินที่เหมาะสมกับการปลูกกล้วยคือ ดินน้ำไหลทรายมูล (deep friable loam) ซึ่งเป็นดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ดี การระบายน้ำดี และหมุนเวียนอากาศดี แต่ชนิดของดินมีความสำคัญน้อยกว่าความอุดมสมบูรณ์ถ้าดินมีความอุดมสมบูรณ์ ไม่มีน้ำขัง มีความเป็นกรดเป็นด่างระหว่าง 4.5 – 7 กล้วยก็จะขึ้นได้ดี แต่ความเป็นกรด เป็นด่างที่เหมาะสม ควรอยู่ที่ 6 ดังนั้นความอุดมสมบูรณ์ของดิน อุณหภูมิและอากาศ จึงมีความสำคัญในการปลูกกล้วยซึ่งเมื่อพิจารณาแล้วแหล่งที่เหมาะสมกับการปลูกกล้วยในประเทศไทยควรจะเป็นจังหวัดทางภาคใต้ เพราะมีสภาพน้ำฝนและอุณหภูมิเปลี่ยนแปลงน้อยกว่าภาคอื่น ๆ ความอุดมสมบูรณ์ของดินดีกว่าในแถบภาคกลาง ซึ่งปลูกกล้วยหอมทองกันมากในปัจจุบัน ดังนั้นถ้าทำการปลูกกล้วยเป็นการค้าเพื่อการส่งออกแล้ว ภูมิภาคที่เหมาะสม ในภาคใต้ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีความเหมาะสม เพราะมีสิ่งแวดล้อมที่เหมาะสม และสามารถที่จะนำกล้วยส่งออกต่างประเทศได้ในเวลาอันสั้น

วิธีการปลูกกล้วยน้ำว้า

นำต้นพันธุ์ลงหลุมปลูก และกลบดินต่ำกว่าผิวดินประมาณ 10 ซม. สำหรับให้น้ำข้าง และสำหรับการใส่ปุ๋ยในครั้งต่อไป

การดูแลรักษากล้วยน้ำว้า การให้น้ำ การปลูกกล้วยน้ำว้า หรือการปลูกกล้วยโดยทั่วไป เกษตรกรจะปล่อยให้ได้รับน้ำจากน้ำฝน แต่หากพื้นที่ปลูกมีสภาพแห้งแล้งจัด และมีระบบชลประทานเข้าถึง เกษตรกรมักจะสูบน้ำเข้าแปลงเป็นระยะ โดยเฉพาะในช่วงฤดูแล้ง

การใส่ปุ๋ยแบ่งเป็น 3 ระยะ คือ

- ระยะเตรียมหลุมปลูก ด้วยการรองพื้นด้วยปุ๋ยคอก อัตรา 2-3 กก./หลุม ปุ๋ยยูเรีย อัตรา 50-100 กรัม/หลุม หรือประมาณ 1-2 กำมือ
- ปุ๋ยคอก หลังการปลูกประมาณ 1-3 เดือนแรก ควรให้ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก บริเวณโคนต้น อัตรา 2-3 กก./หลุม ร่วมกับปุ๋ยเคมีสูตร 15-15-15 อัตรา 100-200 กรัม/หลุม
- ปุ๋ยเคมี ระยะหลังปลูกเดือนที่ 5 และ 7 หรือระยะก่อนออกปลี ใส่ปุ๋ยเคมีสูตร 12-24-24 อัตรา 100-200 กรัม/หลุม โดยการหว่านรอบๆ กอ

การตัดต้น และไว้หน่อ การไว้หน่อจะไว้หน่อเพื่อให้เจริญเติบโตเป็นต้น ซึ่งกล้วย 1 กอหรือ 1 หลุม ให้ไว้หน่อหรือต้น 4 ต้น เท่านั้น ด้วยวิธี ดังนี้

- หน่อแรกที่ขึ้นหลังจากการปลูกต้นแรกให้ปล่อยไว้ไม่ตัด
- หน่อที่ขึ้นต่อมาในระยะ 1-2 เดือน หลังจากการปล่อยหน่อแรกแล้ว ให้ตัดทิ้ง
- เมื่อหน่อแรกอายุครบ 3 เดือน ให้ปล่อยหน่อที่ 2 ขึ้น ส่วนหน่ออื่นๆตัดทิ้ง
- ทำในลักษณะเดียวกัน ซึ่งจะได้หน่อ และต้นทั้งหมดใน 1 กอ ประมาณ 4 ต้น/ปี จนถึงการตัดเครือกล้วยจากต้นแรก ซึ่งจะทำให้มีหน่อหรือต้นเหลือ 3 ต้น/กอ

การเก็บปลี และผลกล้วยน้ำว้า กล้วยน้ำว้าที่ปลูกจากหน่อจะเริ่มออกปลีหรือดอกเมื่อมีอายุหลังการปลูกประมาณ 8 เดือน หลังจากแทงปลีจนสุดแล้วจะเหลือส่วนปลายของดอกที่เรียกว่า ปลีกล้วย และมีระยะหลังการแทงดอก/ปลีกล้วย จนถึงดอกกล้วยบานจนหมดจะใช้เวลาประมาณ 14 วัน ปลีกล้วยน้ำว้าจะมีลักษณะเป็นกาบหุ้มดอกหรือใบประดับดอกที่สีแดง หุ้มปกคลุมดอกไว้ โดยดอกที่เหลือจะเป็นดอกที่ไม่พัฒนาเป็นผล ดังนั้น การตัดปลีจะเริ่มตัดได้ เมื่อเห็นผลกล้วยของหวีสุดท้ายหรือที่เรียกว่า หวีดินเต่า แล้ว หวีดินเต่า เป็นหวีที่มีผลกล้วยพัฒนาจนมีขนาดใกล้เคียงกัน ซึ่งจะอยู่เหนือหวีกล้วยที่มีลักษณะผลเติบโตหรือพัฒนาไม่เท่ากัน ผลมีขนาดเล็กไม่สม่ำเสมอการตัดปลีกล้วยน้ำว้า เกษตรกรจะตัดปลีออกตรงบริเวณข้อด้านล่างของหวีดินเต่าหรือเหนือหวีกล้วยที่มีผลเติบโตไม่เท่ากันออก

เหตุผลการตัดปลีกล้วยน้ำว้า

- ป้องกันไม่ให้ปลีกล้วยบานต่อ ซึ่งหากปลีกล้วยบานต่อจะเกิดการแย่งอาหารจากผล

กล้วยค้ำบน

– ป้องกันไม่ให้ผลกล้วยในหวีที่มีผลขนาดเล็กเจริญต่อ ทำให้สารอาหารถูกส่งไปเลี้ยงเฉพาะปลีกล้วยที่มีผลเติบโตสม่ำเสมอ

– เพื่อนำปลีกล้วยไปประกอบอาหารหรือเพื่อการจำหน่าย ซึ่งอาจเป็นผลพลอยได้จากการป้องกันปลีกล้วยบานหรือเป็นวัตถุประสงค์หลักสำหรับนำมาประกอบอาหารหรือการจำหน่าย การเก็บผลกล้วยน้ำว้า การเก็บผลดิบจะเก็บในขณะที่ยังเห็นเหลี่ยมของผลชัดเจน ซึ่งระยะนี้กล้วยจะแก่ประมาณ 75% ระยะนี้เหมาะสำหรับการนำกล้วยดิบไปแปรรูป หรือส่งออกต่างประเทศ

หลังการตัดปลีแล้ว กล้วยจะเริ่มแก่เต็มที่ และเริ่มสุกภายในเวลาประมาณ 70-80 วัน การเก็บกล้วยก่อนระยะสุก จะเก็บเมื่อผลอวบ ไม่มีเหลี่ยม เป็นระยะสำหรับเก็บจำหน่ายในประเทศ เพื่อรับประทานผลสุก ซึ่งผลจะสุกเหลืองภายใน 3-7 วัน การตัดเครือกล้วยจะใช้วิธีตัดต้นกล้วยให้ค่อยๆ ล้มลงแล้วจึงตัดเครือออก การตัดเครือควรตัดที่ต้นเครือหรือให้เครือยาวประมาณ 20-30 ซม.

ระยะการสุกของกล้วยน้ำว้า

ระยะที่ 1 ผลแข็ง เป็นเหลี่ยมชัดเจน เปลือกสีเขียว ทิ้งไว้จะไม่สุก

ระยะที่ 2 ผิวเปลือกเริ่มเปลี่ยนสีจากสีเขียวออกเหลืองเล็กน้อย

ระยะที่ 3 ผิวเปลือกเปลี่ยนสีเป็นเหลืองมากขึ้น แต่ยังมีสีเขียวมากกว่า

ระยะที่ 4 ผิวเปลือกเปลี่ยนเป็นสีเหลืองมากขึ้น และมีสีเหลืองมากกว่าสีเขียว

ระยะที่ 5 ผิวเปลือกบริเวณต้นผลเป็นสีเหลือง ส่วนปลายผลเป็นสีเขียว

ระยะที่ 6 ผิวเปลือกทั่วผลจะมีสีเหลืองทั้งหมด เป็นระยะผลสุกพอดี แต่ยังไม่มิกลิ้น

ระยะที่ 7 ผิวเปลือกมีสีเหลือง และเริ่มมีจุดสีดำหรือน้ำตาล เป็นระยะผลสุกเต็มที่ และเริ่มมิกลิ้นหอม

ระยะที่ 8 ผิวเปลือกมีสีเหลือง และมีสีดำหรือน้ำตาลกระจายทั่วผล เป็นระยะที่ผลสุกมากเกินไป เนื้อกล้วยจะอ่อนนิ่ม มิกลิ้นแรง และจะเริ่มเน่าภายใน 2-3 วัน

โรคของกล้วย

1. โรคตายพราย (Panama Disease) ลักษณะอาการ เชื้อราจะเข้าไปทำลายรากแล้วเจริญเข้าไปอยู่ในท่อน้ำท่ออาหารของเหง้าและโคน ลำต้นทำให้ท่อน้ำท่ออาหารอุดตันกับเนื้อเยื่อสีขาวอย่างเห็นได้ชัด ของเหลวจากเซลล์จะไหลเข้าไปอุดตันท่อน้ำท่ออาหารเช่นเดียวกัน เมื่อโรครุนแรงจะทำให้ท่อน้ำท่ออาหารเปลี่ยนแปลงเป็นสีเข้มและเป็นสีแดงอมม่วง ซึ่งเป็นผลให้การส่งน้ำและแร่ธาตุอาหารผิดปกติได้เพราะท่อน้ำท่ออาหารเสื่อมสภาพ ใบเกิดการขาดน้ำมีลักษณะเหี่ยวเฉา และเป็นสีเหลือง พื้นใบอาจเหี่ยวยุ่นและหักพับลงมาจนแนบกับลำต้น กาบลำต้นเทียมจะ

ประกอบอยู่อย่างหลวม ๆ แล้วแยกออกและห้อยลงมา การเจริญเติบโตชะงัก ไม่ผลิตดอกออกผล ในขณะเดียวกันอาจมีหน่อกล้วยงอกเจริญออกมาสมบูรณ์เหมือนปกติอยู่ระยะหนึ่ง แล้วจะชะงักการเจริญเติบโต มีอาการเหี่ยวเฉาตามมา อย่างไรก็ตาม ทั้งต้นแก่ และอ่อนเมื่อผ่าลำต้นตรวจดูตามขวางจะพบว่ากาบที่อยู่ภายนอกมีเนื้อเยื่อสีเหลือง แต่กาบถัดไปมีสีน้ำตาลหรือน้ำตาลแดง สาเหตุของโรคและการแพร่ระบาด เกิดจากเชื้อรา *Fusarium Oxysporum f.sp cubense* มักแพร่ระบาดกับกล้วยที่ปลูกด้วยดินเหนียว การระบายน้ำไม่ดี เชื้อราสามารถเกิดสปอร์ *Conidia* เป็นจำนวนมากบนผิวของเหง้าที่เป็นโรค อาจแพร่ระบาดติดกับหน่อพันธุ์ที่ปลูกหรือน้ำชะพาไป การป้องกันและกำจัด ทำความสะอาดโคนกกล้วยอย่าให้รกรุงรัง และทำทางระบายน้ำให้ดี แล้วราดโคนต้นให้ชุ่มด้วยสารเคมี เช่น แคปแทน 40 กรัมต่อน้ำ 20 ลิตร

2. โรคชกาโตกาตีเหลือง (Yellow Sigatoka Disease) ลักษณะอาการ เริ่มเป็นจุดเล็ก ๆ สีเหลือง ต่อมาจุดจะขยายใหญ่เป็นขีดสีเหลือง ขนานไปตามเส้นใบและขนาดของแผลโตขึ้น มีรูปร่างเหมือนรูปไข่ ตรงกลางแห้งเป็นสีน้ำตาลปนเทาและต่อมาจะเป็นสีน้ำตาลเข้มหรือน้ำตาลไหม้ มีขอบรอบนอกของแผลเป็นสีแดงสด เมื่อโรครุนแรงขึ้นจะเกิดแผลดังกล่าวเป็นจำนวนมาก บางแผลอาจเชื่อมต่อนื่องกันบนใบนั้น เมื่อเป็นโรคนี้มากจะทำให้กล้วยเจริญเติบโตไม่เต็มที่ใบจะเหลืองแห้งไม่ค่อยผลิตดอกออกผลเหมือนปกติ ถ้าเกิดตกเครือจะมีผลไม่สมบูรณ์มีขนาดเล็ก เก่ก่อนกำหนด คุณภาพของผลเสียหาย ไม่เป็นที่ต้องการของตลาด จึงนับว่าเป็นโรคที่สำคัญ สาเหตุของโรคและการแพร่ระบาด เกิดจากเชื้อรา *Cercospora music* มีสปอร์ *Conidia* อยู่บนแผลสีน้ำตาลเทา และมีเชื้อรา *Mycosphaerella musicola* เป็น Perfect State เกิดสปอร์ *Ascospore* ฝังอยู่ในเนื้อเยื่อสีน้ำตาลไหม้ สปอร์จะปลิวไปกับลมหรือติดไปกับใบที่เป็นโรค การป้องกันและกำจัด ตัดใบที่เป็นโรคมามากออกไปเผาทำลายและพ่นด้วยสารเคมี เช่น คาร์เบนดาซิม 16 กรัม ต่อน้ำ 20 ลิตร การใช้สารเคมีพ่นนั้นควรผสมสารจับใบลงไปด้วยทุกครั้ง เพื่อให้สารเคมีมีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัด โรคสูงยิ่งขึ้น

3. โรคใบจุดกระ (Freckle Spot) ลักษณะอาการ ใบเป็นจุดกระ ซึ่งในระยะแรก ๆ จะเป็นจุดสีแดงและต่อมาจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลหรือ น้ำตาลไหม้เกือบดำ จุดดังกล่าวเมื่อขยายโตขึ้นจะมีขนาดและลักษณะไม่แน่นอน แผลเกิดตามยาวของเส้นใบและโดยรอบ มีสีเหลืองอยู่รอบ ๆ ขอบแผล แผลอาจเกิดขึ้นเป็นหย่อม ๆ หรือเชื่อมติดกันเป็นทางยาวขนานไปกับเส้นใบ เมื่อสังเกตให้ดีจะพบว่า บนพื้นแผลมีตุ่มนูน *Pycnidium* ของเชื้อรา สาเหตุที่ทำให้เป็น สีน้ำตาลไหม้เกิดอยู่ทั่วไปในที่สุดกลางแผลจะแห้งเป็นสีน้ำตาลเข้มหรือน้ำตาลไหม้ บางครั้งพบว่าเกิดเป็นจุดสีน้ำตาลไหม้อยู่บนเส้นกลางใบหรือก้านกลางใบอยู่ทั่วไป ทำให้มีลักษณะเป็นจุดกระอย่างเห็นได้ชัด สาเหตุของโรคและการแพร่ระบาด เกิดจากเชื้อรา *Phyllosticta musarum* เกิดสปอร์ *Conidia* อยู่ใน

Pycnidium และมีเชื้อรา *Guignardia musae* เป็น Perfect Stage เกิดสปอร์ Ascospore ฝังตัว อยู่ในเนื้อเยื่อที่เป็นโรค สปอร์จะปลิวไปกับลม หรือติดไปกับใบที่เป็นโรค การป้องกันและกำจัด เมื่อโรคนี้นี้แพร่ระบาดให้ฉีดพ่นด้วยสารเคมีแคปแทน 30 กรัม ต่อน้ำ 20 ลิตร

4. **โรคเหี่ยว (Bacterial Wilt)** ลักษณะอาการ ใบจะเป็นสีเหลือง เหี่ยวเฉาและอาจห้อยลงมาขนาดใกล้ต้นเทียม แต่เมื่อพบลักษณะอาการดังนี้ก็ต่อเมื่อ โรคอยู่ในระยะรุนแรงมากแล้ว โดยทั่วไปเมื่อเริ่มเป็นโรคจะพบว่าเนื้อเยื่อของลำต้นเทียม เหง้าหรือลำต้นแท้ ก้านใบ ก้านเครือ มีท่อน้ำที่อาหารถูกทำลายเป็นสีน้ำตาลอย่างเด่นชัดตัดกับสีขาวของเนื้อเยื่อเมื่อผ่าออกจะมีของเหลวเหนียวเป็นยางไหลออกมาและเมื่อนำของเหลวดังกล่าวนี้ไปส่องตรวจดูด้วยกล้องจุลทรรศน์ก็จะเห็นว่ามิเช็บบักเทรียอยู่อย่างหนาแน่น โรคนี้นี้จะทำให้กล้วยค่อย ๆ ตายไป ถ้าเป็นโรคในระยะออกเครือจะทำให้ ผลอ่อนสุกก่อนกำหนด ผลเป็นสีเหลืองขนาดเล็กเท่ากับนิ้วมือปะปนอยู่กับผลอ่อนที่ยังเขียวอยู่ซึ่งมีขนาดใกล้เคียงกันเมื่อเป็นในระยะต้นอ่อนใบจะเป็นสีเหลืองมีขอบใบแห้งอยู่รอบ ต้นแคระแกร็นไม่เจริญเติบโต สาเหตุของโรคและการแพร่ระบาด เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย *Pseudomonas solanacearum* จะอยู่ทั้งในดิน บริเวณโคนต้นและส่วนของกล้วยที่เป็นโรค แพร่ระบาดไปกับน้ำและติดไปกับหน่อพันธุ์ การป้องกันและกำจัด อย่าใช้มีดที่ตัดแต่งกล้วยกอหนึ่งไปตัดแต่งอีกกอหนึ่ง เพราะจะเพิ่มการระบาดของโรคโดยเฉพาะต้นที่เป็นโรค กล้วยที่เป็นโรคต้องขุดทิ้งและนำไปเผา แล้วราดหลุมด้วยฟอร์มาลิน 5% ก่อนปลูกซ่อมแซมใหม่ 45 วัน พร้อมทั้งแช่หน่อพันธุ์ก่อนปลูกด้วยฟอร์มาลินเช่นกัน

5. **โรคยอดเน่า (Heart Leaf Rot)** ลักษณะอาการ เชื้อราที่เป็นสาเหตุจะเข้าไปทำลายใบยอดจนเน่าลงไปสู่ใ้กลางของลำต้นเทียมโรคนี้นี้มักเป็นมากในฤดูฝน ในระยะแรกโรคจะเกิดกับปลายใบอ่อนยอดสุดที่ยังไม่คลี่ หรือปลายใบอ่อนที่คลี่แล้วปลายใบเน่าเป็นสีดำแล้วจะลุกลามไปหมดทั้งใบหรือบางส่วน และขยายลงไปข้างล่างสู่ใ้กลางของลำต้นเทียม ทำให้ใ้กลางของลำต้นเทียมเน่าเป็นสีดำ และเนื้อเยื่อของกาก็ถูกโรคทำลายเช่นกัน ในที่สุดก็ถึงตายอด ซึ่งอยู่ที่ลำต้นเทียมหรือเหง้าเน่าและตายอดตายไป ไม่อาจเจริญงอกออกเป็นใบได้อีก ซึ่งเป็นการหยุดเจริญเติบโตอย่างสิ้นเชิง กาบของต้นที่เน่าไปนั้น ก็ลำเลียงน้ำและแร่ธาตุอาหารไปสู่ใบไม่ได้ ใบจะเหี่ยวเป็นสีเขียวซีดแล้วเปลี่ยนเป็นสีเหลือง หักห้อยพับพับกันอยู่บนส่วนยอด เมื่อดึงใบยอดออกก็จะหลุดออกมาโดยง่าย เห็นส่วนที่เน่าดำอย่างชัดเจน มีกลิ่นเหม็น ในที่สุดต้นกล้วยก็จะตายไป สาเหตุของโรคและการแพร่ระบาด เกิดจากเชื้อรา *Fusarium moniliforme* var. *Subglutinans* เกิดสปอร์ Conidia มากมายบน Coniospores บนแผล และจะปลิวไปกับลมหรือถูกน้ำฝนชะและพัดพาไป การป้องกันและกำจัด เมื่อเริ่มเป็น โรคนี้นี้ต้องพ่นด้วยสารเคมี เช่น แมน โคเซบ 40 กรัม ต่อน้ำ 20 ลิตร ถ้าเป็นโรคมามากแล้วต้องขุดไปเผาทำลายทั้งต้นต่อ

แมลงศัตรูของกล้วย

1. **ด้วงงวง (Cosmopolites sordidus)** ลักษณะ ตัวเต็มวัยมีส่วนหัวเล็ก ปีกสีดำหม่น ผิวด้านนอกของปีกมีลักษณะเป็นเม็ดเล็ก ๆ ขนาดเท่ากับปลายเข็มหมุดเกิดขีดกันทั่วทั้งปีกและสะท้อนแสง ลำตัวยาวประมาณ 10 มม. หลังโค้งงอ มีหนวดสั้น ไข่มีลักษณะค่อนข้างยาว สีขาวหม่นหรือสีน้ำตาลอ่อน ถูกทิ้งไว้บริเวณเหง้าหรือต้นแท่งที่ฝังอยู่ระดับผิวดินและตาร่องของรอยต่อกาบใบที่ประกบกับลำต้นเทียม ไข่จะถูกฟักออกเป็นตัวอ่อนภายใน 5 – 7 วัน ตัวอ่อนไม่มีขา ลำตัวสีขาวนวล ส่วนหัว สีน้ำตาลแดง เจริญอยู่ในบริเวณรากและเหง้าของกล้วย ระยะเป็นตัวอ่อน 15 – 20 วัน ระยะดักแด้ 5 – 8 วัน ลักษณะการทำลาย ด้วงงวงเป็นแมลงที่เข้าทำลายรากและเหง้าของกล้วย ตัวหนอนจะกัดกินรากและซอนไซเป็นรูพรุนไปทั่วเหง้ากล้วย สำหรับตัวเต็มวัยจะเจาะเข้าทำลายเหง้าและลำต้นเทียม ทำให้ต้นกล้วยชะงักการเจริญเติบโต เหี่ยวเฉา ใบเหลือง และอาจตายลงในที่สุด การป้องกันและกำจัด ถางบริเวณโคนกอกล้วยให้สะอาด ยาให้กรูรงหรือมีวัชพืชขึ้น ถ้าพบว่ามีด้วงงวงเริ่มเข้าทำลายควรพ่นด้วยสารเคมี เช่น ออลคริน 16 ซีซี ต่อน้ำ 20 ลิตร ให้ทั่ว

2. **หนอนกินใบ (Prodenia litura)** ลักษณะ เป็นผีเสื้อกลางคืน ตัวแก่เต็มวัยสีน้ำตาลเทา ปีกหลังสีขาวเหลือบสะท้อนแสง ขอบปีกสีน้ำตาล ขนาดของปีก 30 – 40 x 18 – 22 มม. ความยาวลำตัว 6 – 8 มม. ลำตัวมีขนปุยสีน้ำตาลอ่อนหรือสีน้ำตาล เทาปกคลุม วางไข่ครั้งละ 300 – 400 ฟอง อยู่บนส่วนที่อ่อน ตัวอ่อนสีเขียวมีแถบน้ำตาลดำคาดเทาและจุดสีเหลือง ขนาด 5 x 40 มม. เข้าดักแด้เป็นตัวแก่ภายใน 14 วัน ลักษณะการทำลาย ตัวหนอนของดักแด้เจาะกัดกินริมใบเข้าไปหากกลางใบเป็นส่วนใหญ่ ทำให้ใบเว้าแหว่ง ขาดออก ผืนใบกล้วยบางส่วนที่ถูกกัดจะตกลงสู่พื้นดินบริเวณโคนกอกล้วยเต็มไปทั่ว และผืนใบอาจถูกกัดไปหมด เหลือแต่ก้านกลางใบ เมื่อกล้วยถูกทำลายมากก็จะไม่เจริญเติบโต ก้านใบที่เหลือจะค่อย ๆ แห้งลงจนทำให้กาบต้นเทียมเน่าและแห้งไป เหลือเพียงลำต้นส่วนในซึ่งมีขนาดเล็ก เมื่อผลิดอกออกผลจะมีเครือกล้วยและหวีขนาดเล็ก ผลผลิตลดลง การป้องกันและการกำจัด เมื่อพบว่ามีหนอนกินใบเริ่มแพร่ระบาดเข้ามาทำลายกล้วย

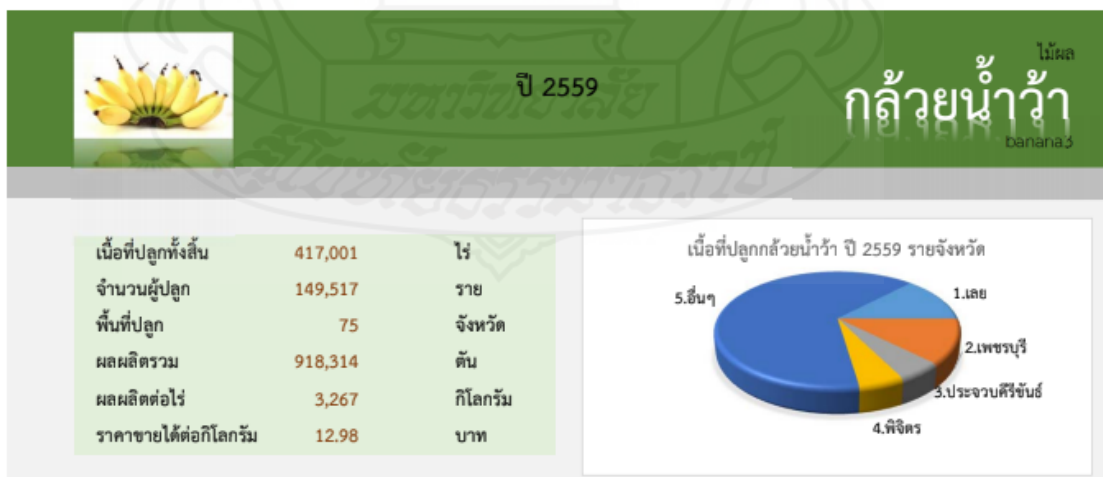
3. ในสวน ให้พ่นด้วย สารเคมีพาราไธออน 20 ซีซี ต่อน้ำ 20 ลิตร ให้ทั่ว หรือใช้บาซูลิน 25 กรัม ต่อน้ำ 20 ลิตร

4. **หมีด (Nodestoma subcostatum)** ลักษณะ เป็นแมลงปีกแข็งขนาดเล็ก 1 x 2 มม. สีน้ำตาลดำ กระโดดไปได้อย่างรวดเร็ว ไข่สีขาวครีม มีลักษณะค่อนข้างยาวคล้ายมวนบุหรี วางเป็นกลุ่ม 20 – 40 ฟอง ฟักออกเป็นตัวอ่อนภายใน 4 – 8 วัน ตัวอ่อน จะทิ้งตัวลงสู่พื้นดินและฟักตัวเข้าดักแด้ 7 – 11 วัน ก็กลายเป็นตัวแก่เข้าทำลายกล้วยและวางไข่ตามซอกกาบกล้วยต่อไป ลักษณะการทำลาย หมีดจะอยู่เป็นกลุ่ม กัดกินใบเกิดเป็นรูเล็ก ๆ ทำให้แห้งเป็นจุดสีน้ำตาลอ่อน โดยเฉพาะใบที่

ยังเจริญไม่เต็มที่ ในขณะที่เดียวกันก็จะเข้าไปกัดกินผิวของผลกล้วยที่ยังไม่สุก ซึ่งกำลังเป็นสีเขียวทำให้เกิดแห้ง เป็นจุดอยู่ทั่วไป เมื่อกล้วยใกล้สุกจะปรากฏเด่นชัดมากยิ่งขึ้น เมื่อผลกล้วยสุกก็จะมีผิวเป็นจุดแห้งตรงกลางสีน้ำตาล ขอบแผลสีดำ ทำให้ตลาดไม่ต้องการ และอาจมีเชื้อราทำลายผิวของกล้วยให้มีลักษณะเป็นสีดำมากยิ่งขึ้น การป้องกันและกำจัด เมื่อมีหมัดเริ่มแพร่ระบาดในแปลงกล้วยให้พ่นด้วยสารเคมี เช่น ไคอะซินอน 20 ซีซี ต่อน้ำ 20 ลิตร ให้ทั่ว หรือใช้ไทรไธออน 10 ซีซี ต่อน้ำ 20 ลิตร และทำความสะอาดบริเวณโคนต้น

5. **หนอนม้วนใบ (Erinota thrax)** ลักษณะ เป็นแมลงผีเสื้อ โดยทั่วไปผีเสื้อจะมาวางไข่เป็นจำนวนมากในใบยอดที่ยังไม่คลี่ออก แล้วไข่จะฟัก เป็นตัวอ่อน เจริญเติบโตอยู่ในใบอ่อนซึ่งม้วนอยู่ เมื่อตัวหนอนเจริญเติบโตเต็มที่ก็จะสร้างเส้นใยโยงไปมาอย่างหนาแน่น หลังจากนั้นชั่วระยะเวลาหนึ่งก็จะเข้าดักแด้แล้วเจริญเป็นตัวแก่ และไปผสมพันธุ์วางไข่ในใบที่ยังม้วนอยู่ ลักษณะการทำลาย แมลงดังกล่าวนี้จะทำลายกล้วยให้ได้รับความเสียหายก็ต่อเมื่อแมลงอยู่ในระยะเป็นตัวอ่อน หรือตัวหนอน ตัวหนอนจะกัดกินใบให้แห้งเป็นรูพรุน หรือฉีกขาดอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะก้านใบ เมื่อหนอนกัดกินจนเป็นแผลขนาดใหญ่มากหรือก้านกลางใบฉีกขาด ก็จะทำให้ใบพับลงมาทั้งที่ใบอ่อนยังอยู่ในสภาพที่ยังม้วนอยู่ ต่อมาใบกล้วยที่หักพับลงมานั้นก็จะเหี่ยวแห้งไปซึ่งทำให้กล้วยเจริญเติบโตได้ไม่ดี การป้องกันและกำจัด ก่อนอื่นต้องตัดและเก็บใบกล้วยที่ถูกทำลายออกไปเผาไฟเพื่อทำลายตัวอ่อนของผีเสื้อ ให้หมดไป แล้วจัดการพ่นด้วยสารเคมี เช่น BHC ปริมาณ 30 ซีซี ต่อน้ำ 20 ลิตร โดยพ่นให้ทั่วทั้งบริเวณภายในของใบที่ยังม้วนอยู่และผิวใบด้านนอก

1.2 ปริมาณการผลิตกล้วยน้ำว้าในประเทศไทย (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2560)



ปริมาณพื้นที่ปลูกกล้วยน้ำว้าในประเทศไทย 5 อันดับแรกเป็นดังต่อไปนี้

1. เลย มีพื้นที่ปลูกกล้วยน้ำว้า 53,530 ไร่

2. เพชรบุรี มีพื้นที่ปลูกกล้วยน้ำว้า 51,728 ไร่
3. ประจวบคีรีขันธ์ มีพื้นที่ปลูกกล้วยน้ำว้า 21,341 ไร่
4. พิจิตร มีพื้นที่ปลูกกล้วยน้ำว้า 21,121 ไร่
5. อุตรดิตถ์ มีพื้นที่ปลูกกล้วยน้ำว้า 19,214 ไร่

สถานการณ์การปลูกกล้วยน้ำว้า ปี 2559 เรียงตามเนื้อที่ปลูกจากมากไปหาน้อยรายจังหวัด

ลำดับ	จังหวัด	จำนวนครัวเรือน เกษตรกร	เนื้อที่ปลูก (ไร่)	เนื้อที่ให้ผล (ไร่)	เนื้อที่เก็บเกี่ยว ผลผลิต (ไร่)	ผลผลิต ที่เก็บเกี่ยวได้ (ตัน)	ผลผลิตเฉลี่ย เนื้อที่ให้ผลผลิต (กิโลกรัม)	ราคาที่เกษตรกร ขายได้เฉลี่ย (บาท/กิโลกรัม)
รวมทั้งหมด		149,517	417,001	281,090	181,840	918,313,863	3,267	12.98
1	เลย	5,986	53,530	36,894	22,289	370,279,281	10,036	8.94
2	เพชรบุรี	5,547	51,728	26,765	21,903	87,625,565	3,274	15.54
3	ประจวบคีรีขันธ์	2,507	21,341	15,604	12,840	42,396,295	2,717	13.88
4	พิจิตร	3,369	21,121	15,455	14,018	31,565,220	2,042	10.20
5	อุตรดิตถ์	1,981	19,214	11,644	2,216	1,070,350	92	11.73
6	นครสวรรค์	2,217	18,132	9,029	4,424	21,812,370	2,416	8.63
7	พิษณุโลก	2,931	17,074	11,413	1,408	2,948,656	258	8.25
8	ปทุมธานี	1,831	14,957	7,643	4,545	18,050,100	2,362	13.70
9	เชียงใหม่	3,266	10,621	9,872	2,974	12,576,800	1,274	7.19
10	ราชบุรี	2,524	9,685	7,841	5,445	9,240,390	1,178	17.02
11	อ่างทอง	4,888	9,639	7,049	4,256	8,395,803	1,191	12.70
12	กาญจนบุรี	1,249	7,759	6,611	6,514	59,647,855	9,022	7.78
13	นครราชสีมา	7,561	7,417	4,814	1,924	4,186,030	870	19.61
14	ชัยภูมิ	6,910	6,583	4,491	2,863	7,518,306	1,674	16.91
15	แม่ฮ่องสอน	3,856	6,284	4,118	1,674	15,153,810	3,680	5.46
16	สุโขทัย	1,538	6,271	5,621	3,681	6,694,983	1,191	9.05
17	สงขลา	5,473	6,101	3,936	3,125	6,610,457	1,680	15.71
18	นครปฐม	2,590	6,047	5,367	5,135	14,271,560	2,659	16.15
19	สกลนคร	2,114	5,996	2,782	1,846	12,346,340	4,438	22.15
20	ตาก	1,777	5,663	4,765	3,007	4,566,290	958	8.18
21	ลำปาง	3,225	5,440	3,880	1,488	854,912	220	16.54
22	กำแพงเพชร	701	4,875	4,276	2,681	10,464,664	2,447	9.41
23	หนองคาย	726	4,843	3,081	3,079	14,472,335	4,698	11.20
24	ชัยนาท	1,825	4,614	3,459	3,313	1,439,170	416	16.14
25	นนทบุรี	1,457	4,540	2,371	857	1,507,572	636	15.96
26	ชลบุรี	2,406	4,287	3,861	2,396	4,513,494	1,169	14.01
27	จันทบุรี	1,565	3,959	3,547	2,458	12,529,492	3,532	10.99
28	พระนครศรีอยุธยา	2,104	3,711	1,365	596	6,453,845	4,728	19.31

