



รายงานฉบับสมบูรณ์

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

Business community Enterprise

ประจำปี 2569



คลินิกเทคโนโลยี

โครงการ: การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพ
ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล
ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง (ปีที่ 3)



ผู้รับผิดชอบโครงการ :
รองศาสตราจารย์ชมพูนุช โสมาสัยและคณะ

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
วิทยาเขตตรัง

สนับสนุนงบประมาณโดยสำนักงานปลัด
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
ประจำปีงบประมาณ 2569

คำนำ

รายงานฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการดำเนินโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอสทิงพระ จังหวัดตรัง ภายใต้แผนงานการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ซึ่งได้รับงบประมาณสนับสนุนจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในปีงบประมาณ 2569 แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) เพื่อให้นักวิจัยนำความรู้ ด้าน วทน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจให้กับผู้ประกอบการชุมชน โดยรายงานฉบับนี้ประกอบไปด้วยข้อมูลรายละเอียดโครงการ ผลการดำเนินกิจกรรม ผลการประเมินโครงการโดยผู้รับบริการ และสรุปผลการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ 2569

คณะผู้ดำเนินโครงการ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยวิทยาเขตตรัง

2569

บทสรุปผู้บริหาร

ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งเป็นสินค้าที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจและวัฒนธรรมของชุมชนตำบลตะเสะ อำเภอสทิงพระ จังหวัดตรัง ในพื้นที่อยู่ติดชายฝั่งทะเลอันดามัน มีชาวประมงพื้นบ้านที่มีการจับสัตว์น้ำหลายชนิด เช่น ปลาหลังเขียว ปลาจวด กุ้งหัวเรียว และปู สัตว์น้ำเหล่านี้เมื่อจับได้แล้วมีการจำหน่ายในพื้นที่และนอกพื้นที่ ส่วนหนึ่งกลุ่มแปรรูปจะมีการนำสัตว์น้ำเหล่านี้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ เช่น ปลาหวาน ปลาเค็ม กุ้งแห้ง เนื้อปูแกะ การแปรรูปอาหารทะเลตากแห้งเป็นการถนอมอาหารโดยใช้เกลือเพื่อช่วยในการยืดอายุการเก็บรักษา กรรมวิธีการแปรรูปกุ้งแห้งจะมีการใส่เกลือเช่นกัน ปัญหาส่วนใหญ่ของผู้บริโภคได้กล่าวว่ากุ้งแห้งส่วนใหญ่มักมีรสชาติที่เค็มจัด อาจเป็นเพราะผู้ผลิตต้องการให้กุ้งแห้งเก็บได้นาน จึงใส่เกลือในปริมาณที่สูงจึงทำให้กุ้งแห้งมักจะเค็ม ซึ่งทำให้ผู้บริโภคที่รักสุขภาพจึงมีข้อจำกัดในการซื้อกุ้งแห้งมาบริโภค กุ้งแห้งจากแหล่งผลิตต่าง ๆ ทำให้ผู้บริโภคไม่กล้าเสี่ยงซื้อมารับประทาน เพราะความเค็มของกุ้งแห้งเป็นปัจจัยที่จำกัดโอกาสในการขยายตลาดและความพึงพอใจของผู้บริโภค โครงการนี้จึงมุ่งเน้นการนำเทคโนโลยีที่เหมาะสมมาปรับปรุงกระบวนการผลิต ถ่ายทอดองค์ความรู้ในการพัฒนาสูตรให้มีอัตราส่วนของเกลือที่เหมาะสมเพื่อลดความเค็ม ยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ และเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ วิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ชุมชนรับข้อมูลที่แท้จริงว่าการผลิตนั้นผลิตภัณฑ์มีคุณภาพระดับใด

ในการดำเนินกิจกรรมโครงการประจำปี 2569 ได้แบ่งกิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีเป็น 2 กิจกรรมหลัก คือ กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมพัฒนาเครือข่ายธุรกิจเพื่อสังคมด้านอาหารทะเลอย่างยั่งยืน (Blue Community Network) กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมการวิเคราะห์ตลาด การยกระดับผลิตภัณฑ์ และการประเมินผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคมของกลุ่มผู้ผลิตกุ้งแห้ง โดยมีผู้ได้รับการถ่ายทอดและกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ อ.หาดสำราญ จ.ตรัง เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 15 ราย โดยมีความพึงพอใจของผู้เข้าร่วม ความพึงพอใจต่อเนื้อหาและข้อมูลที่ได้รับ ผลการประเมินโครงการอบรมโดยใช้เกณฑ์การจัดระดับคะแนนเฉลี่ย 5 ระดับ (เริ่มตั้งแต่ 1.00–1.80 ในระดับน้อยที่สุด ไปจนถึง 4.31–5.00 ในระดับมากที่สุด) แสดงให้เห็นถึงการพัฒนาด้านความรู้ความเข้าใจของผู้เข้าร่วมอย่างชัดเจนในภาพรวมทุกกิจกรรมของโครงการ โดยมีคะแนนเฉลี่ยก่อนการอบรมอยู่ที่ 3.08 (ระดับปานกลาง) และเพิ่มสูงขึ้นเป็น 4.39 (ระดับมากที่สุด) หลังได้รับการอบรม ในขณะเดียวกัน ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรมก็อยู่ในระดับมากที่สุดเช่นเดียวกัน ทั้งในส่วนของความพึงพอใจภาพรวมตามด้านต่าง ๆ ทั้งหมด ซึ่งมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.49 และความพึงพอใจภาพรวมทั้งหมดหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมที่สูงถึง 4.61 สะท้อนให้เห็นว่าโครงการนี้ประสบความสำเร็จเป็นอย่างมากในการยกระดับความรู้และสร้างความพึงพอใจสูงสุดแก่ผู้เข้าร่วม

การวิเคราะห์ความคุ้มค่าทางเศรษฐกิจและการลงทุนของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกุ้งและวัสดุเหลือใช้ จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ ผงข้าวผัดรสกุ้ง ผงโรยข้าวรสกุ้ง มันกุ้งปรุงรส ทองแผ่นกุ้งแห้ง และปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง รายงานได้ระบุรายละเอียดเกี่ยวกับ ต้นทุนการผลิต รายได้รวม และ กำไรสุทธิ ของแต่ละผลิตภัณฑ์อย่างครบถ้วน นอกจากนี้ยังมีการประเมินตัวชี้วัดทางการเงินที่สำคัญ เช่น อัตราผลตอบแทนจากการลงทุน (ROI) มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) และ

อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน (BCR) โดยใช้ อัตราคิดลดร้อยละ 6.5 ผลการวิเคราะห์ความคุ้มค่าทางเศรษฐกิจและการประเมินทางการเงินของผลิตภัณฑ์จากกิ่งและวัสดุเหลือใช้พบว่า ทุกผลิตภัณฑ์มีความคุ้มค่าเชิงพาณิชย์เนื่องจากมีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) เป็นบวก และอัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน (BCR) มากกว่า 1 โดยภาพรวมสร้าง NPV รวม 11,731.68 บาท และมี BCR เท่ากับ 2.18 เท่า โดยผลิตภัณฑ์ที่ให้ผลตอบแทนและความคุ้มค่าต่อเงินลงทุนสูงสุดคือ ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง (ขนาด 550 มล.) ซึ่งมีอัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน (ROI) สูงที่สุดถึง 405.14% ในสูตรที่ 1 (และ 340.36% ในสูตรที่ 2) ร่วมกับค่า BCR สูงที่สุดเท่ากับ 4.71 เท่า ในขณะที่ มั่นกิ่งปรุงรส (ขนาด 150 กรัม) สร้างมูลค่าเงินสดสุทธิได้สูงสุด โดยมี NPV สูงสุดเท่ากับ 3,203.42 บาท พร้อมค่า ROI 116.15% และ BCR 2.16 เท่า ส่วนผลิตภัณฑ์อื่นๆ ได้แก่ ทองแผ่นกุ้งแห้ง ผงโรยข้าวรสกุ้ง และผงข้าวผัดรสกุ้ง ให้ผลตอบแทน ROI อยู่ในช่วง 86.41% ถึง 114.21% ผลการศึกษาชี้ให้เห็นว่าสินค้าทุกรายการมีความคุ้มค่าเชิงพาณิชย์และสามารถสร้างผลตอบแทนที่สูงกว่าเงินลงทุนได้ ซึ่งช่วยยืนยันถึง ศักยภาพในการสร้างมูลค่าเพิ่ม และโอกาสในการพัฒนาเป็นธุรกิจจริงในอนาคต ดังนั้นการนำกิ่งและวัสดุเหลือใช้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มล้วนมีศักยภาพสูงในการทำกำไรและความคุ้มค่าทางเศรษฐกิจในเชิงพาณิชย์ของกลุ่มได้

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
บทสรุปผู้บริหาร	ข
สารบัญ	ง
บทที่ 1 รายละเอียดโครงการ	1
บทที่ 2 ผลการดำเนินโครงการ	1
กิจกรรมที่ 1	26
กิจกรรมที่ 2	37
บทที่ 3 สรุปผลการประเมินโครงการ	
3.1 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม	104
3.2 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 (ปีที่ 3)	104
3.3 ผลผลิต/ผลลัพธ์/ผลกระทบ	105
3.4 สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (ตั้งแต่ปีแรก – ปัจจุบัน)	107
3.5 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ	108
3.6 สรุปผลการดำเนินงาน	108
บทที่ 4 สรุปผลการดำเนินงาน	
ภาคผนวก ก	110
ภาคผนวก ก-1 ใบลงทะเบียน	111
ภาคผนวก ก-2 แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	113
ภาคผนวก ก-3 แบบสอบถาม	149

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
2.1	การอบรมแนวคิดธุรกิจเพื่อสังคมและสิ่งแวดล้อมชายฝั่ง	29
2.2	กรรมวิธีการผลิตมันกุ้งปรุงรส	31
2.3	การผลิตปุ๋ยน้ำหมักชีวภาพจากเปลือกกุ้ง	33
2.4	การผลิตผลิตภัณฑ์ทองแผ่นรสกุ้ง	34
2.5	ผลิตภัณฑ์ผงผัดข้าวรสกุ้ง	35
2.6	ผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว	36
2.7	การวิเคราะห์ข้อมูลตลาด	38
2.8	กิจกรรมอบรมการสร้างสื่อ	39
2.9	สื่อไว้ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์	41
2.10	ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมการอบรมในภาพรวมตามด้านต่างๆ ทั้งหมด	64
2.11	ผลการประเมินความรู้ก่อน และหลังการอบรมของผู้เข้าร่วม	65
2.12	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต่าง ๆ ของการแปรรูปผลิตภัณฑ์ "มันกุ้งปรุงรส"	69
2.13	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจความรู้ก่อนและหลังการอบรมรายชื่อของการแปรรูปมันกุ้งปรุงรส	71
2.14	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต่าง ๆ ของการแปรรูปผลิตภัณฑ์ "ทองแผ่นกุ้งแห้ง"	75
2.15	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจความรู้ก่อนและหลังการอบรมรายชื่อของการแปรรูป "ทองแผ่นกุ้งแห้ง"	76
2.16	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต่าง ๆ ของการแปรรูป "ผงข้าวผัดและผงโรยข้าวรสกุ้ง"	80
2.17	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจความรู้ก่อนและหลังการอบรมรายชื่อของการแปรรูปผงข้าวผัดและผงโรยข้าวรสกุ้ง	81
2.18	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต่าง ๆ ของการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง	85
2.19	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจความรู้ก่อนและหลังการอบรมรายชื่อของการแปรรูป"ผลิตภัณฑ์ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง"	86
2.20	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต่าง ๆ ของการการพัฒนากลยุทธ์ตลาด	88
2.21	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจความรู้ก่อนและหลังการอบรมรายชื่อของการพัฒนากลยุทธ์ตลาด	90
2.22	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต่าง ๆ ภาพรวมของกิจกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์และการพัฒนากลยุทธ์ตลาด	91
2.23	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจความรู้ก่อนและหลังการอบรม ภาพรวมของกิจกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์และการพัฒนากลยุทธ์ตลาด	91