(ที่มา: ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร กรมส่งเสริมการเกษตร 2560)

2. ข้อมูลทางด้านกายภาพ สังคมและเศรษฐกิจ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

จังหวัดเพชรบุรี เป็นจังหวัดในภาคกลางที่ตั้งอยู่ริมฝั่งทะเลอ่าวไทย อยู่ห่างจากกรุงเทพฯ เป็นระยะทาง 123 กิโลเมตร เป็นเมืองเก่าแก่ ที่มีประวัติความเป็นมายาวนาน เคยมีชื่อปรากฏอยู่ในศิลาจารึกหลักที่หนึ่ง สมัยสุโขทัย และมีหลักฐานทางโบราณคดี ซึ่งมีอายุย้อนไปถึงสมัยขอมและสมัยทวารวดี ทั้งยังคงเป็นเมืองหน้าด่านสำคัญขึ้นเมืองลูกหลวง ในสมัยอยุธยา

จังหวัดเพชรบุรีมีพื้นที่ 6,255.138 ตารางกิโลเมตร สภาพภูมิประเทศทางด้านทิศตะวันตกเป็นป่าเขาสลับซับซ้อน มีเทือกเขาตะนาวศรีเป็นเส้นกั้นอาณาเขต ระหว่างไทยกับสหภาพพม่า เฉพาะในเขตจังหวัดเพชรบุรีมีความยาวประมาณ 120 กิโลเมตร ส่วนทางด้านทิศตะวันออกเป็นที่ราบ ไปจนถึงชายฝั่งทะเลอ่าวไทย ซึ่งมีความยาวจากเหนือจดใต้ประมาณ 80 กิโลเมตร

พื้นที่ของจังหวัดเพชรบุรีมีแม่น้ำสายสำคัญไหลผ่าน 3 สาย ได้แก่ แม่น้ำเพชรบุรี มีความยาวตลอดสาย 227 กิโลเมตร แม่น้ำบางกลอยมีความยาว 44 กิโลเมตร และแม่น้ำบางตะบูน มีความยาว 18 กิโลเมตร ประชากรจังหวัดเพชรบุรี ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลักมีการทำนา สวนผลไม้ ทำน้ำตาลโตนด เลี้ยงสัตว์ ทำการประมง และปลูกกล้วย

ทิศเหนือ ติดต่อกับอำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม และ อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี ทิศใต้ ติดต่อกับอำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ทิศตะวันออก ติดต่อชายฝั่งทะเลอ่าวไทย ทิศตะวันตกติดต่อกับสหภาพพม่า

จังหวัดเพชรบุรีแบ่งการปกครองออกเป็น 8 อำเภอ คืออำเภอเมือง อำเภอเขาย้อย อำเภอหนองหญ้าปล้อง อำเภอบ้านแหลม อำเภอบ้านลาด อำเภอท่ายาง อำเภอแก่งกระจาน และอำเภอชะอำ ที่ตั้ง เมื่อพิจารณาถึงที่ตั้งทางภูมิศาสตร์ ก็จะเห็นว่าเพชรบุรี ตั้งอยู่ ณ จุดยุทธศาสตร์ที่สำคัญที่เชื่อมติดต่อระหว่างภูมิภาค อื่นกับภาคใต้ และเพชรบุรีก็เป็นประตูที่จะเดินทางเข้าสู่ภาคใต้ ในทางภูมิศาสตร์ เราจัดเพชรบุรีอยู่ทางภาคตะวันตกของประเทศ เพชรบุรีอยู่ห่างจาก กรุงเทพฯ ตามระยะทางถนนประมาณ 100 กิโลเมตร ซึ่งนับว่าใกล้มาก รูปร่างของจังหวัดมีลักษณะเกือบเป็นรูปสี่เหลี่ยม กล่าวคือส่วนกว้างที่สุดจากตะวันออกไปตะวันตกยาวประมาณ 103 กิโลเมตร จุดตะวันออสุดที่แหลมผักเบี้ย และตะวันตกสุดอยู่ติดกับพรมแดน พม่า ส่วนยาวจากเหนือมาได้ประมาณ 80 กิโลเมตร

อาณาเขต ทิศเหนือ จดอำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี อำเภออัมพวาและอำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม ทิศตะวันออก จดอ่าวไทย เริ่มตั้งแต่ปากอ่าวบางตะบูน ถึงสนามบินบ้านบ่อฝ้าย ทิศใต้จดอำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ทิศตะวันตกจด สหภาพพม่า

เขตแดนของจังหวัด มีความยาวทั้งสิ้นประมาณ 468 กิโลเมตร เป็นชายฝั่งเสีย 82 กิโลเมตร ซึ่งบริเวณชายฝั่งนี้เป็นแหล่งหรือหัวใจ สำคัญทางเศรษฐกิจของจังหวัด ทั้งทางด้านการประมง การเกษตร การท่องเที่ยว และการอุตสาหกรรม ส่วนพรมแดนที่ติดกับสหภาพพม่า จะเห็นว่ามีความยาวถึง 120 กิโลเมตร

ขนาด เพชรบุรีมีเนื้อที่ประมาณ 6,356,918 ตารางกิโลเมตร โดยแบ่งพื้นที่แต่ละอำเภอได้ดังนี้

1. อำเภอท่ายาง พื้นที่ 3,293.884 ตารางกิโลเมตร
2. อำเภอเขาย้อย พื้นที่ 438.337 ตารางกิโลเมตร
3. อำเภอชะอำ พื้นที่ 675.952 ตารางกิโลเมตร
4. อำเภอบ้านลาด พื้นที่ 304.627 ตารางกิโลเมตร
5. อำเภอเมือง พื้นที่ 290.079 ตารางกิโลเมตร
6. อำเภอบ้านแหลม พื้นที่ 194.039 ตารางกิโลเมตร
7. อำเภอหนองหญ้าปล้อง พื้นที่ 1,160.0 ตารางกิโลเมตร

จากพื้นที่แต่ละอำเภอดังที่กล่าวมา จะเห็นว่าอำเภอท่ายาง เป็น อำเภอที่มีพื้นที่มากที่สุด อำเภอบ้านแหลมเป็นอำเภอที่เล็กที่สุดถึงแม้ว่า อำเภอท่ายางจะมีพื้นที่มาก แต่พื้นที่ส่วนใหญ่ก็เต็มไปด้วยป่าเขา เป็นต้นน้ำลำธาร พื้นที่ส่วนใหญ่ไม่ได้ใช้ทำประโยชน์ทางการเกษตรลักษณะภูมิประเทศ เพชรบุรีเป็นจังหวัดหนึ่งที่มีความ

เพชรบุรี เป็นจังหวัดหนึ่งที่มีประวัติความเป็นมาอันยาวนานมีโบราณสถาน โบราณวัตถุและสิ่งก่อสร้างตลอดจนวัดอารามที่เป็นของเก่าแก่ ปรากฏให้เห็นมากมาย มีสภาพธรรมชาติและภูมิประเทศที่สวยงาม จัดว่าเป็นจังหวัดที่น่าเที่ยวอุดมสมบูรณ์มาก ตั้งแต่อดีตประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมอยู่อาศัยกันบริเวณลุ่มแม่น้ำเพชรบุรี ภูมิประเทศทั่วไป แบ่งออกได้แก่

1. เขตภูเขาและที่สูงทางตะวันตก เขตนี้อยู่ในอำเภอท่ายางและ กิ่งอำเภอหนองหญ้าปล้อง ด้านตะวันตกของเขตติดต่อกับสหภาพ พม่าเป็นบริเวณที่สูงที่สุดของจังหวัด พื้นที่ตัดจากบริเวณนี้มาจะค่อย ๆ ลาดต่ำมาทางทิศตะวันออก เขตนี้เป็นเขตที่ประชากร อาศัยอยู่น้อยที่สุด พวกที่อาศัยอยู่ส่วนใหญ่ได้แก่ พวกกะเหรี่ยง และพวกกะหรั่ง ซึ่งเราจัดว่าเป็นชาวเขาพวกหนึ่ง อพยพเข้ามา จากสหภาพพม่า

2. เขตที่ราบลุ่มแม่น้ำ เป็นเขตที่สำคัญที่สุด เปรียบประดุจเส้นโลหิตของชาวเพชรบุรี ตลอดความยาวตามลำน้ำและพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำเป็นแหล่งที่อุดมสมบูรณ์ และประชากรอาศัยกัน

อย่างหนาแน่นแม่น้ำเพชรบุรีต้นกำเนิดเกิดจากเทือกเขาบริเวณพรมแดนติดพม่าแล้วไหลมาทาง ตะวันออก จากนั้นก็วกขึ้นสู่ทางเหนือ ไหลออกทะเลสู่อ่าวไทยที่อำเภอบ้านแหลม

3. เขตที่ราบชายฝั่งทะเล บริเวณนี้เป็นแหล่งเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัด ทั้งทางด้าน การประมง การท่องเที่ยวตามชายฝั่งทะเล ที่ยาวประมาณ 82 กิโลเมตร ของจังหวัดประกอบไปด้วย ภูมิประเทศต่าง ๆ กัน แบ่งออกได้ดังนี้

3.1 ที่ราบชายฝั่งตอนบน ชายฝั่งตอนนี้จะเกิดการทับถมของตะกอนจากแม่น้ำ เพชรบุรี แม่น้ำแม่กลองและบางส่วนของแม่น้ำท่าจีนทำให้แผ่นดินงอกออกตลอดเวลา เริ่มตั้งแต่ ปากอ่าวบางตะบูน จนถึง แหลมผักเบี้ย อยู่ในเขตอำเภอบ้านแหลม บริเวณนี้น้ำทะเล จะท่วมถึง และอุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรน้ำ ตามชายฝั่งจึงเต็มไปด้วยป่าไม้ ชายเลน ทำให้ประชากร บริเวณนี้มีอาชีพเกี่ยวกับ สภาพแวดล้อม เช่น การทำป่าไม้เผาถ่าน เลี้ยงกุ้งและ การประมง เป็นต้น

สภาพชายฝั่งทะเลของบริเวณนี้จะ เป็นหาดโคลนซึ่งบริเวณ โคลนที่ทับถมตามชายฝั่ง ทะเลนี้ เป็นแหล่งหอยแครงที่ใหญ่แห่ง หนึ่งของไทยและยังมีหอยธรรมชาติอื่นๆ จำนวนมากอาศัย อยู่บริเวณนี้ ทางใต้สุด ของเขตคือบริเวณแหลมผักเบี้ย

3.2 เขตที่ราบชายฝั่งทะเลตอนใต้ เริ่มจากใต้แหลมผักเบี้ยลงมาจนถึงสุดเขตอำเภอ ชะอำ ติดต่อกับอำเภอหัวหิน บริเวณนี้ การ ตกตะกอนของ โคลนตมต่างๆ ที่แม่น้ำพัดพามามีน้อย ชายฝั่งต่าง ๆ เป็น ชายหาดสวยงาม เริ่มจากหาดเจ้าสำราญซึ่งยาวประมาณ 4 กิโลเมตร บริเวณ ชายหาดทะเลที่มีชื่อ ได้รับการพัฒนา ทางด้านการ คมนาคม สถานที่พักผ่อนตากอากาศ ความ ปลอดภัย การบริการต่าง ๆ จึงเป็นบริเวณที่ได้รับความนิยมใช้เป็นที่พักผ่อนตากอากาศมาก ที่สุดแห่ง หนึ่งของชายฝั่งทะเลด้านนี้

ลักษณะภูมิอากาศ เพชรบุรีเป็นจังหวัดหนึ่งที่ตั้งอยู่ในเขตร้อนชื้น มีโอกาสรับ แสงอาทิตย์เต็มที่ ตลอดทั้งปีและจะมีโอกาสเห็นดวงอาทิตย์ตรงศีรษะเพียงวันปีละ 2 ครั้ง คือราวๆ 25-26 เมษายน และ วันที่ 19 -20 สิงหาคม ดังนั้นจึงทำให้เพชรบุรีเป็นเขต ที่มีอุณหภูมิสูงตลอด ปี ตัวการทางธรรมชาติ ที่มีอิทธิพลต่อภูมิอากาศของเพชรบุรี

1. ลมมรสุม ซึ่งเกิดจากความแตกต่างพื้นดินอันกว้างใหญ่ของทวีปเอเชียและพื้นน้ำอัน กว้างใหญ่ของมหาสมุทร ทางตะวันออกและทางใต้ของทวีปจึงเกิดลมพัดถ่ายเทระหว่างพื้นดินและ พื้นน้ำ

2. พายุหมุน นับเป็นอิทธิพลทางธรรมชาติชนิดหนึ่ง ที่ช่วยเพิ่มปริมาณน้ำฝน อันเกิด จากอิทธิพลของลมมรสุม พายุหมุนที่เข้าสู่เพชรบุรี ส่วนใหญ่เกิดในทะเลจีนใต้ และพัดเข้าสู่ เพชรบุรีในสภาพ ของพายุดีเปรสชัน ซึ่งนาน ๆ จะพัดผ่านเพชรบุรีทีหนึ่ง

3. ร่องมรสุม ส่วนใหญ่พัดผ่านในช่วงปลายฤดู เช่นตอนปลาย ฤดูฝน

4. ห่อมความกดอากาศ ห่อมความกดอากาศแบ่งออกเป็น 2 ชนิด

4.1 ห่อมความกดอากาศต่ำ โดยทั่วไปมักเกิดทางชายฝั่งเวียดนามแล้วพัดผ่านเพชรบุรี

4.2 ห่อมความกดอากาศสูง จะพัดเข้ามาปกคลุมประเทศไทย เป็นระยะๆ ซึ่งทำให้ประเทศไทย โดยเฉพาะเพชรบุรีอากาศแห้งแล้งและเป็นฤดูหนาว

5. อิทธิพลของลมประจำถิ่นในช่วงฤดูร้อน ในช่วงเดือนมีนาคม -เมษายน เพชรบุรีจะมีลมชนิดหนึ่ง คล้ายการเกิดลมทะเล พัดจาก ทะเลหรืออ่าวไทยเข้าสู่แผ่นดิน มักจะพัดในช่วงบ่าย ๆ จนถึงค่ำ ๆ ซึ่ง เป็นลมที่ช่วยระบายความร้อนในช่วงฤดูนี้

เศรษฐกิจ สถานะทางเศรษฐกิจของจังหวัดเพชรบุรีอยู่ในระดับ ดิจังหวัดหนึ่ง ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมรองลงมา ได้แก่การค้าขาย อุตสาหกรรมเป็นต้น

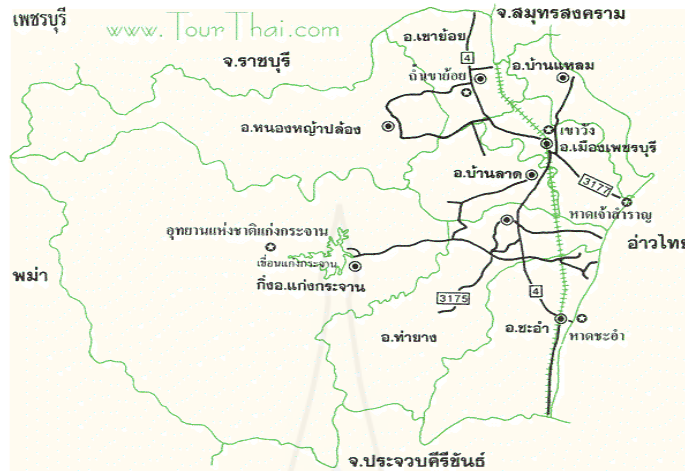
พืชเศรษฐกิจได้แก่ ข้าว สับปะรด อ้อย ข้าวโพด มะนาว กล้วย และพืชผักต่าง ๆ การเลี้ยง สัตว์ ส่วนใหญ่เป็นวัว กระบือ เป็ด ไก่ สุกร

โรงงานอุตสาหกรรม ที่สำคัญ เช่น โรงสีข้าว โรงงานน้ำตาลทราย โรงงานสับปะรด และ โรงงานปูนซีเมนต์ นอกจากนี้ มีอุตสาหกรรมในครัวเรือน และการทำเหมืองแร่ได้แก่ ดินบุก ฟลูออไรด์ ลิกไนท์ หินปูนเพื่อทำซีเมนต์ และดินดาน

การคมนาคม เพชรบุรีเป็นจังหวัดหนึ่งที่มีการคมนาคมค่อนข้างสะดวก โดยเฉพาะทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 4 หรือทางหลวงเอเชียหมายเลข 2 ผ่าน เป็นระยะทางยาวถึง 100 กิโลเมตร และมีทางหลวงจังหวัดติดต่อสะดวกทุกอำเภอ และตามย่านชุมชนต่าง ๆ ทางรถยนต์ ถ้าไปรถยนต์ส่วนตัวก็ไปได้ 2 ทาง คือทางสายพุทธมณฑล ผ่านนครปฐม นครปฐม ราชบุรี เพชรบุรี ระยะทาง 166 กิโลเมตร

อีกเส้นทางหนึ่งคือ ทางสายธนบุรีปากท่อ ผ่านสมุทรสาคร สมุทรสงคราม.ปากท่อ ราชบุรี แล้วเลี้ยวซ้ายเข้าถนนเพชรเกษมถึงเพชรบุรีระยะทาง 121 กิโลเมตร รถไฟ จากกรุงเทพฯ เป็นรถ ดิเซลรางออกทุกวันไปหัวหิน - ปรานบุรี หรือจะขึ้นรถสายใต้ ขบวนอื่น ๆ เช่น รถด่วนหรือรถเร็ว ซึ่งมี หลายขบวนที่ผ่านสถานี เพชรบุรีส่วนการเดินทาง ภายในตัวเมือง มีรถรับจ้างสามล้อ และรถ สองแถวรอบเมือง บริการตลอดเวลา

อำเภอหนองหญ้าปล้อง



ภาพที่ 2.1 พื้นที่อำเภอหนองหญ้าปล้อง

อำเภอหนองหญ้าปล้อง มีอาชีพหลัก ได้แก่ การทำเกษตรกรรม มีพื้นที่เกษตร 67,381 ไร่ ปลูกอ้อยน้ำตาลทราย กัญชง มะละกอ มะนาว เพาะปลูกสัปรด อาชีพเสริม ได้แก่ ผลิตภัณฑ์พริก กระเหรียง ต.ยางน้ำกัดใต้ ต.ยางน้ำกัดเหนือ ผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพร แสงตะวัน (ติดตลาด) ผลิตภัณฑ์ชันชอสุกี่ปรุงรส (ติดตลาดและจำหน่ายตามห้างสรรพสินค้า) ผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบกลุ่มแม่บ้านหมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง ผลิตภัณฑ์ผ้าทอกระเหรียงเช่นย้อม ตุ๊กตา กระเป๋า บ้านยางน้ำกัดใต้ หมู่ 1 ต.ยางน้ำกัดใต้ และผลิตภัณฑ์ผ้าทอบ้านสามเรือน หมู่ 4 ต.ท่าตะคร้อ

ผลผลิตทางการเกษตรที่สำคัญ ได้แก่ การปลูกสัปรด,พริกกระเหรียง,ปลูกอ้อย,มะนาว, มะละกอ,กัญชง,ลำไย,ลองกอง

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลพื้นที่การเกษตรที่สำคัญของอำเภอหนองหญ้าปล้อง

	ตำบลหนองหญ้าปล้อง	ตำบลยางน้ำกัดเหนือ	ตำบลยางน้ำกัดใต้	ตำบลท่าตะคร้อ	รวม	ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่)
พื้นที่ทั้งหมด	48,850	423,593	262,108	46,573	781,124	-
พื้นที่ป่าสงวน	21,160	409,737	242,218	35,748	708,863	-
พื้นที่การเกษตร	24,776	13,416	18,364	10,825	67,381	-
ครัวเรือนทั้งหมด	2,578	789	926	1,279	5,572	-
ครัวเรือน	1,768	768	876	1,194	4,606	-

เกษตรกร						
ประชากรทั้งหมด	6,664	2,018	2,024	3,910	15,196	-
ทำนา	582	231	175	2,859	3,848	480
ข้าวโพด	128	206	3,224	248	3,806	600
อ้อย	485	508	942	843	2,778	6,000
ผักสวนครัว	480	195	315	320	1,310	1,000
กล้วย	618	112	210	845	1,785	1,200
มะม่วง	1,354	485	876	1,012	3,727	1,500
มะนาว	218	98	265	374	955	1,000
สับปะรด	9,356	8,125	7,694	1,935	27,110	5,000
ขนุน	113	56	98	102	369	1,000
ยางพารา	985	710	398	715	2,808	210
ปาล์ม	2,250	145	435	680	3,510	2,000
อื่น ๆ	2,914	440	1,526	892	5,772	

แหล่งที่มา : สำนักงานเกษตรอำเภอหนองหญ้าปล้อง

3. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาธิตา อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

ข้อมูลทั่วไป

ที่ตั้ง กลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาธิตา เริ่มก่อตั้งเมื่อปี 2543 ตั้งอยู่ที่บ้านพุทูลู 131/1 หมู่ที่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

ผู้ประสานงาน นางสุขุมาษ เต็มศักดิ์ ประธานกลุ่มแม่บ้านเยาวชนบ้านห้วยสาธิตา

ประวัติความเป็นมา

เริ่มจากการที่หมู่บ้านห้วยสาธิตาเป็นหมู่บ้านประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นส่วนใหญ่มีการปลูกพืชชนิดเดียวกันทำให้ผลผลิตออกมามากพร้อมกันจึงมีจำนวนมาก ราคาผลผลิตจึงตกต่ำจนบางครั้งต้องนำผลผลิตไปทิ้ง กลุ่มเกษตรกรจึงมีความคิดที่จะแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเช่นกล้วย สับปะรด มะม่วง ฯลฯ โดยเริ่มจากการทำเพื่อรับประทานกันเองภายในครอบครัวและขยายกิจกรรมนำออกจำหน่ายแต่กระนั้นผลผลิตก็ยังเหลือ จนกระทั่งคุณสุขุมาษ เต็มศักดิ์ และสมาชิกมีความคิดลดปัญหาดังกล่าวจึงได้นำเรื่องขอคำปรึกษาจาก กศน. อำเภอหนองหญ้าปล้อง ในเรื่องการจัดตั้งกลุ่ม ด้านการเงิน และด้านวัตถุดิบ จากที่กล่าวมานี้ เป็นจุดเริ่มต้นของการรวมกลุ่มแม่บ้าน

เยาวชน กศน. บ้านห้วยสาธิตา เมื่อได้จัดตั้งกลุ่มเรียบร้อยแล้ว ได้ศึกษาหาความรู้ด้านการแปรรูป ผลผลิตกล้วย เป็นกล้วยฉาบโบราณ กล้วยเส้น กล้วยม้วน กล้วยกรอบเค็ม ขนุนเค็ม และเผือกเค็ม ต่อมาได้พัฒนารูปแบบการแปรรูปกล้วยหลากหลายรสชาติ

กลุ่มแม่บ้านเยาวชนบ้านห้วยสาธิตาได้ เริ่มดำเนินโครงการเมื่อปี 2543 หมู่ 11 บ้านห้วยสาธิตา ตำบลหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี มีสมาชิกจำนวน 80 ราย โดยได้รับการสนับสนุนปัจจัยการผลิตจาก กศน. อำเภอหนองหญ้าปล้อง สำนักงานเกษตรอำเภอ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอหนองหญ้าปล้อง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด/ภาค 8 สำนักงานตรวจบัญชีสหกรณ์เพชรบุรี สหกรณ์การเกษตร และหน่วยงานเอกชน

ปี 2544 กลุ่มแม่บ้านเยาวชนบ้านห้วยสาธิตา ได้จดทะเบียนประกอบการพาณิชย์ในชื่อ กลุ่มแม่บ้าน เยาวชน – กศน. เพื่อผลิตอาหารสำเร็จรูปและผลิตผลไม้แช่อิ่มตามฤดูกาล

ปี 2545 กลุ่มแม่บ้านเยาวชนบ้านห้วยสาธิตาเป็นผู้สนับสนุนกิจกรรมการศึกษานอกโรงเรียนและเป็นครูผู้ปกครองช่วยสอนให้กับ โรงเรียนวัดคอนไก่เตี้ย

ปี 2546 ได้รับคัดเลือกให้เป็นกลุ่มอาชีพดีเด่น ระดับจังหวัดเพชรบุรี และได้ร่วมเป็นวิทยากรการสัมมนาทางวิชาการ ในวันการศึกษานอกโรงเรียน

ปี 2547 ได้รับการรับรองเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนกับกล้วยทอดกรอบ และได้รับคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับสองดาวในผลิตภัณฑ์กล้วยม้วนรสเผ็ดพริกไทย

ปี 2548 กลุ่มแม่บ้านเยาวชนบ้านห้วยสาธิตา ได้จดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนและได้จดทะเบียนเครื่องหมายการค้าสำหรับสินค้ากล้วยแปรรูป

ปี 2549 ได้รับการสนับสนุนและอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมและได้รับคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับสองดาวในผลิตภัณฑ์กล้วยกรอบเค็ม

ปี 2551 นางสุขุมาย เต็มศักดิ์ได้รับการสรรหาจากผู้ดำเนินกิจการวิสาหกิจชุมชนจังหวัดให้เป็นกรรมการผู้แทนวิสาหกิจชุมชน

ปี 2552 กลุ่มแม่บ้านเยาวชนบ้านห้วยสาธิตาได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับสามดาว ในอาหารประเภทกล้วยม้วนรสช็อคโกแลต และเป็นผู้สนับสนุน โครงการ One-2 Call-BrandAge Award ปีที่ 4

ปี 2553 ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับสี่ดาว ในอาหารประเภทกล้วยม้วนรสกระเจียบ และเป็นผู้ให้ความรู้และข้อมูลเพื่อเป็นวิทยาทานแก่นักศึกษามหาวิทยาลัยนานาชาติแสดมฟอร์ด หัวหิน

ปี 2554 ได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับ 1 ประเภทการแข่งขันประกอบอาหารลูกตาลดอยแก้ว และเป็นผู้มีส่วนร่วมในกิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

หลักการคิดในการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเยาชนบ้านห้วยสาธิตา

1. เพื่อลดปัญหาผลผลิตกล้วยล้มตลาด ตกต่ำ
2. เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานให้กับชุมชน ได้มีอาชีพและรายได้เพิ่มให้กับสมาชิก และคนในชุมชน
3. เพื่อเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการเกษตร
4. เพื่อให้สินค้าแปรรูปให้มีคุณภาพ มาตรฐาน มีอายุการเก็บรักษาผลผลิตและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
5. เพื่อให้สมาชิกกลุ่มมีประสบการณ์ในด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
6. เพื่อเป็นการส่งเสริมการอาชีพ ลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ แก้ไขปัญหาความยากจน เพิ่มความเข้มแข็งในชุมชน ใช้หลักเศรษฐกิจพอเพียงตามแนวทางพระราชดำริของในหลวง

แนวทางการบริหารจัดการกลุ่มแม่บ้านเยาชนบ้านห้วยสาธิตา

คณะกรรมการกลุ่มแม่บ้านเยาชนบ้านห้วยสาธิตา ประกอบด้วย

คณะกรรมการกลุ่มแม่บ้านเยาชนบ้านห้วยสาธิตา

1. นางสาวนุมาศ เต็มศักดิ์ ประธาน
2. นางบุญมี วัฒนากร รองประธาน
3. นางศิริวรรณ วัฒนากร รองประธาน
4. นางสาวจินดา รักษาดี เหนรัญญิก
5. นางหนูแดง วัฒนากร ผู้ช่วยเหนรัญญิก
6. นางอำนวย สามศรีโพธิ์แก้ว เลขานุการ
7. นางสาววัชรินทร์ รักไทย ประชาสัมพันธ์
8. นางนิตร รักษาดี กรรมการ
9. นางวรรดี รักไทย กรรมการ
10. นายเสงี่ยม รักไทย กรรมการ
11. นายบัญชา หลักศรี กรรมการ
12. นายเสวก ทรงแก้ว กรรมการ

คณะกรรมการฝ่ายการตลาด

1. นางสาววัลย์ลักษณ์ เต็มศักดิ์

2. นายเสงี่ยม รักไทย

3. นางวิจิตรา ใจทน

ระเบียบข้อตกลง/การประชุม

ข้อตกลงร่วมของสมาชิก

1. จัดประชุมพบปะกันอย่างน้อยเดือนละครั้งหรือตามความจำเป็น
2. สมาชิกทุกคนต้องร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ไขปัญหา
3. สมาชิกต้องตรงเวลาสมาชิกต้องยอมรับสมาชิกใหม่

กิจกรรมที่ดำเนินการและแนวทางการพัฒนา

การดำเนินงานฝ่ายบริหาร

1. จัดทำแผนธุรกิจ
2. จัดทำกฎระเบียบและข้อตกลงของกลุ่มฯ

การดำเนินงานฝ่ายขายและการตลาด

1. นำผลิตภัณฑ์ออกจำหน่ายตามงานเทศกาลงานต่างๆ
2. จัดทำแผนการตลาดปี พ.ศ.2555
3. นำผลิตภัณฑ์ออกไปแนะนำตามหน่วยงานและงานออกร้าน

การดำเนินงานฝ่ายการผลิต

1. ผลิตกล้วยแปรรูปต่างๆ ตามแผนการผลิต
2. ปรับปรุงสูตรและควบคุมการผลิตให้ได้มาตรฐาน
3. จัดทำแผนการผลิต

การดำเนินงานฝ่ายการเงินและการบัญชี

1. จัดทำระเบียบทางการเงิน
2. จัดทำบัญชีรายรับรายจ่ายรายเดือนและสรุปรายปี

การดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์

1. ประสานงานฝ่ายต่างๆของกลุ่ม
2. แจกข่าวสารต่างๆของกลุ่มให้สมาชิกทราบ
3. ออกแนะนำสินค้าตามหน่วยงานและงานออกร้าน

การดำเนินงานฝ่ายจัดหาวัตถุดิบ

1. จัดหากล้วยหรือผลผลิตอื่นๆ ในท้องถิ่นเพื่อเป็นวัตถุดิบในการผลิต

การดำเนินงานฝ่ายจัดซื้อ

1. จัดซื้อวัตถุดิบและวัสดุที่ใช้ในการผลิต

แนวทางการพัฒนา

- ส่งเสริมการผลิตและกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น
- ถ่ายทอดเทคโนโลยีและความรู้
- เป็นแหล่งศึกษาเรียนรู้ และเพิ่มพูนประสบการณ์
- การประชุมเชื่อมโยงเครือข่ายการผลิต และการตลาด
- กิจกรรมเพื่อสังคมและสาธารณะประโยชน์

การระดมทุน

- เงินกองทุนในการเริ่มจัดตั้งกลุ่ม จำนวน 10,700 บาท ได้มาจากการระดมทุนของสมาชิก จำนวน 77 คนๆละ 100 บาท รวม 7,700 บาท งบประมาณสนับสนุนจากกสน. 3,000 บาท
- ปัจจุบันไม่มีการระดมทุน ใช้เงินทุนจากการออม

กระบวนการคิดในการแก้ปัญหา

- มีการรวมกลุ่มประชุมเพื่อปรึกษากระบวนการทำงานและแก้ปัญหาต่างๆ
- ของงบประมาณสนับสนุนเพื่อใช้เป็นเงินทุนในการผลิต
- มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบที่หลากหลาย

องค์ความรู้ที่โดดเด่น

- มีการคิดและแก้ปัญหาต่างๆด้วยตนเองก่อนขอความช่วยเหลือจากหน่วยงานอื่นๆ
- มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ
- มีการรวมกลุ่มที่เข้มแข็ง

ปัจจัยที่ส่งเสริมให้เกิดความสำเร็จอย่างยั่งยืน

1. มีวัตถุดิบในพื้นที่เพื่อทำการผลิต
2. มีการปรับปรุงรูปแบบการผลิตให้มีความหลากหลาย
3. มีการรวมกลุ่มกันอย่างเหนียวแน่น
4. กลุ่มมีชื่อเสียงและมีผู้เข้ามาศึกษาดูงาน
5. ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและได้มาตรฐานการผลิต

4. แนวคิดเกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชน

4.1 ความหมาย

ตามความหมายของสำนักเลขาธิการคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน (2548, น. 2) ดวงเดือน สมวัฒน์ศักดิ์ (2548, น.105) และกรมส่งเสริมการเกษตร (2556ก, น. 9) สรุปได้ว่า วิสาหกิจชุมชน หมายถึง กิจกรรมของชุมชนเกี่ยวกับการผลิตสินค้า การให้บริการหรือกิจกรรมอื่น ๆ โดยกลุ่มคน หรือคณะบุคคลที่เป็นสมาชิกของชุมชนที่มีความผูกพันกัน มีวิถีชีวิตร่วมกันเป็นเจ้าของและร่วมดำเนินกิจการ มุ่งจัดการทุน ความรู้ ภูมิปัญญา และทรัพยากรอย่างสร้างสรรค์ เป็นกลไก ในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจ การสร้างรายได้ เพื่อการพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน เป็นเครื่องมือแก้ปัญหาและพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม