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	ปริมาณการจับและรายได้จากการจำหน่ายกุ้งหัวเรียวของชาวประมงในตำบล ตะเสะ ระหว่างเดือนมิถุนายน-กันยายน 2569	26
2.2	ปริมาณและมูลค่ากุ้งหัวเรียวที่รวบรวมโดยผู้รับซื้อในตำบลตะเสะ ระหว่างเดือน มิถุนายน- กันยายน 2569	27
2.3	ปริมาณและต้นทุนการจัดซื้อกุ้งหัวเรียวสดเพื่อผลิตกุ้งแห้งของผู้แปรรูปในตำบล ตะเสะ ระหว่างเดือนมิถุนายน-กันยายน 2569	28
2.4	ปริมาณกุ้งแห้งและมูลค่าจำหน่ายที่ประมาณการจากปริมาณกุ้งสดของผู้แปรรูป ตำบลตะเสะ เดือนมิถุนายน-กันยายน 2569	28
2.5	เปรียบเทียบคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งที่ได้รับการพัฒนา คุณภาพ (กุ้งแห้งรสจืด)	41
2.6	เปรียบเทียบคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเกลือที่ได้รับการ พัฒนาคุณภาพ	42
2.7	เปรียบเทียบคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์จากกระบวนการผลิตกุ้งแห้งที่ ได้รับการพัฒนาคุณภาพ (ผงโรยข้าวผงโรยข้าวจากกุ้ง: มผช.1603/2565)	43
2.8	เปรียบเทียบคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์จากกระบวนการผลิตกุ้งแห้งที่ ได้รับ การพัฒนาคุณภาพ (ผงข้าวผัด)	44
2.9	เปรียบเทียบคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์จากกระบวนการผลิตกุ้งแห้งที่ ได้รับการพัฒนาคุณภาพ (ทองแผ่นรสกุ้ง)	44
2.10	เปรียบเทียบคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์จากกระบวนการผลิตกุ้งแห้งที่ ได้รับการพัฒนาคุณภาพ (มันกุ้งปรุงรส)	45
2.11	เปรียบเทียบคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์จากกระบวนการผลิตกุ้งแห้งที่ ได้รับการพัฒนาคุณภาพ (ปุ๋ยน้ำหมักจากเปลือกกุ้งแห้ง)	46
2.12	ผลการประเมินความรู้ความเข้าใจในภาพรวมก่อนและหลังการอบรม	63
2.13	ผลการประเมินความคุ้มค่าทางเศรษฐกิจของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด	93
2.14	ผลการวิเคราะห์ค่า ROI ของผงข้าวผัดรสกุ้ง ขนาด 60 กรัม	94
2.15	สรุปผลการวิเคราะห์ค่า ROI ผงโรยข้าวรสกุ้ง ขนาด 55 กรัม	95
2.16	ผลการวิเคราะห์ค่า ROI ของมันกุ้งปรุงรส ขนาด 150 กรัม	96

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
2.17	ผลการวิเคราะห์ค่า ROI ผลិតภัณฑ์ทองแผ่นกึ่งแข็ง ขนาด 75 กรัม	97
2.18	ผลการวิเคราะห์ค่า ROI ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง ขนาด 550 มล.	99
2.19	ผลการวิเคราะห์มูลค่าปัจจุบันสุทธิและอัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุนของ ผลิตภัณฑ์	101

บทที่ 1

รายละเอียดโครงการ

แบบฟอร์ม

2 ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
5 **การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม**
6 **เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน**

9 แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน
Business Community Enterprise : BCE



แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้นักวิจัยนำความรู้ด้าน
 วน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจให้กับ
 ผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า(Product) และบริการ(Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า
 (ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและ
 มาตรฐาน(Quality & Standard) มีกระบวนการในการช่วยผู้ประกอบการในการจัดทำโมเดลธุรกิจ(Business model) และแผน
 ธุรกิจ(Business plan) ที่ชัดเจนตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน
 ให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชนและส่งเสริมวิสาหกิจและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน(Business for

ขั้นตอนการพัฒนา	แนวทางเบื้องต้น
ปีที่ ๑ มาตรฐาน เตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน	การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย. มผช.
ปีที่ ๒ โมเดลธุรกิจ ขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ	นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออนไลน์และออนไลน์
ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม	ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม
ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม	ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม

☐ โครงการใหม่

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 2

☒ โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. ชื่อหน่วยงาน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง.....

2. ชื่อโครงการ: การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล
 ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง.

3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) :

ยกระดับสินค้าเกษตรอัตลักษณ์ของภาค (ประมง)

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่ รับผิดชอบใน โครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบ ในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
1. ชื่อ-สกุล ชมพูนุช โสมาลัย ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์ คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ ประมง อีเมล chompunooch.s@rmutsv.ac.th โทรศัพท์ 062-9411856	หัวหน้า โครงการ พัฒนา คุณภาพ ผลิตภัณฑ์กุ้ง แห้ง	การพัฒนากระบวนการ แปรรูปผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง ให้มีคุณภาพตาม มาตรฐาน	ความเชี่ยวชาญ - วิเคราะห์คุณภาพ ทางด้านจุลชีววิทยาใน ผลิตภัณฑ์ประมง, การ แปรรูปอาหารทะเล การพัฒนาผลิตภัณฑ์ จากสัตว์น้ำ
2. ชื่อ-สกุล ดร.อารีรัตน์ ว่องกีก ตำแหน่ง อาจารย์ คณะวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการประมง อีเมล vongkok_a@yao.com โทรศัพท์ 097-2455941	ผู้ร่วมโครงการ	การประเมินผลลัพธ์ ผลกระทบ	ความเชี่ยวชาญ Calculus, Numerical methods และ Math lab การประเมินผลลัพธ์ ผลกระทบ
3. ชื่อ-สกุล หัสชัยปกรณ์ ปานมา ตำแหน่ง อาจารย์ สาขาบริหารธุรกิจ วิทยาลัยการ โรงแรมและการท่องเที่ยว อีเมล: hussachaipakorn.p@rmutsv.ac.th โทรศัพท์ 091-8914492	ผู้ร่วมโครงการ	การออกแบบสื่อ การสร้างแบรนด์และการ ออกแบบผลิตภัณฑ์	ความเชี่ยวชาญ : การตลาดดิจิทัล และ การตลาด อิเล็กทรอนิกส์
4. ชื่อ-สกุล นุชนาถ ทับครุฑ ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขา บริหารธุรกิจ คณะ/วิทยาลัย วิทยาลัย การโรงแรมและการท่องเที่ยว อีเมล: nutchanat.t@rmutsv.ac.th โทรศัพท์ 089-7979535	ผู้ร่วมโครงการ	แผนธุรกิจ (Business plan)	ความเชี่ยวชาญ : การ จัดการทรัพยากรมนุษย์ การพัฒนา ผู้ประกอบการ การ วิเคราะห์การตลาด

¹ หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

² เน้นประวัติแบบย่อ (การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุก

5. ลักษณะโครงการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

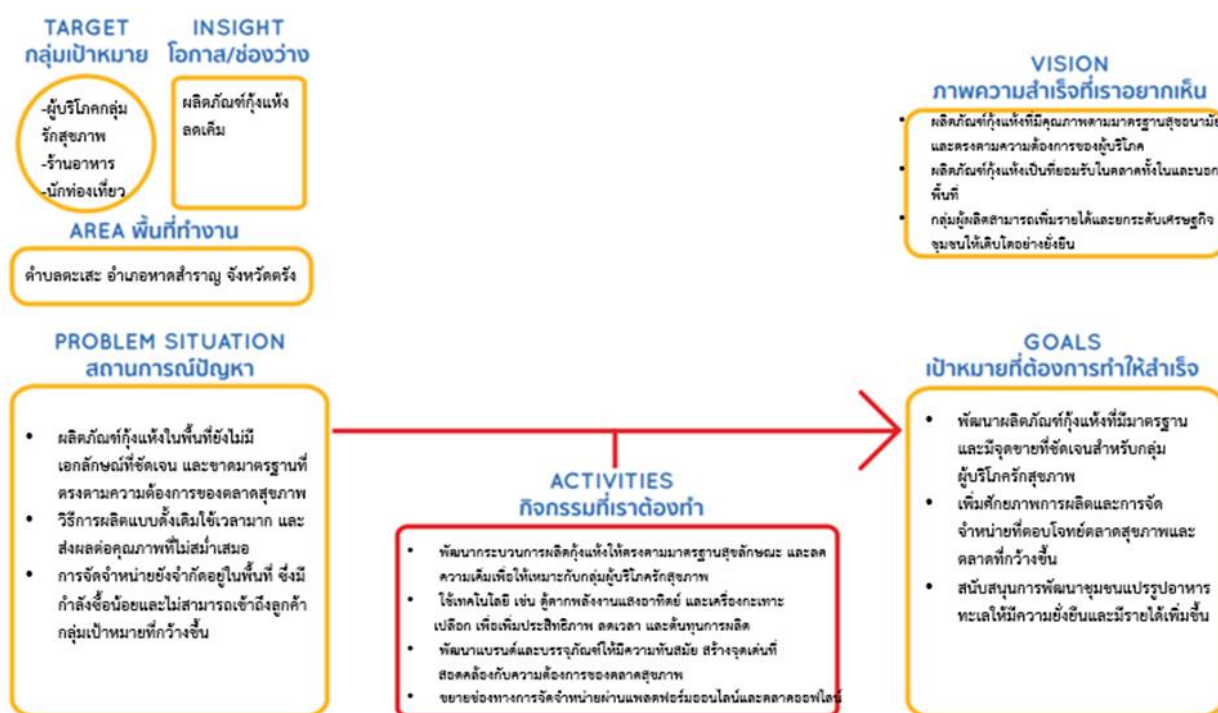
- ☐ 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- ☐ 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดและแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- ☒ 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่ดำเนินการ.2567-2569.....)
- ☞ แบบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย
- ☐ 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....
- ☒ 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิสาหกิจชุมชน หรือ SMEs โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)
- ☐ 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ) .โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- ☐ 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อผู้นำ) .โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- ☐ 4) เป็นข้อเสนอความต้องการของ ☐ จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่านหน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภาค)
- ☐ 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน
- โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....
- หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....โดย ☐ ไม่เคยดำเนินการ
- ☐ เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

6. หลักการและเหตุผล :

ตำบลตะเสะ อำเภอสทิงพระ จังหวัดตรัง เป็นพื้นที่ที่มีทรัพยากรทางทะเลอุดมสมบูรณ์ ชุมชนในพื้นที่มีอาชีพหลักคือการแปรรูปอาหารทะเล โดยเฉพาะการผลิตกุ้งแห้ง ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมอย่างกว้างขวาง ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งยังคงประสบปัญหาหลายด้าน เช่น ราคาตกต่ำเกินไปซึ่งไม่ตอบโจทย์ตลาดผู้บริโภคที่รักสุขภาพ ความไม่สม่ำเสมอของคุณภาพผลิตภัณฑ์ และต้นทุนการผลิตที่สูง อีกทั้งยังขาดความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมในกระบวนการผลิต จากการดำเนินงานของนักวิจัยได้มีการถ่ายทอดองค์ความรู้และจัดฝึกอบรมให้กับกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ โดยเน้นการพัฒนาการจัดการวัตถุดิบให้สะอาดสดใหม่ การพัฒนาสูตรกุ้งแห้งลดเค็มที่มีความเหมาะสมต่อสุขภาพ และการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐาน มพช. (309/2549) รวมถึงการใช้เทคโนโลยี เช่น การใช้เครื่องกะเทาะเปลือก ตู้อาพลังงานแสงอาทิตย์ การบรรจุแบบสุญญากาศ และการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ในเชิงจุลชีววิทยาและสารปนเปื้อน พร้อมทั้งวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการเพื่อนำมาใช้บนฉลากสินค้า การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยและตรงกับความต้องการของตลาดได้ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีมาตรฐานยอมรับ และสามารถเพิ่มราคาในตลาดได้ ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มยังตอบโจทย์กลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพ เนื่องจากมีรสชาติที่เหมาะสม และปริมาณจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

นอกจากนี้ การพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายและการขายโดยให้ชุมชนมีทักษะในการใช้เทคโนโลยีด้านโซเชียลมีเดีย เช่น การสร้างเพจ Facebook tiktok ทำให้สามารถขยายตลาดและสร้างการรับรู้สู่สังคมในการเพิ่มช่องทางการจำหน่ายได้ และการนำเทคโนโลยีในด้านเครื่องมือต่าง ๆ เช่น เครื่องกะเทาะเปลือกกุ้ง ได้ช่วยให้ชุมชนในพื้นที่เห็นถึงประสิทธิภาพในการกะเทาะเปลือกกุ้งแห้ง การร่อนแยกเปลือกกุ้งออกจากเนื้อโดยไม่ต้องใช้วิธีดั้งเดิมที่ต้องใส่กุ้งในกระสอบและฟาดกับพื้น ซึ่งช่วยลดเวลา เพิ่มความสะดวก และลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคจากความเมื่อยล้า อย่างไรก็ตาม แม้จะมีการพัฒนากระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพดีขึ้น ผลิตภัณฑ์ยังคงมีข้อจำกัดด้านการตลาด เนื่องจากการจำหน่ายยังอยู่ในวงแคบและจำกัดเพียงกลุ่มลูกค้าในพื้นที่ซึ่งมีกำลังซื้อน้อย ส่งผลให้ผลตอบแทนอัตราส่วนรายได้ต่อต้นทุน (BCR) เดิมมีค่าเท่ากับ 3.29 การขยายช่องทางการจำหน่ายและเจาะตลาดที่กว้างขึ้นจะช่วยเพิ่มรายได้และความยั่งยืนให้กับชุมชนในระยะยาว การพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง ลดความเค็ม และคงคุณค่าทางโภชนาการ รวมถึงการนำโมเดลธุรกิจที่ทันสมัยมาประยุกต์ใช้ในการวางแผน การตลาด และการขายผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ เป็นสิ่งสำคัญที่ช่วยเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการในชุมชนในการเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้กว้างขึ้น