ดร. สมิตะเกษตริณ (2552, น. 7-8) กล่าวว่า บริบทของวิสาหกิจชุมชนที่เกี่ยวข้องกับบริบทของชุมชน ประกอบด้วย ลักษณะและโครงสร้างของสังคม รูปแบบความเป็นอยู่ อาชีพและรายได้ ความรู้ ภูมิปัญญา การประยุกต์และการสืบทอด รวมถึงประสบการณ์จากผู้รู้ในชุมชน การบริหารจัดการและการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรในชุมชน และสถานการณ์ของวิสาหกิจชุมชน ประกอบด้วย ความเป็นมา การพัฒนาการขององค์กร โครงสร้างและการบริหารจัดการองค์กร ทรัพย์สินและการเงิน การดำเนินงาน/กิจกรรมขององค์กร การบริหารจัดการด้านผลผลิต และการตลาดขององค์กร เป็นต้น

4.2 ความสำคัญของวิสาหกิจชุมชน

กรมส่งเสริมการเกษตร (2556ก, น. 9) ระบุว่า วิสาหกิจชุมชน เป็นกลไกขับเคลื่อนระบบเศรษฐกิจชุมชนจากภาคการผลิตและบริการ จากกิจกรรมที่มีความหลากหลายเน้นกระบวนการเรียนรู้และการพึ่งพาตนเอง โดยการพัฒนาค้นคว้ากับการพัฒนาการร่วมกัน ก่อให้เกิดทางเลือกใหม่ที่สร้างสรรค์จากทุนของชุมชน เกิดการสร้างงานและสร้างรายได้ สำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน (2548, น. 5) ระบุว่าวิสาหกิจชุมชนเป็นการประกอบกิจการในระดับชุมชนที่ได้รับการรับรองตามกฎหมาย มีสิทธิในการได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนาการที่ตรงตามความต้องการ จากมาตรการที่คณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนจัดให้

4.3 ลักษณะสำคัญของวิสาหกิจชุมชน

เสรี พงศ์พิศ (2544, น. 24-27) กล่าวว่า วิสาหกิจชุมชนเป็นการประกอบกิจการที่ชุมชนเป็นเจ้าของและผู้ดำเนินการ สร้างผลผลิตจากกระบวนการในชุมชน จากวัตถุดิบ ทรัพยากร แรงงาน และภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนอย่างสร้างสรรค์ เพื่อการพัฒนาของชุมชนผ่านกระบวนการ

เรียนรู้และการเชื่อมโยงกิจกรรมต่าง ๆ อย่างเหมาะสม มีการพึ่งพาตนเองของครอบครัวและชุมชน เป็นเป้าหมาย กรมส่งเสริมการเกษตร (2556ก, น. 11) ระบุว่า วิสาหกิจชุมชนสามารถ แบ่งเป็น 2 ประเภท โดยแบ่งตามกิจกรรมที่ดำเนินการ ประกอบด้วย การแปรรูปหรือการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสร้างมูลค่าเพิ่มจากการผลิตทางการเกษตรที่เป็นอาชีพหลัก รวมถึงทรัพยากรและภูมิปัญญาของชุมชน เพื่อลดรายจ่ายและการพึ่งพาตนเอง และการแบ่งตามระดับการพัฒนา ประกอบด้วย วิสาหกิจชุมชนพื้นฐาน เพื่อการบริโภคหรือใช้ประโยชน์ในครอบครัวและชุมชน และขั้นก้าวหน้า ที่เป็นพัฒนาต่อเนื่องจากระดับพื้นฐาน โดยดำเนินการอย่างเป็นระบบ ใช้ทุนและเทคโนโลยี ตอบสนองชุมชน เครือข่าย และการตลาด

ดังนั้น วิสาหกิจชุมชนจึงเป็นกิจการที่ดำเนินการ โดยคนในชุมชนเพื่อผลิตสินค้าหรือบริการ ตอบสนองความต้องการของชุมชนและการพึ่งพาตนเอง เน้นการจัดทุน ความรู้ และทรัพยากรอย่างสร้างสรรค์

5. แนวคิดแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

5.1 กรรมวิธีการแปรรูปกล้วย (วิจัย ฤทธิษณาสันต์, 2559)

กล้วยเป็นผลผลิตทางการเกษตรชนิดหนึ่งที่ปลูกง่าย ให้ผลผลิตจำนวนมาก และสามารถนำมาใช้ ประโยชน์ได้ทุกส่วน โดยผลสุกนอกจากจะใช้รับประทานเป็นผลไม้แล้ว ยังสามารถนำมาปรุงอาหารคาวหวาน และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ เทคโนโลยีการแปรรูปกล้วยทั้งด้านอาหาร และไม่ใช่อาหาร สามารถสรุป ได้ดังนี้

(1) การอบ/ตาก เป็นการใช้นโยบายการอบแห้ง/ตากแห้ง อุณหภูมิที่ใช้ไม่เกิน 70 องศาเซลเซียส เป็นการระเหยน้ำออกน้ำตาลในกล้วยจะเพิ่มขึ้น มีการบ่มในขั้นตอนสุดท้ายก่อน นำสู่ตลาด

(2) การทอด เป็นการใช้นโยบายการระเหยน้ำออก โดยการทอดในน้ำมันที่ร้อน อุณหภูมิที่ใช้ 160-180 องศาเซลเซียส หากเป็นกล้วยดิบมีส่วนประกอบเป็นแป้ง การทอดทำให้แห้งและกรอบ เช่น กล้วยฉาบ หากเป็นชิ้นหนา จะกรอบนอกนุ่มใน เช่น กล้วยทอด

(3) การปิ้ง เป็นการใช้นโยบายการปิ้ง ทำให้แป้งกล้วยสุกและร้อนระอุ ภายในผิวนอกจะแห้ง แข็ง และเนื้อในนุ่ม อุณหภูมิความร้อนที่ใช้ปิ้งจะสูงเกิน 100 องศาเซลเซียส

(4) การต้ม/นึ่ง กล้วยที่ห่ามนำไปต้มในน้ำร้อน หรือนึ่งด้วยไอน้ำจนสุก และลอกเปลือกออกได้ง่าย หากต้ม/นึ่ง จนสุก จะใช้กล้วยต้มผสมมะพร้าวคั่วลูกน้ำตาล

(5) การแปรรูปเชือกกล้วย จะใช้มือ /เครื่อง ถัด/ดึง กาบกล้วยออกเป็นเส้น ตามยาวรมด้วยกามะถันแล้ว ตาก/อบ จนแห้งสนิท

(6) การทำกระทงใบตอง จะเลือกใช้ใบกล้วยที่อ่อน-แก่ปานกลาง ที่มีสภาพสมบูรณ์มาทำความสะอาด อาจอบ/นึ่ง/จุ่มในน้ำร้อน ให้เส้นใยอ่อนตัว แล้วพับเป็นกระทง อารมณ์กำมะถันแล้วตากให้แห้งสนิท

การแปรรูปกล้วย (เบญจมาศ ศิลาชัย, 2548) กล้วยสามารถนำมาแปรรูปได้ 2 ลักษณะ คือ

5.2 การแปรรูปจากกล้วยดิบ

กล้วยอบเนย กล้วยฉาบ หรือกล้วยกรอบแก้ว โดยใช้กล้วยดิบ เช่น กล้วยน้ำว้า กล้วยหอมกล้วยหักมุก นำมาฝานบางๆ ตามยาว หรือตามขวาง อาจจะมีฝีมดสักครู่ หรือฝานลงกระทะทันทีก็ได้ และทอดในกระทะที่ใส่น้ำมันท่วม เมื่อขึ้นกล้วยสุกจะลอย ก็ตักขึ้นและซับน้ำมันด้วยกระดาษฟาง จากนั้นอาจนำไปคลุกเนย เรียกว่า กล้วยอบเนย หรือฉาบให้หวานด้วยการนำไปคลุกกับน้ำตาลที่เคี่ยวจนเกือบแห้งในกระทะ เรียกว่า กล้วยฉาบ (ภาพที่ 2.2) หรือนำไปคลุกในน้ำเชื่อม แล้วเอาลงทอดอีกครั้งอย่างรวดเร็ว เรียกว่า กล้วยกรอบแก้ว



ภาพที่ 2.2 ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปจากกล้วยดิบ

(ที่มา : <http://www.smeleader.com/ขายกล้วยฉาบ-กล้วย/>)

แป้งกล้วย นำกล้วยดิบมาล้างให้สุก ปอกเปลือก หั่น และอบให้แห้ง แล้วบดให้ละเอียด เป็นแป้งใช้ทำขนมกล้วย และบัวลอย หรือผสมกับแป้งเค้กใช้ทำคุกกี้ ทำให้มีกลิ่นหอมของกล้วย (ภาพที่ 2.3)



ภาพที่ 2.3 ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปจากกล้วยดิบ

(ที่มา : <http://www.chutamas.info/?p=1212>)

5.3 การแปรรูปจากกล้วยสุก

น้ำผลไม้ นำเนื้อกล้วยที่สุกมาหมักใส่เอนไซม์เพกทิโนไลติก (Pectinolytic) ความเข้มข้น 0.01 เปอร์เซ็นต์ เพื่อย่อย และบ่มไว้ที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส นาน 1 ชั่วโมง จะได้น้ำกล้วยที่ใส

เครื่องดื่มน้ำที่มีแอลกอฮอล์ ประเทศในทวีปแอฟริกา เช่น ยูกันดา วรันดา บุรุนดี คองโก และแทนซาเนีย นิยมนำกล้วยมาทำเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ต่ำ ในประเทศยูกันดา เรียกเครื่องดื่มชนิดนี้ว่า วารากิ (Waragi) ประเทศฝรั่งเศสนำเนื้อกล้วยสุกบดเหลวผสมกับน้ำ และทำให้ร้อน 65-70 องศาเซลเซียส นาน 1 ชั่วโมง แล้วทำให้เย็นลงที่อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส ต่อมาใส่เอนไซม์เพกทิเนส (Pectinase) ที่ใช้งาน 24 ชั่วโมง ภายใต้บรรยากาศที่เพิ่มคาร์บอนไดออกไซด์ นำส่วนที่เป็นกากมาบด แล้วนำส่วนที่เป็นน้ำมาหมักด้วยเชื้อ *Saccharomyces cerevisiae* ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ภายใต้บรรยากาศที่มีคาร์บอนไดออกไซด์ หรือไนโตรเจน จะได้สุราผลไม้ที่ทำจากกล้วย

ไวน์กล้วย ทำจากกล้วยสุกเติมน้ำตาลหมักกับยีสต์ จะได้ไวน์ที่มีแอลกอฮอล์ประมาณร้อยละ 11-12 เป็นไวน์ที่มีรสชาติชนิดหนึ่ง (สุนทรีย์ แสงสีโสศ, 2543)

กล้วยตาก นำกล้วยที่สุกงอมมาปอกเปลือก และนำไปตากแดด 1-2 แดด จากนั้นนำมาคลึงเพื่อให้กล้วยนุ่ม แล้วนำไปตากอีก 5-6 แดด หรือจนกว่ากล้วยจะแห้งตามต้องการ (ในทุกๆ วันที่เก็บ ให้นำกล้วยทั้งหมดมารวมกัน น้ำหวานจากกล้วยจะออกมาทุกวัน และกล้วยจะน้ำ แล้วนำไปตากแดด) ระวังอย่าให้แมลงวันตอม ส่วนการตากอาจใช้แสงอาทิตย์ หรือเตาอบขนาดเล็กที่ใช้พลังงานแสงอาทิตย์หรือไฟฟ้า (ภาพที่ 2.4)



ภาพที่ 2.4 ผลิตรัณฑ์จากการแปรรูปจากกล้วยสุก

(ที่มา : <https://khoku3.wordpress.com/กลุ่มผู้ผลิต-ผู้ประกอบการ/>)

กล้วยกวน นำกล้วยสุกหอมมายี แล้วเคล้ากับน้ำตาลและกะทิ นำไปกวนในกระทะที่ไม่เป็นสนิม กวนที่ไฟอ่อนๆ จนสุกเหนียว ปั้นเป็นก้อนกลม หรือสี่เหลี่ยม แล้วห่อด้วยกระดาษแก้ว (ภาพที่ 2.5)



ภาพที่ 2.5 ผลิตรภัณฑ์จากการแปรรูปจากกล้วยสุก

(ที่มา : <http://www.thaihof.org/main/article/detail/2448>)

ทอฟฟี่กล้วย คล้ายกล้วยกวน แต่ใส่เบะแซะ จึงทำให้แข็งกว่ากล้วยกวน



ภาพที่ 2.6 ผลิตรภัณฑ์จากการแปรรูปจากกล้วยสุก

(ที่มา : <http://arit.kpru.ac.th>)

ข้าวเกรียบกล้วย ใช้กล้วยสุกผสมกับแป้งและเกลือ อาจเติมน้ำตาลเล็กน้อยแล้วทำเป็นแท่งยาวๆ นึ่งให้สุก เมื่อสุกปล่อยให้เย็น ผานเป็นชิ้นบางๆ ตากแดดให้แห้ง แล้วนำมาทอดรับประทานเป็นอาหารว่าง ข้าวเกรียบกล้วยนี้หากใช้กล้วยที่มีกลิ่นจะทำให้หอม

นอกจากนี้ ยังสามารถนำผล กล้วย และหยวกกล้วย มาทำอาหารทั้งคาวและหวานได้ เช่น กล้วยเชื่อม ขนมกล้วย ข้าวต้มมัด แกงเลียงหัวปลี ยำหัวปลี ทอดมันหัวปลี แกงหยวกกล้วย เป็นต้น การแปรรูปกล้วยสามารถช่วยเก็บรักษาผลผลิตไว้ได้นานขึ้น รวมถึงช่วยสร้างผลิตภัณฑ์รูปแบบ

ใหม่ที่มีคุณภาพ และเป็นที่ต้องการของตลาด ส่งผลให้สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรอีกด้วย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยแปรรูป (สำนักเทคโนโลยีชุมชน, 2559)

กล้วยเล็บมือนางเป็นกล้วยที่ปลูกกันมากในพื้นที่ภาคใต้ของประเทศไทย โดยเฉพาะจังหวัดชุมพร ผลมีลักษณะคล้ายนิ้วมือ เนื้อนุ่ม เมื่อสุกมีกลิ่นหอมและมีรสหวาน ประกอบกับมีสารอาหารที่สำคัญ คือ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน แคลเซียม วิตามินเอ และวิตามินซี ทำให้เป็นที่นิยมสำหรับผู้บริโภค กรมวิทยาศาสตร์บริการ จึงใช้องค์ความรู้ทางเทคโนโลยีอาหารในการศึกษาวิจัยแปรรูปกล้วยเล็บมือนาง เพื่อพัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ๆ และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปกล้วยเล็บมือนาง (ภาพที่ 2.7) ได้แก่ น้ำกล้วยพร้อมดื่ม น้ำกล้วยเล็บมือนางหวานเข้มข้น เครื่องดื่มกล้วยกึ่งสำเร็จรูป แป้งกล้วยเล็บมือนาง กล้วยเล็บมือนางอบเนย กล้วยเล็บมือนางอบแห้ง กล้วยเล็บมือนางแผ่นบาง กล้วยเล็บมือนางทอดกรอบ (รสป่าปริการ สบาร์บีคิว) ลูกก๊วยกล้วยเล็บมือนาง ข้าวเกรียบกล้วยเล็บมือนาง กล้วยเล็บมือนางหยี ทองม้วน กล้วยเล็บมือนาง แยมกล้วยเล็บมือนางผสมน้ำส้มเขียวหวาน แยมกล้วยเล็บมือนางผสมสับปะรด กล้วยเล็บมือนางในน้ำเชื่อม หรือในน้ำกะทิ บรรจุในขวดแก้วหรือกระป๋อง และไอศกรีมกล้วยเล็บมือนางจากการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนนี้ทำให้มีการพัฒนาและส่งเสริมให้เกิดหมู่บ้านแม่ข่ายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ที่เรียกว่า “หมู่บ้านผลิตภัณฑ์กล้วยแปรรูป” อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร



ภาพที่ 2.7 ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปกล้วยเล็บมือนาง

(ที่มา : <http://www.dss.go.th/images/applied-research/2557/04-2557.pdf>)

6. แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการเกษตร

6.1 แนวคิดเกี่ยวกับการส่งเสริมการเกษตร

การส่งเสริมการเกษตรมีวิวัฒนาการมาตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัย โดยมีกาปรับเปลี่ยนไปตามการเปลี่ยนแปลงของระบบเกษตรกรรม คือ ริเริ่มด้วยระบบส่งเสริมเกษตรแบบธรรมชาติ

แล้วปรับเปลี่ยนเป็นแบบบริการ โดยเป็นทั้งกระบวนการให้การศึกษาอบรมและเป็นการศึกษาตลอดชีวิต เป็นการให้บริการความรู้ทางเกษตร และเป็นการผสมผสานแนวคิดของการใช้ความรู้ด้านการเกษตร เทคโนโลยีที่เหมาะสม การมีส่วนร่วมของเกษตรกร และความรู้ภูมิปัญญาพื้นบ้านนำไปปรับใช้ในกระบวนการส่งเสริมการเกษตรให้เหมาะสมกับสภาพภูมิสังคมของเกษตรกร ซึ่ง พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์ (2553, น.3-14) สรุปว่า การส่งเสริมการเกษตร (Agricultural Extension) คือ การบริการการศึกษาแบบเสริม หรือขยายออกไปสู่ประชาชนทั่วไป เป็นกระบวนการถ่ายทอดวิชาความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ และการบริการอื่นๆ ที่จำเป็นต่อการผลิตทางการเกษตรโดยอาศัยการให้การศึกษาแบบนอกโรงเรียนแก่เกษตรกร ครอบครัวเกษตรกร และบุคคลอื่นที่สนใจ โดยวิธีการฝึกปฏิบัติจริง และเน้นถึงการให้ความช่วยเหลือเพื่อให้เกษตรกรสามารถช่วยเหลือตนเองได้ ในการปรับปรุงพัฒนาประสิทธิภาพในการผลิตและความเป็นอยู่ดีขึ้นอย่างยั่งยืน ทั้งทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม และสอดคล้องเหมาะสมกับสภาพภูมิสังคมของเกษตรกร และ พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์ (2553, น.3-25) ยังสรุปว่าการส่งเสริมการเกษตรมีบทบาทสำคัญที่จะช่วยให้เกษตรกรและครอบครัวได้รับปัจจัยหรือนำปัจจัยต่างๆ มาใช้อย่างมีประสิทธิภาพเพื่อการพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตของเกษตรกร โดยการส่งเสริมการเกษตรจะมีบทบาทในการนำนโยบายของรัฐไปปฏิบัติให้เป็นไปตามที่ได้กำหนดไว้ นำผลงานวิจัยที่ได้ไปเผยแพร่สู่บุคคล เป้าหมายตามความเหมาะสม และ/หรือ นำปัญหาที่เกิดขึ้นจากบุคคลเป้าหมายในการทำการเกษตรไปสู่งานวิจัย มีบทบาทในการให้การศึกษาแบบนอกระบบ เพื่อช่วยให้บุคคลเป้าหมายที่ขาดโอกาส ได้มีโอกาสในการพัฒนาอาชีพของตน ได้เรียนรู้ และรับทราบเรื่องราวต่าง ๆ การส่งเสริมการเกษตรจะมีบทบาทในการที่จะทำให้มีการใช้ปัจจัยการผลิตอัน ได้แก่ ที่ดิน แรงงาน และทุน อย่างมีประสิทธิภาพ และรู้จักพัฒนาอยู่ตลอดเวลา เพื่อเป็นการอนุรักษ์ปัจจัยการผลิตเหล่านี้ไว้ มีบทบาทอย่างมากในการสร้างให้เกษตรกรหรือบุคคลเป้าหมายมีเครดิต หรือเกิดการยอมรับจากสถาบันการเงินเพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพทางการผลิต การเพิ่มผลผลิต การจัดตั้งกลุ่มต่าง ๆ โดยการให้ความรู้และคำแนะนำในเรื่องของสินเชื่อ และแม้ว่าการส่งเสริมการเกษตรจะมีได้มีบทบาทเกี่ยวกับการตลาดโดยตรง แต่ก็มีส่วนสำคัญในการที่จะให้ข้อมูลการตลาด หรือการจัดการด้านการตลาดแก่เกษตรกรเพื่อเป็นแนวทางในการตัดสินใจการผลิตของเกษตรกร

หลักการส่งเสริมการเกษตร

หลักการส่งเสริมการเกษตร หมายถึงแนวทางที่นักส่งเสริมการเกษตรควรปฏิบัติในการทำงาน เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของงานส่งเสริม พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์ (2553, น.3-45) ระบุว่าประเด็นสำคัญต่าง ๆ ที่น่าจะนำมาพิจารณากำหนดเป็นหลักการส่งเสริมการเกษตรมีอยู่ 7 ประเด็นด้วยกันคือ

1. ลักษณะของระบบงานส่งเสริมการเกษตรเป็นอย่างไร
2. ใครคือผู้ที่เกี่ยวข้องกับงานส่งเสริมการเกษตร
3. อะไรคือสิ่งที่จะนำไปส่งเสริมให้แก่บุคคลเป้าหมายนั้น
4. ทำอย่างไรจึงจะถ่ายทอดให้บุคคลเป้าหมายรับรู้และเข้าใจในสิ่งที่เรานำไปส่งเสริม
5. ทำอย่างไรบุคคลเป้าหมายจึงจะยอมรับในสิ่งที่นำไปส่งเสริมและนำไปปฏิบัติให้บังเกิดผลในทางที่ดีในการพัฒนาตนเองและการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต
6. จะใช้สิ่งใดเป็นตัวชี้วัดว่างานส่งเสริมนั้นประสบผลสำเร็จ
7. จะรักษาสภาพแห่งความสำเร็จนั้นให้ยืนนาน ได้อย่างไร

หลักการของงานส่งเสริมการเกษตรมีความสำคัญในการที่ช่วยให้ผู้เกี่ยวข้องในการส่งเสริมการเกษตรได้มีกรอบหรือแบบฉบับที่ควรยึดถือปฏิบัติไปเป็นแนวทางเพื่อให้งานส่งเสริมการเกษตรนั้นสามารถดำเนินงานบรรลุเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพในการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของเกษตรกรและบุคคลเป้าหมาย แม้ว่าการปฏิบัติในรายละเอียดอาจมีความแตกต่างกันไปบ้างตามสภาพภูมิสังคมของเกษตรกรและกลุ่มเป้าหมาย แต่ก็ยังอยู่ในขอบเขตหรือแนวทางตามหลักการส่งเสริมการเกษตรที่ได้วางไว้ ซึ่งจะช่วยให้ผู้ที่ปฏิบัติงานด้านการส่งเสริมการเกษตรไม่หลงทางและไม่เสียเวลาในการที่จะทำงานอย่างมีประสิทธิภาพและบรรลุเป้าหมาย

วิธีการส่งเสริมการเกษตร บุญธรรม จิตต่อนันต์ (2540) กล่าวว่าวิธีการส่งเสริมการเกษตรมีอยู่ 3 วิธี คือ

1. วิธีการส่งเสริมรายบุคคล ประกอบด้วย การเยี่ยมที่บ้านและ ไร่ นา บุคคลมาพบ ณ สำนักงาน การติดต่อทางจดหมาย และการติดต่อทางโทรศัพท์
2. วิธีการส่งเสริมแบบกลุ่ม ประกอบด้วย การประชุมเกี่ยวกับการส่งเสริม การสาธิต ทัศนศึกษา การจัดฝึกอบรมพิเศษ การทดสอบในท้องถิ่น และการจัดงานวันเกษตรกร
3. วิธีการส่งเสริมมวลชน ประกอบด้วย หนังสือพิมพ์ นิทรรศการ เอกสาร เผยแพร่ วิทยุกระจายเสียง ภาพยนตร์ โทรทัศน์ การประกวด การรณรงค์

วิธีการส่งเสริมแบบกลุ่ม จะช่วยบุคคลเป้าหมายให้ได้รายละเอียดในเรื่องที่สนใจมากขึ้น และนำไปสู่การไตร่ตรอง (Evaluation) ลองทำดู (trial) หากทดลองทำก็เป็นการพิสูจน์ด้วยตนเองว่าผลจะออกมาดีหรือไม่ ส่วนวิธีการส่งเสริมรายบุคคล มุ่งส่งเสริมช่วยเหลือแนะนำเฉพาะบุคคลแต่ละรายในด้านเทคนิคและรายละเอียดเฉพาะอย่าง เมื่อเกษตรกรตัดสินใจรับวิธีการใหม่ๆ ไปปฏิบัติ (Adoption) เจ้าหน้าที่ส่งเสริมต้องช่วยเหลือติดตามแนะนำเพื่อให้งานเป็นไปอย่างถูกวิธี และแก้ปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้น เพื่อให้บรรลุผล และเกิดความพึงพอใจตามความคาดหวัง

การจำแนกสื่อเพื่องานส่งเสริมการเกษตร เบญจมาศ อยู่ประเสริฐ (2556) ได้กล่าวว่า รูปแบบของสารสนเทศในการส่งเสริมการเกษตร อาจอยู่ในลักษณะของข้อมูลตัวเลข ตัวอักษร ข้อมูล ตัวอักษร โดยรวมข้อมูลตัวเลขและตัวอักษรเข้าด้วยกัน ข้อมูลกราฟฟิกเป็นรูปภาพ รูปถ่าย รูปจำลอง รูปวาด ข้อมูลเรียง ทั้งนี้ข้อมูลสารสนเทศ และความรู้ที่ได้รวบรวมเพื่อใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ มีการจัดเก็บให้สะดวกในการเผยแพร่ในรูปภาพต่าง ๆ ยิ่งในปัจจุบันเทคโนโลยีสารสนเทศก้าวหน้าขึ้นทำให้มีการผลิตสารสนเทศในรูปของสื่อๆมากมายได้แก่

1. สิ่งพิมพ์ เป็นสื่อที่ใช้กันแพร่หลายในปัจจุบัน ซึ่งอาจอยู่ในรูปของสิ่งพิมพ์ที่ไม่เผยแพร่และสิ่งพิมพ์ที่เผยแพร่ เช่น หนังสือวารสารเอกสารรายงานหรืออาจอยู่ในรูปของบันทึก เช่น บันทึกการปฏิบัติงาน สิ่งพิมพ์มีข้อดีคือค่าใช้จ่ายราคาถูก ไม่ต้องใช้อุปกรณ์พิเศษช่วย มีระบบการผลิตและเผยแพร่ที่กว้างขวาง แต่มีข้อจำกัดคือไม่คงทนถาวรและค่าจัดส่งแพง

2. วัสดุย่อส่วน เป็นแผ่นฟิล์มขนาด 16 หรือ 35 มิลลิเมตร ในแผ่นฟิล์มจะเป็นรูปถ่ายย่อของเอกสารเช่นเดียวกับเอกสารที่จัดทำเป็นเล่ม ในแผ่นฟิล์มแผ่นหนึ่งสามารถบรรจุเอกสารได้หลายหน้า ข้อดีคือประหยัดพื้นที่ในการจัดเก็บ มีความคงทนถาวร สะดวกในการจัดส่งแต่มีข้อจำกัดคือ ต้องใช้ร่วมกับเครื่องอ่าน

3. สื่อเทปเสียงและวิดิทัศน์ เป็นสื่อที่ใช้ในการบันทึกข้อมูลทั้งเสียงและภาพเคลื่อนไหว สะดวก ในการบันทึกข้อมูลโดยข้อมูลที่บันทึกจะเรียงลำดับกันไปตั้งแต่ต้นจนจบ ข้อดีคือสะดวกในการใช้ทั้งบันทึก ปรับปรุงแก้ไขและใช้งาน มีราคาถูก ส่วนข้อเสียคือไม่คงทนถาวรการเข้าถึงข้อมูลต้องเริ่มจากจุดเริ่มต้นไป ตามลำดับทำให้ไม่สะดวกและเสียเวลา

4. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เป็นการจัดพิมพ์ที่อยู่ในรูปของอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งใช้ระบบคอมพิวเตอร์ได้แก่ แผ่นดิสเกตต์จานแม่เหล็กในเครื่องคอมพิวเตอร์แผ่นเลเซอร์ดิสก์ขนาดต่างๆ ที่คุ้นเคยกัน คือ แผ่นซีดีรอม สามารถจัดส่งผ่านระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ โดยสามารถจัดส่งสารสนเทศจากเครื่องคอมพิวเตอร์เครื่องหนึ่งไปยังอีกเครื่องหนึ่งหรือจากเครือข่ายหนึ่งไป โดยใช้ระบบอินเทอร์เน็ตซึ่งทำให้การเผยแพร่สารสนเทศทำได้อย่างสะดวก รวดเร็ว และคล่องตัว เกิดการเผยแพร่สารสนเทศอิเล็กทรอนิกส์เช่น หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (electronic book)

สรุปได้ว่า การส่งเสริมการเกษตร ถือการถ่ายทอด หรือเผยแพร่ บริการความรู้และประสบการณ์ใหม่ๆ เกี่ยวกับการเกษตรแก่เกษตรกร ตลอดจนให้คำปรึกษา และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเพื่อเข้าใจในปัญหาต่างๆ ให้เกษตรกรนำไปคิด ตัดสินใจ และปฏิบัติตามเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ซึ่งการส่งเสริมการเกษตรเป็นการให้การศึกษาตลอดชีวิต ต้องทำอย่างต่อเนื่องโดยจัดให้มีความสัมพันธ์ส่งเสริมสนับสนุนซึ่งกันและกัน โดยหลักการส่งเสริมการเกษตร

ต้องสอดคล้องกับความต้องการและความสนใจ ตรงเป้าหมายเป็นการทำงานร่วมกับเกษตรกร เป็น การแลกเปลี่ยนแบบสองทาง

6.2. ทฤษฎีความต้องการ

(Maslow, 1954: 80-91) ระบุว่าบุคคลจะมีความต้องการที่เรียงลำดับจากพื้นฐานน้อย ที่สุดไปยังระดับสูงสุด ขอบข่ายของมาสโลว์จะอยู่บนพื้นฐานของสมมุติฐานรากฐาน 3 ข้อ คือ

1. บุคคล คือ สิ่งที่มีชีวิตที่มีความต้องการ ความต้องการของบุคคลสามารถมีอิทธิพล ต่อพฤติกรรมของพวกเขาได้ ความต้องการที่ยังไม่ได้รับการตอบสนองเท่านั้น สามารถมีอิทธิพล ต่อพฤติกรรมความต้องการที่ถูกตอบสนองเท่านั้น สามารถมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมความต้องการ แล้วจะไม่เป็นสิ่งที่จูงใจ

2. ความต้องการของบุคคลจะเรียงลำดับความสำคัญหรือเป็นลำดับจากความต้องการ ขึ้นพื้นฐาน (เช่น อาหาร และที่อยู่อาศัย) ไปจนถึงความต้องการที่ซับซ้อน

3. บุคคลที่ก้าวไปสู่ความต้องการระดับต่อไปเมื่อความต้องการระดับต่ำลงมาได้ถูก ตอบสนองอย่างดีแล้วเท่านั้น นั่นคือ คนงานจะมุ่งไปสู่การตอบสนองความต้องการสภาพแวดล้อม ในการทำงานที่ปลอดภัยก่อน ก่อนที่จะถูกจูงใจให้มุ่งไปสู่การตอบสนองความต้องการทางสังคม Maslow ทำการศึกษา เขาแบ่งความต้องการของมนุษย์เป็น 5 ลำดับ ลำดับ 1-4 เป็นความต้องการ ขั้นต้น ลำดับที่ 5 เป็นความต้องการขั้นสูงสุด

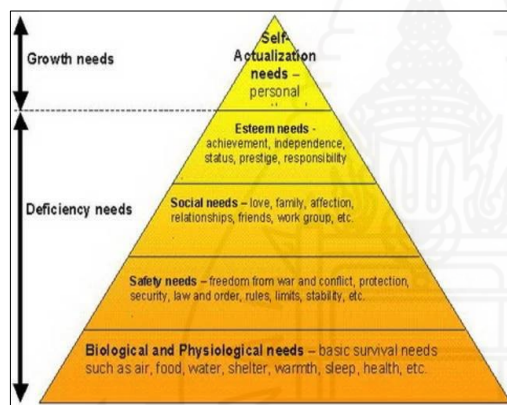
ลำดับขั้นที่ 1 ความต้องการทางสรีระ (Physiological Needs) ซึ่งเป็นความต้องการทาง ลำดับต่ำสุด ความต้องการเหล่านี้หมายถึงแรงผลักดันทางชีววิทยาพื้นฐาน เช่น ต้องการอาหาร อากาศ น้ำ และที่อยู่อาศัย เพื่อสนองความต้องการเหล่านี้ องค์กรจะต้องให้เงินเดือนอย่างเพียงพอแก่ บุคคลจะรับภาระสภาพการดำรงชีวิตอยู่ได้ (เช่น อาหาร และที่อยู่อาศัย) โดยทั่วไปความต้องการ ทางร่างกายจะถูกตอบสนองด้วยรายได้ที่เพียงพอ และสภาพแวดล้อมของงานที่ดี เช่น ห้องน้ำ สะอาด แสงสว่างที่มีเพียงพอ อุณหภูมิที่สบายและการระบายอากาศที่ดี

ลำดับขั้นที่ 2 ความต้องการความปลอดภัย (Safety Needs) ความต้องการนี้เป็นลำดับ ความต้องการขั้นที่ 2 ซึ่งถูกกระตุ้นภายหลังจากความต้องการทางร่างกายถูกตอบสนองแล้ว ความ ต้องการความปลอดภัย หมายถึง ความต้องการสภาพแวดล้อมที่ปลอดภัยปราศจากอันตรายทางด้าน ร่างกายและจิตใจ หากองค์กรสามารถตอบสนองความต้องการนี้ได้หลากหลายแนวทาง เช่น การ ให้ประกันชีวิต และสุขภาพ สภาพแวดล้อมการทำงานที่ปลอดภัย กฎ และข้อบังคับที่ยุติธรรม และ การยอมรับให้มีสภาพแรงงาน เป็นต้น

ลำดับขั้นที่ 3 ความต้องการทางสังคม (Belonging Needs) หมายถึง ความต้องการที่จะร่วม และได้รับการยอมรับในสังคม ความเป็นมิตรและความรักเพื่อนร่วมงาน เช่น ความอยากมีเพื่อน มีพวกพ้อง มีกลุ่ม มีครอบครัว และมีความรัก เป็นต้น