โครงการนี้มุ่งเน้นการพัฒนาและสนับสนุนผู้ประกอบการในชุมชนแปรรูปอาหารทะเลตำบลตะเสะ ให้มีศักยภาพในการผลิต การตลาด และการจัดการธุรกิจที่มีประสิทธิภาพ โดยอาศัยเทคโนโลยีและการบริหารจัดการที่เหมาะสมเพื่อสร้างความยั่งยืนและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน พร้อมทั้งส่งเสริมผลิตภัณฑ์อาหารทะเลให้มีคุณภาพและเป็นที่ยอมรับในระดับสากล โมเดลธุรกิจนี้ยังเน้นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกุ้งแห้งลดเค็มผ่านการพัฒนาคุณภาพการผลิตโดยใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อเป็นการลดต้นทุนในการผลิต เพิ่มศักยภาพการแข่งขันในตลาด และตอบโจทยความต้องการของผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพอย่างมีประสิทธิภาพ



ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
1. การใช้วิธีการผลิตแบบวิธีดั้งเดิมที่ต้องนำกุ้งแห้งใส่ในกระสอบและฟาดกับพื้นเพื่อให้เปลือกหลุดออก ส่งผลเกิดโรคจากความเมื่อยล้าของผู้ผลิตและทำให้ตัวของกุ้งแห้งแตกหัก และใช้เวลานาน	ใช้เทคโนโลยีเป็นเครื่องกะเทาะเปลือกกุ้งแห้งแทนการใช้แรงงานคน ทำให้ลดต้นทุนและใช้เวลาน้อยกว่า จากเดิมกุ้งแห้ง 10 กิโลกรัม กะเทาะเปลือกแบบดั้งเดิมใช้เวลา 2 ชั่วโมง หากใช้เครื่องกะเทาะเปลือกใช้เวลา 7-10 นาที
2. สภาพอากาศที่แปรปรวน เช่น ฝนตกหรือแสงแดดไม่เพียงพอ ทำให้การตากล่าช้าหรือกุ้งแห้งไม่สมบูรณ์ การตากกุ้งแบบกลางแจ้งอาจเจอปัญหาฝุ่นละออง แมลง หรือสัตว์ที่ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ ส่งผลต่อความสะอาด ปริมาณการผลิต และคุณภาพของกุ้งแห้ง	ใช้เทคโนโลยีตูตากพลังงานแสงอาทิตย์ช่วยป้องกันสิ่งปนเปื้อน เช่น ฝุ่น แมลง และสัตว์ต่าง ๆ ที่อาจเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ในระหว่างการตากกลางแจ้ง ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการตากให้รวดเร็วและสม่ำเสมอว่าการตากแบบธรรมชาติ ทำให้สามารถควบคุมความชื้นและคุณภาพของกุ้งแห้งได้ดียิ่งขึ้น ลดผลกระทบจากสภาพอากาศ เช่น ฝนตก ความชื้นสูง หรือแสงแดดไม่เพียงพอ ซึ่งอาจทำให้การตากล่าช้าหรือส่งผลต่อคุณภาพของกุ้งแห้ง
3. แบรินด์กุ้งแห้งของชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอสทิงพระ จังหวัดตรัง ยังไม่เป็นที่รู้จักของตลาดเนื่องจากขาดการสร้างแบรนด์และการประชาสัมพันธ์และโปรโมตผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางต่าง ๆ ยังไม่ครอบคลุม	การนำโมเดลธุรกิจที่ทันสมัยมาประยุกต์ใช้ โดยใช้กลยุทธ์การวางแผน การตลาด การขายผ่านช่องทางออนไลน์และออนไลน์ และการพัฒนาชุมชนให้มีความรู้เกี่ยวกับการตลาดและการพัฒนาธุรกิจ จะช่วยเสริมศักยภาพผู้ประกอบการในชุมชนให้สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้กว้างขึ้น

กรณีโครงการต่อเนื่อง นำเสนอผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้นในแต่ละปีที่ได้รับงบประมาณ

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
การพัฒนากระบวนการผลิตด้วยการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม (ตูตากุ้งแห้งพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ) ในการผลิตผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งสดเค็ม	ดำเนินการติดตั้งและสอนการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม ช่วยเพิ่มความเร็วและลดการปนเปื้อนในการผลิต	ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพดีขึ้น ประหยัดเวลา ลดต้นทุน และป้องกันปัญหาจากการปนเปื้อน
สร้างแบรนด์ที่มีภาพลักษณ์ที่ชัดเจน เน้นที่คุณภาพและการเป็นผลิตภัณฑ์จากชุมชน โดยใช้สื่อส่งเสริมทางการตลาดด้วย story doing	พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย พร้อมฉลากข้อมูลโภชนาการและตราสินค้า เพิ่มการตลาดแบบ Story doing	ฉลากข้อมูลโภชนาการและตราสินค้า เพิ่มการตลาดแบบ Story doing ผลิตภัณฑ์มีความน่าสนใจ ตรงความต้องการของตลาด สร้างการจดจำแบรนด์ในกลุ่มลูกค้า
พัฒนาแผนการตลาดและกลยุทธ์การขายที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายโดยเจาะกลุ่มคนรักสุขภาพ	จัดทำช่องทางขายออนไลน์ (เช่น Shopee, Facebook) และสร้างระบบกระจายสินค้าสำหรับตลาดท้องถิ่น	เพิ่มยอดขาย เข้าถึงลูกค้ากลุ่มใหม่ทั้งในพื้นที่และต่างพื้นที่ ลดข้อจำกัดด้านตลาด
การพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายและการขาย	จัดกิจกรรมฝึกอบรมการขายและการจัดการคำสั่งซื้อผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์และตลาดนัดท้องถิ่น	ช่องทางการจัดจำหน่ายขยายตัว เพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการในการบริหารจัดการและเข้าถึงลูกค้าหลากหลายกลุ่ม

7. วัตถุประสงค์:

1. เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการในการพัฒนากระบวนการผลิตด้วยการใช้เทคโนโลยีในการผลิตผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งสดเค็มในการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาด
2. เพื่อพัฒนาโมเดลธุรกิจที่ทันสมัยมาประยุกต์ใช้โดยใช้กลยุทธ์การวางแผน การตลาด การขายผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ให้กับชุมชนในตำบลตะเสะ อำเภอสทิงพระ จังหวัดตรัง

8. กลุ่มเป้าหมาย :

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย.....กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ

ชื่อผู้ประกอบการ.....นางดวงรัตน์ ขุนอาจ เบอร์โทร 089-5914324

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย...ละติจูด 7.150494 ลองจิจูด.99.588461 ตำบลตะเสะ อำเภอสทิงพระ จังหวัดตรัง

9. ระยะเวลาดำเนินการ : วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

2567-2569

10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) :



ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain)

การดำเนินงานของโครงการ ทีมดำเนินงานของโครงการดำเนินการวิเคราะห์ SWOT Analysis วิเคราะห์ปัญหาความต้องการของชุมชนบ้านตะเสะ ที่ต้องการพัฒนาการขายผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง ประชุมระดมความคิดเห็นต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งให้มีคุณภาพ เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน ร่วมกันใช้องค์ความรู้ในการแก้ปัญหา พัฒนาต่อยอดให้เกิดเป็นต้นแบบการผลิตกุ้งแห้งให้มีคุณภาพ ด้วยองค์ความรู้ดังนี้

1. องค์ความรู้ในการนำเทคโนโลยีการมาใช้ ในการการกะเทาะเปลือก (กลางน้ำ) ใช้เทคโนโลยีเป็นเครื่องกะเทาะเปลือกกึ่งแห้งแทนการใช้แรงงานคน ทำให้ลดต้นทุนและใช้เวลาน้อยกว่า จากเดิมกึ่งแห้ง 10 กิโลกรัม กะเทาะเปลือกแบบดั้งเดิมใช้เวลา 2 ชั่วโมง หากใช้เครื่องกะเทาะเปลือกใช้เวลา 7-10 นาที

2. องค์ความรู้ในการใช้เทคโนโลยีตู้ตากพลังงานแสงอาทิตย์ช่วยป้องกันสิ่งปนเปื้อน เช่น ฝุ่น แมลง และสัตว์ต่าง ๆ ที่อาจเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ในระหว่างการตากกลางแจ้ง ลดผลกระทบจากสภาพอากาศ เช่น ฝนตก ความชื้นสูง หรือแสงแดดไม่เพียงพอ ซึ่งอาจทำให้การตากล่าช้าหรือส่งผลต่อคุณภาพของกึ่งแห้ง การใช้ตู้ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการทำให้แห้งมากขึ้นและ ทำให้สามารถควบคุมความชื้นและคุณภาพของกึ่งแห้งได้ดียิ่งขึ้น

3. องค์ความรู้ในการพัฒนาโมเดลธุรกิจที่ทันสมัยมาประยุกต์ใช้ โดยใช้กลยุทธ์การวางแผน การตลาด การขายผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ และการพัฒนาชุมชนให้มีความรู้เกี่ยวกับการตลาดและการพัฒนาธุรกิจ จะช่วยเสริมศักยภาพผู้ประกอบการในชุมชนให้สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้กว้างขึ้น

4. องค์ความรู้ในการนำเศษเหลือจากกระบวนการผลิตกึ่งแห้ง เช่น เปลือกกึ่ง เศษเนื้อ น้ำต้มกึ่ง มาใช้ให้เกิดประโยชน์เป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น มั้กึ่งปรุงรส ทองแผ่น ผงข้าวผัด ผงโรยข้าว จากกึ่งแห้ง

การจัดการห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain) ที่คำนึงถึงความยั่งยืนด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม โดยมีการนำปัจจัยการขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจได้แก่ บริหารจัดการความเสี่ยงในการดำเนินธุรกิจ ยกระดับมาตรฐานการผลิตด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาด การพัฒนาโมเดลธุรกิจที่ทันสมัยมาประยุกต์ใช้ โดยใช้กลยุทธ์การวางแผน การตลาด การขายผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์มาใช้ในการดำเนินธุรกิจ ส่งผลให้เกิดผลกระทบทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้น ดังนี้

1) มิติด้านเศรษฐกิจ ส่งผลประโยชน์ด้านเศรษฐกิจ ได้แก่ 1.1) รายได้ของผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อุปทานจากการจำหน่ายรายได้จากการขายกึ่งแห้ง รายได้จากการขายเปลือกกึ่งแห้ง และรายได้จากการขายเศษกึ่งแห้ง 1.2) ลดการสูญเสียของผลิตภัณฑ์กรณีที่ผลิตภัณฑ์ไม่ได้คุณภาพเนื่องจากฝนตก 1.3) การจ้างงานในพื้นที่ในส่วนของการผลิตกึ่งแห้ง อย่างน้อย 7 คน และ 1.4) ลดค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมพัฒนาอาชีพของภาคีเครือข่าย (สำนักงานพัฒนาชุมชน/ประมงจังหวัด)

2) มิติด้านสังคม จากการดำเนินงานวิจัยส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงมิติทางสังคม ได้แก่ 2.1) กลุ่มวิสาหกิจในเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และร่วมกันแก้ไขปัญหาภายในกลุ่ม 2.2) กลุ่มวิสาหกิจมีความรู้ในการจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์กึ่งแห้ง 2.3) เกิดความภาคภูมิใจในการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปสัตว์น้ำ 2.4) มีการรวมกลุ่มกันเพื่อสร้างอาชีพเสริมที่อยู่บนฐานทรัพยากรในพื้นที่ และ 2.5) ชุมชนมีความเข้มแข็งสามารถพึ่งพาตนเองได้ ไม่เกิดการเคลื่อนย้ายแรงงานออกนอกพื้นที่

3) มิติด้านสิ่งแวดล้อม จากการดำเนินงานวิจัยส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงมิติทางสิ่งแวดล้อมได้แก่ หน่วยงาน อบต.ลดต้นทุนในการดูแลสภาพแวดล้อมของชุมชนในการกำจัดกลิ่นและของเสียจากกระบวนการผลิต

11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ:

Business Model Canvas (BMC) ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็ม

Partners 	Activities  การผลิต:	Values 	Relationships 	Customers 
● ชาวประมง พื้นบ้านคนจับกุ้ง หัวเรียว ● ร้านอาหารเพื่อ สุขภาพ ● ร้านอาหารที่ สนับสนุน ผลิตภัณฑ์ชุมชน ● สำนักงานประมง อำเภอ/จังหวัด ● สำนักงานพัฒนา ชุมชน อำเภอ/ จังหวัด ● สำนักงาน สาธารณสุข จังหวัด ● พาณิชย์จังหวัด ● ผู้ให้บริการ ขนส่งสินค้า เช่น Flash ไปรษณีย์ไทย	● จัดหาแหล่งวัตถุดิบ จากแหล่งท้องถิ่น และคัดเลือกกุ้ง คุณภาพสูง ● การใช้เทคโนโลยีที่ เหมาะสมในการ ตาก กะเทาะ เปลือกกุ้งแห้งด้วย ตู้พลังงาน แสงอาทิตย์และ เครื่องกะเทาะ เปลือกอัตโนมัติ ● ควบคุมคุณภาพ สินค้าอย่างเข้มงวด การตลาดและการ ขาย: ● พัฒนาแผนการ ตลาดและกลยุทธ์ การขาย ● โปรโมทสินค้า ผ่านช่องทาง ต่างๆ ● สร้างการรับรู้ เกี่ยวกับแบรนด์ โดยใช้สื่อส่งเสริม ทางการตลาด story doing การจัดจำหน่าย: ● จัดการระบบ คลังสินค้าและโล จิสติกส์ให้จัดส่ง	● ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง ที่มีปริมาณเกลือ ต่ำ เหมาะสำหรับ ผู้ที่ต้องการดูแล สุขภาพ ● วัตถุดิบที่เป็น ธรรมชาติ ปลอด สารเคมี และมา จากท้องถิ่น ● ส่งเสริมชุมชน และสร้างงาน ให้กับคนในพื้นที่ ● สะดวกสบาย พร้อมใช้งานใน เมนูอาหาร หลากหลาย เช่น ยำ ต้ม แกง ● ความยั่งยืน ผลิต จากวัตถุดิบ ท้องถิ่น ส่งเสริม อาชีพชุมชน	● ออฟไลน์: บริการหลังการขาย เช่น การให้คำแนะนำเกี่ยวกับ การใช้ผลิตภัณฑ์ โปรโมชั่นและตัวอย่าง สินค้าในงานแสดงสินค้า ● ออนไลน์: บริการตอบคำถามและ ให้ข้อมูลผ่านโซเชียล มีเดีย เช่น Facebook	● ลูกค้ารายบุคคล: ผู้บริโภคที่ใส่ใจ สุขภาพ เช่น กลุ่ม ผู้สูงอายุ ผู้ที่ ต้องการลดโซเดียม ในอาหาร ● ธุรกิจอาหาร: ร้านอาหาร โรงแรม ร้านอาหาร ของฝาก ● ตลาดเฉพาะกลุ่ม: กลุ่มผู้รักสุขภาพ และผู้บริโภคใน เขตเมือง

	สินค้าให้กับลูกค้า อย่างรวดเร็วและ ปลอดภัยรักษา สินค้าคงคลังให้ เพียงพอ			
	Resources  บุคคลากร: ● แรงงานที่มีความเชี่ยวชาญในด้านการผลิตและการตลาด ● ผู้ตรวจเพื่อขอรับรองมาตรฐาน ● ชาวประมงพื้นบ้าน/ผู้แปรรูป/ ผู้ค้าส่ง-ปลีก วัตถุดิบ: ● กุ้งสดมาจากท้องถิ่นที่มีคุณภาพสูง ● เกลือทะเลธรรมชาติ อุปกรณ์การผลิต: ● เครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ ● ตู้ตากกุ้งแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์		Channels  ช่องทางออนไลน์: ● เว็บไซต์ ร้านค้าออนไลน์ (Facebook) ● โซเชียลมีเดีย (TikTok) ● เว็บไซต์ร้านค้าออนไลน์ และ Line My Shop ช่องทางออฟไลน์: ● ร้านค้าในท้องถิ่น เช่น ตลาดสด ร้านของฝาก ● ร่วมงานแสดงสินค้าและงานเทศกาลท้องถิ่น	
Costs 1. ต้นทุนการจัดหาวัตถุดิบคุณภาพสูง 2. ต้นทุนการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ 3. ต้นทุนบรรจุภัณฑ์/อุปกรณ์ในการบรรจุ/สต็อกเกอร์ 4. ค่าใช้จ่ายทางการตลาด ค่าทำโฆษณาออนไลน์ การเข้าร่วมงานแสดงสินค้า		Revenues ● รายได้จากการขายกุ้งแห้งสดเค็ม ● รายได้จากการขายเศษเหลือของกุ้งแห้งสดเค็ม ● รายได้จากการขายชุดของขวัญและบรรจุภัณฑ์พิเศษในช่วงเทศกาล		

12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart) :

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
ปีที่ ๑ มาตรฐาน เตรียมพร้อมสู่การ ขอร้องมาตรฐาน -ศึกษาความ ต้องการของลูกค้า และแนวโน้มการ บริโภคสินค้าลดเค็ม ในตลาด -สำรวจคู่แข่งใน ตลาดเดียวกัน เพื่อ ตรวจสอบข้อดีและ ข้อเสียของ ผลิตภัณฑ์คู่แข่ง -เขียนแผนธุรกิจ ผลิตภัณฑ์กึ่งแห้ง ลดเค็มสู่ธุรกิจเพื่อ สังคม -พัฒนาการบริหาร จัดการวัตถุดิบ -การพัฒนา กระบวนการผลิต กึ่งแห้งให้เป็นไป ตามมาตรฐาน กึ่ง แห้ง (มผช. 309/2549) -การใช้เทคโนโลยี พัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์กึ่งแห้ง -การศึกษาการยืด อายุการเก็บรักษา	↔			↔									178,000	• รศ.ชมพูนุช • โสมาลีย์ • ดร.อนันต นิจ ชุมศรี • ดร.อารี รัตน์ ว่อง ก๊ก • รศ.ดร.ชุตี นุช สุจริต • ดร. ประเสริฐ นนท กาญจน์	บรรยาย+ ปฏิบัติ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
-การวิเคราะห์คุณภาพด้านต่าง ๆ -การจัดบันทึกปริมาณการจับกุ้ง - การถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งสดเค็ม															
สรุปงบประมาณปี1													178,000	•	
ปีที่ ๒ โมเดลธุรกิจขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ													162,600		
1. การถ่ายทอดองค์ความรู้การใช้ตุ๋นตากุ้งแห้งพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ													-	• รศ.ชมพูนุช โสมาลัย • ดร.ประสิทธิ์ ศรีนคร • รศ.ดร.ชุตินุช สุจริต	บรรยาย+ปฏิบัติ
2. การเข้าสู่การขอรับรองมาตรฐาน โดยควบคุมการผลิตกุ้งแห้งสดเค็มและการตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้านต่างๆ -การติดต่อประสานงานหน่วยงานออกไปรับรองมาตรฐาน -การตรวจวิเคราะห์คุณภาพตัวอย่าง														• รศ.ชมพูนุช โสมาลัย • รศ.ดร.ชุตินุช สุจริต	

เทคโนโลยี/องค์กร ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
3. การพัฒนากลยุทธ์การตลาดในการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย • การสร้างแบรนด์ -สร้างแบรนด์ที่มีภาพลักษณ์ที่ชัดเจนเน้นที่คุณภาพและการเป็นผลิตภัณฑ์จากชุมชน • พัฒนากลยุทธ์การตลาดและการขาย -พัฒนาแผนการตลาดและกลยุทธ์การขายที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายโดยเจาะกลุ่มคนรักสุขภาพ -การพัฒนาสื่อส่งเสริมทางการตลาดด้วย storydoing • การพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายและขยายช่องทางการขาย -ช่องทางออนไลน์: โซเชียลมีเดีย (Facebook, TikTok) และ influencers -ช่องทางออฟไลน์:							 							• รศ.ชมพูนุช โสมาลัย • ดร.อนันต นิจ ชุมศรี • ดร.อารีรัตน์ ว่องกีก • รศ.ดร.ชุตินุช สุจริต	บรรยาย+ปฏิบัติ
							 								
															
							 								

เทคโนโลยี/องค์ ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
•มีหน้าร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ •ขายตรงให้กับร้านอาหาร •ร่วมงานแสดงสินค้าและงานเทศกาลท้องถิ่น •การบริหารจัดการและการดำเนินงาน -ประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ • ประเมินสัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น • สรุปผลการดำเนินงาน								 							
สรุปงบประมาณ													162,600	•	
ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมพัฒนาเครือข่ายธุรกิจเพื่อสังคมด้านอาหารทะเลอย่างยั่งยืน (Blue Community Network) -สร้างความร่วมมือระหว่างผู้จับกุ้ง ผู้แปรรูป ผู้จำหน่าย									 				166,000	• รศ.ชมพูนุช โสมาสี • ดร.อารีรัตน์ ว่องกัก • ผศ.นุชนารถ ทับครุฑ • นายหัสชัย ปกรณ์ ปานมา	บรรยาย+ปฏิบัติ

เทคโนโลยี/องค์ ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
และภาคีเครือข่าย ภายนอก -การจัดอบรม “แนวคิดธุรกิจเพื่อ สังคมและ สิ่งแวดล้อมชายฝั่ง -การถ่ายทอดองค์ ความรู้การเพิ่ม มูลค่าเศษเหลือจาก กระบวนการผลิต กุ้งแห้งสู่ผลิตภัณฑ์ ใหม่ เช่น มันกุ้งปรุงรส ผงโรย ข้าว ผงปรุงรสจาก กุ้ง และปุ๋ยหมัก จากเปลือกกุ้ง กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมการ วิเคราะห์ตลาด การยกระดับ ผลิตภัณฑ์ และ การประเมินผล กระทบทาง เศรษฐกิจและ สังคมของกลุ่ม ผู้ผลิตกุ้งแห้ง -วิเคราะห์ตลาด และพฤติกรรม ผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ กุ้งแห้งและ ผลิตภัณฑ์ใหม่ -วิเคราะห์ยอดขาย และโครงสร้าง รายได้ของกลุ่ม														• รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์ • ดร.อารีรัตน์ ว่องกีก • ผศ.นุชนารถ ทับครุฑ • นายหัสชัย ปกรณ์ ปานมา	

เทคโนโลยี/องค์กร ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
-พัฒนาแบรนด์ และสื่อ ประชาสัมพันธ์ให้ เป็นที่รู้จัก กว้างขวาง -ยกระดับคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ทั้งแหล่ง เดิมและผลิตภัณฑ์ ใหม่ที่ได้จาก กระบวนการปรับปรุง แหล่งให้ผ่านเกณฑ์ ด้านจุลินทรีย์ตาม มาตรฐาน มผช. -ประเมินความพึง พอใจของ ผู้รับบริการ -ประเมินผล กระทบทาง เศรษฐกิจและ สังคมของกลุ่มที่ เกิดขึ้น															
สรุปงบประมาณ													506,600		

⁴ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

←→ แผนการดำเนินงาน

←→ ช่วงเวลาที่ดำเนินการจริง

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ (ปีที่ 3)

เทคโนโลยี/องค์ ความรู้/กิจกรรม	ต. ค.	พ. ย.	ธ. ค.	ม. ค.	ก. พ.	มี. ค.	เม. .ย.	พ. ค.	มิ. ย.	ก. ค.	ส. ค.	ก. ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจ เพื่อสังคม กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมพัฒนา เครือข่ายธุรกิจเพื่อ สังคมด้านอาหาร ทะเลอย่างยั่งยืน (Blue Community Network) -สร้างความร่วมมือ ระหว่างผู้จับกัง ผู้ แปรรูป ผู้จำหน่าย และภาคีเครือข่าย ภายนอก -การจัดอบรม “แนวคิดธุรกิจเพื่อ สังคมและสิ่งแวดล้อม ชัยฝั่ง -การถ่ายทอดองค์ ความรู้การเพิ่มมูลค่า เศษเหลือจาก กระบวนการผลิตกุ้ง แห่งสู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น มันกุ้งปรุงรส ผงโรย ข้าว ผงปรุงรสจากกุ้ง และปุยหมักจาก เปลือกกุ้ง -ติดตามผลการ ดำเนินงาน													114,200	- รศ.ชมพูนุช โสมาลย์ - ดร.อารีรัตน์ ว่องกีก - ผศ.นุชนารถ ทับครุฑ - นายหัสชัย ปกรณ์ปานมา
กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมการ วิเคราะห์ตลาด การ													51,800	- รศ.ชมพูนุช โสมาลย์