ลำดับขั้นที่ 4 ความต้องการเป็นที่ยอมรับยกย่องและให้เกียรติยศชื่อเสียง (Esteem needs) เป็นความต้องการระดับที่ 4 ความต้องการเหล่านี้หมายถึงความต้องการของบุคคลที่จะสร้างการเคารพตนเอง และการชมเชยจากบุคคลอื่นจะเป็นความต้องการประเภทนี้ เช่น การประกาศ “บุคคลดีเด่น” ประจำเดือนถือเป็นตัวอย่างของการตอบสนองความต้องการเกียรติยศ ชื่อเสียง

ลำดับขั้นที่ 5 ความต้องการความสมหวังในชีวิต (Self-Actualization needs) ความต้องการความสมหวังของชีวิตคือความต้องการระดับสูงสุด เป็นความต้องการที่จะบรรลุความสมหวังของตนเองด้วยการใช้ความสามารถ ทักษะ และศักยภาพอย่างเต็มที่ บุคคลที่ถูกใจด้วยความต้องการความสมหวังของชีวิต และแสวงหางานที่ท้าทายความสามารถ



ภาพที่ 2.8 แสดงลำดับความต้องการของมนุษย์ตามแนวคิดของมาสโลว์
ที่มา : <https://www.gotoknow.org/posts/415694>

7. ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สมโภช พจนพิมล, วรพรรณ บัญชาจากรัตน์ และวรางคณา สมพงษ์ (2551) วิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้าทอดกรอบทรงเครื่อง มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้าทอดกรอบทรงเครื่อง โดยใช้กลุ่มการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคจำนวน 200 คน

ผลวิจัยพบว่า กล้วยน้ำว้าทอดกรอบทรงเครื่องหน้าเมล็ดมะม่วงหิมพานต์มีคะแนนความชอบทางด้านสี กลิ่นรส รสชาติ ความกรอบและความชอบโดยรวมมากกว่ากล้วยน้ำว้าทอดกรอบหน้าอื่น ๆ โดยมีคะแนนความชอบอยู่ในช่วง 6.22 – 7.01 กล้วยน้ำว้าทอดกรอบทรงเครื่อง

หน้างาน มีคะแนนทางด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่นรส รสชาติ ความกรอบและความชอบโดยรวม ในช่วง 6.18 - 6.53 ในขณะที่ผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้าทอดกรอบหน้าปลาข้าวสารมีคะแนนความชอบด้านต่าง ๆ ต่ำที่สุด โดยมีคะแนนในช่วง 5.48 – 6.40 และร้อยละ 71 ของผู้บริโภคสนใจซื้อผลิตภัณฑ์และยอมรับผลิตภัณฑ์ในราคา 30 บาท ต่อน้ำหนัก 100 กรัม

สุนันทา คะเนนอก (2556) วิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเปลือกกล้วยน้ำว้าเพื่อสุขภาพ มีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเปลือกกล้วยน้ำว้าเพื่อสุขภาพ ศึกษาผลิตภัณฑ์ชาเปลือกกล้วยน้ำ ว้าเพื่อสุขภาพในด้านประสาทสัมผัสและเพื่อศึกษาการยอมรับชาเปลือกกล้วยน้ำ ว้าเพื่อสุขภาพของผู้บริโภค กลุ่มอย่าง 80 คน โดยใช้แบบทดสอบทางด้านประสาทสัมผัส วิธี 7-Point Hedonic scale

ผลวิจัยพบว่า พบว่า กล้วยน้ำ ว้าห่ามอายุ 3 วันหลังจากตัดกล้วยดิบจะมีรสฝาดเล็กน้อย เมื่อนำ มาผลิตชาจะได้รสชาติ น้ำตาลอ่อนกล้วยน้ำ ว้าสุก มีรสหวานสีน้ำตาลอ่อนเหมาะสมกับการผลิตชา ด้านประสาทสัมผัส มีความแตกต่าง สูตร ผงชาเปลือกกล้วย 2 กรัม ผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด ได้แก่ ด้านสี ด้านกลิ่น ด้านรสชาติ ด้านเนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม

นิพนธ์นิภา บุญช่วย (2560) วิจัยเรื่อง การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนของการปลูกกล้วยน้ำว้าในเขตอำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนในการลงทุนปลูกกล้วยน้ำว้าและศึกษาสาเหตุของการเลือกอาชีพการปลูกกล้วยน้ำว้าของเกษตรกรอำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี สัมภาษณ์เชิงลึก 10 คน

ผลวิจัยพบว่า เกษตรกรมีที่ดินที่ใช้ในการปลูกกล้วยน้ำว้าเป็นของตนเองทุกคน มีประสบการณ์ในการปลูกกล้วยน้ำว้ามากกว่า 5 ปี ถึงร้อยละ 60 ซึ่งแสดงให้เห็นว่าเกษตรกรส่วนใหญ่มีความชำนาญในการปลูกกล้วยน้ำว้าพอสมควรและใช้เงินทุนส่วนตัวในการ ปลูกกล้วย คิดเป็นร้อยละ 80 และร้อยละ 20 ที่ใช้ทั้งทุนส่วนตัวและเงินกู้ยืม ซึ่งแหล่งเงินทุนที่เกษตรกร กู้ยืม คือ สหกรณ์ยูเนียนและสหกรณ์อำเภอท่ายาง และข้อมูลของต้นทุนและผลตอบแทนในการปลูกกล้วยน้ำว้า พบว่า การปลูกกล้วยน้ำว้าต่อไร่ต่อปีมีเงินลงทุนครั้งแรกในระยะเวลา 1 ปี จึงจะสามารถสร้างรายได้ให้กับ เกษตรกร เท่ากับ 33,884.55 บาท หลังจากเกษตรกรมีรายได้จากการขายกล้วยน้ำว้าแล้ว พบว่า มีค่าใช้จ่ายรวม ทั้งหมด 20,184.55 บาท และรายได้ เป็นเงิน 25,728.57 บาท ซึ่งผลผลิตกล้วยน้ำว้าในแต่ละไร่ได้ไม่เท่ากัน ขึ้นอยู่กับความสมบูรณ์ของต้นกล้วยและโรคตายพราย และมีกำไรสุทธิ 5,544.02 บาท และอัตราผลตอบแทน

วาริญา น้อยเทพ, เฉลิมศักดิ์ ตุ่มหิรัญ และจินดา ขลิบทอง (2556) วิจัยเรื่อง การส่งเสริมการพัฒนาการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกรในอำเภอท่าปลา จังหวัดอุตรดิตถ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเพื่อสภาพทางสังคมและเศรษฐกิจ สภาพการผลิตกล้วยน้ำว้า ปัญหาและข้อเสนอแนะ และ

ความต้องการการส่งเสริมการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกรในอำเภอท่าปลา โดยกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 165 คน ใช้สถิติเชิงพรรณนา

ผลวิจัยพบว่า เกษตรกรส่วนใหญ่มีประสบการณ์ในการปลูกกล้วยน้ำว้า และรวมกลุ่มกับญาติและเพื่อนบ้านเพื่อจำหน่ายให้โรงงานแปรรูป นิยมปลูกแบบผสมผสาน พื้นที่ส่วนใหญ่ลาดชัน ไม่มีเอกสารสิทธิ์และแหล่งน้ำ มีโรคระบาดที่พบคือ โรคตายพราย และด้วงงวง เกษตรกรส่วนใหญ่มีปัญหาด้านผลิต ด้านราคาผลผลิต ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย การส่งเสริมการตลาด และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ผลวิจัยยังพบว่า เกษตรกรมีความต้องการการส่งเสริมด้านการตลาด และการดูแลรักษาผลผลิตให้เกิดมูลค่าเพิ่ม

สำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ (2560) ศึกษาเรื่อง การแปรรูปกล้วย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ประมวลสารสนเทศพร้อมใช้นี้ให้ผู้ใช้ได้เข้าถึงสารสนเทศ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในรูปแบบที่เข้าใจได้ง่ายและสะดวกพร้อมใช้ เอกสารประมวลพร้อมใช้ฉบับนี้ให้ความรู้เกี่ยวกับประวัติของกล้วย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกล้วย การจำแนกกล้วย การปลูกกล้วยเพื่อเป็นการค้าในประเทศไทย คุณค่าทางโภชนาการของกล้วย การใช้ประโยชน์จากกล้วย คุณภาพของกล้วยและผลิตภัณฑ์จากกล้วย กรรมวิธีการแปรรูปกล้วย และผลิตภัณฑ์

ผลการศึกษาพบว่า กล้วย (Banana) เป็นพืชล้มลุกขนาดใหญ่สามารถเจริญเติบโตได้ดีในทุกภาคของประเทศไทย จัดอยู่ในวงศ์ Musaceae มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Musa sapientum* L. มีหลากหลายชนิด แต่สายพันธุ์ที่นิยมปลูกเพื่อเป็นการค้าในประเทศไทย มีอยู่ 3 ชนิด คือ กล้วยน้ำว้า กล้วยไข่ และกล้วยหอม กล้วยเป็นผลไม้ที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย เนื่องจากมีคุณค่าทางโภชนาการสูง และมีสรรพคุณช่วยป้องกันและรักษาโรคได้หลายชนิด ซึ่งนอกจากจะบริโภคสดแล้ว ยังสามารถนำกล้วยมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ เพื่อป้องกันกล้วยสดล้นตลาด ยกระดับราคาผลผลิตไม่ให้ตกต่ำ ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา ส่งเสริมการสร้างผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ ทำให้สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงนำองค์ความรู้ทางเทคโนโลยีอาหารมาใช้ในการศึกษาวิจัยการแปรรูปกล้วยเล็บมือนาง เพื่อพัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ๆ และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ จากการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนนี้ ทำให้มีการพัฒนาและส่งเสริมให้เกิดหมู่บ้านแม่ข่ายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ที่เรียกว่า “หมู่บ้านผลิตภัณฑ์กล้วยแปรรูป” อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร เพื่อส่งเสริมให้ชุมชนนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม มาใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพหลัก จนสามารถเป็นแบบอย่างให้แก่หมู่บ้านและชุมชนอื่นต่อไป

จิรษา แสนราชา. (2560). วิจัยเรื่อง กล้วยตากปรุงรสเพื่อสุขภาพ ภายใต้ตราสินค้า T-Banana มีวัตถุประสงค์เพื่อ เพื่อให้กลุ่มผู้ลงทุนและผู้สนใจที่จะร่วมลงทุนได้ทราบถึงนโยบายการ

บริหารจัดการของบริษัท กลยุทธ์ในการดำเนินงาน และทิศทางในการประกอบกิจการในด้านต่าง ๆ ตลอดจนผลประโยชน์ที่ผู้สนใจรวมลงทุนจะได้รับ และเพื่อเป็นแนวทางในการประกอบธุรกิจให้สามารถดำเนินการไปได้อย่างมีประสิทธิภาพตามทิศทางแผนธุรกิจที่ได้วางเอาไว้

ผลวิจัยพบว่า การจัดทำแผนธุรกิจครั้งนี้พบว่า ประมาณการเงินลงทุนขั้นต้นอยู่ที่ 15 ล้านบาท โดยมาจากส่วนของผู้ถือหุ้นทั้งสิ้น ไม่มีการกู้ยืมเงินแต่อย่างใด โดยประมาณการรายได้อยู่ที่ 51 ล้านบาท ในปีแรก และเติบโตโดยเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 5% ต่อปี ในปีที่ 2-5 มีกำไรจากการดำเนินงานในปีแรกที่ 9.2 ล้านบาท และกำไรสุทธิที่ 8.6 ล้านบาท อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขายที่ 16.87, 16.43%, 15.98%, 16.79% และ 17.59% ในปีที่ 1 ถึงปีที่ 5 ตามลำดับ คิดเป็นกำไรสุทธิต่อยอดขายโดยเฉลี่ยต่อปีที่ 16.73% และมีอัตราส่วนผลตอบแทนจากสินทรัพย์รวม (ROA) โดยเฉลี่ยที่ 25.61% และอัตราส่วนผลตอบแทนจากผู้ถือหุ้น (ROE) โดยเฉลี่ยที่ 27.85% หากแผนธุรกิจนี้สามารถดำเนินไปตามที่คาดการณ์ในกรณีปกติ (Base Case) กิจการจะสามารถคืนทุนได้ใน 1 ปี 9 เดือน (PB=1.76 ปี) สามารถสร้างผลตอบแทนภายในโครงการนี้ IRR= 46.84% โดยกิจการสามารถสร้างมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) เป็นเงิน 13,527,565 บาท เมื่อสิ้นสุดโครงการ 5 ปี จากผลการวิเคราะห์ทางการเงินจะเห็นได้ว่าอัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) ค่อนข้างสูงและมากกว่าต้นทุนของเงินทุน(12.98%) และมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) เป็นบวก แสดงให้เห็นว่าโครงการนี้เป็นโครงการที่น่าลงทุน และคุ้มค่ากับการลงทุน

รัชนี เพ็ชรช่าง (2556) วิจัยเรื่อง การพัฒนาศักยภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) สู่สากล กล้วยอบอนามัย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการดำเนินงานในรูปคณะกรรมการเพื่อการบริหารจัดการกลุ่มจำนวน 7 คน

ผลวิจัยพบว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยอบอนามัยเพื่อเพิ่มรสชาติให้มีหลากหลาย โดยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ และเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคภายในประเทศและสามารถส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศได้อีกด้วย ด้านสังคม กลุ่มมีการใช้วัตถุดิบในหมู่บ้าน หมู่บ้านใกล้เคียงและภายในจังหวัดอุตรดิตถ์ เป็นการเสริมสร้าง การเกื้อกูลซึ่งกันและกัน ทำให้มีการเสริมรายได้ให้ชุมชน จากอาชีพหลัก ทำให้เกิดการรักถิ่นฐาน ครอบครัวอบอุ่น ดูแลการปลูกพืชด้วยตนเอง เป็นการดูแลรักษาสิ่งแวดล้อมไปในตัวโดยเฉพาะพื้นที่ที่ไม่สามารถปลูกพืชได้ ให้ปลูกพืชได้ เป็นการฟื้นฟูพื้นที่เสื่อมโทรมไปในตัว ด้านเศรษฐกิจ กล้วยอบอนามัยมาเป็นเลิศได้ใช้วัตถุดิบในหมู่บ้าน หมู่บ้านใกล้เคียงและภายในจังหวัดอุตรดิตถ์ ทำให้ยอดขายเพิ่มขึ้นร้อยละ 20 เป็นเงิน 1,104,000 บาท ทำให้เพิ่มรายได้ของกลุ่ม และเพิ่มรายได้กับคนในชุมชนและจังหวัดเช่นเดียวกัน

ฐิติพงศ์ ปัญญาคำ, และคณะ (2557) วิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากกล้วยน้ำว้าของกลุ่มสตรีแม่บ้านองค์การบริหารส่วนตำบลทับพริก อำเภอรัฐประเทพ ประเทศ จังหวัดสระแก้ว โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแปรรูปกล้วยน้ำว้า กล้วยไข่ และกล้วยหอมทอง เป็นการวิจัยเชิงทดลอง

ผลวิจัยพบว่าพบว่า แป้งกล้วยน้ำว้ามีคุณสมบัติที่เหมาะสมที่สุดในการนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร และอุณหภูมิที่เหมาะสมในการอบอยู่ที่ประมาณ 70 0C ในเวลาประมาณ 24 ชั่วโมง การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้แป้งกล้วยน้ำว้า พบว่า สูตรที่เหมาะสมในการผลิตขนมเกลียวกรอบ ประกอบด้วย แป้งมันกล้วยน้ำว้า 65 กรัม เนยสด 35 กรัม ไข่ไก่ 10 กรัม ผงฟู 1 กรัม เกลือป่น 0.5 กรัม วนิลาผง 1 กรัม และ น้ำตาลไอซิ่ง 30 กรัม มีคุณภาพและมากด้วยคุณค่าทางโภชนาการ มีความปลอดภัยต่อการบริโภคและผลิตเป็นสินค้าเพื่อจำหน่ายในท้องตลาดได้ และพบว่าผลิตภัณฑ์แป้งกล้วยน้ำว้า และคุกกี้อยู่ในมาตรฐานความปลอดภัยของ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

ฐิตินันท์ และคณะ, (2549) ได้ศึกษาเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์เฟรนช์ฟรายจากแป้งกล้วยน้ำว้าและแป้งข้าวเจ้า โดยการนำกล้วยน้ำว้ามาผลิตเป็น และขึ้นรูปเฟรนช์ฟราย แป้งกล้วยน้ำว้าที่ผลิตได้มีลักษณะเป็นผงละเอียดมีสีขาวออกเหลือง และมีกลิ่นหอมของกล้วย นำไปผลิตเฟรนช์ฟรายที่อัตราส่วนแป้งกล้วยน้ำว้าต่อแป้งข้าวเจ้า เท่ากับ 70 : 30 80 : 20 และ 90 : 10 และปริมาณน้ำที่ใช้ผสม คือ 80 90 และ 100 มิลลิลิตร ตามลำดับ นำไปแช่แข็ง อุณหภูมิ -4 องศาเซลเซียส เวลา 10 นาที ทอดที่อุณหภูมิ 177 องศาเซลเซียส เวลา 5 นาที จากการประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส โดยการให้คะแนนความชอบของผู้ทดสอบ จำนวน 20 คน

ผลวิจัยพบว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของแป้งกล้วยน้ำว้า 80 กรัม แป้งข้าวเจ้า 20 กรัม เกลือ 1 กรัมและน้ำ 100 มิลลิลิตร ได้รับการยอมรับมากที่สุด หลังจากนั้นนำสูตรนี้มาพัฒนาวิธีการผลิตเพื่อพัฒนาลักษณะเนื้อสัมผัส พบว่า วิธีการแช่แข็ง และทอดที่อุณหภูมิ 177 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที เป็นวิธีที่ดีที่สุดในการผลิตเฟรนช์ฟรายจากแป้งกล้วยน้ำว้าและแป้งข้าวเจ้า

อชิรญา มั่นมงคลเดช และ ธิดา ธนารักษ์ (2549) วิจัยเรื่อง คำหรับขนมหม้อแกงกล้วยน้ำว้า มีวัตถุประสงค์การวิจัย เพื่อ ทดลองหาตำรับการทำขนมหม้อแกงกล้วยน้ำว้าที่เหมาะสม วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการและศึกษาอายุการเก็บรักษาขนมหม้อแกงกล้วยน้ำว้าในภาชนะอุณหภูมิที่เหมาะสม ขนมหม้อแกงที่ศึกษานี้ทำโดยการเสริมแป้งกล้วยน้ำว้าแทนที่ถั่วบด ใช้ตำรับในการทำ 12 ตำรับ ประกอบด้วยขนมหม้อแกงตำรับทั่วไป และขนมหม้อแกง ตำรับมาตรฐานเสริมแป้งกล้วยน้ำว้า ในปริมาณที่ต่างกัน การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ประเมินคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์แบ่งเป็น 3 ชุด คือ ชุดแรกชิมโดยผู้เชี่ยวชาญ (ก) จำนวน 10 คน ชุดสองชิมโดยกลุ่มบุคคลทั่วไป จำนวน 30 คน และชุดสามประเมินผลผลิตภัณฑ์ที่ศึกษาอายุการเก็บรักษาชิมโดย

ผู้เชี่ยวชาญ (ข) จำนวน 5 คน เครื่องมือที่ใช้รวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น นำข้อมูลที่รวบรวมได้จากการประเมินของผู้ชมเรียงลำดับความถี่ คำนวณค่าร้อยละและค่าเฉลี่ย

ผลวิจัย พบว่า (1) คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ขนมหม้อแกงที่เสริมแป้งกล้วยน้ำว้า จะให้ปริมาณแคลเซียมและวิตามินเอสูงกว่าขนมหม้อแกงตามมาตรฐานที่ยังไม่ได้เสริมแป้งกล้วยน้ำว้า (2) กลุ่มผู้เชี่ยวชาญ (ก) ให้ความนิยมขนมหม้อแกงตำรับทั่วไป ที่ใช้วิธีกวนก่อนเข้าตู้อบในด้านสี กลิ่น รสชาติ ผิวสัมผัส และการยอมรับในระดับมากที่สุด (3) กลุ่มบุคคลทั่วไป ให้ความนิยมขนมหม้อแกงตำรับมาตรฐานเสริมแป้งกล้วยน้ำว้า 12.50% และเสริมแป้งกล้วยน้ำว้า 25.00% ในระดับมาก (4) อายุการเก็บผลิตภัณฑ์ในภาชนะกล่องพลาสติกโพลีโพรไพลีนปิดฟิล์มที่อุณหภูมิ -4 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 12 สัปดาห์ ผลิตภัณฑ์ยังคงสภาพเดิม (5) การคืนรูปผลิตภัณฑ์ขนมหม้อแกงด้วยวิธีการนึ่งระยะเวลา 2 นาที ผลิตภัณฑ์มีลักษณะคงเดิม

สุพรรณาลักษณ์ มานันท์ (2552) ได้ศึกษาเรื่อง ธุรกิจแปรรูปกล้วยน้ำว้าในอำเภอสังขม จังหวัดหนองคาย มีวัตถุประสงค์ในการศึกษาเพื่อ ศึกษาสถานการณ์การผลิตกล้วยน้ำว้าในประเทศไทย สภาพการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกรในอำเภอสังขม จังหวัดหนองคาย ศึกษาวิธีการดำเนินธุรกิจของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า สภาพทั่วไปและปัญหาของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้า

ผลวิจัย พบว่า อำเภอสังขม จังหวัดหนองคาย เป็นแหล่งเพาะปลูกกล้วยแหล่งใหญ่ของจังหวัด ที่ทำรายได้ให้กับเกษตรกรมาเป็นระยะเวลานานกว่าสิบปี สภาพภูมิประเทศของอำเภอสังขมมีลักษณะเป็นที่ดอน และไหลเขา พื้นที่ลาดเชิงเขาติดกับแม่น้ำ พื้นที่ปลูกกล้วยส่วนใหญ่จึงอยู่ตามแนวลำน้ำโขง กล้วยที่เกษตรกรนิยมปลูก คือ กล้วยน้ำว้า เพราะเกษตรกรปลูกกันมานาน ปลูกง่าย ดูแลรักษาง่าย สภาพพื้นที่เหมาะสมแต่ในบางปีผลผลิตออกมามากทำให้น้ำทิ้งเสียหาย จึงได้ส่งเสริมให้เกษตรกรรวมกลุ่มเพื่อแปรรูปกล้วยน้ำว้า ซึ่งผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้าที่แปรรูปและทำชื่อเสียงให้กับอำเภอสังขม และจังหวัดหนองคาย คือ กล้วยตาก วิธีการดำเนินธุรกิจของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า พบว่า มีการจัดตั้งคณะกรรมการ 7 ราย ประกอบด้วย ประธาน รองประธาน เลขานุการ เภรัญญิก ประชาสัมพันธ์ 2 ราย และที่ปรึกษา มีสมาชิกทั้งหมด 45 ราย กลุ่มมีการประชุมเดือนละ 1 ครั้ง โดยมีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้าทั้งหมด 5 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ กล้วยตาก กล้วยกรอบเค็ม กล้วยสุกทอด กล้วยแผ่น และกล้วยอบเนย โดยผลิตภัณฑ์หลัก คือ กล้วยตากและกล้วยสุกทอด สำหรับปัญหาที่สำคัญในการดำเนินธุรกิจ คือ การขาดแคลนวัตถุดิบในการผลิต และขาดผู้ที่มีความชำนาญในการวางแผนการตลาด จึงทำให้ตลาดที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์จำกัดอยู่ในพื้นที่เฉพาะ ในจังหวัดหนองคายและจังหวัดอุดรธานีเท่านั้น

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง “การส่งเสริมการผลิตและแปรรูปกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาริกา มีขั้นตอนการดำเนินงาน ดังนี้

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ในการศึกษาครั้งนี้มีประชากรและกลุ่มตัวอย่างดังนี้

1.1 เกษตรกรผู้ปลูกกล้วย ซึ่งเป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาริกา ตามที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้กับสำนักงานเกษตรอำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ปี พ.ศ. 2559/60 และส่งผลผลิตให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 42 ราย ศึกษาทั้งหมด

1.2 นักวิชาการ เจาะจงผู้เชี่ยวชาญด้านการแปรรูปกล้วย และผู้ที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาริกา จำนวน 6 คน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

2.1 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ แบบสัมภาษณ์ แบบมีโครงสร้าง (structured interview) และแบบสนทนากลุ่ม ดังนี้

2.1.1 แบบสัมภาษณ์ แบบมีโครงสร้าง ใช้ในการวิจัยเชิงปริมาณ เป็นการเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ปลูกกล้วย ซึ่งเป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาริกา ซึ่งส่งผลผลิตให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 42 ราย ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ตอน ได้แก่

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสภาพทางสังคมและเศรษฐกิจของเกษตรกร

ตอนที่ 2 สภาพการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร ข้อมูลเกี่ยวกับการผลิต

กล้วยน้ำว้าของเกษตรกร

2.1.2 ประเด็นสนทนากลุ่ม ใช้ในการวิจัยเชิงคุณภาพ เป็นการสนทนากลุ่มของนักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญด้านการแปรรูปกล้วย และผู้ที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาริกา จำนวน 6 คน โดยแบ่งเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปในการดำเนินงานของกลุ่ม และ การวิเคราะห์ SWOT ของการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า เป็น กล้วยม้วน กล้วยเส้น กล้วยฉาบ และแป้งกล้วย

ตอนที่ 2 แนวทางส่งเสริมการผลิตและแปรรูปแบบกล้วยน้ำว้า ซึ่งวิเคราะห์ในรูปแบบโมเดล

2.2 การสร้างเครื่องมือ โดยการกำหนดตัวแปรที่ต้องการในประเด็นต่างๆตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย แล้วกำหนดตัวชี้วัดและมาตรวัดในแต่ละประเด็นที่ได้กำหนด แล้วนำตัวแปรตามประเด็นตัวชี้วัด และมาตรวัดมาสร้างเป็นคำถามซึ่งคำถามประกอบด้วย 2 ลักษณะ คือ

- 1) คำถามที่กำหนดคำตอบไว้ให้เลือกตอบหรือคำถามปิด (close-end question)
- 2) คำถามประเภทเปิดโอกาสให้ผู้ตอบแสดงความคิดเห็นให้ข้อมูลอย่างเต็มที่หรือคำถามเปิด (open-end question)

2.3 การทดสอบเครื่องมือ

1) การตรวจสอบความถูกต้อง โดยการนำแบบสัมภาษณ์ที่สร้างเสร็จทั้งหมดไปปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อพิจารณาความถูกต้องในเนื้อหา (content validity) แล้วนำมาแก้ไขปรับปรุง เพื่อเป็นเครื่องมือที่สมบูรณ์ ชัดเจน ถูกต้องตามเนื้อหาที่นักวิจัยต้องการในการวัดมากที่สุด

2) การตรวจสอบความเชื่อถือได้ โดยการนำแบบสัมภาษณ์ฉบับปรับปรุง ไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่างที่มีลักษณะคล้ายกันกับกลุ่มตัวอย่างจริง และนำมาปรับปรุงให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

3) ผู้วิจัยนำผลการทดสอบเครื่องมือวิจัย เสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เพื่อขอความเห็นและข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุง ของเครื่องมือให้มีความสมบูรณ์ ก่อนนำไปเก็บข้อมูลจริงกับกลุ่มเกษตรกรที่ศึกษา

4) ผู้วิจัยนำแบบสัมภาษณ์ฉบับสมบูรณ์ ไปเก็บข้อมูลกับเกษตรกรที่ศึกษา

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยการออกไปสัมภาษณ์ประชากรตามที่กำหนด โดยมีขั้นตอนดังนี้

- 1) จัดทำแผนการปฏิบัติงาน โดยจัดทำแผนการออกไปสัมภาษณ์ข้อมูลกลุ่มเป้าหมาย
- 2) จัดเตรียมแบบสัมภาษณ์และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ผู้วิจัยจะต้องนำไปใช้ในการสัมภาษณ์ให้พร้อมและเพียงพอ
- 3) ผู้วิจัยประสานงานเกษตรกรในพื้นที่และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง ของสำนักงานเกษตรจังหวัดเพชรบุรี
- 4) ผู้วิจัยไปสัมภาษณ์และสนทนากลุ่มตามแผนที่กำหนดไว้

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

4.1 วิเคราะห์เชิงปริมาณ ผู้วิจัยนำแบบสัมภาษณ์ที่ได้ออกไปสัมภาษณ์กลุ่มเกษตรกรที่ศึกษามาตรวจสอบความถูกต้อง วิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้สถิติค่าความถี่ (frequencies) ค่าร้อยละ (percentage) ค่าเฉลี่ย (mean) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (standard deviation) ค่าต่ำสุด (minimum) ค่าสูงสุด (maximum)

4.2 วิเคราะห์เชิงคุณภาพ ผู้วิจัยได้กำหนดหัวข้อสนทนา เกี่ยวกับการดำเนินการของวิสาหกิจชุมชน ข้อมูลทั่วไปในการดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาริกา และ การวิเคราะห์ SWOT ของการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า เพื่อนำผลการวิเคราะห์หากลยุทธ์ในการส่งเสริมโดย TOWS metrix

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัย เรื่อง การส่งเสริมการผลิตกล้วยน้ำว้าและการแปรรูป นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลในรูปแบบตารางประกอบคำบรรยาย แบ่งออกเป็น 4 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานทางสังคมและเศรษฐกิจของเกษตรกร

ตอนที่ 2 สภาพการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร ข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร

ตอนที่ 3 ผลการวิเคราะห์การแปรรูปกล้วยของกลุ่มแม่บ้านเยาวชนบ้านห้วยสาธิตา อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

ตอนที่ 4 แนวทางส่งเสริมการผลิตและแปรรูปแบบกล้วยน้ำว้า

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล ทางสังคมและเศรษฐกิจของเกษตรกร

การศึกษาข้อมูลพื้นฐานของเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยน้ำว้า ประกอบด้วย 1) ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล 2) ข้อมูลทางสังคม และ 3) ข้อมูลทางเศรษฐกิจของเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยน้ำว้าของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาธิตา อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

1.1 สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ สถานะภาพสมรส ระดับการศึกษา ประสบการณ์ในการปลูกกล้วยน้ำว้า ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจำแนกรายละเอียด ดังตารางที่ 4.1 และตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.1 เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพสมรส จำนวนแรงงานในครัวเรือน
 ประสบการณ์การในการปลูกกล้วยน้ำว้า

N =42		
ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	26	61.9
หญิง	16	38.1
2. อายุ		
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 35 ปี	4	9.5
36-50 ปี	9	21.4
51-64 ปี	24	57.1
มากกว่า 65 ปี	5	11.9
ค่าต่ำสุด 33 ปี สูงสุด 86 ปี อายุเฉลี่ย 54 ปี		
ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน =10.911		
3. สถานภาพสมรส		
โสด	5	11.9
สมรส	34	81.0
หย่าร้าง/หม้าย	3	7.1
4. ระดับการศึกษาสูงสุด		
ไม่ได้เรียนหนังสือ	3	7.1
ประถมศึกษา	24	57.2
มัธยมศึกษาตอนต้น	9	21.4
มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.	5	11.9
ปริญญาตรี	1	2.4
5. ประสบการณ์การในการปลูกกล้วยน้ำว้า (ปี)		
1 - 5 ปี	3	7.1
6 - 10 ปี	26	61.9
11 - 15 ปี	7	16.7
15 - 20 ปี	2	4.8
มากกว่า 20 ปี	4	9.52
ต่ำสุด 2 ปี มากสุด 56 ปี เฉลี่ย 20.77 ปี		
ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 14.960		

จากตารางที่ 4.1 เพศ อายุ สถานะภาพสมรส ระดับการศึกษา ประสบการณ์ในการปลูกกล้วยน้ำว้า ผลการวิจัย พบว่า

1.1.1 เพศ เกษตรกรร้อยละ 61.90 เป็นเพศชาย ร้อยละ 38.10 เป็นเพศหญิง

1.1.2 อายุ เกษตรกร ร้อยละ 57.2 อยู่ในช่วงอายุ 51-64 ปี รองลงมา ร้อยละ 21.4 อยู่ในช่วงอายุ 35- 50 ปี ร้อยละ 11.9 มีอายุมากกว่า 65 ปี และร้อยละ 9.5 มีอายุน้อยกว่าหรือเท่ากับ 40 ปี ตามลำดับ โดยเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยน้ำว้ามีอายุน้อยที่สุด 33 ปี มากที่สุดอายุ 86 ปี และมีอายุเฉลี่ย 54 ปี

1.1.3 สถานภาพสมรส เกษตรกรร้อยละ 81.0 มีสถานภาพสมรส ร้อยละ 11.9 หย่าหรือหม้าย และร้อยละ 7.1 โสด

1.1.4 ระดับการศึกษาสูงสุด เกษตรกรร้อยละ 57.2 จบการศึกษาระดับประถมศึกษา รองลงมา ร้อยละ 21.4 จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ร้อยละ 11.9 จบชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือ ปวช. ร้อยละ 7.1 ไม่ได้เรียนหนังสือ จบการศึกษาระดับอนุปริญาตรีหรือเทียบเท่า (ปวส.) และมีเพียงร้อยละ 2.4

1.1.5 ประสบการณ์ในการปลูกกล้วยน้ำว้า เกษตรกรร้อยละ 61.9 มีประสบการณ์ในการปลูกกล้วยน้ำว้า ระหว่าง 6 - 10 ปี รองลงมา ร้อยละ 16.7 มีประสบการณ์ในการปลูกกล้วยน้ำว้า ระหว่าง 11-15 ปี ร้อยละ 9.5 ที่มีประสบการณ์ในการปลูกมากกว่า 20 ปี ร้อยละ 4.8 มีประสบการณ์ในการปลูกกล้วยน้ำว้า 15-20 ปี น้อยสุด 2 ปี โดยที่มีประสบการณ์ในการปลูกกล้วยน้ำว้าต่ำสุด 2 ปี มีประสบการณ์ในการปลูกกล้วยน้ำว้าสูงสุด 56 ปี และมีประสบการณ์ในการปลูกกล้วยน้ำว้า เฉลี่ย 20.11 ปี

เกษตรกรส่วนใหญ่เป็นเพศชายถึงร้อยละ 61.9 สถานะภาพสมรสถึงร้อยละ 81 มีอายุอยู่ในช่วง 51-64 ปี ถึงร้อยละ 57.1 มีอายุเฉลี่ย 54 ปี จบการศึกษาระดับประถมศึกษาถึงร้อยละ 57.2 เกษตรกรส่วนใหญ่ร้อยละ 61.9 มีประสบการณ์ในการปลูกกล้วยน้ำว้า 6-10 ปี จะเห็นได้ว่าซึ่งเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยน้ำว้าส่วนใหญ่มีอายุที่มากแต่มีประสบการณ์ในการปลูกกล้วยน้ำว้าเพียง 6-10 ปีเท่านั้น ซึ่งอาจเป็นผลมาจากการส่งเสริมให้ปลูกกล้วยน้ำว้าในชุมชนเพื่อส่งผลผลิตให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาริกา เพื่อนำไปแปรรูปต่อไป

1.2 ปัจจัยทางสังคม

การศึกษาเกี่ยวกับปัจจัยทางสังคมของเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยน้ำว้า ประกอบด้วย การเป็นสมาชิกกลุ่มในสังคม การเป็นสมาชิกกลุ่มของและสถาบันเกษตรกร และแหล่งความรู้ที่เกษตรกรได้รับความรู้ด้านการผลิตและการตลาดกล้วยน้ำว้า ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังรายละเอียดในตารางที่ 4.2 และ 4.3

ตารางที่ 4.2 การเป็นสมาชิกกลุ่มในสังคม การรวมกลุ่มของเกษตรกร

N=42		
ปัจจัยพื้นฐานส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
6. สถานภาพทางสังคม		
ไม่มีตำแหน่งทางสังคม	24	57.1
มีตำแหน่งทางสังคม (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	18	42.9
รับราชการ	1	5.6
ผู้ใหญ่บ้าน	3	16.7
สมาชิก อบต.	6	33.3
ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน	1	5.6
กรรมการหมู่บ้าน	6	33.3
กรรมการกองทุนหมู่บ้าน	1	5.6
7. การเป็นสมาชิกกลุ่มและสถาบันเกษตรกร		
ไม่เป็นสมาชิกกลุ่มใดในสังคม	6	14.3
เป็นสมาชิก (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	36	85.7
กลุ่มวิสาหกิจชุมชน	36	85.7
กลุ่มลูกค้า ธ.ก.ส.	8	19.1
กลุ่มกองทุนหมู่บ้าน	19	45.3
กลุ่มสหกรณ์การเกษตร	2	4.8

จากตารางที่ 4.2 ข้อมูลสถานภาพทางสังคมของเกษตรกร พบว่า

1.2.1 การมีตำแหน่งทางสังคม เกษตรกรร้อยละ 57.1 ไม่เป็นมีตำแหน่งทางสังคม แต่ร้อยละ 42.9 ตำแหน่งทางสังคม (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) มีตำแหน่งทางสังคม โดยร้อยละ

33.3 เป็นสมาชิก อบต. ร้อยละ 33.3 เป็นกรรมการหมู่บ้าน ร้อยละ 16.7 เป็นผู้ใหญ่บ้าน ร้อยละ 5.6 เป็นผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน และ ร้อยละ 5.6 เป็นกรรมการกองทุนหมู่บ้าน

1.2.2 การเป็นสมาชิกกลุ่มและสถาบันเกษตรกร เกษตรกรร้อยละ 14.3 ไม่เป็นสมาชิกกลุ่มและสถาบันเกษตรกร ร้อยละ 85.7 เป็นสมาชิกกลุ่มสหกรณ์ทางการเกษตร โดยร้อยละ 85.7 เป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ร้อยละ 45.3 เป็นสมาชิกกลุ่มกองทุนหมู่บ้าน ร้อยละ 19.1 เป็นลูกค้า ธ.ก.ส. ร้อยละ 4.8 เป็นสมาชิกกลุ่มสหกรณ์การเกษตร

ตารางที่ 4.3 แหล่งความรู้ที่เกษตรกรได้รับความรู้ด้านการผลิตและการตลาดกล้วยน้ำว้า

N=42		
ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
แหล่งความรู้ที่เกษตรกรได้รับ(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
1. เครือญาติ/ เพื่อนบ้าน	38	90.5
2. โทรทัศน์	35	83.3
3. เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรของรัฐ	24	57.1
4. วิทยุ	24	57.1
5. หนังสือพิมพ์	24	57.1
6. ไลน์	22	52.4
7. วารสาร	21	50.0
8. ใบปลิว แผ่นพับ (จากทางราชการ)	20	47.6
9. ใบปลิว แผ่นพับ (จากบริษัทเอกชน)	19	45.2
10. เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรของเอกชน (บริษัทขายปุ๋ย/สารเคมี ฯลฯ)	18	42.9
11. เฟสบุ๊ก	13	31.0
12. เว็บไซต์	13	31.0

จากตารางที่ 4.3 แหล่งความรู้ที่เกษตรกรได้รับความรู้ด้านการผลิตและการตลาดกล้วยน้ำว้า พบว่า เกษตรกรร้อยละ 90.5 ได้รับความรู้จากเครือญาติ / เพื่อนบ้าน รองลงมา ร้อยละ 83.3 ได้รับความรู้จากโทรทัศน์ ร้อยละ 57.1 ได้รับความรู้จากเจ้าหน้าที่รัฐ จากหนังสือพิมพ์ และจากวิทยุ ร้อยละ 52.4 ได้รับความรู้จากไลน์ (Line) ร้อยละ 50.0 ได้รับความรู้จากวารสาร ร้อยละ 47.6 ได้รับ

ความรู้จากใบปลิว แผ่นพับ (จากทางราชการ) ร้อยละ 45.2 ได้รับความรู้จากใบปลิว แผ่นพับ (จากบริษัทเอกชน) และมีเพียงร้อยละ 31.0 ได้รับความรู้จาก เว็บไซต์ และจากเฟสบุ๊ค

1.3 ปัจจัยทางเศรษฐกิจ

การศึกษาเกี่ยวกับปัจจัยทางเศรษฐกิจของเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยน้ำว้า ประกอบด้วยขนาดพื้นที่การเกษตรทั้งหมด พื้นที่ปลูกกล้วยน้ำว้า เอกสารสิทธิ์การถือครองที่ดิน รายได้ครัวเรือน ในภาคเกษตร รายได้นอกภาคเกษตร รายจ่ายของครัวเรือน และการกู้ยืมเงิน ได้ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังรายละเอียดในตารางที่ 4.4 ถึง 4.6

ตารางที่ 4.4 ข้อมูลในพื้นที่ ชุมชนของเกษตรกรมีการรวมกลุ่มการผลิตกล้วยน้ำว้า

N = 42

ปัจจัยทางเศรษฐกิจ	จำนวน	ร้อยละ
1. ขนาดพื้นที่ทำการเกษตรทั้งหมด (ไร่)		
น้อยกว่า 1 ไร่	18	42.8
1 – 2 ไร่	7	16.7
3 – 4 ไร่	11	26.2
5 – 6 ไร่	2	4.8
มากกว่า 6 ไร่	4	9.5
ค่าต่ำสุด = 0.125 ค่าสูงสุด = 8 ค่าเฉลี่ย = 2.02 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 2.087		
2. ลักษณะการถือครองที่ดิน		
เป็นของตนเอง/ครอบครัว พื้นที่ของตนเอง (ไร่)		
น้อยกว่า 1 ไร่	18	42.8
1 – 2 ไร่	3	16.7
3 – 4 ไร่	11	26.2
5 – 6 ไร่	2	4.8
มากกว่า 6 ไร่	4	23.8
ค่าต่ำสุด = 0.125 ค่าสูงสุด = 8 ค่าเฉลี่ย = 2.02 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 2.087		
- เช่า/ผู้อื่น เช่าพื้นที่ทำการเกษตร (ไร่)		
1 ไร่	2	4.8
2 ไร่	2	4.8
ค่าต่ำสุด = 1 ค่าสูงสุด = 2 ค่าเฉลี่ย = 1.5 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 0.707		

ตารางที่ 4.4 ข้อมูลในพื้นที่ชุมชนของเกษตรกรที่มีการรวมกลุ่มการผลิตกล้วยน้ำว้า

N = 42

ปัจจัยทางเศรษฐกิจ	จำนวน	ร้อยละ
3. จำนวนแรงงานในครัวเรือน(คน)		
1-2 คน	5	11.9
3-4 คน	28	66.7
มากกว่า 4 คน	9	21.4
ค่าต่ำสุด = 1 : ค่าสูงสุด = 5 : ค่าเฉลี่ย = 2.05 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 0.769		

จากตารางที่ 4.4 ข้อมูลสถานภาพทางสังคมของเกษตรกร พบว่า

1.3.1 ขนาดพื้นที่ทำการเกษตรทั้งหมด เกษตรกรร้อยละ 42.8 มีพื้นที่ทำการเกษตรน้อยกว่า 1 ไร่ รองลงมาร้อยละ 26.2 ที่มีพื้นที่ทำการเกษตร 3-4 ไร่ ร้อยละ 16.7 ที่มีพื้นที่ทำการเกษตร 1-2 ไร่ ร้อยละ 9.5 ที่มีพื้นที่ทำการเกษตรมากกว่า 6 ไร่ และน้อยที่สุดมีคือร้อยละ 4.7 ที่มีพื้นที่ทำการเกษตร 5-6 ไร่ เกษตรกรมีพื้นที่ทำการเกษตรน้อยสุด 0.125 ไร่ สูงสุด 8 ไร่ มีพื้นที่ทำการเกษตรทั้งหมดเฉลี่ย 2.02 ไร่

1.3.2 ลักษณะการถือครองที่ดินเป็นของตนเอง ครอบครัว ร้อยละ 90.5 และของเกษตรกรร้อยละ 42.8.8 มีพื้นน้อยกว่า 1 ไร่ เกษตรกรร้อยละ 26.2 มีพื้นที่ที่ระหว่าง 3-4 ไร่ และร้อยละ 23.8 มีพื้นที่ทำการเกษตรมากกว่า 6 ไร่ ร้อยละ 9.6เช่า/ผู้อื่นทำการเกษตร โดยมีพื้นที่ทำการเกษตรทั้งหมดน้อยสุด 0.125 ไร่ สูงสุด 8 ไร่ มีพื้นที่ทำการเกษตรทั้งหมดเฉลี่ย 2.02 ไร่

1.3.3 จำนวนแรงงานในครัวเรือน เกษตรกรร้อยละ 66.67 มีจำนวนสมาชิกภายในครัวเรือน ระหว่าง 3-4 คน รองลงมาร้อยละ 21.43 ที่มีจำนวนแรงงานภายในครัวเรือนมากกว่า 4 คน และมีเพียงร้อยละ 11.90 ที่มีจำนวนแรงงานภายในครัวเรือนระหว่าง 1-2 คน โดยมีจำนวนแรงงานภายในครัวเรือนน้อยสุด 1 คน มากสุด 5 คน มีจำนวนแรงงานในครัวเรือนเฉลี่ย 2.55 คน

ตารางที่ 4.5 ผลผลิตที่เกษตรกรได้รับต่อไร่ รายได้ รายจ่ายต้นทุนการปลูกกล้วยต่อไร่ต่อปี ของเกษตรกร

N =42		
ปัจจัยทางเศรษฐกิจ	จำนวน	ร้อยละ
ผลผลิตที่เกษตรกรได้รับ(กิโลกรัม/ไร่)		
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 500	15	35.7
501 – 2,000	14	33.3
2,001 – 4,000	8	19.1
มากกว่า 4,000	5	11.9
ค่าต่ำสุด = 400 ค่าสูงสุด = 5,000		
ค่าเฉลี่ย = 1,771.9 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 1,505.632		
รายได้จากกล้วยของเกษตรกรต่อปี (บาท/ไร่/ปี)		
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 5,000	15	35.7
5,001 –20,000 บาท/ไร่/ปี	11	26.2
20,001-50,000 บาท/ไร่/ปี	10	23.8
มากกว่า 50,000 บาท/ไร่/ปี	6	14.3
ค่าต่ำสุด = 4,800 ค่าสูงสุด = 60,000		
ค่าเฉลี่ย = 20,542.8 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 18,067.585		
รายจ่ายต้นทุนการปลูกกล้วยต่อไร่ (บาท/ไร่/เดือน)		
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 2,000 บาท/ไร่/เดือน	39	92.9
2001-3,000 บาท/ไร่/เดือน	2	4.8
มากกว่า 3,000 บาท/ไร่/เดือน	1	2.4
ค่าต่ำสุด = 1,000 ค่าสูงสุด = 4,000		
ค่าเฉลี่ย = 1,066.60 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน = 856.444		

จากตารางที่ 4.5 ผลผลิตที่เกษตรกรได้รับต่อไร่ รายได้ รายจ่ายต้นทุนการปลูกกล้วยต่อไร่ต่อปีของเกษตรกร ผลการวิจัยพบว่า

1.4.1 ผลผลิตที่เกษตรกรได้รับ (กิโลกรัม/ไร่) เกษตรกรร้อยละ 35.7 ผลิตกล้วยน้ำว้าได้น้อยกว่าหรือเท่ากับ 500 กิโลกรัม/ไร่ ร้อยละ 33.3 ผลิตกล้วยน้ำว้าได้ 501-2,000

กิโลกรัมต่อไร่ และร้อยละ 19.1 ผลิตรถกล้วยน้ำว้าได้ 2,001 – 4,000 กิโลกรัม และร้อยละ 11.9 ผลิตรถกล้วยน้ำว้ามากกว่า 4,000 กิโลกรัมต่อไร่

1.4.2 รายได้จากการปลูกกล้วยของเกษตรกร(บาท/ไร่/ปี) เกษตรกรร้อยละ 35.7 มีรายได้จากการปลูกกล้วย น้อยกว่า 5,000 บาท/ไร่/ปี รองลงมาร้อยละ 26.2 มีรายได้ 5,001 – 20,000 บาท/ไร่/ปี และร้อยละ 23.8 มีรายได้ 20,001-50,000 บาท/ไร่/ปี

1.4.3 รายจ่ายต้นทุนการปลูกกล้วยต่อไร่ (บาท/ไร่/เดือน) รายจ่ายจากการปลูกกล้วยน้ำว้า เกษตรกรผู้ปลูกกล้วยน้ำว้าร้อยละ 92.86 มีรายจ่ายน้อยกว่าหรือเท่ากับ 2,000 บาท/ไร่/เดือน รองลงมาร้อยละ 4.8 มีรายจ่ายจากการปลูกกล้วยน้ำว้าระหว่าง 2001-3,000 บาท/ไร่/เดือน ร้อยละ 2.4 มีรายจ่ายมากกว่า 3,000 บาท/ไร่/เดือน

ตอนที่ 2 สภาพการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร ข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร

สภาพการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร ข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกรเป็นการศึกษาเกี่ยวกับลักษณะการผลิตกล้วยในการผลิตกล้วยน้ำว้า การดูแลรักษา ของเกษตรกรตามกระบวนการผลิต ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจำแนกรายละเอียด ดังนี้

ตารางที่ 4.6 สภาพการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร

N =42		
สภาพการผลิตกล้วยน้ำว้า	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. ลักษณะการผลิตกล้วยน้ำว้า		
เชิงเดี่ยว	3	7.1
ผสมผสาน	28	66.7
แซมพืชอื่น	11	26.2
2. เตรียมดิน		
ไม่ไถ	22	52.4
ไถพรวน	7	16.7
ไถยกร่อง	3	7.1

ตารางที่ 4.6 (ต่อ)

		N =42	
สภาพการผลิตกล้วยน้ำว้า		จำนวน (คน)	ร้อยละ
3. พันธุ์กล้วย			
	ไม่ทราบพันธุ์กล้วย	15	35.7
	พันธุ์น้ำว้าหอม	14	33.3
	พันธุ์มะลิอ่อง	13	31.0
4. แหล่งพันธุ์			
	ขยายเอง-หน่อ	36	85.7
	ขยายเอง-เนื้อเชื้อ	1	2.3
	ขยายเอง-เหง้า	1	2.3
	ราชการ	2	4.8
	ซื้อกล้าพันธุ์	2	4.8
5. การปรับปรุงดิน			
	ไม่ปรับปรุง	18	42.9
	รองปุ๋ยคอก	11	26.2
	รองปุ๋ยหมัก	9	21.4
	รองอินทรีย์เม็ด	2	4.8
	อินทรีย์น้ำ	2	4.8
6. วิธีปลูก			
	แรงคน	42	100
	ระยะห่างในการปลูกกล้วย		
	ระยะห่าง 2.5 x3	16	38.1
	ระยะห่าง 3x3	4	9.5
	ระยะห่าง 4x4	22	52.4

จากตารางที่ 4.6 สภาพการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร พบว่า ลักษณะการผลิตกล้วย
ดังนี้

1. ลักษณะการผลิตกล้วยน้ำว้า เกษตรกรร้อยละ 66.7 เป็นแบบการปลูกผสมผสาน ร้อยละ 26.2 เป็นแบบปลูกแบบเชิงเดี่ยว ร้อยละ 7.1 เป็นแบบปลูกแซมพืชอื่น
2. การเตรียมดิน เกษตรกรร้อยละ 52.4 ไม่ไถ ร้อยละ 16.7 ใช้วิธีไถพรวน ร้อยละ 7.1 ใช้วิธีไถยกร่อง
3. พันธุ์กล้วย เกษตรกรร้อยละ 35.7 ไม่ทราบพันธุ์กล้วย ร้อยละ 33.3 เป็นกล้วยน้ำว้าพันธุ์ค่อม และร้อยละ 31 กล้วยน้ำว้าพันธุ์มะลิอ่อน
4. แหล่งที่มาของพันธุ์ เกษตรกรร้อยละ 85.7 จากการขยายเอง-หน่อ ร้อยละ 4.8 ซื้อมาพันธุ์แหล่งจำหน่ายกล้วยน้ำว้า และได้รับพันธุ์จากหน่วยงานราชการ และ ร้อยละ 2.3 แหล่งพันธุ์จากการขยายพันธุ์เองจากเนื้อเยื่อ และ ขยายพันธุ์เองจากเหง้า
5. การปรับปรุงดิน เกษตรกรร้อยละ 42.9 ไม่ปรับปรุง ร้อยละ 21.4 รองด้วยปุ๋ยหมัก ร้อยละ 26.2 รองด้วยปุ๋ยคอก ร้อยละ 4.8 รองด้วยปุ๋ยอินทรีย์เม็ดและปุ๋ยอินทรีย์น้ำ
6. วิธีปลูก เกษตรกรร้อยละ 100 ใช้แรงงานคน ระยะห่างในการปลูกกล้วยมาก ที่สุด ร้อยละ 52.4 ระยะห่าง 4x4 เมตร ร้อยละ 38.1 ระยะห่าง 2.5 x3 เมตร และ ร้อยละ 9.5 ระยะห่าง 3x3 เมตร

ตารางที่ 4.7 การดูแลรักษาการปฏิบัติของเกษตรกร

N=42

ข้อมูลการดูแลรักษาการปฏิบัติของเกษตรกร	จำนวน	ร้อยละ
1. แหล่งน้ำ		
น้ำที่ใช้ ได้จากแหล่งที่ไม่มีสภาพแวดล้อมซึ่งก่อให้เกิดการปนเปื้อน		
น้ำธรรมชาติ	29	69.1
คลองส่งน้ำ-ไฟฟ้า	6	14.3
ระบบการให้น้ำ		
สปริงเกอร์	11	26.2
สายยาง	12	28.6
ตักรด	19	45.2

ตารางที่ 4.7 (ต่อ)

N=42		
ข้อมูลการดูแลรักษาการปฏิบัติของเกษตรกร	จำนวน	ร้อยละ
ความถี่การให้น้ำ		
ให้น้ำทุกวัน	2	4.7
ให้น้ำวันเว้นวัน	12	28.6
ให้น้ำสัปดาห์ละ 2-3 วัน	28	66.7
การค้ำยันกล้วย		
ค้ำยันกล้วย	15	35.7
ไม่ค้ำยัน	27	64.3
2. พื้นที่ปลูกกล้วยน้ำว้า		
การป้องกันวัชพืช		
ฉางใช้แรงงาน	34	81.0
รถไถลากตามร่อง	4	9.5
พ่นสารเคมี	4	9.5
3. การใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร		
ใช้สารเคมีป้องกันศัตรูพืช		
ไม่ใช้	37	88.1
ใช้เคมี	5	11.9

จากตารางที่ 4.7 แสดงให้เห็นว่า แหล่งที่มาของต้นพันธุ์ และแหล่งขายผลผลิตของเกษตรกร มีดังนี้

แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกล้วยน้ำว้า พบว่า

1) น้ำที่ใช้ได้จากแหล่งที่ไม่มีสภาพแวดล้อมซึ่งก่อให้เกิดการปนเปื้อน เกษตรกรร้อยละ 69.1 ใช้แหล่งน้ำจากธรรมชาติ ร่องลงมา ร้อยละ 14.3 ใช้แหล่งน้ำจากแม่น้ำ (คลองส่งน้ำด้วยระบบไฟฟ้า)

2) ระบบการให้น้ำในการผลิตกล้วยน้ำว้า เกษตรกรร้อยละ 45.2 ใช้วิธีตัดรด ร้อยละ 28.6 ใช้วิธีสายยางฉีดน้ำ และร้อยละ 26.2 ใช้วิธีสปริงเกอร์

3) ความถี่การให้น้ำในการผลิตกล้วยน้ำว้า เกษตรกรร้อยละ 66.7 ความถี่การให้น้ำสัปดาห์ละ 2-3 วัน ร้อยละ 28.6 ความถี่การให้น้ำวันเว้นวัน และร้อยละ 4.8 ความถี่การให้น้ำทุกวัน

4) การค้าขึ้นกล้วย เกษตรกรร้อยละ 66.7 ไม่ได้ทำการค้าขึ้น ร้อยละ 28.6 ใช้วิธีการค้าขึ้นต้นกล้วยไม่ให้ล้ม

5) การป้องกันกำจัดวัชพืช เกษตรกรร้อยละ ร้อยละ 81.0 ใช้วิธีทางโดยใช้แรงงานคน ร้อยละ 9.5 ใช้วิธีพ่นสารเคมีในการกำจัดวัชพืช ร้อยละ 9.5 ใช้วิธีไถตากตามร่องในการกำจัดวัชพืช

6) การใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร เกษตรกรร้อยละ 88.1 ไม่ได้ใช้สารเคมีป้องกันศัตรูพืชร้อยละ 11.9

ตารางที่ 4.8 ระดับความรุนแรงการระบาดของโรคกล้วยน้ำว้า

โรคกล้วยน้ำว้า	ระดับความรุนแรงการระบาดของโรคกล้วยน้ำว้า						ค่าเฉลี่ย (S.D.)	ความหมาย	อันดับ
	ไม่มีปัญหา	1	2	3	4	5			
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)			
1. โรคตายพราย	1 (2.0)	8 (16.0)	6 (12.0)	11 (22.0)	20 (40.0)	39 (78.0)	3.13	ปานกลาง	4
2. โรคใบเหี่ยว	11 (22)	7 (14)	8 (16)	24 (48.0)	6 (12.0)	23 (46.0)	3.24	ปานกลาง	3
3. โรคใบจุดลาย	11 (22.0)	4 (8.0)	5 (10.0)	39 (78.0)	11 (22.0)	24 (48.0)	3.29	ปานกลาง	2
4. โรคใบไหม้	8 (16.0)	4 (8.0)	6 (12.0)	11 (22.0)	19 (38.0)	19 (38.0)	3.00	ปานกลาง	6
5. โรคด้วงงวง (หนอนกอ)	23 (46.0)	4 (8.0)	11 (22.0)	20 (40.0)	5 (10.0)	6 (12.0)	3.07	ปานกลาง	5
6. โรคหนอนม้วนใบ	3 (6.0)	2 (4.0)	5 (10.0)	1 (2.0)	39 (78.0)	11 (22.0)	3.73	ปานกลาง	1

จากตารางที่ 4.8 ระดับความรุนแรงการระบาดของโรคกล้วยน้ำว้า แสดงให้เห็นถึงระดับความรุนแรงการระบาดของโรคกล้วยน้ำว้า ดังนี้

1.5.1 ระดับการระบาดของโรคกล้วยน้ำว้า เกษตรกรระบุว่า การระบาดของโรคกล้วยน้ำว้าอยู่ในระดับปานกลางทุกโรค ตามลำดับคือ โรคหนอนม้วนใบ (ค่าเฉลี่ย 3.73) โรคใบ

จุดตาย (ค่าเฉลี่ย 3.29) โรคลมพิษ (ค่าเฉลี่ย 3.24) โรคตายพราย (ค่าเฉลี่ย 3.13) โรคด้วยวง
(หนอนกอ) (ค่าเฉลี่ย 3.07) และ โรคลมใหม่ (ค่าเฉลี่ย 3.00)

ตารางที่ 4.9 วิธีป้องกันกำจัดโรคกล้วยน้ำว้า (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

N=42

โรคกล้วยน้ำว้า	วิธีป้องกันกำจัด				
	ไม่ใช้วิธีใด	ใช้สารเคมี	ใช้ชีวภัณฑ์	ใช้วิธี	ตัดชุดแล้ว
	เลข จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	วิธี จำนวน (ร้อยละ)	ผสมผสาน จำนวน (ร้อยละ)	ทำลาย
1. โรคตายพราย	1 (2.0)	8 (16.0)	6 (12.0)	11 (22.0)	39 (78.0)
2. โรคลมพิษ	11 (22)	7 (14)	8 (16)	24 (48.0)	23 (46.0)
3. โรคลมจุดตาย	11 (22.0)	4 (8.0)	5 (10.0)	39 (78.0)	24 (48.0)
4. โรคลมใหม่	8 (16.0)	4 (8.0)	6 (12.0)	11 (22.0)	19 (38.0)
5. โรคด้วยวง(หนอนกอ)	23 (46.0)	4 (8.0)	11 (22.0)	20 (40.0)	5 (10.0)
6. โรคหนอนม่วงใบ	3 (6.0)	2 (4.0)	5 (10.0)	1 (2.0)	39 (78.0)

จากตารางที่ 4.9 วิธีป้องกันกำจัดโรคกล้วยน้ำว้า แสดงให้เห็นถึงวิธีการป้องกันกำจัด
โรคกล้วยน้ำว้า ดังนี้

วิธีการป้องกันกำจัดโรคกล้วยน้ำว้า เกษตรกรใช้วิธีในการป้องกันกำจัด ดังนี้

1. โรคตายพราย เกษตรกรร้อยละ 78.0 ใช้วิธีตัดชุดแล้วทำลาย รองลงมา ร้อยละ
22.0 ใช้วิธีผสมผสาน ร้อยละ 16.0 ใช้สารเคมี ร้อยละ 12.0 ใช้วิธีชีวภัณฑ์ และมีเพียงร้อยละ 2.0
ไม่ใช้วิธีใดเลยในการป้องกันกำจัด

2. โรคลมพิษเหลือ เกษตรกรร้อยละ 48.0 ใช้วิธีผสมผสาน รองลงมา ร้อยละ
46.0 ใช้วิธีตัดชุดแล้วทำลาย ร้อยละ 22.0 ไม่ใช้วิธีใดเลยในการป้องกันกำจัด ร้อยละ 16.0 ใช้วิธีชีว
ภัณฑ์ และมีเพียงร้อยละ 14.0 ใช้สารเคมี

3. โรคใบจุดลาย เกษตรกรร้อยละ 78.0 ใช้วิธีผสมผสาน รองลงมาร้อยละ 48.0 ใช้วิธีตัดขูดแล้วทำลาย ร้อยละ 22.0 ไม่ใช้วิธีใดเลยในการป้องกันกำจัด ร้อยละ 10.0 ใช้วิธีชีวภัณฑ์ และมีเพียงร้อยละ 8.0 ใช้สารเคมี

4. โรคใบไหม้ เกษตรกรร้อยละ 38.0 ใช้วิธีตัดขูดแล้วทำลาย รองลงมาร้อยละ 22.00 ใช้วิธีผสมผสาน ร้อยละ 16.0 ไม่ใช้วิธีใดเลยในการป้องกันกำจัด ร้อยละ 12.0 ใช้วิธีชีวภัณฑ์ และมีเพียง ร้อยละ 8.0 ใช้สารเคมี

5. โรคค้ำวงวง (หนอนกอ) เกษตรกรร้อยละ 46.0 ไม่ใช้วิธีใดเลยในการป้องกันกำจัด รองลงมาร้อยละ 22.0 ใช้วิธีชีวภัณฑ์ ร้อยละ 18.0 ใช้สารเคมี ร้อยละ 40.0 ใช้วิธีผสมผสาน และมีเพียงร้อยละ 10.0 ใช้วิธีตัดขูดแล้วทำลาย

6. โรคหนอนม่วงใบ เกษตรกรร้อยละ 78.0 ใช้วิธีตัดขูดแล้วทำลาย รองลงมา ร้อยละ 10.0 ใช้วิธีชีวภัณฑ์ ร้อยละ 4.0 ใช้สารเคมี ร้อยละ 6.0 ไม่ใช้วิธีใดเลยในการป้องกันกำจัด และมีเพียงร้อยละ 2.0 ใช้วิธีผสมผสาน

ตารางที่ 4.10 สภาพการเก็บรักษาและการปฏิบัติการของเกษตรกร

N =42		
สภาพการเก็บรักษาการปฏิบัติการของเกษตรกร	จำนวน	ร้อยละ
4. การเก็บรักษาและการขนย้ายผลิตผลในแปลง		
เก็บเกี่ยวเมื่อ		
นับวัน ประมาณ 70-80 หลังจากตัดปลีกล้วย	8	19.0
สังเกตลักษณะผลอวบไม่มีเหลี่ยม	34	81.0
เก็บโดย		
เก็บเอง	28	66.7
จ้างแรงงาน	6	14.3
เก็บเองและจ้าง	8	19.0
จัดการหลังเก็บเกี่ยว (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
ทำเป็นวัสดุปกคลุมดิน	32	76.2
ทำเป็นอาหารสัตว์	15	35.7
ป้อนหมักชีวภาพ	2	4.8

ตารางที่ 4.10 (ต่อ)

N=42		
สภาพการเก็บรักษาการปฏิบัติการของเกษตรกร	จำนวน	ร้อยละ
วิธีจำหน่าย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
ส่งกลุ่มวิสาหกิจ	42	100.0
พ่อค้าในท้องถิ่น	15	35.7
พ่อค้าต่างถิ่น	12	28.6
แปรรูปกล้วย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
ไม่แปรรูป	23	54.8
กล้วยฉาบ	10	23.8
กล้วยอบ	2	4.8
กล้วยตาก	7	16.7
กล้วยทอด	3	7.1

จากตารางที่ 4.10 สภาพการเก็บรักษาและการปฏิบัติการของเกษตรกร พบว่า

1. การเก็บรักษาและการขนย้ายผลิตผลในแปลง

เกษตรกรร้อยละ 81.0 ใช้วิธีสังเกตลักษณะผลอวบไม่มีเหลี่ยม ร้อยละ 19.0 ใช้วิธีนับวัน ประมาณ 70-80 หลังจากตัดปลีกล้วย

2. การเก็บเกี่ยวผลผลิตจากกล้วยน้ำว้า เกษตรกรร้อยละ 66.7 ใช้วิธีเก็บเอง ร้อยละ 19.0 ใช้วิธีเก็บเองและจ้าง ร้อยละ 14.3 ใช้วิธีจ้างแรงงานเก็บ

3. จัดการหลังเก็บเกี่ยว เกษตรกรร้อยละ 76.2 ใช้ทำเป็นวัสดุปลูกคลุมดิน ร้อยละ 35.7 ใช้ทำเป็นอาหารสัตว์ และร้อยละ 4.8 ใช้ทำปุ๋ยหมักชีวภาพ

4. วิธีจำหน่าย เกษตรกรร้อยละ 100.0 ส่งกลุ่มวิสาหกิจ ร้อยละ 35.7 ส่งพ่อค้าในท้องถิ่น ร้อยละ 28.6 ส่งพ่อค้าต่างถิ่น

5. แปรรูปกล้วย เกษตรกรร้อยละ 54.8 ไม่ได้แปรรูปกล้วยน้ำว้า ร้อยละ 23.8 แปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยฉาบ ร้อยละ 16.7 แปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยตาก ร้อยละ 7.1 แปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยทอด และร้อยละ 4.8 แปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยอบ

ตอนที่ 3 ผลการวิเคราะห์การแปรรูปกล้วยของกลุ่มแม่บ้านเยาวชนบ้านห้วยสาธิตอำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

3.1 ข้อมูลทั่วไปของการแปรรูปกล้วย

จากการสนทนากลุ่มพบประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

3.1.1 วัตถุประสงค์ของการดำเนินกิจการของวิสาหกิจ ฯ

- 1) ต้องการหารายได้เสริมให้เพิ่มขึ้นจากเดิมเพิ่มรายได้ในครัวเรือน
- 2) เนื่องจากกล้วยเป็นผลิตภัณฑ์ปลูกงานและมีทุกเครือเรือน ไม่สามารถบริโภคให้ทันทำให้เกิดการเน่าเสียและต้องทิ้งไปเป็นจำนวนมาก จึงเกิดแนวคิดที่จะแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยให้เป็นขนมหรืออาหารที่เก็บรักษาได้นานขึ้น
- 3) เพิ่มมูลค่าสินค้าให้มีผลกำไรมากขึ้นแทนที่จะขายกล้วยสดเป็นหวีซึ่งมีราคาคำมาทำการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าให้มีกำไรและรายได้มากขึ้น
- 4) ใ้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

3.1.2 ผลิตภัณฑ์กล้วยแปรรูป

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเยาวชนหนองหญ้าปล้อง นำผลผลิตที่รับซื้อจากเกษตรกรมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ 4 ประเภท ได้แก่ กล้วยเส้น กล้วยกรอบแผ่น กล้วยม้วน และแป้งกล้วย