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	20	15	15
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	4	3	3
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	5	4	4
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	20	15	15
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1	1	1
7. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ต้องได้รับรองมาตรฐาน	ผลิตภัณฑ์	-	1	1

14. หน่วยงานสนับสนุน:

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
1. วิสาหกิจชุมชน	1. เป็นเครือข่ายที่ช่วยเหลือกัน
2. หัวหน้าชุมชน/อบต.	2. นำผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเข้าสู่แผนการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนของตำบล
3. สำนักงานเกษตร อำเภอ/จังหวัด	3. ให้กลุ่มมาออกงาน จัดโชว์ จำหน่ายผลิตภัณฑ์เทศกาลต่าง ๆ
4. สำนักพัฒนาชุมชน อำเภอ/จังหวัด	4. จัดกิจกรรมพัฒนากลุ่มในด้านต่าง ๆ
5. สำนักงานสาธารณสุข จังหวัด	5. เป็นที่ปรึกษาเรื่องสถานที่ผลิต
6. บริษัท ประชาธิปไตยรักสามัคคี วิสาหกิจเพื่อสังคม (ประเทศไทย) จำกัด	6. ให้แหล่งวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์

15. ผลกระทบ :

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้

- รายได้ของผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อุปทานจากการจำหน่ายรายได้จากการขายกุ้งแห้ง รายได้จากการขายเปลือกกุ้งแห้ง และรายได้จากการขายผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาจากเศษเหลือของกระบวนการทำกุ้งแห้ง

ลดรายจ่าย

- ลดการสูญเสียของ ผลิตภัณฑ์กรณีที่ผลิตภัณฑ์ไม่ได้คุณภาพเนื่องจากฝนตก
- การจ้างงานแรงงานในพื้นที่ในส่วนของการผลิตกุ้งแห้ง อย่างน้อย 7 คน
- ลดค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมพัฒนาอาชีพของภาคีเครือข่าย (สำนักงานพัฒนาชุมชน/ประมงจังหวัด)
- ลดระยะเวลาในการทำงาน

15.2 สังคม

- กลุ่มแม่บ้าน/กลุ่มวิสาหกิจได้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และร่วมกันแก้ไขปัญหาภายในกลุ่ม
- กลุ่มแม่บ้าน/กลุ่มวิสาหกิจมีความรู้ในการจัดการธุรกิจผลิตผลิตภัณฑ์กึ่งแห้ง
- เกิดความภาคภูมิใจในการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปสัตว์น้ำ
- มีการรวมกลุ่มกันเพื่อสร้างอาชีพเสริมที่อยู่บนฐานทรัพยากรในพื้นที่ และเกิดการใช้วัตถุดิบที่มีสดใหม่
- ชุมชนมีความเข้มแข็งสามารถพึ่งพาตนเองได้ ไม่เกิดการเคลื่อนย้ายแรงงานออกนอกพื้นที่

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรดระบุ

จากการดำเนินงานวิจัยส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงมิติทางสิ่งแวดล้อมได้แก่ หน่วยงาน อบต.ลดต้นทุนในการดูแลสภาพแวดล้อมของชุมชนในการกำจัดกลิ่นและของเสียจากกระบวนการผลิตมีการใช้ประโยชน์จากเศษเหลือ เช่น น้ำต้มกุ้ง เปลือกกุ้ง เศษกุ้งที่หักมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อเพิ่มมูลค่า

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน :

จำนวนทั้งสิ้น 506,600..... บาท (รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ. 2567.....จำนวน.....178,000..... บาท

ปีที่ 2 พ.ศ. 2568.....จำนวน.....162,600..... บาท

ปีที่ 3 พ.ศ. 2569.....จำนวน.....166,000..... บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

รายการงบประมาณ ดังนี้

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569.....ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน.....166,000..... บาท ประกอบด้วย

รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมพัฒนาเครือข่ายธุรกิจเพื่อสังคมด้านอาหารทะเลอย่างยั่งยืน (Blue Community Network)			
หมวดค่าตอบแทน			
1. ค่าสมมนาคุณวิทยากร	6 ชม. x 1 คน x 4 วัน	600	14,400
หมวดค่าใช้สอย			
1. ค่าอาหารกลางวัน	20 คน x 1 มื้อ x 4 วัน	120	9,600
2. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	20 คน x 2 มื้อ x 4 วัน	30	4,800
3. ค่าจ้างเหมารถตู้ปรับอากาศพร้อมคนขับรถและน้ำมันเชื้อเพลิง	1 คัน x 4 ครั้ง	2,300	9,200
4. ค่าจ้างเก็บข้อมูลและวิเคราะห์ผลการฝึกอบรมก่อน - หลังการอบรม	15 ชุด x 4 ครั้ง	100	6,000
5. ค่าจ้างเก็บข้อมูลผู้จับกุ้ง ผู้จำหน่าย และผู้แปรรูปกุ้ง 3 เดือน	3 ชุด	3,000	9,000
6. ค่าจ้างทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากเศษเหลือของกระบวนการทำกุ้งแห้ง	4 ชนิด	5,000	20,000

รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
หมวดค่าวัสดุ			
1.ค่าวัสดุในการอบรม	3 ชุด	5,000	15,000
2.ค่าบรรจุภัณฑ์	1 ชุด	12,700	12,700
3.ค่าสติ๊กเกอร์	10 ตารางเมตร	450	4,500
4. ค่าอุปกรณ์เครื่องครัว	3 ชุด	3,000	9,000
รวมกิจกรรมที่ 1			114,200
หมายเหตุ: ขอถัวเฉลี่ยจ่ายทุกหมวดทุกรายการ			
กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมการวิเคราะห์ตลาด การยกระดับผลิตภัณฑ์ และการประเมินผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคมของกลุ่มผู้ผลิตกุ้งแห้ง			
หมวดค่าตอบแทน			
1.ค่าสมมนาคณวิทยากร	6 ชม. x 1 คน x 2 วัน	600	7,200
หมวดค่าใช้สอย			
1.ค่าอาหารกลางวัน	20 คน x 1 มื้อ x 2 วัน	120	4,800
2.ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	20 คน x 2 มื้อ x 2 วัน	30	2,400
3.ค่าจ้างเหมารถตู้ปรับอากาศพร้อมคนขับรถและน้ำมันเชื้อเพลิง	1 คัน x 2 วัน	2,300	4,600
4.ค่าจ้างเหมาเก็บข้อมูลและวิเคราะห์ผลการฝึกอบรมก่อน - หลังการอบรม	15 ชุด x 2 ครั้ง	100	3,000
5.ค่าจ้างเหมาเตรียมตัวอย่างกุ้งแห้ง/ผลิตภัณฑ์จากเศษเหลือ	3 ชุด	2,000	6,000
6. ค่าจ้างเหมาประเมินผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคม	1 ครั้ง	2,000	2,000
7. ค่าจ้างประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้ารับบริการ	15 ชุด	100	1,500
8. ค่าตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างด้านจุลินทรีย์	5 ชุด	2,250	11,250
9. ค่าจ้างเหมาวิเคราะห์ข้อมูลตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภค	100 ชุด	30	3,000
10. ค่าจ้างเหมาออกแบบแบรนด์สินค้าให้สมาชิกเครือข่าย	1 ชุด	2,000	2,000
หมวดค่าวัสดุ			
1. วัสดุในการอบรม	1 ชุด	4,050	4,050

รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
รวมกิจกรรมที่ 2			51,800
หมายเหตุ: ขอถัวเฉลี่ยจ่ายทุกหมวดทุกรายการ			

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ
- (4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือแนส่งจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย
- (5) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนาม ในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่างๆ เช่น แผ่นพับ บ้ายประชาสัมพันธ์ จดหมายข่าว วารสาร และสื่ออื่นใด **ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม** ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่างๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ



(รศ.ชมนพช. โสมาสี)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่งรองศาสตราจารย์



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ.....

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย(ชื่อ นามสกุล)..รศ.ชมพูนุช โสมาลัย.....มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ ที่ตั้งสถานประกอบการ 114 ม.4 ต.ตะเสะ อ.หาดสำราญ จ.ตรัง

พิกัดละติจูด : 7.150494 ลองจิจูด 99.588461

ชื่อประธาน นางดวงรัตน์ ขุนอาจ เบอร์โทร 089-5914324

ชื่อผู้ประสานงาน รศ.ชมพูนุช โสมาลัย เบอร์โทร 062-9411856

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ ☐ ผู้ประกอบการรายเดียว ☐ หัสนส่วน/ห้างหุ้นส่วน จำกัด ☐ บริษัทจำกัด ☐ ผู้ประกอบการ OTOP ☐ วิสาหกิจชุมชน ☐ สหกรณ์ ☒ กลุ่มอาชีพ ☐ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน ☐ ผู้ประกอบการรายเดียว

จำนวนสมาชิก...10...คน ปีที่ก่อตั้ง...2560...ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ...5...ปีทุนจดทะเบียน.....บาท
ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์...กุ้งแห้ง.....ยอดขายต่อเดือน...15,000-25,000...รายได้ต่อเดือน...8,500..บาท

ชื่อผลิตภัณฑ์...ปลาหวาน.....ยอดขายต่อเดือน...15,000.....รายได้ต่อเดือน...5,000.บาท

กลุ่มลูกค้า.....แม่บ้าน ร้านค้า นักท่องเที่ยว.....

แหล่งจำหน่ายสินค้า (ออฟไลน์/ออนไลน์).....80/20.....

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วน.
กุ้งแห้งเก็บรักษาได้ไม่นาน มีกลิ่นฉุน	การวิเคราะห์คุณภาพและกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ
บรรจุภัณฑ์เป็นถุงพลาสติก ซิลปิดปากถุง ไม่มีสติ๊กเกอร์ ไม่สวยงาม	เครื่องบรรจุแบบสุญญากาศ/สติ๊กเกอร์ที่มาตรฐาน
ช่วงทำกุ้งแห้ง ฝนตกเยอะ ไม่มีแดดตากไม่มีอุปกรณ์ช่วยในการตาก	เครื่องตาก/อบ/กะทะทะเลเลือก

ลงชื่อ.....รศ.ชมพูนุช โสมาลัย.... (ตัวบรรจง)

หมายเลขโทรศัพท์.....062-9411856.....

ผู้สำรวจข้อมูล

ลงชื่อ.....นางดวงรัตน์ ขุนอาจ.....

หมายเลขโทรศัพท์.....089-5914324

ผู้ให้ข้อมูล



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ชื่อกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ

ที่อยู่: ๑๑๔.ม.๔.ต.ตะเสะ อ.หาดสำราญ จ.ตรัง

วันที่ ๔ เดือนธันวาคม พ.ศ ๒๕๖๖

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ตามที่ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ร่วมกับ คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย ได้ดำเนินโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน เพื่อนำผลงานวิจัยและพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ไปถ่ายทอด บ่มเพาะ เพิ่มศักยภาพให้แก่ชุมชน วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการ กลุ่มเกษตรกร นั้น

ข้าพเจ้า นางดวงรัตน์ ขุนอาจ ชื่อกลุ่ม กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ และสมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน...๑๐...คน ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ดังนี้

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ)
๑. กระบวนการจัดการวัตถุดิบกุ้งสด ให้สะอาด มีคุณภาพ	ลดรายจ่าย
๒. กระบวนการผลิต การใช้ปริมาณเกลือและส่วนผสมที่เหมาะสม การผลิตที่ถูกสุขลักษณะ	เพิ่มรายได้
๓. เทคโนโลยีการมาใช้ ในการตาก ใช้เทคโนโลยีในการอบ เทคโนโลยีการกะเทาะเปลือก	เพิ่มรายได้/ลดรายจ่าย
๔. เทคโนโลยีการบรรจุ การยืดอายุการเก็บรักษา การออกแบบฉลากสินค้าแบรนด์ผลิตภัณฑ์	มาตรฐาน
๕. คุณภาพทางด้านเคมี จุลชีววิทยา ด้านกายภาพ คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง	มาตรฐาน

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ขอแสดงความนับถือ

ประธานกลุ่ม / ตัวแทนกลุ่ม

รายชื่อกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ

- 1.นางดวงรัตน์ ขุนอาจ ประธาน
- 2.นส.อรชร เพชรทอง เลขา
- 3.นางกัลยา เหลือแดง การเงิน
4. นางละออ เจริญฤทธิ์ กรรมการ
- 5.นางवासนา รอดถิ่น กรรมการ
- 6.นายแสวง ขุนอาจ ที่ปรึกษา
- 7.นายนายสุริยา เหลือแดง สมาชิก
- 9.นายธนสิทธิ์ หุ้ยอัน สมาชิก
- 10.นางสุคนธ์ ทรงตุโหะ สมาชิก

ขผ. ๐๒



หนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนชุมชนชายฝั่ง
กรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง

หนังสือสำคัญฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

กลุ่มแปรรูปอาหารทะเล

ได้ขึ้นทะเบียนเป็นชุมชนชายฝั่ง ตามมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการบริหารจัดการ
ทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง พ.ศ. ๒๕๕๘ ณ จังหวัดตรัง
ตั้งแต่วันที่ ๒๐ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๑ เป็นต้นไป

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ เดือน กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑



(นายโสภณ ทองดี)

รองอธิบดีกรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง
ปฏิบัติราชการแทน อธิบดีกรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง

บทที่ 2

ผลการดำเนินโครงการปีที่ 3

การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีโครงการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน “โครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง” โดยมีวัตถุประสงค์การดำเนินงาน 1) เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการในการพัฒนากระบวนการผลิตด้วยการใช้เทคโนโลยีในการผลิตผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มในการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาด 2) เพื่อพัฒนาโมเดลธุรกิจที่ทันสมัยมาประยุกต์ใช้โดยใช้กลยุทธ์การวางแผน การตลาด การขายผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ให้กับชุมชนในตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง

ปัญหาที่พบในการลงพื้นที่ 1) ขาดแนวคิดด้านการทำธุรกิจออนไลน์ของกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ ตรัง 2) ขาดความรู้การเพิ่มมูลค่าจากเศษเหลือที่ได้จากกระบวนการผลิตกุ้งแห้งสู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ 3) ขาดการประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักกว้างขวาง

การแก้ปัญหาโดยการถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ อ.หาดสำราญ จ. ตรัง ด้วยการอบรมความรู้ในเรื่องแนวคิดการทำธุรกิจ การสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้จับกุ้ง ผู้แปรรูป ผู้จำหน่าย และภาคีเครือข่ายภายนอก การถ่ายทอดองค์ความรู้การเพิ่มมูลค่าเศษเหลือจากกระบวนการผลิตกุ้งแห้งสู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น มันกุ้งปรุงรส ผงโรยข้าว ผงข้าวผัด ขนมทองแผ่น และปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง วิเคราะห์ตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภคผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งและผลิตภัณฑ์ใหม่ สอนในการใช้สื่อประชาสัมพันธ์สินค้าในกลุ่มให้เป็นที่รู้จักกว้างขวาง ด้วยการใช้เทคโนโลยี AI สร้างสื่อ และใช้การช่วยประชาสัมพันธ์ให้หลากหลายช่องทาง ทั้งออนไลน์และการออกบูทขายสินค้าโดยตรง

2.1 แผนการดำเนินงานของโครงการ

การดำเนินโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ทั้งหมด 2 กิจกรรมย่อยได้แก่

กิจกรรม	ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานะการ ดำเนินงาน ในแต่ละกิจกรรม	
		เสร็จ แล้ว	ขอขยาย เวลา
กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมพัฒนาเครือข่ายธุรกิจเพื่อสังคมด้านอาหารทะเล อย่างยั่งยืน (Blue Community Network)	มิถุนายน ๒๕๖๙	✓	

กิจกรรม	ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานะการ ดำเนินงาน ในแต่ละกิจกรรม	
		เสร็จ แล้ว	ขอขยาย เวลา
กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมการวิเคราะห์ตลาด การยกระดับผลิตภัณฑ์ และการประเมินผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคมของกลุ่มผู้ผลิตกุ้งแห้ง	มิถุนายน ๒๕๖๙	✓	
สรุปและจัดทำรายงานการดำเนินโครงการ	กรกฎาคม-กันยายน ๒๕๖๙	✓	
แผนเงิน : ตามไตรมาส			

2.2 สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนของแต่ละกิจกรรมที่กำหนด

กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมพัฒนาเครือข่ายธุรกิจเพื่อสังคมด้านอาหารทะเลอย่างยั่งยืน

งบประมาณการดำเนินงาน 114,200 บาท

1.1 สร้างความร่วมมือระหว่างผู้จับกุ้ง ผู้แปรรูป ผู้จำหน่าย และภาคีเครือข่ายภายนอก

1.1.1 ลงพื้นที่ พบปะพูดคุยชุมชนบ้านตะเสะ โดยทำการดำเนินกิจกรรมกับชุมชนบ้านตะเสะ โดยสร้างความร่วมมือระหว่างผู้ทำประมงกุ้งหัวเรียว กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ ผู้จำหน่าย และภาคีเครือข่าย ผ่านการอบรมและแลกเปลี่ยนความรู้ด้านการจัดการวัตถุดิบ การพัฒนาคุณภาพกุ้งแห้ง การวางแผนผลิตและการตลาดร่วมกัน พร้อมเตรียมความพร้อมในการนำเศษเหลือจากการผลิตกุ้งแห้งมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่า เพื่อใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ลดของเสีย และสร้างรายได้เสริมให้แก่ชุมชน ได้มีการเก็บข้อมูลปริมาณกุ้งหัวเรียวที่ใช้ทำกุ้งแห้ง ชาวประมงพื้นบ้านของตำบลตะเสะ ได้จับกุ้งเพื่อจำหน่ายและมีการแปรรูปเป็น

ตารางที่ 2.1 ปริมาณการจับและรายได้จากการจำหน่ายกุ้งหัวเรียวของชาวประมงในตำบลตะเสะ ระหว่างเดือนมิถุนายน – กันยายน 2569

ลำดับที่	ชื่อ/เดือน	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ปริมาณ (กิโลกรัม)	รายได้ที่ขายได้ (บาท)
1	จำรัส แก้วศรี	827	490	33	1,737	3,087	185,220
2	นายมุฮัมหมัด เหมนะ	1,272	555	61	2,360	4,248	254,880
3	นายประเสริฐ จิตรหลัง	1,976	698	338	1,339	4,351	261,060
4	นายวิเชียร หลังแก้ม	2,691	1,037	775	2,005	6,508	390,480
5	นายเกรียงไกร ไชยมล	1,466	998	316	2,314	5,094	305,640
6	นายอริญ พุ้ยอัน	1,492	491	112	1,660	3,755	225,300
7	นายจำเริญ แก้วศรี	479	609	185	2,060	3,333	199,980

ลำดับที่	ชื่อ/เดือน	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ปริมาณ (กิโลกรัม)	รายได้ที่ขายได้ (บาท)
8	นายประยูร เทศนอก	713	505	270	1,732	3,220	193,200
9	นายประยูท พุ้ยอัน	546	422	239	1,115	2,322	139,320
10	นายวิทยา เหลือแดง	1,836	591	146	2,157	4,730	283,800
11	นายอรุณศักดิ์ เจริญภักดิ์	1,522	822	202	5,691	8,237	494,220
	รวม	14,820	7,218	2,677	24,170	48,885	2,933,100

ผู้จับกุ้งหัวเขียวที่เก็บข้อมูลจำนวน 11 ราย จับกุ้งได้รวม 48,885 กิโลกรัม คิดเป็นรายได้จากการจำหน่าย 2,933,100 บาท ที่ราคากิโลกรัมละ 60 บาท โดยเดือนกันยายนมีปริมาณสูงสุด 24,170 กิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 49.44 ของปริมาณทั้งหมด รองลงมาคือเดือนมิถุนายน กรกฎาคม และสิงหาคม ปริมาณ 14,820, 7,218 และ 2,677 กิโลกรัม ตามลำดับ ผู้ที่จับกุ้งได้มากที่สุดคือนายอรุณศักดิ์ เจริญภักดิ์ จำนวน 8,237 กิโลกรัม มีรายได้ 494,220 บาท ข้อมูลแสดงให้เห็นว่าปริมาณกุ้งที่จับได้แตกต่างกันมากในแต่ละเดือน จึงควรนำข้อมูลมาใช่วางแผนจัดหาวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป

ตารางที่ 2.2 ปริมาณและมูลค่ากุ้งหัวเขียวที่รวบรวมโดยผู้รับซื้อในตำบลตะเสะ ระหว่างเดือนมิถุนายน – กันยายน 2569

ลำดับ ที่	ชื่อ/เดือน	มิถุนายน	กรกฎาคม	สิงหาคม	กันยายน	ปริมาณ (กิโลกรัม)	รวมเงิน (บาท)
1	นางวิดา หล้าแก้ว	6,308	4,414	2,275	6,382	19,379	1,162,740
2	นายวินัย เทพแก้ว	6,440	5,300	320	4,812	16,872	1,012,320
3	นายธนาสิทธิ์ พุ้ย อัน	7,110	5,791	2,055	6,947	21,903	1,314,180
4	นางวาสนา พุ้ยอัน	176	120	460	1,223	1,979	118,740
	รวม	20,034	15,625	5,110	19,364	60,133	3,607,980

หมายเหตุ : ราคาขายกุ้งหัวเขียวกิโลกรัมละ 60 บาท

ผู้รับซื้อกุ้งหัวเขียวและกุ้งชนิดอื่น -จำนวน 4 ราย มีปริมาณกุ้งรวม 60,133 กิโลกรัม โดยเดือนมิถุนายนมีปริมาณสูงสุด 20,034 กิโลกรัม รองลงมาคือเดือนกันยายน กรกฎาคม และสิงหาคม ปริมาณ 19,364, 15,625 และ 5,110 กิโลกรัม ตามลำดับ ผู้รับซื้อที่มีปริมาณสูงสุดคือนายธนาสิทธิ์ พุ้ยอัน จำนวน 21,903 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่า 1,314,180 บาท

ตารางที่ 2.3 ปริมาณและต้นทุนการจัดซื้อหัวเหี่ยวสดเพื่อผลิตกึ่งแห้งของผู้แปรรูปในตำบลตะเสะ ระหว่างเดือนมิถุนายน-กันยายน 2569

ลำดับที่	ชื่อ/เดือน	มิถุนายน	กรกฎาคม	สิงหาคม	กันยายน	ปริมาณ (กิโลกรัม)	ค่ากึ่งสด (บาท)
1	นางชม สองหลง	50	70	65	100	285	19,950
2	นส.ปาลิตา รอดถิ่น	65	33	20	25	143	10,010
3	นางจรรจิดา เจริญศักดิ์	220	110	120	150	600	42,000
4	นางละออ เจริญฤทธิ์	220	120	250	165	755	52,850
5	นางสอน สารคำ	60	50	35	30	175	12,250
6	นางละไม หลงกลาง	89	98	138	152	477	33,390
7	นางสาวอรชร เพชรทอง	55	29	20	40	144	10,080
		759	510	648	662	2,579	180,530

หมายเหตุ : ราคาซื้อหัวเหี่ยว กิโลกรัมละ 70 บาท

จากตารางที่ 2.3 พบว่า ผู้แปรรูปกึ่งแห้งในตำบลตะเสะจำนวน 7 ราย จัดซื้อหัวเหี่ยวสดระหว่างเดือนมิถุนายน-กันยายน 2569 รวม 2,579 กิโลกรัม คิดเป็นต้นทุนวัตถุดิบ 180,530 บาท ในราคากิโลกรัมละ 70 บาท โดยเดือนมิถุนายนมีปริมาณการจัดซื้อสูงสุด 759 กิโลกรัม รองลงมาคือเดือนกันยายน สิงหาคม และกรกฎาคม จำนวน 662, 648 และ 510 กิโลกรัม ตามลำดับ ผู้แปรรูปที่จัดซื้อวัตถุดิบมากที่สุดคือนางละออ เจริญฤทธิ์ จำนวน 755 กิโลกรัม รองลงมาคือนางจรรจิดา เจริญศักดิ์ จำนวน 600 กิโลกรัม และนางละไม หลงกลาง จำนวน 477 กิโลกรัม ข้อมูลแสดงให้เห็นว่าผู้แปรรูปมีการจัดซื้อวัตถุดิบอย่างต่อเนื่องตลอดช่วงที่เก็บข้อมูล โดยมีปริมาณแตกต่างกันระหว่างรายและระหว่างเดือน ซึ่งสามารถใช้ประกอบการวางแผนจัดหาวัตถุดิบและบริหารต้นทุนการผลิตกึ่งแห้งของกลุ่มได้

ตารางที่ 2.4 ปริมาณกึ่งแห้งและมูลค่าจำหน่ายที่ประมาณการจากปริมาณกึ่งสดของผู้แปรรูป ตำบลตะเสะ เดือนมิถุนายน-กันยายน 2569

ลำดับที่	เดือน	มิถุนายน	กรกฎาคม	สิงหาคม	กันยายน	ปริมาณ	รายได้ที่ขายได้
1	นางชม สองหลง	9.5	13.4	12.4	19.1	54.4	43,520
2	นส.ปาลิตา รอดถิ่น	12.4	6.3	3.8	4.8	27.3	21,840
3	นางจรรจิดา เจริญศักดิ์	42.	21.	23	28.6	114.6	91,680
4	นางละออ เจริญฤทธิ์	42	22.9	47.8	31.5	144.2	115,360
5	นางสอน สารคำ	11.5	9.5	6.7	5.7	33.4	26,720
6	นางละไม หลงกลาง	17	18.7	26.4	29	91.1	72,880
7	นางสาวอรชร เพชรทอง	10.5	5.5	3.8	7.6	27.4	21,920
รวม		144.9	97.3	123.9	126.3	492.4	393,920