3.1.3 การคัดเลือกผลผลิตเพื่อนำมาแปรรูป

- 1) กล้วยเส้น กล้วยกรอบแผ่นและกล้วยม้วน จะต้องใช้กล้วยใส่ขาว และดิบแก่จัด กล้วยลูกอ่อนเต็มไม่มีเหลี่ยมมุม พันธุ์กล้วยที่นิยม พันธุ์มะลิอ่อน
- 2) แป้งกล้วย ใช้เศษกล้วยดิบที่เหลือจากการแปรรูปกล้วยเส้น กล้วยกรอบแผ่น และกล้วยม้วน

3.2 ปริมาณการผลิต

กล้วยเส้น กล้วยฉาบ(กล้วยกรอบแผ่น) และกล้วยม้วน สัปดาห์ละ 1-2 ครั้งในแต่ละชนิด ปริมาณการผลิตในแต่ละชนิดส่วนใหญ่จะผลิตครั้งละ 80-150 กิโลกรัม สำหรับลูกค้าประจำ และลูกค้าที่สั่งพิเศษ แป้งกล้วย ผลิตสัปดาห์ละครั้ง ปริมาณการผลิตต่อเดือน ประมาณ 5-6 กิโลกรัม

3.3 รายได้และผลกำไร

ราคาขายปลีก ถุงละ 35 บาท และ 30 บาท โดยต้นทุนเฉลี่ย จะอยู่ที่ราคา 20 บาท / ถุง โดย กล้วยฉาบ(กล้วยกรอบแผ่น) เป็นกล้วยแปรรูปที่มีขั้นตอนการผลิตง่าย ใช้เวลาน้อย และมีกำไรต่อหน่วยสูงที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับอีกสองชนิด โดยต้นทุนการผลิตใกล้เคียงกันแต่ระยะเวลาการผลิตแตกต่างกัน แป้งกล้วยราคากิโลกรัมละ 300 บาท

3.4 ผลการวิเคราะห์ SWOT

จากการสนทนากลุ่มกับคณะกรรมการบริหารกลุ่มและเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้อง พบว่าการแปรรูปกล้วยเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทต่าง ๆ มีจุดอ่อน จุดแข็ง โอกาสและอุปสรรค ดังนี้

3.4.1 การแปรรูปกล้วยม้วน

จุดแข็ง	โอกาส
<ol style="list-style-type: none"> 1. ทุนจากการรวมกลุ่ม 2. สถานประกอบการ อยู่ในบริเวณบ้านของหัวหน้ากลุ่ม 3. วัตถุดิบจากกลุ่มสมาชิกกลุ่ม 4. มีกลุ่มลูกค้าประจำ 5. แรงงานจากสมาชิกกลุ่มและคนในชุมชน 6. ไม่ใช้สารกันบูดและสารเคมีในการแปรรูป 7. สินค้าแปรรูปมีความหลากหลายรสชาติ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ภาคเอกชนให้การสนับสนุนพื้นที่ออกร้านเพื่อขายในแหล่งท่องเที่ยว 2. หน่วยงานรัฐอบรมให้ความรู้และปรับปรุงในด้านการผลิตการแปรรูปอาหาร 3. ภาครัฐจังหวัดให้การสนับสนุนกับกลุ่มวิสาหกิจ โดยการประชาสัมพันธ์ จัดพื้นที่ออกร้านให้ขายสินค้าในเขตเมืองและแหล่งท่องเที่ยว
จุดอ่อน	อุปสรรค
<ol style="list-style-type: none"> 1. การบรรจุหีบห่อเรียบง่าย ไม่ดึงดูด 2. เก็บได้ไม่นาน สินค้ามีอายุ 2 สัปดาห์ 3. ใช้เวลามากในการผลิตในขั้นตอนม้วนกล้วย 4. มีการแข่งขันสูงในกลุ่มผู้ประกอบการอื่น 5. ผู้ผลิตต้องใช้เวลาชำนาญในการผลิต 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้เงินลงทุนในการในการก่อสร้างซ่อมแซมโรงเรือน 2. ผลผลิตไม่สม่ำเสมอในแต่ละช่วงของปี

จากข้อมูลข้างต้น สามารถวิเคราะห์ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ของการแปรรูปกล้วยม้วนได้ดังนี้

จุดแข็งของการแปรรูปกล้วยม้วน มีดังนี้ กลุ่มวิสาหกิจมีเงินทุนจากการรวมกลุ่ม มีสถานประกอบการ อยู่ในบริเวณบ้านของหัวหน้ากลุ่ม ซึ่งสะดวกต่อการบริหารจัดการ สามารถใช้วัตถุดิบจากกลุ่มสมาชิกกลุ่ม มีแรงงานจากสมาชิกกลุ่มและคนในชุมชนเพื่อผลิตและแปรรูปกล้วย

น้ำว่า ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปไม่ใช่สารกันบูดและสารเคมี สินค้าแปรรูปมีความหลากหลาย รสชาติ ทำให้มีกลุ่มลูกค้าประจำ

โอกาสของการแปรรูปกล้วยม้วน มีดังนี้ มีภาคเอกชนให้การสนับสนุนพื้นที่ออกร้าน เพื่อขายในแหล่งท่องเที่ยว รวมถึงหน่วยงานรัฐอบรมให้ความรู้และปรับปรุงในด้านการผลิตการแปรรูปอาหาร เกษตรจังหวัดให้การสนับสนุนกับกลุ่มวิสาหกิจ โดยการประชาสัมพันธ์ จัดพื้นที่ออกร้านให้ขายสินค้าในเขตเมืองและแหล่งท่องเที่ยว

จุดอ่อนของการแปรรูปกล้วยม้วน มีดังนี้ การบรรจุหีบห่อเรียบง่าย ไม่สวยงามดึงดูดลูกค้า สินค้าเก็บได้ไม่นาน มีอายุเพียง 2 สัปดาห์ ใช้เวลามากในขั้นตอนการม้วนกล้วย มีการแข่งขันสูงในกลุ่มผู้ประกอบการอื่น และผู้ผลิตต้องใช้ความชำนาญในการผลิต

อุปสรรคของการแปรรูปกล้วยม้วน มีดังนี้ กลุ่มใช้เงินลงทุนในการในการก่อสร้าง ซ่อมแซมโรงเรือนทำให้เงินทุนร่อยหรอในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ และผลผลิตกล้วยน้ำว่าไม่สม่ำเสมอในแต่ละช่วงของปี

3.4.2 การแปรรูปกล้วยเส้น

จุดแข็ง	โอกาส
<ol style="list-style-type: none"> 1. ทุนจากการรวมกลุ่ม 2. สถานประกอบการ อยู่ในบริเวณบ้านของหัวหน้ากลุ่ม 3. วัตถุประสงค์จากกลุ่มสมาชิก 4. มีกลุ่มลูกค้าประจำ 5. แรงงานจากสมาชิกกลุ่มและคนในชุมชน 6. ไม่ใช่สารกันบูดและสารเคมีในการแปรรูป 7. สินค้าแปรรูปมีความหลากหลายรสชาติ 8. มีรูปแบบสินค้าเป็นแท่งรับประทานง่าย 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ภาคเอกชนให้การสนับสนุนพื้นที่ออกร้าน เพื่อขายในแหล่งท่องเที่ยว 2. หน่วยงานรัฐอบรมให้ความรู้และปรับปรุงในด้านการผลิตการแปรรูปอาหาร 3. เกษตรจังหวัดให้การสนับสนุนกับกลุ่มวิสาหกิจ โดยการประชาสัมพันธ์ จัดพื้นที่ออกร้านให้ขายสินค้าในเขตเมืองและแหล่งท่องเที่ยว
จุดอ่อน	อุปสรรค
<ol style="list-style-type: none"> 1. การบรรจุหีบห่อเรียบง่าย ไม่ดึงดูด 2. เก็บได้ไม่นาน สินค้ามีอายุ 2 สัปดาห์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้เงินลงทุนในการในการก่อสร้างซ่อมแซมโรงเรือน 2. ผลผลิตไม่สม่ำเสมอในแต่ละช่วงของปี

จากข้อมูลข้างต้น สามารถวิเคราะห์ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ของการแปรรูปกล้วยเส้นได้ดังนี้

จุดแข็งของการแปรรูปกล้วยเส้น มีดังนี้ กลุ่มวิสาหกิจมีเงินทุนจากการรวมกลุ่ม มีสถานประกอบการ อยู่ในบริเวณบ้านของหัวหน้ากลุ่ม ซึ่งสะดวกต่อการบริหารจัดการ สามารถใช้วัตถุดิบจากกลุ่มสมาชิกกลุ่ม มีแรงงานจากสมาชิกกลุ่มและคนในชุมชนเพื่อผลิตและแปรรูปกล้วยน้ำว้า ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปไม่ใช่สารกันบูดและสารเคมี มีรูปแบบสินค้าเป็นแห่งรับประทานง่าย สินค้าแปรรูปมีความหลากหลายรสชาติ ทำให้มีกลุ่มลูกค้าประจำ

โอกาสของการแปรรูปกล้วยเส้น มีดังนี้ มีภาคเอกชนให้การสนับสนุนพื้นที่ออกร้านเพื่อขายในแหล่งท่องเที่ยว รวมถึงหน่วยงานรัฐอบรมให้ความรู้และปรับปรุงในด้านการผลิตการแปรรูปอาหาร เกษตรจังหวัดให้การสนับสนุนกับกลุ่มวิสาหกิจ โดยการประชาสัมพันธ์ จัดพื้นที่ออกร้านให้ขายสินค้าในเขตเมืองและแหล่งท่องเที่ยว

จุดอ่อนของการแปรรูปกล้วยเส้น มีดังนี้ การบรรจุหีบห่อเรียบง่าย ไม่สวยงามดึงดูดลูกค้า สินค้าเก็บได้ไม่นาน มีอายุเพียง 2 สัปดาห์

อุปสรรคของการแปรรูปกล้วยเส้น มีดังนี้ กลุ่มใช้เงินลงทุนในการในการก่อสร้างซ่อมแซมโรงเรือนทำให้เงินทุนร่อยหรอในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ และผลผลิตกล้วยน้ำว้าไม่สม่ำเสมอในแต่ละช่วงของปี

3.4.3 การแปรรูปกล้วยฉาบ(กล้วยกรอบแผ่น)

จุดแข็ง	โอกาส
1. เงินจากการรวมกลุ่ม 2. สถานประกอบการ อยู่ในบริเวณบ้านของหัวหน้ากลุ่ม 3. วัตถุดิบจากกลุ่มสมาชิก 4. มีกลุ่มลูกค้าประจำ 5. แรงงานจากสมาชิกกลุ่มและคนในชุมชน 6. ไม่ใช่สารกันบูดและสารเคมีในการแปรรูป 7. สินค้าแปรรูปมีความหลากหลายรสชาติ	1. ภาคเอกชนให้การสนับสนุนพื้นที่ออกร้านเพื่อขายในแหล่งท่องเที่ยว 2. หน่วยงานรัฐอบรมให้ความรู้และปรับปรุงในด้านการผลิตการแปรรูปอาหาร 3. เกษตรจังหวัดให้การสนับสนุนกับกลุ่มวิสาหกิจ โดยการประชาสัมพันธ์ จัดพื้นที่ออกร้านให้ขายสินค้าในเขตเมืองและแหล่งท่องเที่ยว
จุดอ่อน	อุปสรรค
1. การบรรจุหีบห่อเรียบง่าย ไม่ดึงดูด 2. เก็บได้ไม่นาน สินค้ามีอายุ 2 สัปดาห์ 3. มีการแข่งขันสูงในกลุ่มผู้ประกอบการรายอื่น	1. ใช้เงินลงทุนในการในการก่อสร้างซ่อมแซมโรงเรือน 2. ผลผลิตไม่สม่ำเสมอในแต่ละช่วงของปี

จากข้อมูลข้างต้น สามารถวิเคราะห์ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ของการแปรรูปกล้วยฉาบได้ดังนี้

จุดแข็งของการแปรรูปกล้วยฉาบ มีดังนี้ กลุ่มวิสาหกิจมีเงินทุนจากการรวมกลุ่ม มีสถานประกอบการ อยู่ในบริเวณบ้านของหัวหน้ากลุ่ม ซึ่งสะดวกต่อการบริหารจัดการ สามารถใช้วัตถุดิบจากกลุ่มสมาชิกกลุ่ม มีแรงงานจากสมาชิกกลุ่มและคนในชุมชนเพื่อผลิตและแปรรูปกล้วยน้ำว้า ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปไม่ใช่สารกันบูดและสารเคมี สินค้าแปรรูปมีความหลากหลายรสชาติ ทำให้มีกลุ่มลูกค้าประจำ

โอกาสของการแปรรูปกล้วยฉาบ มีดังนี้ มีภาคเอกชนให้การสนับสนุนพื้นที่ออกร้านเพื่อขายในแหล่งท่องเที่ยว รวมถึงหน่วยงานรัฐอบรมให้ความรู้และปรับปรุงในด้านการผลิตการแปรรูปอาหาร เกษตรจังหวัดให้การสนับสนุนกับกลุ่มวิสาหกิจ โดยการประชาสัมพันธ์ จัดพื้นที่ออกร้านให้ขายสินค้าในเขตเมืองและแหล่งท่องเที่ยว

จุดอ่อนของการแปรรูปกล้วยฉาบ มีดังนี้ การบรรจุหีบห่อเรียบง่าย ไม่สวยงามดึงดูดลูกค้า สินค้าเก็บได้ไม่นาน มีอายุเพียง 2 กล้วย มีการแข่งขันสูงในกลุ่มผู้ประกอบการอื่น

อุปสรรคของการแปรรูปกล้วยฉาบ มีดังนี้ กลุ่มใช้เงินลงทุนในการในการก่อสร้าง ซ่อมแซมโรงเรือนทำให้เงินทุนร่อยหรอในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ และผลผลิตกล้วยน้ำว้าไม่สม่ำเสมอในแต่ละช่วงของปี

3.4.4 การแปรรูปแป้งกล้วย

จุดแข็ง	โอกาส
<ol style="list-style-type: none"> 1. เงินจากการรวมกลุ่ม 2. สถานประกอบการ อยู่ในบริเวณบ้านของหัวหน้ากลุ่ม 3. วัตถุดิบจากกลุ่มสมาชิก 4. มีกลุ่มลูกค้าประจำ 5. แรงงานจากสมาชิกกลุ่มและคนในชุมชน 6. ไม่ใช่สารกันบูดและสารเคมีในการแปรรูป 7. เป็นสินค้าหายากในท้องตลาด 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ภาคเอกชนให้การสนับสนุนพื้นที่ออกร้านเพื่อขายในแหล่งท่องเที่ยว 2. หน่วยงานรัฐอบรมให้ความรู้และปรับปรุงในด้านการผลิตการแปรรูปอาหาร 3. เกษตรจังหวัดให้การสนับสนุนกับกลุ่มวิสาหกิจ โดยการประชาสัมพันธ์ จัดพื้นที่ออกร้านให้ขายสินค้าในเขตเมืองและแหล่งท่องเที่ยว
จุดอ่อน	อุปสรรค
<ol style="list-style-type: none"> 1. การบรรจุหีบห่อเรียบง่าย ไม่ดึงดูด 2. ขั้นตอนการผลิตยุ่งยาก 3. มีการแข่งขันสูงในกลุ่มผู้ประกอบการอื่น 4. ใช้เวลาในการผลิตนาน ผลิตได้น้อย 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ขาดเงินลงทุนในการในการก่อสร้างซ่อมแซมโรงเรือน 2. ขาดข้อมูลตลาดรองรับผลผลิต

จากข้อมูลข้างต้น สามารถวิเคราะห์ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ของการแปรรูปแป้งกล้วยได้ดังนี้

จุดแข็งของการแปรรูปแป้งกล้วย มีดังนี้ กลุ่มวิสาหกิจมีเงินทุนจากการรวมกลุ่ม มีสถานประกอบการ อยู่ในบริเวณบ้านของหัวหน้ากลุ่ม ซึ่งสะดวกต่อการบริหารจัดการ สามารถใช้วัตถุดิบจากกลุ่มสมาชิกกลุ่ม มีแรงงานจากสมาชิกกลุ่มและคนในชุมชนเพื่อผลิตและแปรรูปกล้วย น้ำว่า ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปไม่ใช่สารกันบูดและสารเคมี เป็นสินค้าหายากในท้องตลาดมีกลุ่มลูกค้าประจำ

โอกาสของการแปรรูปแป้งกล้วย มีดังนี้ มีภาคเอกชนให้การสนับสนุนพื้นที่ออกร้าน เพื่อขายในแหล่งท่องเที่ยว รวมถึงหน่วยงานรัฐอบรมให้ความรู้และปรับปรุงในด้านการผลิตการแปรรูปอาหาร เกษตรจังหวัดให้การสนับสนุนกับกลุ่มวิสาหกิจ โดยการประชาสัมพันธ์ จัดพื้นที่ออกร้านให้ขายสินค้าในเขตเมืองและแหล่งท่องเที่ยว

จุดอ่อนของการแปรรูปแป้งกล้วย มีดังนี้ การบรรจุหีบห่อเรียบง่าย ไม่สวยงามดึงดูด การบรรจุหีบห่อเรียบง่ายไม่ดึงดูด แป้งกล้วยมีขั้นตอนการผลิตยุ่งยาก และใช้เวลาในการผลิตนาน ผลิตทำได้น้อย มีการแข่งขันสูงในกลุ่มผู้ประกอบการอื่น

อุปสรรคของการแปรรูปแป้งกล้วย มีดังนี้ กลุ่มใช้เงินลงทุนในการในการก่อสร้าง ซ่อมแซมโรงเรือนทำให้เงินทุนร่อยหรอในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ และขาดข้อมูลตลาดรองรับผลผลิต

3.5 การวิเคราะห์ TOWS metrix

จากผลการวิเคราะห์ SWOT ข้างต้น สามารถนำมาหากลยุทธ์เพื่อการดำเนินกิจการเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วยต่าง ๆ ได้ดังนี้

3.5.1 กล้าม้วน

<p>ปัจจัยภายใน</p> <p>ปัจจัยภายนอก</p>	<p>จุดแข็ง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ทุนจากการรวมกลุ่ม 2. สถานประกอบการ อยู่ในบริเวณบ้านของหัวหน้ากลุ่ม 3. วัตถุดิบจากกลุ่มสมาชิกกลุ่ม 4. มีกลุ่มลูกค้าประจำ 5. แรงงานจากสมาชิกกลุ่มและคนในชุมชน 6. ไม่ใช้สารกันบูดและสารเคมีในการแปรรูป 7. สินค้าแปรรูปมีความหลากหลายรสชาติ 	<p>จุดอ่อน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การบรรจุหีบห่อเรียบง่าย ไม่ดึงดูด 2. เก็บได้ไม่นาน สินค้ามีอายุ 2 สัปดาห์ 3. ใช้เวลามากในการผลิตในขั้นตอนม้วนกล้วย 4. มีการแข่งขันสูงในกลุ่มผู้ประกอบการอื่น 5. ผู้ผลิตต้องใช้ความชำนาญในการผลิต
<p>โอกาส</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ภาคเอกชนให้การสนับสนุนพื้นที่ออกร้านเพื่อขายในแหล่งท่องเที่ยว 2. หน่วยงานรัฐอบรมให้ความรู้และปรับปรุงในด้านการผลิตการแปรรูปอาหาร 3. เกษตรจังหวัดให้การสนับสนุนกับกลุ่มวิสาหกิจ โดยการประชาสัมพันธ์ จัดพื้นที่ออกร้านให้ขายสินค้าในเขตเมืองและแหล่งท่องเที่ยว 	<p>SO กลยุทธ์เชิงรุก (ใช้จุดแข็งร่วมกับโอกาสหาประโยชน์)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. วางระบบการตลาด <ul style="list-style-type: none"> -ขายแบบออนไลน์ -การส่งสินค้าแบบรวดเร็ว เช่น ส่งโดยมอเตอร์ไซด์ 2. ออกแบบผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ของลูกค้ 3. ใช้เทคโนโลยีการผลิตทันสมัยในการยืดอายุผลิตภัณฑ์ 	<p>WO กลยุทธ์เชิงแก้ไข (ใช้โอกาสแก้ไขจุดอ่อน)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. สินค้าหมดอายุ เก็บเป็นอาหารสัตว์ เช่น เลี้ยงหมู เป็ด ไก่ นก ปลา กุ้ง 2. นำสินค้าหมดอายุมาทำปุ๋ยอินทรีย์
<p>อุปสรรค</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้เงินลงทุนในการในการก่อสร้างซ่อมแซมโรงเรือน 2. ผลผลิตไม่สม่ำเสมอในแต่ละช่วงของปี 3. มีการแข่งขันสูงในกลุ่มผู้ประกอบการรายอื่น 	<p>ST กลยุทธ์เชิงป้องกัน (ใช้จุดแข็งเลี่ยงอุปสรรค)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การทำการตลาดต่างประเทศ เช่น การส่งออก 	<p>WT กลยุทธ์เชิงรับ (ลดจุดอ่อนเลี่ยงอุปสรรค)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เตรียมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่างๆ ทั้งเรื่องคุณภาพ ความหลากหลาย และบรรจุภัณฑ์ให้ดีขึ้น มีความทันสมัย หาข้อดีที่แตกต่างจากคู่แข่งรายอื่น

สรุปได้ว่า ในการผลิตเพื่อแปรรูปเป็นกล้วยม้วน ต้องใช้กลยุทธ์เชิงรุก ด้วยการวางระบบการตลาดโดย ขายแบบออนไลน์ และการส่งสินค้าแบบรวดเร็ว เช่น ส่งโดยมอเตอร์ไซด์ ออกแบบผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ของลูกค้า ใช้เทคโนโลยีการผลิตทันสมัยในการยืดอายุผลิตภัณฑ์ ใช้กลยุทธ์เชิงแก้ไขโดย .นำสินค้าหมดยุ่ เก็บเป็นอาหารสัตว์ เช่นเลี้ยงหมู เป็ด ไก่ นก ปลา กุ้ง หรือนำสินค้าหมดยุ่มาทำปุ๋ยอินทรีย์ ใช้กลยุทธ์เชิงป้องกัน โดยการส่งเสริมการขายสำหรับตลาดต่างประเทศ ใช้กลยุทธ์เชิงรับ โดยเตรียมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่างๆทั้งเรื่องคุณภาพ ความหลากหลายและบรรจุภัณฑ์ให้ดีขึ้น มีความทันสมัย หาข้อดีที่แตกต่างจากคู่แข่งรายอื่น

3.5.2 กลยุทธ์

ปัจจัยภายใน	จุดแข็ง	จุดอ่อน
ปัจจัยภายนอก	<ol style="list-style-type: none"> 1. ทุนจากการรวมกลุ่ม 2. สถานที่ประกอบการ อยู่ในบริเวณบ้านของหัวหน้ากลุ่ม 3. วัตถุดิบจากกลุ่มสมาชิก 4. มีกลุ่มลูกค้าประจำ 5. แรงงานจากสมาชิกกลุ่มและคนในชุมชน 6. ไม่ใช้สารกันบูดและสารเคมีในการแปรรูป 7. สินค้ามีรสชาติหลากหลาย 8. มีรูปแบบสินค้าเป็นแท่งรับประทานง่าย 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การบรรจุหีบห่อเรียบง่าย ไม่ดึงดูด 2. เก็บได้ไม่นาน สินค้ามีอายุ 2 สัปดาห์ 3. ผลิตไม่ทันทำให้สินค้าขาดตลาด 4. ไม่มีการคุมมาตรฐานส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ที่แน่นอน
โอกาส	SO กลยุทธ์เชิงรุก (ใช้จุดแข็งร่วมกับโอกาสหาประโยชน์) <ol style="list-style-type: none"> 1. นำสินค้าที่หมดยุ่แล้วแปรสภาพเป็นอาหารสัตว์ 2. สินค้าที่หมดยุ่แล้วมาแปรสภาพเป็นปุ๋ยอินทรีย์ 3. ปรับปรุงแบบบรรจุภัณฑ์ให้โดดเด่น ใจลูกค้า 	WO กลยุทธ์เชิงแก้ไข (ใช้โอกาสแก้ไขจุดอ่อน) <ol style="list-style-type: none"> 1. จัดสถิติของปริมาณการผลิตและการจำหน่ายในแต่ละครั้งของการผลิตเพื่อให้จำนวนที่ผลิตเพียงพอกับความต้องการของตลาด และไม่ผลิตสินค้ามากเกินไปตามความต้องการ

อุปสรรค	STกลยุทธ์เชิงป้องกัน (ใช้จุดแข็งเลี้ยงอุปสรรค)	WT กลยุทธ์เชิงรับ (ลดจุดอ่อนเลี้ยงอุปสรรค)
1. ใช้เงินลงทุนในการในการก่อสร้างซ่อมแซมโรงเรือน	1.ควบคุมระบบการผลิตให้สม่ำเสมอ	1.แก้ไขเรื่องสินค้าล้นตลาด
2. ผลผลิตไม่สม่ำเสมอในแต่ละช่วงของปี	2.ควบคุมระบบบัญชีและการเงิน	2.แก้ไขเรื่องสินค้าหมดอายุ

สรุปได้ว่า ในการผลิตเพื่อแปรรูปเป็นกล้วยเส้น ต้องใช้กลยุทธ์เชิงรุก ด้วยการวางระบบการตลาดโดยขายแบบออนไลน์ และการส่งสินค้าแบบรวดเร็ว เช่น ส่งโดยมอเตอร์ไซด์ และปรับปรุงแบบบรรจุภัณฑ์ให้โดดเด่น ใจูกกล้วยเทศ เทคโนโลยีการผลิตทันสมัยในการยืดอายุผลิตภัณฑ์ ใช้กลยุทธ์เชิงแก้ไขโดย จดสถิติของปริมาณการผลิตและการจำหน่ายในแต่ละครั้งของการผลิตเพื่อให้จำนวนที่ผลิตเพียงพอกับความต้องการของตลาด และไม่ผลิตสินค้ามากเกินไปเกินความต้องการใช้กลยุทธ์เชิงป้องกัน โดยควบคุมระบบการผลิตให้สม่ำเสมอ และควบคุมระบบบัญชีและการเงินใช้กลยุทธ์เชิงรับ โดยเตรียมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่างๆทั้งเรื่องคุณภาพ ความหลากหลายและบรรจุภัณฑ์ให้ดีขึ้น มีความทันสมัย หาจข้อดีที่แตกต่างจากคู่แข่งรายอื่น

3.5.3 กลยุทธ์

ปัจจัยภายใน	จุดแข็ง	จุดอ่อน
	<ol style="list-style-type: none"> 1. ทุนจากการรวมกลุ่ม 2. สถานประกอบการ อยู่ในบริเวณบ้านของหัวหน้ากลุ่ม 3. วัตถุประสงค์จากกลุ่มสมาชิก 4. มีกลุ่มลูกค้าประจำ 5. แรงงานจากสมาชิกกลุ่มและคนในชุมชน 6. ไม่ใช้สารกันบูดและสารเคมี 7. สินค้ามีรสชาติหลากหลาย 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การบรรจุหีบห่อเรียบง่าย ไม่ดึงดูด 2. เก็บได้ไม่นาน สินค้ามีอายุ 2 สัปดาห์ 3. ผลิตสินค้ามากเกินไป ทำให้สินค้าขายไม่หมด สินค้ามีอายุสั้น ทำให้ต้องทิ้ง ทำให้กำไรลดลง 4. ผลิตสินค้าน้อยเกินไป ทำให้ไม่เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า
ปัจจัยภายนอก		
โอกาส	SO กลยุทธ์เชิงรุก (ใช้จุดแข็งร่วมกับโอกาสหาประโยชน์)	WO กลยุทธ์เชิงแก้ไข (ใช้โอกาสแก้ไขจุดอ่อน)
<ol style="list-style-type: none"> 1. ภาคเอกชนให้การสนับสนุนพื้นที่ออกร้านเพื่อขายในแหล่งท่องเที่ยว 2. หน่วยงานรัฐอบรมให้ความรู้และปรับปรุงในด้านการผลิตการแปรรูป 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ส่งเสริมการขายแบบออนไลน์ ช่องทางต่างๆที่หลากหลาย เช่นขายโดยใช้ Facebook หรือ Line 	<ol style="list-style-type: none"> 1. สินค้าหมดอายุ นำมาแปรรูปเป็นอาหารสัตว์หรือทำเป็นปุ๋ยอินทรีย์ 2. จดสถิติของปริมาณการผลิตและการจำหน่ายในแต่ละครั้งของการ

<p>รูปอาหาร</p> <p>3.เกษตรจังหวัดให้การสนับสนุนกับกลุ่มวิสาหกิจ โดยการประชาสัมพันธ์ จัดพื้นที่ออกร้านให้ขายสินค้าในเขตเมืองและแหล่งท่องเที่ยว</p>	<p>2.ปรับปรุงแบบบรรจุภัณฑ์ให้โดดเด่น งาม ใจลูกค้า</p>	<p>ผลิตเพื่อให้จำนวนที่ผลิตเพียงพอ กับความต้องการของตลาด และไม่ผลิตสินค้ามากเกินไปเกินความต้องการ</p>
<p>อุปสรรค</p> <p>1. ใช้เงินลงทุนในการในการก่อสร้างซ่อมแซมโรงเรือน</p> <p>2. ผลผลิตไม่สม่ำเสมอในแต่ละช่วงของปี</p> <p>3. มีการแข่งขันสูงในกลุ่มผู้ประกอบการรายอื่น</p>	<p>STกลยุทธ์เชิงป้องกัน (ใช้จุดแข็งเลี้ยงอุปสรรค)</p> <p>1.การสนับสนุนการลงทุนหรือประกอบกิจการ</p> <p>2.สร้างเครือข่ายผู้ปลูกกล้วยในพื้นที่ในอำเภอใกล้เคียง</p>	<p>WT กลยุทธ์เชิงรับ (ลดจุดอ่อนเลี้ยงอุปสรรค)</p> <p>1.เตรียมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่างๆ ทั้งเรื่องคุณภาพ ความหลากหลาย และบรรจุภัณฑ์ให้ดีขึ้น มีความทันสมัย หาข้อดีที่แตกต่างจากคู่แข่งรายอื่น</p>

สรุปได้ว่า ในการผลิตเพื่อแปรรูปเป็นกล้วยฉาบ ต้องใช้กลยุทธ์เชิงรุก ด้วยการวางระบบการตลาดโดย ขายแบบออนไลน์ จดสถิติของปริมาณการผลิตและการจำหน่ายในแต่ละครั้งของการผลิตเพื่อให้จำนวนที่ผลิตเพียงพอกับความต้องการของตลาด และไม่ผลิตสินค้ามากเกินไปเกินความต้องการ ใช้กลยุทธ์เชิงแก้ไข โดย จดสถิติของปริมาณการผลิตและการจำหน่ายในแต่ละครั้งของการผลิตเพื่อให้จำนวนที่ผลิตเพียงพอกับความต้องการของตลาด และไม่ผลิตสินค้ามากเกินไปเกินความต้องการ ใช้กลยุทธ์เชิงป้องกันการสนับสนุนการลงทุนหรือประกอบกิจการ สร้างเครือข่ายผู้ปลูกกล้วยในพื้นที่ในอำเภอใกล้เคียง ใช้กลยุทธ์เชิงรับ โดยเตรียมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่างๆ ทั้งเรื่องคุณภาพ ความหลากหลายและบรรจุภัณฑ์ให้ดีขึ้น มีความทันสมัย หาข้อดีที่แตกต่างจากคู่แข่งรายอื่น

3.5.4 แป้งกล้วย

<p>ปัจจัยภายใน</p>	<p>จุดแข็ง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ทุนจากการรวมกลุ่ม 2. สถานประกอบการ อยู่ในบริเวณบ้านของหัวหน้ากลุ่ม 3. วัตถุดิบจากกลุ่มสมาชิก 4. มีกลุ่มลูกค้าประจำ 5. แรงงานจากสมาชิกกลุ่มและคนในชุมชน 6. ไม่ใช้สารกันบูดและสารเคมีในการแปรรูป 	<p>จุดอ่อน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การบรรจุหีบห่อเรียบง่าย ไม่ดึงดูด 2. เก็บได้ไม่นาน สินค้ามีอายุ 2 สัปดาห์ 3. ขั้นตอนการผลิตยุ่งยาก 4. มีการแข่งขันสูงในกลุ่มผู้ประกอบการอื่น 5. ใช้เวลาในการผลิตนาน ผลิตได้น้อย ปริมาณไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด
<p>ปัจจัยภายนอก</p> <p>โอกาส</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ภาคเอกชนให้การสนับสนุนพื้นที่ออกร้านเพื่อขายในแหล่งท่องเที่ยว 2. หน่วยงานรัฐอบรมให้ความรู้และปรับปรุงในด้านการผลิต การแปรรูปอาหาร 3. เกษตรจังหวัดให้การสนับสนุนกับกลุ่มวิสาหกิจ โดยการประชาสัมพันธ์ จัดพื้นที่ออกร้านให้ขายสินค้าในเขตเมือง และแหล่งท่องเที่ยว 	<p>SO กลยุทธ์เชิงรุก (ใช้จุดแข็งร่วมกับโอกาสหาประโยชน์)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. โฆษณาการขายแป้งกล้วยแบบออนไลน์ 2. ศึกษาและเผยแพร่วิธีนำแป้งกล้วยมาผลิตเป็นสินค้าในรูปแบบต่างๆ เช่น อาหารเสริมทดแทนการช้ยา ทำเป็นส่วนผสมในเครื่องดื่มเพื่อให้ได้คุณค่าโภชนาการ หรือนำมาทำเป็นส่วนผสมในขนมเช่นเค้ก คุกกี้ 	<p>WO กลยุทธ์เชิงแก้ไข (ใช้โอกาสแก้ไขจุดอ่อน)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้เทคโนโลยีในการผลิตที่ทันสมัย ใช้เครื่องปั้นอุตสาหกรรมและเครื่องอบแห้ง 2. แก้ไขในเรื่องการบรรจุหีบห่อเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ เช่นการบรรจุในอลูมิเนียมฟอยล์หรือบรรจุแบบสุญญากาศ แล้วมีกล่องกระดาษข้างนอกอีกชั้นหนึ่ง
<p>อุปสรรค</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ขาดเงินลงทุนในการในการก่อสร้างซ่อมแซมโรงเรือน 2. ขาดข้อมูลตลาดรองรับผลผลิต 	<p>STกลยุทธ์เชิงป้องกัน (ใช้จุดแข็งเลี่ยงอุปสรรค)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ทำบัญชีการรับจ่ายอย่างเป็นระบบ 2. สำรวจตลาดเพื่อวางสินค้า 	<p>WT กลยุทธ์เชิงรับ (ลดจุดอ่อนเลี่ยงอุปสรรค)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้ระบบคอมพิวเตอร์ช่วยในการบริหารงาน

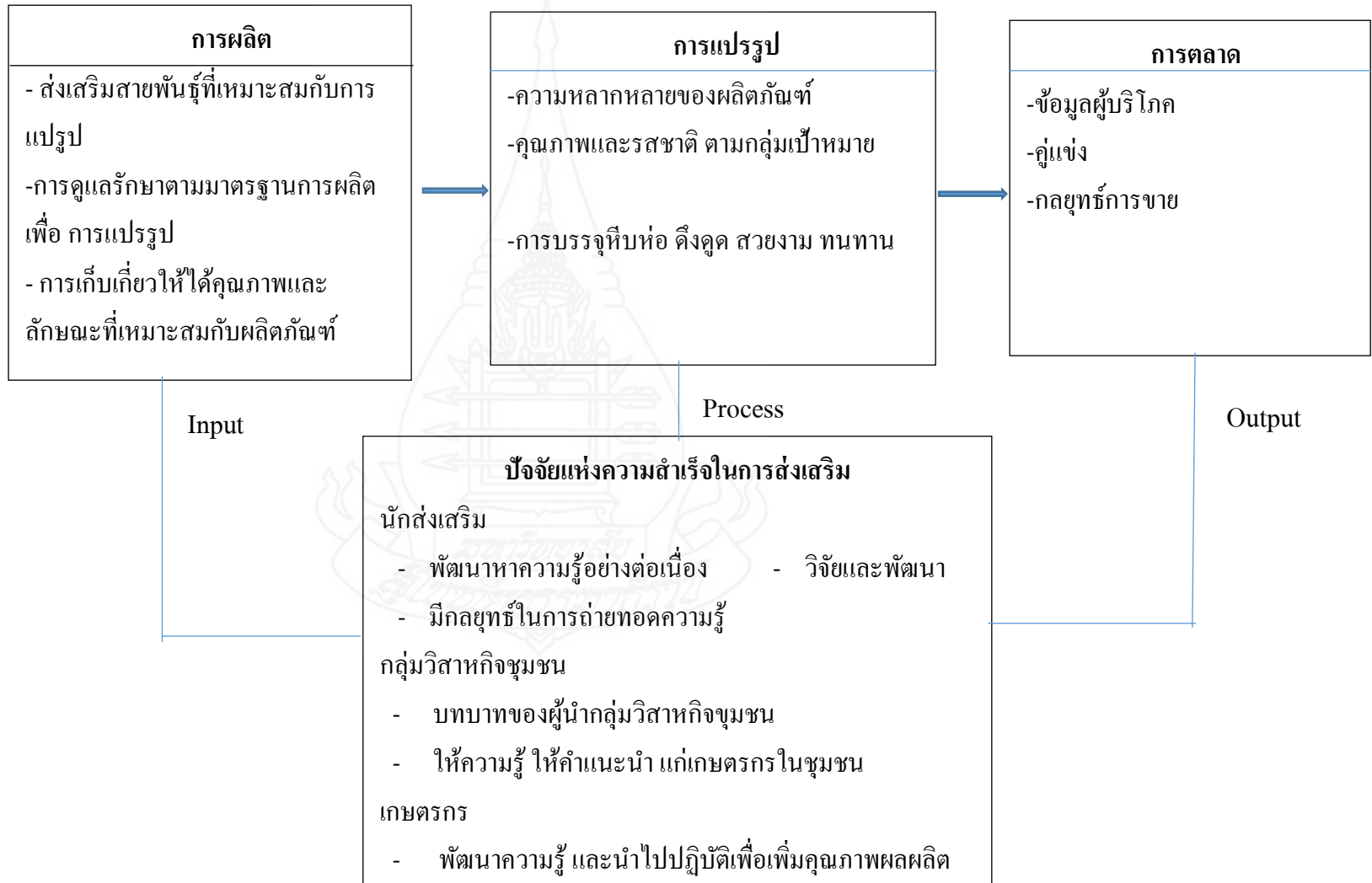
สรุปได้ว่า ในการผลิตเพื่อแปรรูปเป็นกล้วยฉาบ ต้องใช้กลยุทธ์เชิงรุก ด้วยการวางระบบการตลาดโดย โฆษณาการขายแป้งกล้วยแบบออนไลน์ ศึกษาและเผยแพร่วิธีนำแป้งกล้วยมาผลิตเป็นสินค้าในรูปแบบต่างๆ เช่น อาหารเสริมทดแทนการช้ยา ทำเป็นส่วนผสมในเครื่องดื่ม

เพื่อให้ได้คุณค่าทางโภชนาการ หรือนำมาทำเป็นส่วนผสมในขนมเช่นเค้ก คุกกี้ ใช้กลยุทธ์เชิง
แก้ไขโดย เทคโนโลยีในการผลิตที่ทันสมัย ใช้เครื่องปั้นอุตสาหกรรมและเครื่องอบแห้ง และแก้ไข
ในเรื่องการบรรจุหีบห่อเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ เช่นการบรรจุในอลูมิเนียมฟอยล์หรือบรรจุแบบ
สุญญากาศ แล้วมีกล่องกระดาษข้างนอกอีกชั้นหนึ่ง ใช้กลยุทธ์เชิงป้องกัน โดยทำบัญชีการรับจ่าย
อย่างเป็นระบบและสำรวจตลาดเพื่อวางสินค้า ใช้กลยุทธ์เชิงรับ โดยใช้ระบบคอมพิวเตอร์ช่วยใน
การบริหารงาน



ตอนที่ 4 แนวทางการส่งเสริมการผลิตกล้วยน้ำว้าเพื่อการแปรรูป

จากกลยุทธ์ดังกล่าวข้างต้น จึงสรุปแนวทางส่งเสริมการผลิตและแปรรูปกล้วย ได้ ดังภาพ



จากผลการศึกษา แนวทางการส่งเสริมการผลิตกล้วยน้ำว้าเพื่อแปรรูป ควรประกอบด้วย 3 ส่วน คือ การผลิตกล้วยน้ำว้า การแปรรูปกล้วยน้ำว้า และการตลาดสำหรับสินค้าแปรรูป โดยที่

การผลิต กล้วยน้ำว้าเพื่อแปรรูป ควรส่งเสริมให้ปลูกกล้วยน้ำว้าสายพันธุ์ที่ได้ผลผลิตที่ดีเหมาะสมกับการแปรรูป ควรส่งเสริมให้ดูแลผลผลิต และการเก็บเกี่ยวให้มีคุณภาพที่ดีสำหรับการแปรรูปและมีลักษณะที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์ประเภทต่างๆ

การแปรรูป กล้วยน้ำว้า ควรส่งเสริมในด้านการแปรรูปให้มีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ ให้มีคุณภาพและรสชาติที่ได้มาตรฐาน ตรงตามกลุ่มเป้าหมาย และมีการส่งเสริมการทำหีบห่อบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงาม เก็บรักษาและยืดอายุผลิตภัณฑ์ให้เก็บได้นาน ทนทาน และทันสมัย

การตลาด ของสินค้าแปรรูปจากกล้วยน้ำว้า ควรส่งเสริมให้มีการวิเคราะห์ข้อมูลผู้บริโภคทั้งลูกค้าเดิมและลูกค้าใหม่ วิเคราะห์คู่แข่ง และส่งเสริมกลยุทธ์การขายในช่องทางใหม่ๆ เช่น จัดอบรมการตลาดออนไลน์ เป็นต้น

ทั้งนี้ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการดำเนินการดังกล่าวจะเกี่ยวข้องกับ นักส่งเสริม กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และเกษตรกร ดังนี้

นักส่งเสริม ควรมีการพัฒนาความรู้อย่างต่อเนื่อง มีกลยุทธ์ในการถ่ายทอดความรู้ และวิจัยและพัฒนาเพื่อการส่งเสริม ให้แก่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มเกษตรกร และเกษตรกร

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผู้นำกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีบทบาทในการศึกษาและถ่ายทอดความรู้ให้คำแนะนำแก่เกษตรกรของกลุ่ม เพื่อให้เกษตรกรนำไปปรับใช้ให้เกิดการพัฒนาผลผลิตให้มีคุณภาพและ และความหลากหลาย

เกษตรกร ตัวเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยสามารถนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ พัฒนาผลผลิตของตนเองให้มีคุณภาพที่ดีตรงตามความต้องการของกลุ่มเพื่อนำมาแปรรูป จะทำให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น รวมถึง สามารถเป็นผู้ที่ถ่ายทอดความรู้ให้แก่เพื่อนเกษตรกรด้วยกันเองอีกด้วย

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่องความต้องการการส่งเสริมการผลิตและแปรรูปกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร โดย
จำแนกเป็น 3 ส่วน คือ สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

1.สรุปการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์ วิธีดำเนินการวิจัย และผลการวิจัย ดังนี้

1.1 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ ดังนี้

- 1.1.1 เพื่อศึกษาข้อมูลทั่วไปของเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยน้ำว้าของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาริกา
- 1.1.2 เพื่อศึกษาสภาพการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร
- 1.1.3 เพื่อศึกษาการแปรรูปกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร
- 1.1.4 เพื่อวิเคราะห์แนวทางส่งเสริมการผลิตและแปรรูปกล้วยน้ำว้า

1.2 วิธีดำเนินการวิจัย

1.2.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ เกษตรกรผู้ปลูกกล้วย ซึ่งเป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาริกา ตามที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้กับสำนักงานเกษตรอำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ปี พ.ศ. 2559/60 และส่งผลผลิตให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 42 ราย ศึกษาทั้งหมด และนักวิชาการ เจาะจงผู้เชี่ยวชาญด้านการแปรรูปกล้วย และผู้ที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาริกา จำนวน 6 คน

1.2.2 เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบสัมภาษณ์ แบบมีโครงสร้าง (structured interview) และแบบสนทนากลุ่ม แบบสัมภาษณ์ แบ่งออกเป็น 2 ตอน ได้แก่ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสภาพทางสังคมและเศรษฐกิจของเกษตรกร และสภาพการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร ประเด็นสนทนากลุ่มใช้ในการสนทนากลุ่มของนักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญด้านการแปรรูปกล้วย และผู้ที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูปผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาริกา แบ่งเป็น 2 ตอนได้แก่

ข้อมูลทั่วไปในการดำเนินงานของกลุ่ม และ แนวทางส่งเสริมการผลิตและแปรรูปแบบกล้วยน้ำหว้า ซึ่งวิเคราะห์ในรูปแบบโมเดล

1.2.3 การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้สถิติค่าความถี่ (frequencies) ค่าร้อยละ (percentage) ค่าเฉลี่ย (mean) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (standard deviation) ค่าต่ำสุด (minimum) ค่าสูงสุด (maximum) และการวิเคราะห์ SWOT ของการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำหว้า เพื่อนำผลการวิเคราะห์หากกลยุทธ์ในการส่งเสริมโดย TOWS matrix

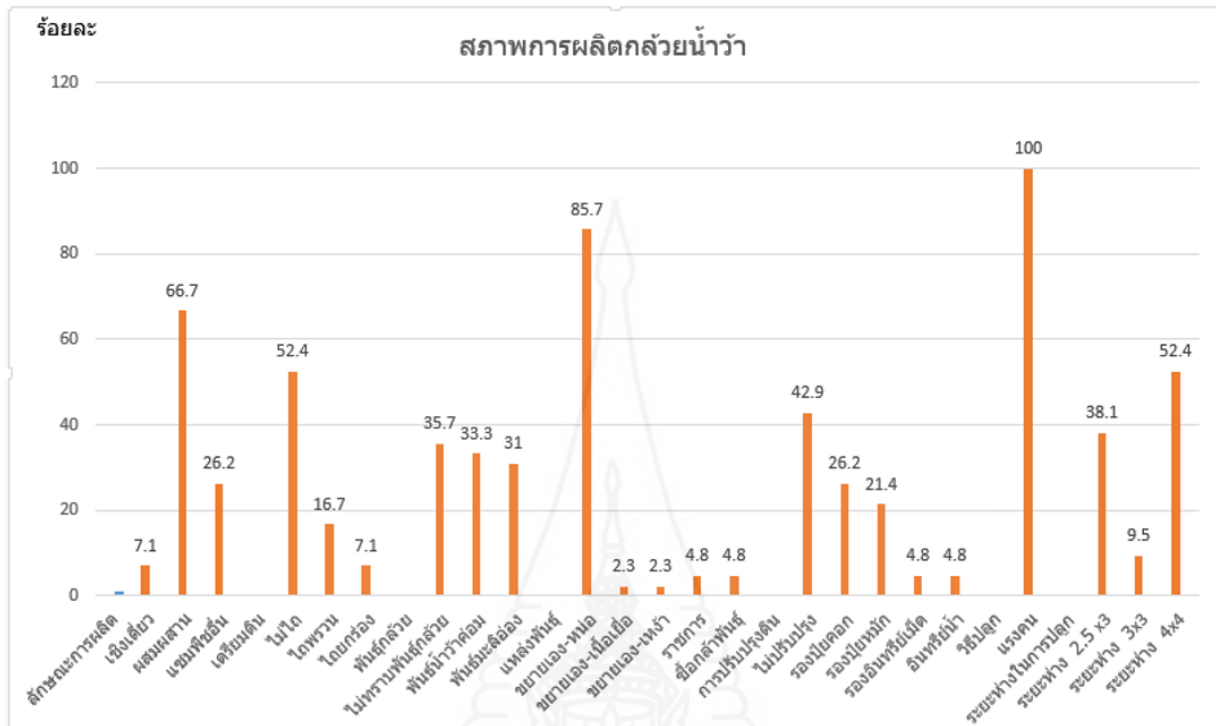
1.3 ผลการวิจัย

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล ทางสังคมและเศรษฐกิจของเกษตรกร

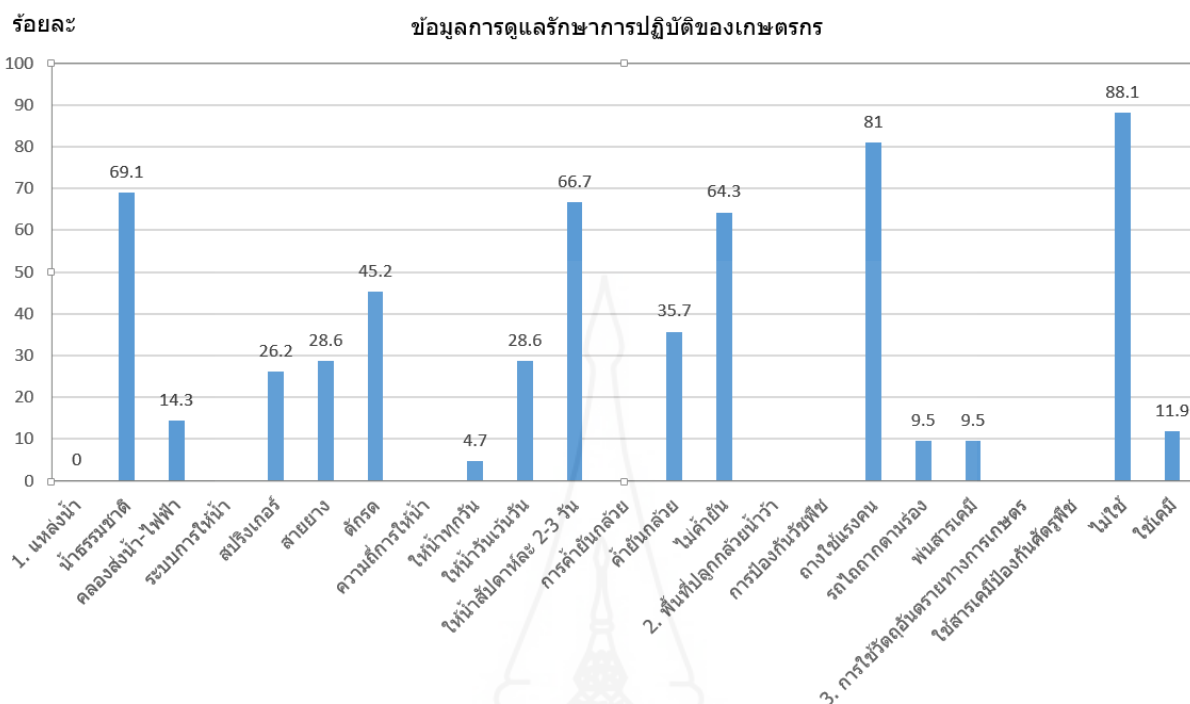
สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล เกษตรกรส่วนใหญ่เป็นเพศชาย สถานะภาพสมรส มีอายุอยู่ในช่วง 51-64 ปี และอายุเฉลี่ย 54 ปี จบการศึกษาระดับประถมศึกษา มีประสบการณ์ในการปลูกกล้วยน้ำหว้า 6-10 ปี ปัจจัยทางด้านสังคม เกษตรกรส่วนใหญ่ ไม่เป็นมีตำแหน่งทางสังคม เกษตรกรส่วนใหญ่เป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน แหล่งความรู้ที่เกษตรกรได้รับความรู้ด้านการผลิตและการตลาดกล้วยน้ำหว้า ส่วนใหญ่ได้รับความรู้จากเครือข่ายและเพื่อนบ้าน ได้รับความรู้จากโทรทัศน์ และได้รับความรู้จากเจ้าหน้าที่ ปัจจัยทางเศรษฐกิจ เกษตรกรส่วนใหญ่มีพื้นที่ทำการเกษตรน้อยกว่า 1 ไร่ มีพื้นที่ทำการเกษตรน้อยสุด 0.125 ไร่ สูงสุด 8 ไร่ มีพื้นที่ทำการเกษตรทั้งหมดเฉลี่ย 2.02 ไร่ ส่วนใหญ่มีลักษณะการถือครองที่ดินเป็นของตนเอง ส่วนใหญ่มีจำนวนแรงงานในครัวเรือน 3-4 และมีจำนวนแรงงานในครัวเรือนเฉลี่ย 2.55 คน

ตอนที่ 2 สภาพการผลิตกล้วยน้ำหว้าของเกษตรกร

ลักษณะการผลิตกล้วยน้ำหว้าส่วนใหญ่ เป็นแบบการปลูกผสมผสาน ไม่เตรียมดิน เกษตรกรบางส่วนส่วนไม่ทราบพันธุ์กล้วย และพันธุ์กล้วยที่นิยมคือ กล้วยน้ำหว้าพันธุ์หอม และพันธุ์มะลิอ่อน ขยายเองพันธุ์เองด้วยหน่อ ส่วนใหญ่ไม่ปรับปรุงดินก่อนปลูก รองลงมาจะรองด้วยปุ๋ยคอกและปุ๋ยหมัก ปลูกด้วยแรงงานคนทั้งหมด ปลูกเว้นระยะห่าง 4x4 เมตร



แหล่งน้ำที่ใช้ในการปลูกกล้วยน้ำว้า ส่วนใหญ่ใช้แหล่งน้ำจากธรรมชาติ ใช้วิธีตัดกรด ใช้สายยางฉีดและสปริงเกอร์ ความถี่การให้น้ำ เกษตรกรส่วนใหญ่ให้น้ำสัปดาห์ละ 2-3 วัน รองลงมาเป็นการให้น้ำวันเว้นวัน การค้ำยันกล้วย เกษตรกร ไม่ได้ทำการค้ำยัน มีเพียงร้อยละ 28.6 ใช้วิธีการค้ำยันต้นกล้วยไม่ให้ล้ม การป้องกันกำจัดวัชพืช เกษตรกรส่วนใหญ่ฉาดหญ้าโดยใช้แรงงานคน การใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร เกษตรกรส่วนใหญ่ถึงร้อยละ 88.1 ไม่ได้ใช้สารเคมีป้องกันศัตรูพืช



ระดับความรุนแรงของการระบาด และวิธีป้องกันกำจัดโรคกล้วยน้ำว้า ที่เป็นปัญหาใหญ่ คือ โรคตายพราย ใช้วิธีตัดขุดแล้วทำลาย และโรคใบจุดลาย ใช้วิธีผสมผสาน สภาพการเก็บรักษาและการปฏิบัติกรของเกษตรกร พบว่า การเก็บผลผลิต เกษตรกรส่วนใหญ่ ใช้วิธีสังเกตลักษณะผลอวบไม่มีเหลี่ยม ใช้วิธีเก็บผลผลิตเอง หลังเก็บเกี่ยว เกษตรกรส่วนใหญ่ใช้ทำเป็นวัสดุปลูกคลุมดิน จำหน่ายเกษตรกรทั้งหมดจำหน่ายผลผลิตให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และบางส่วนส่งพ่อค้าในท้องถิ่นพ่อค้าต่างถิ่น การแปรรูปกล้วย เกษตรกรส่วนใหญ่ ร้อยละ 54.8 ไม่ได้แปรรูปกล้วยน้ำว้า เกษตรกรที่เหลือแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ โดยส่วนใหญ่แปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยฉาบ กล้วยตาก กล้วยทอด และกล้วยอบ ตามลำดับ

ตอนที่ 3 การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร

ข้อมูลทั่วไปของการแปรรูปกล้วย วัตถุประสงค์ของการดำเนินการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเขาวชนแปรรูปเกษตรบ้านห้วยสาธิตา อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี คือ ต้องการหารายได้เสริมให้เพิ่มขึ้นจากเดิมเพิ่มรายได้ในครัวเรือน และเนื่องจากกล้วยเป็นผลิตภัณฑ์

ปลูกง่ายและมีทุกเครื่องเรือน ไม่สามารถบริโภคให้ทันทำให้เกิดการเน่าเสียและต้องทิ้งไปเป็นจำนวนมาก กลุ่มจึงเกิดแนวคิดที่จะแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยให้เป็นขนมหรืออาหารที่เก็บรักษาได้นานขึ้น เพิ่มมูลค่าสินค้าให้มีผลกำไรมากขึ้นแทนที่จะขายกล้วยสดเป็นหวีซึ่งมีราคาคำมาทำการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าให้มีกำไรและรายได้มากขึ้น เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

ผลิตภัณฑ์กล้วยแปรรูป กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเยาวชนหนองหญ้าปล้อง นำผลผลิตที่รับซื้อจากเกษตรกรมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ 4 ประเภท ได้แก่ กล้วยเส้น กล้วยกรอบแผ่น กล้วยม้วน และแป้งกล้วย

การคัดเลือกวัตถุดิบ กล้วยเส้น กล้วยกรอบแผ่นและกล้วยม้วน จะต้องใช้กล้วยใส่ขาวหรือเหลือง คีบแก่จัด กล้วยลูกอ้วนเต็ม ไม่มีเหลี่ยมมุม พันธุ์กล้วยที่นิยม พันธุ์มะลิอ่อน และ แป้งกล้วย ใช้เศษกล้วยคิบที่เหลือจากการแปรรูปกล้วยเส้น กล้วยกรอบแผ่น และกล้วยม้วน ปริมาณการผลิต กล้วยเส้น กล้วยฉาบ(กล้วยกรอบแผ่น) และกล้วยม้วน สัปดาห์ละ 1-2 ครั้งในแต่ละชนิด ปริมาณการผลิตในแต่ละชนิดส่วนใหญ่จะผลิตครั้งละ 80-150 กิโลกรัม สำหรับลูกค้าประจำและลูกค้าที่สั่งพิเศษ แป้งกล้วย ผลิตสัปดาห์ละครั้ง ปริมาณการผลิตต่อเดือน ประมาณ 5-6 กิโลกรัม รายได้และผลกำไร ราคาขายปลีก ถุงละ 35 บาท และ 30 บาท โดยต้นทุนเฉลี่ย จะอยู่ที่ราคา 20 บาท / ถุง โดย กล้วยฉาบ (กล้วยกรอบแผ่น) เป็นกล้วยแปรรูปที่มีขั้นตอนการผลิตง่าย ใช้เวลาน้อย และมีกำไรต่อหน่วยสูงที่สุด เมื่อเปรียบเทียบกับอีกสองชนิด โดยต้นทุนการผลิตใกล้เคียงกันแต่ระยะเวลาการผลิตแตกต่างกัน แป้งกล้วยราคา กิโลกรัมละ 300 บาท

จากการวิเคราะห์ SWOT ของการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว่า เป็น กล้วยม้วน กล้วยเส้น กล้วยฉาบ และแป้งกล้วย ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ TOWS Matrix และสรุปกลยุทธ์เชิงรุก กลยุทธ์เชิงแก้ไข กลยุทธ์เชิงป้องกัน และกลยุทธ์เชิงรับ ได้ดังตารางต่อไปนี้

ตารางสรุปกลยุทธ์การส่งเสริมการแปรรูปกล้วย

กลยุทธ์การส่งเสริมการแปรรูปกล้วย	กล้วยม้วน	กล้วยเส้น	กล้วยฉาบ	แป้งกล้วย
เชิงรุก	<ol style="list-style-type: none"> 1. มุ่งการตลาดออนไลน์ 2. ออกแบบผลิตภัณฑ์ให้สวยงาม 3. ใช้เทคโนโลยีการผลิตให้เร็วขึ้น 4. ยืดอายุผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้น 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วางระบบการตลาดออนไลน์ 2. ออกแบบผลิตภัณฑ์ให้สวยงาม 3. ยืดอายุผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้น 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วางระบบการตลาดออนไลน์ 2. ออกแบบผลิตภัณฑ์ให้สวยงาม 3. ยืดอายุผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้น 4. เพิ่มความหลากหลายของรสชาติผลิตภัณฑ์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วางระบบการตลาดออนไลน์ 2. ส่งเสริมการตลาดให้ความรู้เรื่องประโยชน์ของแป้งกล้วย การทดแทนการใช้ยา อาหารเสริม และขนม
เชิงแก้ไข	<ol style="list-style-type: none"> 1. สินค้าหมดอายุ เก็บเป็นอาหารสัตว์ เช่น เลี้ยงหมู เป็ด ไก่ นก ปลา กุ้ง 2. นำสินค้าหมดอายุ มาทำปุ๋ยอินทรีย์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. นำสินค้าที่หมดอายุ แล้วแปรสภาพเป็นอาหารสัตว์และปุ๋ยอินทรีย์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. สินค้าหมดอายุ นำมาแปรรูปเป็นอาหารสัตว์หรือทำเป็นปุ๋ยอินทรีย์ 2. บันทึกปริมาณการผลิตและจำหน่าย เพื่อการตัดสินใจในการผลิต 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้เทคโนโลยีในการผลิตที่ทันสมัย 2. การบรรจุหีบห่อเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์
เชิงป้องกัน	<ol style="list-style-type: none"> 1. พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อการส่งออก 2. ควบคุมระบบการผลิตให้สม่ำเสมอ 3. หาแหล่งผลิต 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ควบคุมระบบการผลิตให้สม่ำเสมอ 2. หาแหล่งผลิตวัตถุดิบโดยการสร้างเครื่องข่ายเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยน้ำว้า 	<ol style="list-style-type: none"> 1. การสนับสนุนการลงทุนหรือประกอบกิจการ 2. สร้างเครือข่ายผู้ปลูกกล้วยในพื้นที่ในอำเภอ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ทำบัญชีการรับจ่ายอย่างเป็นระบบ 2. สำรวจตลาดเพื่อวางสินค้า

	วัตถุประสงค์โดยการสร้าง เครือข่ายเกษตรกรผู้ ปลูกกล้วยน้ำว้า	3.ควบคุมระบบบัญชี และการเงินให้มี ประสิทธิภาพ	ใกล้เคียง	
เชิงรับ	1.เตรียมการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ สร้างความ แตกต่างจากคู่แข่งราย อื่นๆ เช่น กล้วยจาก เกษตรกรอินทรีย์ ผลิตภัณฑ์แปรรูปไม่ ใส่สารกันเสีย	1.เตรียมการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ สร้าง ความแตกต่างจาก คู่แข่งรายอื่นๆ เช่น กล้วยจากเกษตรกร อินทรีย์ ผลิตภัณฑ์ แปรรูปไม่ใส่สารกัน เสีย	1.เตรียมการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ สร้างความ แตกต่างจากคู่แข่งราย อื่นๆ เช่น กล้วยจาก เกษตรกรอินทรีย์ ผลิตภัณฑ์แปรรูปไม่ใส่ สารกันเสีย	1. พัฒนาผลิตภัณฑ์ แปรงกล้วยออแกนิก ให้เป็นอาหารเสริมที่ มีคุณค่า

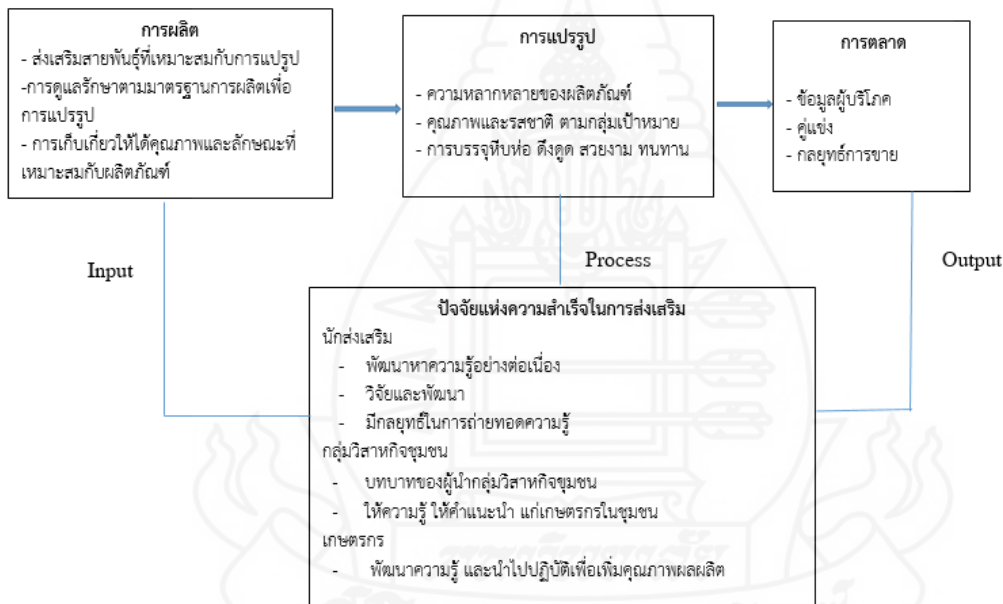
ตอนที่ 4 แนวทางการส่งเสริมการผลิตกล้วยน้ำว้าเพื่อแปรรูป ควรประกอบด้วย 3 ส่วน คือ การผลิตกล้วยน้ำว้า การแปรรูปกล้วยน้ำว้า และการตลาดสำหรับสินค้าแปรรูป โดยที่

-การผลิต กล้วยน้ำว้าเพื่อแปรรูป ควรส่งเสริมให้ปลูกกล้วยน้ำว้าสายพันธุ์ที่ได้ผลผลิตที่ดีเหมาะสมกับการแปรรูป ควรส่งเสริมให้ดูแลผลผลิต และการเก็บเกี่ยวให้มีคุณภาพที่ดีสำหรับการแปรรูปสำหรับผลิตภัณฑ์ประเภทต่างๆ

-การแปรรูป กล้วยน้ำว้า ควรส่งเสริมในด้านการแปรรูปให้มีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ ให้มีคุณภาพและรสชาติที่ได้มาตรฐาน ตรงตามกลุ่มเป้าหมาย และมีการส่งเสริมการทำหีบห่อบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงาม เก็บรักษาและยืดอายุผลิตภัณฑ์ให้เก็บได้นาน ทนทาน และทันสมัย

-การตลาด ของสินค้าแปรรูปจากกล้วยน้ำว้า ควรส่งเสริมให้มีการวิเคราะห์ข้อมูลผู้บริโภคทั้งลูกค้าเดิมและลูกค้าใหม่ วิเคราะห์คู่แข่ง และส่งเสริมกลยุทธ์การขายในช่องทางใหม่ๆ เช่น จัดอบรมการตลาดออนไลน์ เป็นต้น

ทั้งนี้ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการดำเนินการดังกล่าวจะเกี่ยวข้องกับ นักส่งเสริม กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และเกษตรกร โดยนักส่งเสริม ควรมีการพัฒนาความรู้อย่างต่อเนื่อง มีกลยุทธ์ในการถ่ายทอดความรู้ และวิจัยและพัฒนาเพื่อการส่งเสริม ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มเกษตรกร และเกษตรกร นแกจากนี้กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผู้นำกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีบทบาทในการศึกษาและถ่ายทอดความรู้ให้คำแนะนำแก่เกษตรกรของกลุ่ม เพื่อให้เกษตรกรนำไปปรับใช้ให้เกิดการพัฒนาผลผลิตให้มีคุณภาพและ และความหลากหลาย และท้ายที่สุดเกษตรกร ตัวเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยสามารถนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ พัฒนาผลผลิตของตนเองให้มีคุณภาพที่ดีตรงตามความต้องการของกลุ่มเพื่อนำมาแปรรูป จะทำให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น รวมถึง สามารถเป็นผู้ที่ถ่ายทอดความรู้ให้แก่เพื่อนเกษตรกรด้วยกันเองอีกด้วย



แนวทางการส่งเสริมการผลิตกล้วยน้ำว้าเพื่อการแปรรูป

2. การอภิปรายผล

การอภิปรายผลการวิจัยนี้ เป็นการอภิปรายตามผลสรุปของการวิจัย โดยสามารถแบ่งเป็น 4 หัวข้อ ดังต่อไปนี้

การอภิปรายผลการวิจัยนี้ เป็นการอภิปรายตามผลสรุปของการวิจัย โดยสามารถ ได้
ดังต่อไปนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ อายุ ระดับการศึกษา ส่วนใหญ่เป็น
เพศชาย อายุส่วนใหญ่ อายุ 50-64 ปี มีการศึกษาส่วนใหญ่ประถมศึกษา สถานภาพทางสังคม มี
ประสบการณ์ในการปลูกกล้วย 5-10 ปี แสดงให้เห็นว่าผู้ปลูกกล้วยส่วนใหญ่มีอายุค่อนข้างสูง แต่
ประสบการณ์ในการปลูกกล้วยยังน้อย อาจเนื่องมาจากกล้วยเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่ปลูกง่ายและ
มีราคาดี จึงมีเกษตรกรนิยมปลูกในระยะหลัง นอกจากนี้การส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกกล้วยน้ำว้าของ
กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้ายห้วยสาริกาและมีการรับซื้อกล้วยดิบของสมาชิกกลุ่มและเกษตรกรในชุมชน
เองด้วย ทำให้เกษตรกรหันมานิยมปลูกกล้วยน้ำว้าเพิ่มขึ้นเนื่องจากมีราคาดีและถือเป็นการร่วมกัน
ลงทุนร่วมกันในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า

2. ผลการศึกษาสภาพการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร เกษตรกรผู้ปลูกกล้วยไม่ได้เตรียมดิน
ก่อนทำการเริ่มปลูกและไม่ได้ใส่ปุ๋ยก่อนและระหว่างการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้า ซึ่งอาจทำให้สภาพดิน
ที่ใช้ไม่ได้มีประสิทธิภาพที่ดี ทำให้ผลผลิตน้อยและผลอาจมีขนาดเล็กและโตช้า เกษตรกรควรเตรียม
ดินโดยการไถพรวนหรือไถยกร่อง และเพิ่มการใส่ปุ๋ยหมักและปุ๋ยคอกเพื่อรอกันหลุมก่อนการเริ่ม
ปลูกกล้วยน้ำว้า ซึ่งจะทำให้ดินมีสภาพที่ดีต่อการเจริญเติบโตของกล้วยน้ำว้า

เกษตรกรไม่ได้ค้ำยันกล้วย อาจมีผลทำให้ผลผลิตในช่วงกล้วยแก่ใกล้เก็บผลผลิตเกิดความ
เสียหายมาก เมื่อได้ผลผลิตดี กล้วยมีขนาดลูกใหญ่ จำนวนหวีต่อเครือมาก ทำให้เครือกล้วยมีน้ำหนัก
มาก ถ้าไม่ได้ค้ำยันกล้วย จะทำให้กล้วยล้มเครือกล้วยหลุดขาดออกจากต้นก่อนถึงเวลาเก็บเกี่ยว ทำให้
ไม่สามารถนำกล้วยชุดนี้มาแปรรูปได้ เกษตรกรจึงควนค้ำยันกล้วยเครือใหญ่ก่อนที่กล้วยโตมากมี
ขนาดใหญ่และมีน้ำหนักมาก ซึ่งจะทำได้ผลกล้วยสวยและ โตสมบูรณ์เต็มที่

3. ผลการศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า เป็น กล้วยม้วน กล้วยเส้น กล้วยฉาบ
และแป้งกล้วย ของเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยน้ำว้า ของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเยาวชนแปรรูป
ผลผลิตเกษตรบ้านห้วยสาริกา อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี พบว่า กล้วยม้วนเป็นผลิตภัณฑ์

ๆที่ได้รับคามนิยมแต่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้เวลาในการผลิตมาก ผลิตโดยใช้แรงงานคนและผู้ผลิตต้องมีความชำนาญในการใส่กล้วยให้เป็นแผ่นบางมากและไม่ขาด แล้วนำปลายแผ่นกล้วยมาติดกันให้เป็นวง ผู้วิจัยแนะนำให้ผู้แปรรูปตั้งผลิตเครื่องจักรที่ช่วยย่นระยะเวลาการผลิตให้สั้นลงและช่วยลดการใช้แรงงานจากคนได้ดี นอกจากนี้ จากตารางวิเคราะห์ TOWS Matrix ของผลิตภัณฑ์แปรรูปทั้ง 4 ชนิด จะเห็นได้ว่า ผลิตภัณฑ์แปรรูป 3 ชนิดที่มีลักษณะและการผลิตที่คล้ายกัน คือ กล้วยม้วน กล้วยแท่ง และกล้วยฉาบ จะมีกลยุทธ์เชิงรุก เชิงแก้ไข ซึ่งป้องกัน และเชิงรับ หลายหัวข้อที่มีความใกล้เคียงกัน ทำให้สามารถวางแผนกลยุทธ์โดยรวมได้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

4. ผลการศึกษาแนวทางการส่งเสริมการผลิตกล้วยน้ำว้าเพื่อแปรรูป ผู้วิจัยได้นำเสนอแผนภาพกลยุทธ์ในการส่งเสริมการผลิตและแปรรูปกล้วยน้ำว้า โดยกสรส่งเสริมการผลิต การแปรรูป และการตลาดโดย นักส่งเสริม ผู้นำกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและเกษตรกร ทำหน้าที่เผยแพร่ความรู้ด้านการผลิต การดูแลรักษามาตรฐานวัตถุดิบ และการเก็บเกี่ยวให้ได้คุณภาพ รวมถึงการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆให้มีคุณภาพที่ดี มาตรฐาน และดึงดูดใจผู้บริโภค พร้อมทั้งให้คำแนะนำและศึกษาข้อมูลด้านการตลาด กลุ่มลูกค้า ช่องทางการขายและกลยุทธ์การขายต่างๆให้มีประสิทธิภาพที่ดี ซึ่งจะช่วยให้เกษตรกรและชุมชนมีความเข้มแข็ง มีการสนับสนุนช่วยเหลือซึ่งกันและกันตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 นอกจากนี้แผนภาพโมเดลการกลยุทธ์ในการส่งเสริมการผลิตและแปรรูปกล้วยน้ำว้านี้ สามารถนำไปปรับใช้กับการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรชนิดอื่นที่มีความใกล้เคียงกันได้อีกด้วย

3. ข้อเสนอแนะ

3.1 ข้อเสนอแนะในการนำผลวิจัยไปใช้

การนำผลการวิจัยที่ค้นพบไปประยุกต์ใช้นั้น สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ดังนี้ คือ

3.1.1 ด้านการปลูกกล้วยน้ำว้าของเกษตรกรอำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ควรปลูกกล้วยน้ำว้าแบบผสมผสาน ธรรมชาติและเทคโนโลยีเข้าด้วยกันจะเกิดผลอย่างมีประสิทธิภาพ มีการเตรียมดิน และ ไถ (พรวน ยกร่อง) การปลูกกล้วยของเกษตรกรมีการปรับปรุงบำรุงดินและรอบก้นหลุมในแปลงปลูก โดยใช้ ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ด ปุ๋ยอินทรีย์น้ำ ปูน

ชาว กำหนดระยะระยะห่างการปลูกกล้วยน้ำว้า 4-6 เมตร หรือ 2.5x3 เมตร ตามความเหมาะสมของสวนเกษตร พันธุ์กล้วยพันธุ์กล้วยน้ำว้าที่เหมาะสมกับปลูกในสวนของเกษตรกร คือ ค่อม ชาว นวล การที่จะให้กล้วยมีลูกใหญ่เพื่อเพิ่มปริมาณการผลิต ควรเป็นกล้วยใหม่ รุ่น 2 จะดีที่สุด จะทำให้ หน่อกล้วยน้ำว้ามีคุณภาพ การ แยกหน่อกล้วยออกไป หรือ เหลือไว้หน่อ ใหญ่อย่างเดียวจะได้ผลผลิตขึ้น วิธีที่ทำให้ลูกโต ออกปี ตัดปี ให้เหลือ 11 ใบ และ 9 -7 และ ก่อนตัด 7 วัน เหลือ 5 ใบ จะได้ผลผลิตดี

3.1.2 ต้องการส่งเสริมของเกษตรกรผู้ผลิตและแปรรูปกล้วยน้ำว้า ภาครัฐควรมีการอบรมถ่ายทอดความรู้ สารสนเทศ และเทคโนโลยีใน เพื่อให้เกษตรกรได้รับความรู้ ทักษะ และเกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม ความคิด ความเชื่อ ค่านิยมเก่าๆ ที่จะสามารถพัฒนาเกษตรกรปลูกกล้วยและแปรรูปได้อย่างมีประสิทธิภาพ และให้ผลผลิตเพิ่มขึ้น และที่สำคัญเกษตรกรควรมีการรวมกลุ่ม เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเพื่อเข้าใจในปัญหาต่างๆ ให้เกษตรกรนำไปคิด ตัดสินใจ และปฏิบัติตามเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ซึ่งการส่งเสริมการเกษตรเป็นการให้การศึกษาตลอดชีวิต ต้องทำอย่างต่อเนื่อง โดยจัดให้มีความสัมพันธ์ส่งเสริมสนับสนุนซึ่งกันและกัน โดยหลักการส่งเสริมการเกษตรต้องสอดคล้องกับความต้องการและความสนใจ ตรงเป้าหมายเป็นการทำงานร่วมกับเกษตรกร เป็นการแลกเปลี่ยนแบบสองทางจะส่งผลให้การปลูกกล้วยน้ำว้าและการแปรรูปประสบผลสำเร็จ

3.1.3 การพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์ ควรพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย เช่น ผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้าในรูปแบบต่าง ๆ เช่น รสต่าง ๆ เคลือบน้ำตาล หรือช็อกโกแลต เค็ม รสธรรมชาติ เพื่อให้ลูกค้ามีโอกาสเลือกซื้อ อายุการเก็บควรจะทำให้มีการเก็บได้นานมากกว่าที่เป็นอยู่ เช่น ผลิตภัณฑ์ที่หน่อกล้วยปล่องเก็บได้เพียง 2 อาทิตย์ ควรพัฒนาเพื่อให้เก็บได้ 1 ถึง 3 เดือน หรือมากกว่า ในกรณีที่ผลิตเพื่อการส่งออกผู้ผลิต ควรจะค้นคว้าเอาความรู้ วิธีการถนอมอาหารจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หรือกรมวิชาการเกษตร (Food Science Department หรือ Nutrition & Food Preservation) ศูนย์วิสาหกิจชุมชนของหน่อกล้วยปล่อง ทำงานร่วมกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล สามารถที่นำเอาความรู้สมัยใหม่มาปรับปรุงผลิตภัณฑ์ได้ ความรู้ที่ทันสมัย ใหม่ ๆ อาจจะขอคำปรึกษาได้จากเกษตรจังหวัดหรือเกษตรอำเภอ

3.1.4 การส่งเสริมการขาย (Marketing) ควรมีการจัดทีมเพื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปโดย

1) วิธีการขายตรง (Direct Sale) กลุ่มวิสาหกิจจะมีแหล่งขายตรงโดย ผู้ผลิต ทั้งหลายเอาสินค้ามารวมกันขาย โดยมีหลักแหล่งที่ผู้ซื้อมาซื้อได้โดยตรง หรือจะมีการส่งตรงไปให้ลูกค้าได้ตามที่ต่าง ๆ

2) ควรมีการสาธิตหรือแนะนำสินค้าที่ผลิต (Demonstration) ผู้ผลิตอาจจะนำลูกค้าไปชมวิธีการผลิต มีการให้ทดลองชิม เพื่อการจูงใจในการขาย

3) ควรมีการโฆษณาทางสื่อ (Social Medias) อาจจะได้โดยการส่ง Line หรือ Face Book ซึ่งผู้ผลิตอาจจะต้องใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาช่วย เพื่อช่วยเพิ่มข้อมูลของสินค้าที่ผลิต

3.1.5 การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อจูงใจลูกค้า (Packaging) ผู้ผลิตควรออกแบบการบรรจุผลิตภัณฑ์ให้สวยงามเป็นที่จูงใจลูกค้า อาจจะต้องดูตัวอย่างการบรรจุผลิตภัณฑ์ให้สวยงามเป็นที่จูงใจลูกค้า อาจจะต้องดูตัวอย่างการบรรจุผลิตภัณฑ์จากต่างประเทศ เช่น ของญี่ปุ่น หรือไต้หวัน เลียนแบบบางส่วน จะต้องให้ข้อมูลของสินค้าเพิ่มถ้ามีการส่งออก เช่น

- อายุของผลิตภัณฑ์ (Expired date)
- ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ (Nutrition Information) เช่น กล้วยกีเปอร์เซ็นต์ น้ำตาล เกลือ หรือเนย กีเปอร์เซ็นต์ รวมทั้งน้ำหนักของผลิตภัณฑ์
- แหล่งผลิต ตำบลหรือโทรศัพท์ที่ลูกค้าสามารถติดต่อได้ เพื่อซื้อสินค้าในคราวต่อไป

3.1.6 ควรส่งเสริมให้มีการสร้างระบบเครือข่ายในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ผลิตสินค้าชนิดเดียวกัน เมื่อมีการขายหรือเพิ่มปริมาณผลิตของสินค้า คือการผลิตกล้วยแปรรูป เราควรที่จะสร้างเครือข่ายในระหว่างผู้ผลิตเพื่อเพิ่มและแลกเปลี่ยนความรู้ในการผลิตสินค้า และสามารถรวมตัวกันได้ ในกรณีที่มีลูกค้าส่งสินค้าจำนวนมาก และบางศูนย์ผลิตไม่ทัน เป็นการสร้างชุมชนให้เกิดความเข้มแข็ง เป็นผลให้เกิดการพัฒนาเป็นธุรกิจขนาดย่อม (SME) ของตำบล อำเภอ หรือจังหวัด ซึ่งเมื่อมาถึงระดับนี้ เราจะต้องมีการพัฒนาความรู้ โดยอาศัยหน่วยงานของรัฐมาช่วยในด้านวิชาการรวมทั้งเทคโนโลยีสมัยใหม่ด้วย

3.1.7 การควบคุมคุณภาพและปริมาณของกล้วยที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการทำผลิตภัณฑ์แปรรูป กลุ่มวิสาหกิจควรจะมีการควบคุม ความพอดีของการเก็บกล้วย เช่น ควรเก็บระยะไหนถึงจะแก่พอดีที่จะนำมาแปรรูป ส่วนปริมาณนั้น ขึ้นอยู่กับแต่ละกลุ่มว่าจะตกลงกันเองว่าจะส่งมาจากเจ้า

ไหนด จำนวนเท่าไร จัดการหมุนเวียนให้พอดีกับการผลิต ไม่ให้ขาดหรือเกินมากเกินไป ควรจะมีเจ้าหน้าที่รับผิดชอบของกลุ่มที่จะตามเรื่องของวัตถุดิบหรือกล้วยให้มีเพียงพอกับการผลิต

3.2 ข้อเสนอแนะการวิจัยครั้งต่อไป

จากผลการวิจัยที่ผ่านมา ทำให้ผู้วิจัยได้ทราบถึงข้อจำกัดต่าง ๆ และวิธีการที่จะพัฒนางานวิจัยนี้ให้สมบูรณ์มากยิ่งขึ้น ดังรายละเอียดต่อไปนี้

3.2.1 ควรทำการวิจัยเปรียบเทียบระหว่างการปลูกกล้วยน้ำว้าแบบเดียวกับการปลูกกล้วยน้ำว้าแบบผสมผสาน

3.2.2 ควรทำการวิจัยเปรียบเทียบระหว่างการผลิตและการตลาดกล้วยน้ำว้าในแถบภาคกลางตอนล่าง กับภาคอื่นๆ ในประเทศไทย

3.2.3 ควรทำการวิจัยเกี่ยวกับการยอมรับและความคิดเห็นของเกษตรกรปลูกกล้วยน้ำว้าต่อการพัฒนาและการส่งเสริมการปลูกกล้วยน้ำว้าของหน่วยงานภาครัฐ และหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องและสำรวจตลาดเพื่อวางสินค้า ใช้กลยุทธ์เชิงรับ โดยใช้ระบบคอมพิวเตอร์ช่วยในการบริหารงาน



บรรณานุกรม



บรรณานุกรม

- กรมวิชาการเกษตร. (2560). *กล้วย*. [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 18 พฤศจิกายน 2560] เข้าถึงจาก : <http://www.doa.go.th/hort/images/stories/statushort/hy2557/banana.pdf>.
- จิรษา แสนราชา. (2560). *กล้วยตากปรุงรสเพื่อสุขภาพ*. [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 20 กรกฎาคม 2561] เข้าถึงจาก : <http://www.m bainnovationram.com/pdf/5714980006.pdf>
- ชลิตต์ มธุรสมนตรี และคณะ. (2544). *กระบวนการผลิต*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมอาชีพ.
- ชูดินันท์ เพชรทอง วาสนา กันโสม และ วิไลพร โหมงโก้. (2549). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์เฟรนช์ฟรายจากแป้งกล้วยน้ำว้าและแป้งข้าวเจ้า*. ปรินญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) โปรแกรมวิทยาศาสตรบัณฑิตและเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.
- ธันวา จิตต์สงวน. (2547). *มาตรการทางเศรษฐศาสตร์ในการจัดการทรัพยากรเพื่อการส่งเสริมการเกษตร ใน เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการทรัพยากรเพื่อการส่งเสริมการเกษตร*. (หน่วยที่ 8 หน้า 253-329). นนทบุรี: สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตรและสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ดวงจันทร์ เฮงสวัสดิ์. (2557). *กล้วย...คุณค่าล้นทวีผลไม้ดีคู่สุขภาพ*. อาหาร, มกราคม-มีนาคม, 2557, ปีที่ 44, ฉบับที่ 1, หน้า 15-18. (แฟ้มประมวลสารสนเทศเฉพาะเรื่อง (CF 64), A17).
- เพ็ญจันทร์ สุทธานุกุล. (2558). *การวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตกล้วยเศรษฐกิจเพื่อเพิ่มปริมาณผลผลิตคุณภาพ คุณภาพผลผลิตและเพิ่มมูลค่าทางการตลาดกล้วย*. กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- บุญธรรม จิตต์อนันต์. (2540). *ส่งเสริมการเกษตร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เบญจมาศ อยู่ประเสริฐ. (2556). *ความรู้และการปฏิบัติในการใช้ สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชในการปลูกข้าวของเกษตรกรในอำเภอคีรีมาศ จังหวัดสุโขทัย*. การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มสธ. ครั้งที่ 3. อาคารสัมมนา 1-2 มหาวิทยาลัย สุโขทัยธรรมาธิราช.
- เบญจมาศ ศิลาชัย. (2548). *กล้วย*. สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เล่ม 30, กรุงเทพฯ : โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว, หน้า 170-197. (อ้างอิง 039.95911055 ส 27 ล 30)

รัชนี้ เพ็ชรช่าง. (2556). การพัฒนาศักยภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ผู้สากล กล้วย
อบอนามัย. คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์.

อชิรญา มั่นมงคลเดช และ ธิดา ชนารักษ์. (2549) ตำรับขนมหม้อแกงกล้วยน้ำว้า. วารสารวิชาการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์. ปีที่ 2 ฉบับที่ 2 (เม.ย.-ก.ย. 2549) หน้า 106-113.



ภาคผนวก
แบบสัมภาษณ์



เลขที่แบบสัมภาษณ์

แบบสัมภาษณ์สำหรับการวิจัย

เรื่อง

แนวทางการส่งเสริมการผลิตกล้วยน้ำว้าเพื่อการแปรรูป

วัน เดือน ปี ที่สัมภาษณ์.....

ตอนที่ 1 สภาพพื้นฐานส่วนบุคคล ทางสังคมและเศรษฐกิจของเกษตรกร

1. เพศ () 1.1 ชาย () 1.2 หญิง
2. อายุ.....ปี (ตั้งแต่ 6 เดือน ขึ้นไปนับเป็น 1 ปี)
3. สถานภาพสมรส () 3.1 โสด () 3.2 สมรส () 3.3 หย่าร้าง – หม้าย
4. ระดับการศึกษาสูงสุดของท่าน
 4.1 ไม่ได้เรียนหนังสือ 4.2 ประถมศึกษา 4.3
 มัธยมศึกษาตอนต้น
 4.4 มัธยมศึกษาตอนปลาย/ ปวช. 4.5 อนุปริญญา/ ปวส. 4.6
 ปริญญาตรี
 4.7 สูงกว่าปริญญาตรี 4.8 อื่น ๆ (ระบุ
).....
5. ประสบการณ์ในการปลูกกล้วยน้ำว้า.....ปี
6. สถานภาพทางสังคมของท่านในหมู่บ้าน
 6.1 ไม่มีตำแหน่งทางสังคม
 6.2 มีตำแหน่งทางสังคม (ระบุ).....
7. การเป็นสมาชิกกลุ่มและสถานบันเกษตรกร
 7.1 ไม่เป็น
 7.2 เป็น (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 7.2.1 วิสาหกิจชุมชน 7.2.2. กลุ่มลูกค้า ธกส. 7.2.3
 กองทุนหมู่บ้าน
 7.2.4 กลุ่มสหกรณ์ 7.2.5 กลุ่มผู้ผลิตกล้วย
 7.2.36 อื่น ๆ ระบุ.....

8. ในพื้นที่ / ชุมชนของท่านมีการรวมกลุ่มการผลิตกล้วยน้ำว้า
- () 8.1 ไม่มีการรวมกลุ่ม
- () 8.2. มีการรวมกลุ่ม (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- () 8.2.1 รวมกลุ่มในเพื่อนบ้านเพื่อขายกล้วยสด
- () 8.2.2 รวมกลุ่มในญาติเพื่อขายกล้วยสด
- () 8.2.3 รวมกลุ่มเพื่อการแปรรูปกล้วย
- () 8.2.4 อื่น ๆ (ระบุ).....
9. ท่านได้รับความรู้ด้านการผลิตและการตลาดกล้วยน้ำว้าจากแหล่งความรู้ใด

แหล่งความรู้	ได้รับ	ไม่ได้รับ
1. เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรของรัฐ		
2. เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรของเอกชน (บริษัทขายปุ๋ย/สารเคมี ฯลฯ)		
3. เครือญาติ / เพื่อนบ้าน		
4. หนังสือพิมพ์		
5. วารสาร		
6. ใบปลิว แผ่นพับ (จากทางราชการ)		
7. ใบปลิว แผ่นพับ (จากบริษัทเอกชน)		
8. วิทยุ		
9. โทรทัศน์		
10. แฟลชบุ๊ก		
11. ไลน์		
12. เว็บไซต์		

10. แรงงานปลูกกล้วยในครัวเรือน..... คน (รวมผู้ตอบ)
11. ขนาดพื้นที่ปลูกกล้วย จำนวน
12. กล้วยให้ผลผลิตแล้ว จำนวน
13. ผลผลิตกล้วย.....ต่อไร่ / เดือน
14. รายได้จากกล้วย.....ต่อไร่
15. ต้นทุนการปลูกกล้วย ต่อไร่

ที่	รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
15.1	ค่าเตรียมดิน	
15.2	ค่าพันธุ์	
15.3	ค่าสารเคมีกำจัด โรคและแมลง	
15.4	ค่าสารเคมีกำจัดวัชพืช	
15.5	ค่าปุ๋ยอินทรีย์ ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก	
15.6	ค่าปุ๋ยเคมี	
15.8	ค่าเก็บเกี่ยว	
15.9	ค่าขนส่ง	
15.10	ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ.....	
	รวม (บาท)	

ตอนที่ 2 สภาพการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกรในอำเภอ.....จังหวัด.....

ข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร

ด้านสภาพพื้นที่

1. ลักษณะการผลิตกล้วยน้ำว้าในพื้นที่ของท่าน
 - () 1.1 ปลุกเชิงเดี่ยว () 1.2 ปลุกผสมผสาน () 1.3 ปลุกแซม
 - พืชอื่น
- 3 ท่านมีการเตรียมดินอย่างไร
 - () 3.1 ไม่ได้ไถ
 - () 3.2 ไถ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 - () 3.2.1 ไถพรวน () 3.2.2 ไถยกร่อง () 3.2.3 อื่น ๆ ระบุ.....
- 4 พันธุ์กล้วยน้ำว้าที่ปลูกในสวนของท่าน (สามารถตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 - () 4.1 ไม่ทราบสายพันธุ์
 - () 4.2 ทราบ ระบุสายพันธุ์ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 - () 4.2.1 กล้วยน้ำว้าค่อม () 4.2.2 กล้วยน้ำว้าขาว (มะลิอ่อน)
 - () 4.2.3 กล้วยน้ำว้าวันวล () 4.2.4 อื่นๆ (ระบุ).....

5. แหล่งพันธุ์กล้วยน้ำว้าที่ท่านปลูก (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

() 5.1 ขยายพันธุ์เอง โดยวิธีใด

() 5.1.1 ขยายพันธุ์จากหน่อ () 5.1.2 เพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ () 5.1.3

ขยายพันธุ์ด้วยเหง้า

() 5.2 รับจากหน่วยงานราชการ

() 5.3 ซื้อมาจากแหล่งจำหน่ายกล้วยน้ำว้า (ระบุ).....

ด้านการปลูก

6. การปรับปรุงบำรุงดินและรองก้นหลุมในแปลงปลูก

() 6.1 ไม่ได้ปรับปรุง

() 6.2 ปรับปรุง ถ้าปรับปรุงท่านปรับปรุงและรองก้นหลุมด้วยอะไรบ้าง (

ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

() 6.2.1 ปุ๋ยคอก () 6.2.2 ปุ๋ยหมัก () 6.2.3 ปุ๋ย

อินทรีย์อัดเม็ด

() 6.2.4 ปุ๋ยอินทรีย์น้ำ () 6.2.5. ปุ๋ยเคมี () 6.2.6. ปูนขาว

() 6.2.7 อื่น ๆ (ระบุ).....

7. วิธีการปลูก

() 7.1 ใช้แรงงานคนปลูก () 7.2 ใช้เครื่องจักร () 7.3 วิธีอื่นๆ (ระบุ).....

8. ระยะห่างการปลูกกล้วยน้ำว้า (กว้าง x ยาว)

() 8.1 ไม่ได้กำหนด

() 8.2 กำหนดระยะ ได้แก่

() 8.2.1 ระยะห่าง 2.5 x 2.5 เมตร () 8.2.2

ระยะห่าง 2.5x3 เมตร

() 8.2.3 ระยะห่าง 3 x 3 เมตร () 8.2.4

ระยะห่าง 4 x 4 เมตร

() 8.2.5 อื่น ๆ ระบุ.....

การดูแลรักษา

9. แหล่งน้ำในการผลิตกล้วยน้ำว้า
- () 9.1 แหล่งน้ำจากธรรมชาติ () 9.2 คลองส่งน้ำด้วยระบบไฟฟ้า
- () 9.3 สระน้ำภายในแปลง () 9.4 อื่น ๆ ระบุ.....
10. ระบบการให้น้ำ
- () 10.1 ระบบน้ำสปริงเกอร์ () 10.2 สายยางรดน้ำ
- () 10.3 ระบบอื่น ๆ ระบุ.....
11. ความถี่ของการให้น้ำกล้วย
- () ทุกวัน () วันเว้นวัน () สัปดาห์ละ 2-3 วัน () อื่น ๆ ระบุ....
12. การค้ำยันกล้วย
- () 12.1 ทำการค้ำยัน () 12.2 ไม่ได้ทำการเพราะ () อื่น ๆ ระบุ.....
13. การป้องกันกำจัดวัชพืช (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- () 13.1 ถางไร่แรงงานคน
- () 13.2 ใช้รถไถนาเดินตามถากตามร่อง
- () 13.3 พ่นสารเคมี
- () 13.4 วิธีอื่น ๆ (ระบุ).....
14. ในรอบปีที่ผ่านมาใช้สารเคมีป้องกันและกำจัดศัตรูกล้วยน้ำว้าและวัชพืช
- () 14.1 ไม่ใช่
- () 14.2 ใช่ (ระบุ) ประเภทสารเคมี.....
- () 14.3 จำนวนการพ่นสารเคมี..... ครั้งปี

15. โรคและแมลงศัตรูกล้วยที่เกิดขึ้นในแปลงปลูกของท่านในรอบปีที่ผ่านมา พบการระบาดหรือไม่และท่านมีวิธีการป้องกันกำจัดโดยวิธีใด

คำชี้แจง: 1. โปรดใส่เครื่องหมาย / ลงในช่องว่าง วิธีป้องกันกำจัด

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด 0 = ไม่มี

โรคกล้วย	ระดับการระบาดในแปลงกล้วย (0-5)	วิธีป้องกันกำจัด				
		ใช้สารเคมี	ใช้ชีวภัณฑ์	ใช้วิธีผสมผสาน	ตัด/ขุดแล้วทำลาย	ไม่ใช้วิธีใดเลย
15.1 โรคตายพราย						
15.2 โรคเหี่ยว						
15.3 โรคใบจุดลาย						
15.4 โรคใบไหม้						
15.5 ด่างวง(หนอนกอ)						
15.6 หนอนม้วนใบ						
15.7 อื่นๆ (ระบุ)...						

การเก็บเกี่ยวผลผลิตและการขนส่ง

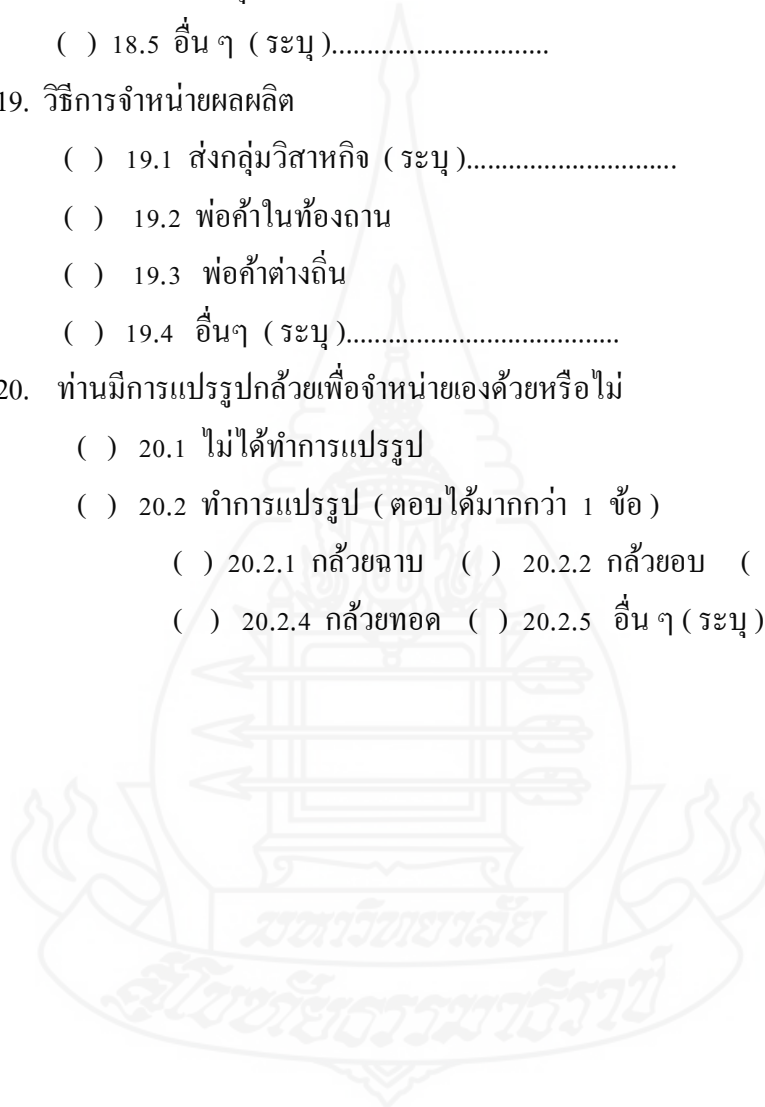
16. ท่านเก็บผลผลิตกล้วยน้ำว้าในลักษณะ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () 16.1 นับวัน ประมาณ 70-80 หลังจากตัดปลีกล้วย
 () 16.2 สังเกตลักษณะผลอวบไม่มีเหลี่ยม
 () 16.3 อื่น ๆ (ระบุ).....

17. ท่านเก็บผลผลิตกล้วยอย่างไร

- () 17.1 เก็บเอง
 () 17.2 จ้างแรงงาน
 () 17.3 ทั้งเก็บเองและจ้าง

18. หลังเก็บเกี่ยวผลผลิตหรือการตัดต้นกล้วยทิ้งแล้วท่านมีการจัดการต้นกล้วยและวัสดุจากต้นกล้วยที่เหลืออย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- () 18.1 ทำเป็นวัสดุปกคลุมดิน () 18.2 ทำเป็นอาหารสัตว์
- () 18.3 ใช้ทำปุ๋ยหมักแห้ง () 18.4 นำหมักชีวภาพ
- () 18.5 อื่น ๆ (ระบุ).....
19. วิธีการจำหน่ายผลผลิต
- () 19.1 ส่งกลุ่มวิสาหกิจ (ระบุ).....
- () 19.2 พ่อค้าในท้องถิ่น
- () 19.3 พ่อค้าต่างถิ่น
- () 19.4 อื่น ๆ (ระบุ).....
20. ท่านมีการแปรรูปกล้วยเพื่อจำหน่ายเองด้วยหรือไม่
- () 20.1 ไม่ได้ทำการแปรรูป
- () 20.2 ทำการแปรรูป (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- () 20.2.1 กล้วยฉาบ () 20.2.2 กล้วยอบ () 20.2.3 กล้วยตาก
- () 20.2.4 กล้วยทอด () 20.2.5 อื่น ๆ (ระบุ).....



ตอนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะการผลิตกล้วยน้ำว้าของเกษตรกร

คำชี้แจง ทำเครื่องหมาย / ลงในช่องว่างที่เกษตรกรระบุว่าเป็นปัญหาตามระดับ ต่อไปนี้

0 = ไม่มีปัญหา 5 = มีปัญหามากที่สุด 4 = มีปัญหามาก

3 = มีปัญหาปานกลาง 2 = มีปัญหาน้อย 1 = มีปัญหาน้อยที่สุด

3.1 ปัญหาในการผลิตกล้วยน้ำว้า

ประเด็น	ไม่มี ปัญหา (0)	น้อยที่สุด (1)	น้อย (2)	ปาน กลาง (3)	มาก (4)	มากที่สุด (5)
1. พันธุ์						
2. การปลูก						
3. การดูแลรักษา						
4. การเก็บเกี่ยว และการขนส่ง						
5. การตลาด						
6. การส่งเสริม						
7. อื่น ๆ (ระบุ)...						

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ	นายสมบูรณ์ สุ่มสวัสดิ์
วัน เดือน ปีเกิด	26 มิถุนายน 2481
สถานที่เกิด	อำเภอบางปะกอก จังหวัดที่เกิด กรุงเทพมหานคร
ประวัติการศึกษา	กษ.บ. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
สถานที่ทำงาน	บริษัทเคสแก้วดีเวลลอปเมนท์ (ประเทศไทย) จำกัด
ตำแหน่ง	กรรมการผู้จัดการ