หมายเหตุ : ราคา กึ่งแห้งที่กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ จำหน่าย กิโลกรัมละ 800 บาท

จากตารางที่ 2.4 พบว่า ผู้แปรรูปกุ้งแห้งในตำบลตะเสะจำนวน 7 ราย มีปริมาณกุ้งแห้งประมาณการระหว่างเดือนมิถุนายน-กันยายน 2569 รวม 492.4 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่าจำหน่ายประมาณการ 393,920 บาท ที่ราคา กิโลกรัมละ 800 บาท โดยเดือนมิถุนายนมีปริมาณผลผลิตสูงสุด 144.9 กิโลกรัม รองลงมาคือเดือนกันยายน สิงหาคม และกรกฎาคม จำนวน 126.3, 123.9 และ 97.3 กิโลกรัม ตามลำดับ ผู้แปรรูปที่มีผลผลิตสูงสุดคือนางละออ เจริญฤทธิ์ จำนวน 144.2 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่า 115,360 บาท รองลงมาคือนางจรรจิจรา เจริญศักดิ์ และนางละไม หลงกลาง ข้อมูลดังกล่าวสามารถใช้ประกอบการวางแผนการผลิตและการจำหน่ายกุ้งแห้งของกลุ่ม

1.2 การถ่ายทอดองค์ความรู้การเพิ่มมูลค่าเศษเหลือจากกระบวนการผลิตกุ้งแห้งสู่ผลิตภัณฑ์ใหม่

1.2.1 ลงพื้นที่ พบปะพูดคุยแนวคิดธุรกิจเพื่อสังคมและสิ่งแวดล้อมชายฝั่ง โดยการวิเคราะห์และจัดการของเสีย (น้ำต้มกุ้ง/เปลือกกุ้ง) ในชุมชนเพื่อเพิ่มมูลค่าและลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในชุมชน เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปนำไปสู่การสร้างรายได้ในอนาคต

การดำเนินงานของโครงการ ความต้องการของชุมชนบ้านตะเสะ ที่ต้องการให้มีการใช้ประโยชน์จากเศษเหลือที่เกิดขึ้นจากกระบวนการทำกุ้งแห้ง การพัฒนาการผลิตภัณฑ์ได้มีการ ประชุมระดมความคิดเห็นของกลุ่ม ได้ข้อสรุปว่ามีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์มันกุ้งปรุงรส ผงโรยข้าว ผงปรุงรสจากกุ้ง และปุยหมักจากเปลือกกุ้ง ให้มีรสชาติอร่อย มีคุณภาพ เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน ร่วมกันใช้องค์ความรู้ พัฒนาต่อยอดนำเอาเศษเหลือมาใช้ให้เกิดประโยชน์เป็นต้นแบบของการผลิตเศษเหลือจากการผลิตกุ้งแห้งมีข้อมูลดังนี้



ภาพที่ 2.1 การอบรมแนวคิดธุรกิจเพื่อสังคมและสิ่งแวดล้อมชายฝั่ง

1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์มันกุ้งปรุงรส เป็นการนำที่เหลือจากการต้ม โดยใช้น้ำมันมากรองอีกครั้งหนึ่งเพื่อไม่ให้ทรายปน เกล่งในกระทะ ตั้งไฟ ต้มให้เดือด ใส่ตะไคร้ ข่า ใบมะกรูด เคี่ยวไปเรื่อย ๆ นำข่า ตะไคร้ ออก ใส่น้ำตาลมะพร้าว น้ำมะขามเปียก พริกป่น เคี่ยวจนงวด ปิดไฟ พักให้เย็น การบรรจุลงในกระปุก นำมันกุ้งที่เคี่ยวเสร็จเย็นแล้วใส่ถุงบีบ บีบใส่กระปุก

การแปรรูป "มันกุ้งปรุงรส" จากน้ำต้มกุ้ง ชุมชนได้ เรียนรู้ขั้นตอน เทคนิค และสูตรที่ช่วยเพิ่มรสชาติและคุณภาพ เรียนรู้เทคนิคการบรรจุมันกุ้งปรุงรสและฝึกปฏิบัติการบรรจุผลิตภัณฑ์ให้ถูกสุขลักษณะ พร้อมออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความเหมาะสมต่อการจำหน่าย เพื่อเพิ่มมูลค่าและความน่าสนใจของสินค้าเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้ในชุมชน

ส่วนผสมสูตร ได้แก่ น้ำต้มกุ้ง 6,000 กรัม น้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลปีบ 250 กรัม ข่า 30 กรัม ตะไคร้ 20 กรัม ใบมะกรูด 3 กรัม น้ำมะขามเปียก 200 กรัม และพริกป่น 2 กรัม

ขั้นตอนการผลิต เริ่มจากกรองน้ำต้มกุ้ง ซั่งตามสูตร เกล่งกระทะ ใส่ข่า ตะไคร้ และใบมะกรูด ตั้งไฟเคี่ยวจนเดือด จากนั้นนำข่าและตะไคร้ ออก เติมน้ำตาลมะพร้าว น้ำมะขามเปียก และพริกป่น เคี่ยวจนงวด ปิดไฟ พักให้เย็นในบริเวณที่ป้องกันการปนเปื้อน แล้วบรรจุในภาชนะสะอาด เอกสารสูตรระบุขนาดบรรจุ 150 กรัมต่อกระปุก และราคาที่ใช้ประกอบการถ่ายทอด 39 บาท



นำน้ำต้มกุ้งกรอง ใส่กระทะตั้งไฟ



ปรุงรส ใส่ตะไคร้ ข่า น้ำตาลปีบ



เคี้ยวจนข้น



การบรรจุ



บรรจุในกระปุก



ติดฉลาก

ภาพที่ 2.2 กรรมวิธีการผลิตมันกุ้งปรงรส

2) **ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง** ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้งอุดมไปด้วย ไคโตซาน ซึ่งช่วยบำรุงพืช เเร่งการเจริญเติบโต ช่วยกระตุ้นการแตกราก ลำต้นแข็งแรง ทรงพุ่มใหญ่ และใบกว้างสมบูรณ์ และป้องกันเชื้อรา เปลือกกุ้งมีแคลเซียม ไนโตรเจน และสารอาหารอื่นๆ ที่จำเป็นต่อการพัฒนาผลผลิตและดอกสามารถทำเองได้ง่ายๆ เพียงนำเปลือกกุ้งตากแห้ง ผสมกับกากน้ำตาล และสารเร่ง พด.2 ซึ่งจุลินทรีย์ช่วยในกระบวนการหมักอาจจะได้จาก สารเร่ง พด.2 จุลินทรีย์ EM นมเปรี้ยวยาคูล หมักทิ้งไว้ในที่ร่มประมาณ 3 เดือน ก่อนนำไปผสมน้ำฉีดพ่นหรือรด

การผลิต 2 สูตรตามเอกสารประกอบการบรรยาย

สูตรที่ 1 ประกอบด้วยเปลือกกุ้งแห้ง 3 กิโลกรัม กากน้ำตาล 1 กิโลกรัม สารเร่ง พด.2 ปริมาณ 1 ลิตร และน้ำ 10 ลิตร ตามข้อความในเอกสารต้นทาง ทั้งนี้ ต้องยืนยันว่า พด.2 ปริมาณ 1 ลิตรหมายถึงสารละลายที่เตรียมแล้วหรือรูปแบบใด เพื่อให้ผู้ปฏิบัติชัดเจนได้ตรงกัน

สูตรที่ 2 ประกอบด้วยเปลือกกุ้งแห้ง 5 กิโลกรัม กากน้ำตาล 1 กิโลกรัม น้ำข้าวข้าว 10 ลิตร และนมเปรี้ยว 3 ขวดเล็ก โดยควรบันทึกปริมาตรต่อขวดที่ใช้จริงเพื่อให้ทำซ้ำได้

ขั้นตอนตามเอกสารสูตร คือ นำเปลือกกุ้งตากแห้งและปั่นให้ละเอียด ใส่ถัง เติมนส่วนผสมของสูตรที่เลือกผสมหรือเขย่าให้เข้ากัน ปิดฝา และเปิดฝาวัดละ 1 ครั้งในช่วง 7 วันแรก เอกสารรายงานเดิมระบุการหมักประมาณ 3 เดือน ขณะที่เอกสารสูตรไม่ได้ระบุระยะสิ้นสุดการหมัก



เตรียมเปลือกกุ้งแห้ง



ตวงกากน้ำตาล



ใส่พด. หรือ EM



ใส่ถังหมัก ใส่ น้ำ คนทุกอย่างให้เข้ากัน ปิดฝา

ภาพที่ 2.3 การผลิตปุ๋ยน้ำหมักชีวภาพจากเปลือกกุ้ง

สูตรอัตราใช้ 20–30 มิลลิลิตรต่อน้ำ 20 ลิตร สำหรับรดโคนต้นหรือฉีดพ่นทางใบ และขนาดบรรจุ 550 มิลลิลิตร ราคา 99 บาท

3) ทำผลิตภัณฑ์ทองแผ่น

ถ่ายทอดการใช้เนื้อกุ้งแห้งป่นเป็นส่วนผสมของขนมทองแผ่น เพื่อเพิ่มรูปแบบการบริโภคและต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ขนมของชุมชน โดยสูตรประกอบด้วยแป้งสาลีตราบัวแดง 250 กรัม แป้งมัน 250 กรัม น้ำตาลทราย 180 กรัม หัวกะทิ 600 กรัม ไข่ไก่ 2 ฟอง เกลือป่น 1 ช้อนชา และเนื้อกุ้งแห้งป่น 24 กรัม

ขั้นตอนตามเอกสารสูตร เริ่มจากผสมกะทิ น้ำตาลทราย และเกลือ ตีให้ละลาย ร่อนแป้งทั้งสองชนิดแล้ว เติมน้ำในส่วนผสมกะทิ ใส่กุ้งแห้งป่นและผสมให้เข้ากัน พักแป้ง 15 นาที จากนั้นนำเข้าเครื่องอบวาฟเฟิล ประมาณ 2 นาที และบรรจุขนาด 75 กรัม ราคา 50 บาท



ซึ่งส่วนผสมเตรียมแบ่ง



บรรจุในกล่องพลาสติกปิดฝา

ภาพที่ 2.4 การผลิตผลิตภัณฑ์ทองแผ่นรสกล้วย

4) ทำผลิตภัณฑ์ผงผัดข้าวรสกล้วย

ถ่ายทอดการนำหัวกล้วยและเปลือกกล้วยมาอบและบดเป็นผงสำหรับใช้ปรุงรสข้าวผัด โดยสูตรขนาดเล็กในเอกสารประกอบด้วยเปลือกกล้วยปั่น 30 กรัม น้ำตาล 20 กรัม เกลือ 10 กรัม กระทียมผง 5 กรัม ผงปรุงรส 10 กรัม และพริกไทยขาวป่น 2 กรัม รวมส่วนผสมก่อนผลิต 77 กรัม

ขั้นตอนการผลิตตามเอกสาร คือ นำหัวกล้วยเข้าเตาอบที่ 120 องศาเซลเซียส นาน 60 นาทีหรือจนกรอบ บดให้ละเอียด แล้วเติมน้ำตาล เกลือ กระทียมผง ผงปรุงรส และพริกไทยขาวป่น ผสมให้ทั่ว บรรจุในกระปุกและเก็บในตู้เย็น โดยระบุขนาดจำหน่าย 60 กรัมต่อกระปุก ราคา 35 บาท

ประเด็นการเรียนรู้เน้นการทำวัตถุดิบให้แห้ง การบดให้มีความละเอียดสม่ำเสมอ การผสมเครื่องปรุงและป้องกันความชื้น ทั้งนี้ สูตรมีผงปรุงรสเป็นส่วนประกอบ



ชั่งส่วนผสม



บรรจุในกระปุก

ภาพที่ 2.5 ผลิตภัณฑ์ผงผัดข้าวรสกุ้ง

5) ทำผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว

ถ่ายทอดการนำกุ้งแห้งมาแปรรูปเป็นผงโรยข้าวสำหรับเพิ่มความสะดวกในการบริโภค โดยสูตรขนาดเล็ก ประกอบด้วยกุ้งแห้ง 45 กรัม แครอทอบแห้ง 7 กรัม สาหร่ายแผ่นปรุงรสอบแห้ง 5 กรัม งาขาว 10 กรัม งาดำ 10 กรัม น้ำตาลทราย 3 กรัม น้ำ 15 กรัม และผงปรุงรส 5 กรัม ตามตารางในเอกสารสูตร

ขั้นตอนการผลิต เริ่มจากอบกุ้งแห้งในหม้ออบลมร้อนที่ 150 องศาเซลเซียส นาน 3-5 นาที แล้วบดให้ละเอียด ผสมน้ำตาลทราย ผงปรุงรส ผงเนื้อกุ้ง งาขาว และงาดำให้เข้ากัน นำไปอบแห้งในตู้อบลมร้อน จากนั้นผสมสาหร่ายและแครอทอบแห้ง แล้วบรรจุในกระปุก ขนาด 55 กรัม ราคา 35 บาท

ประเด็นการเรียนรู้ ได้แก่ การเตรียมวัตถุดิบแห้ง การกระจายส่วนผสมให้สม่ำเสมอ และการบรรจุป้องกันความชื้น ทั้งนี้ เอกสารไม่ได้ระบุขั้นตอนเติมน้ำ 15 กรัม รวมถึงเวลาและอุณหภูมิการอบครั้งที่สอง ขณะที่สูตรขยายไม่ระบุน้ำและเจ้าน้ำหนักรวม 860 กรัม แต่ผลรวมวัตถุดิบที่ระบุเท่ากับ 850 กรัม



เตรียมส่วนผสม และชั่ง



นำทุกอย่างรวมกัน

ภาพที่ 2.6 ผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว

สรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินกิจกรรมพัฒนาเครือข่ายธุรกิจเพื่อสังคมด้านอาหารทะเลอย่างยั่งยืน ทำให้กลุ่มผู้ผลิตกุ้งแห้งชุมชนบ้านตะเสะ ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง ได้รับองค์ความรู้และทักษะในการเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบและเศษเหลือจากกระบวนการผลิตกุ้งแห้ง โดยสมาชิกมีส่วนร่วมในการวิเคราะห์ปัญหาการจัดการน้ำตัมกุ้งและเปลือกกุ้ง แลกเปลี่ยนความคิดเห็น และกำหนดแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมกับทรัพยากรและความต้องการของชุมชน ผ่านการถ่ายทอดความรู้และฝึกปฏิบัติการผลิตจำนวน 5 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ มันกุ้งปรุงรสจากน้ำตัมกุ้ง ปูยหมักจากเปลือกกุ้ง ทองแผ่นผสมกุ้ง ผงผัดข้าวรสกุ้ง และผงโรยข้าว โดยชุมชนได้เรียนรู้ตั้งแต่การคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การชั่งตวงส่วนผสมตามสูตร การควบคุมขั้นตอนการแปรรูป ตลอดจนการบรรจุและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสม เช่น การกรองน้ำตัมกุ้งเพื่อลดสิ่งปนเปื้อนก่อนเคี้ยวและปรุงรส การอบและบดวัตถุดิบให้แห้งและมีความละเอียดสม่ำเสมอ การผสมส่วนประกอบให้กระจายทั่วถึง และการป้องกันความชื้นในผลิตภัณฑ์ชนิดแห้ง นอกจากนี้ สมาชิกยังได้ฝึกการบรรจุอย่างถูกสุขลักษณะ เรียนรู้การเลือกบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุ และตัวอย่างราคาจำหน่ายเพื่อประกอบการวางแผนพัฒนาสินค้า ทำให้มีสูตรและแนวทางการผลิตสำหรับนำไปฝึกฝนและต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม ส่วนการนำเปลือกกุ้งมาหมักช่วยให้ชุมชนเรียนรู้ทางเลือกในการใช้ประโยชน์จากเศษเหลือทางการผลิตสำหรับการเกษตร และเห็นแนวทางลดการทิ้งของเสียที่อาจกระทบต่อสิ่งแวดล้อมชายฝั่ง ผลจากกิจกรรมจึงเป็นการเสริมศักยภาพด้านการแปรรูป การใช้ทรัพยากร

อย่างคุ้มค่า และการสร้างความหลากหลายของสินค้า ควบคู่กับการส่งเสริมความร่วมมือและการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างสมาชิก ซึ่งเป็นพื้นฐานสำคัญในการต่อยอดการผลิตเพื่อจำหน่าย เพิ่มโอกาสสร้างอาชีพและรายได้ และพัฒนารัฐกิจชุมชนที่คำนึงถึงประโยชน์ทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในระยะยาว

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมการวิเคราะห์ตลาด การยกระดับผลิตภัณฑ์ และการประเมินผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคมของกลุ่มผู้ผลิตกุ้งแห้ง

ภายใต้โครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง” ได้วิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์จากกุ้งและวัสดุเหลือใช้จากการแปรรูป เพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการกำหนดราคาจำหน่าย การเลือกผลิตภัณฑ์สำหรับต่อยอดทางการตลาด และการประเมินศักยภาพในการสร้างรายได้ให้แก่กลุ่มผู้ผลิต โดยสรุปผลได้ดังนี้

2.1 วิเคราะห์ตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภคผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งและผลิตภัณฑ์ใหม่

การศึกษาข้อมูลการตลาดจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 100 คน พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 64 โดยร้อยละ 74 อยู่ในกลุ่มรายได้ต่ำกว่า 10,000 บาทและกลุ่มรายได้ 10,001–15,000 บาทต่อเดือน ผู้ตอบแบบสอบถามอาศัยอยู่ในอำเภอเมืองตรังและอำเภอปะเหลียนรวมร้อยละ 71 ผลการศึกษาจึงสะท้อนความต้องการของกลุ่มตัวอย่างในพื้นที่ดังกล่าวเป็นหลัก และสามารถนำมาใช้ประกอบการวางแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์และทดลองตลาดได้ ดังนี้

1. การรับรู้และความสนใจต่อผลิตภัณฑ์

ผู้ตอบแบบสอบถามร้อยละ 44 ไม่เคยรู้จักกุ้งแห้งสูตรลดเค็มหรือสูตรไม่เค็มเกลือ และร้อยละ 42 ยังไม่แน่ใจว่าจะเลือกซื้อกุ้งแห้งรูปแบบใด สะท้อนว่าควรเพิ่มการสื่อสารความแตกต่างของผลิตภัณฑ์และจัดกิจกรรมทดลองชิม สำหรับผลิตภัณฑ์ที่สนใจซื้อหรือทดลองใช้ พบว่า มันกุ้งปรุงรสได้รับความนิยมสูงสุดจำนวน 69 คน รองลงมาคือ ผงโรยข้าวรสกุ้ง 42 คน กุ้งแห้งสูตรลดเค็ม 40 คน ทองแผ่นรสกุ้ง 36 คน กุ้งแห้งสูตรไม่เค็มเกลือ 35 คน และผงข้าวผัดรสกุ้ง 31 คน ทั้งนี้ ข้อมูลดังกล่าวแสดงความสนใจของกลุ่มตัวอย่าง มีใช้ยอดจำหน่ายจริง

2. พฤติกรรมการซื้อและช่องทางจำหน่าย

วัตถุประสงค์หลักในการซื้อคือใช้เป็นวัตถุดิบประกอบอาหาร ร้อยละ 29 รองลงมาคือรับประทานเป็นเมนูอาหาร ร้อยละ 24 และใช้เพิ่มรสชาติอาหาร ร้อยละ 17 ช่องทางที่ต้องการซื้อมากที่สุดคือตลาดชุมชนหรือตลาดท้องถิ่น ร้อยละ 44 รองลงมาคือร้านสะดวกซื้อ ร้อยละ 28 และแพลตฟอร์มออนไลน์ เช่น Shopee, Lazada และ TikTok ร้อยละ 16 จึงควรให้ความสำคัญกับการจำหน่ายในตลาดชุมชนควบคู่กับการพัฒนาช่องทางออนไลน์เพื่อเพิ่มความสะดวกในการเข้าถึงสินค้า

3. ปัจจัยประกอบการตัดสินใจซื้อ

ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญกับความน่าเชื่อถือของผู้จำหน่าย และการประชาสัมพันธ์คุณสมบัติ วิธีใช้ และประโยชน์ของผลิตภัณฑ์อย่างชัดเจน โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากันที่ 4.65 จาก 5 คะแนน รองลงมาคือการจัดส่งรวดเร็วและสินค้าถึงผู้รับในสภาพสมบูรณ์ 4.64 คะแนน และความสะดวกในการสั่งซื้อออนไลน์ 4.63

คะแนน นอกจากนี้ รีววีเป็นปัจจัยที่ผู้ตอบเลือกว่ามีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อมากที่สุด ร้อยละ 31 รองลงมาคือคำแนะนำจากเพื่อนหรือบุคคลใกล้ชิด ร้อยละ 24 จึงควรสร้างความเชื่อมั่นผ่านข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ชัดเจนและความคิดเห็นจากผู้ซื้อจริง

ด้านราคา ผู้ตอบให้ความสำคัญกับการมีขนาดบรรจุและระดับราคาให้เลือก รวมถึงราคาที่แข่งขันได้ โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากันที่ 4.59 คะแนน สะท้อนความต้องการสินค้าที่มีทางเลือกเหมาะสมกับกำลังซื้อและปริมาณการใช้งาน

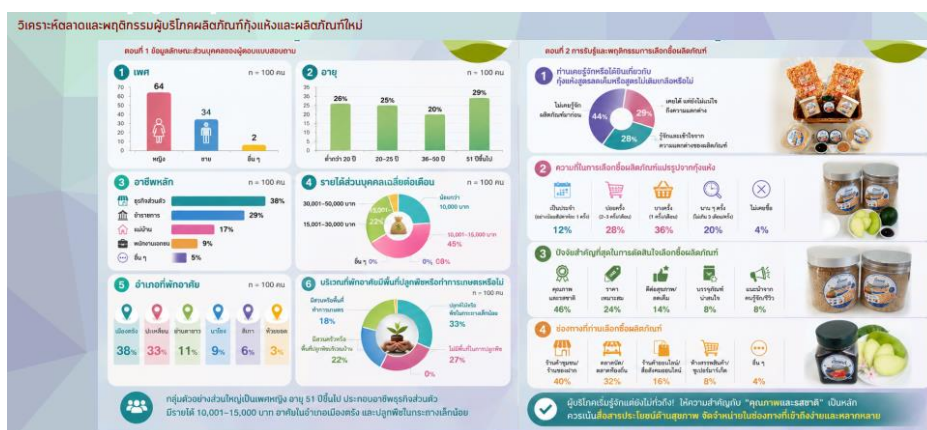
4. ความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ข้อกังวลสำคัญต่อคู่แข่งแห่งสูตรลดเค็มหรือสูตรไม่เติมเกลือคือกลิ่นคาว ร้อยละ 47 รองลงมาคืออายุการเก็บรักษาสั้น ร้อยละ 15 และรสชาติไม่อร่อยหรือไม่กลมกล่อม ร้อยละ 10 ส่วนคุณสมบัติที่ต้องการในอนาคต ได้แก่ สูตรไม่เติมผงชูรส ร้อยละ 65 การมีเครื่องหมายรับรองที่เกี่ยวข้อง เช่น ออ. หรือฮาลาล ร้อยละ 59 สูตรลดการเติมเกลือหรือโซเดียมต่ำ ร้อยละ 48 และคุณค่าทางโภชนาการสูง ร้อยละ 45 ดังนั้น แนวทางพัฒนาควรมุ่งควบคุมกลิ่น รักษารสชาติ ตรวจสอบอายุการเก็บรักษา และแสดงข้อมูลคุณภาพให้ตรงกับผลการตรวจวิเคราะห์และการรับรองที่ได้รับจริง

5. ความต้องการต่อปุ๋ยน้ำหมักจากเปลือกกุ้ง

ผู้ตอบแบบสอบถามร้อยละ 37 ไม่เคยใช้น้ำหมักชีวภาพหรือปุ๋ยน้ำแต่สนใจทดลองใช้ และเมื่อกำหนดเงื่อนไขว่าปุ๋ยน้ำหมักจากเปลือกกุ้งมีคุณภาพ ปลอดภัย และราคาเหมาะสม พบว่ามีผู้สนใจและสนใจมากที่สุดรวมร้อยละ 67 คุณสมบัติที่ต้องการ ได้แก่ ประสิทธิภาพในการบำรุงพืช ร้อยละ 63 ความปลอดภัยและไม่ทำให้พืชเสียหายเมื่อใช้ตามคำแนะนำ ร้อยละ 58 มีกลิ่นน้อย ร้อยละ 47 และมีวิธีใช้กับอัตราการผสมชัดเจน ร้อยละ 41 จึงควรให้ความสำคัญกับการสาธิตการใช้งานและข้อมูลผลทดสอบ เพื่อช่วยให้ผู้สนใจประเมินผลิตภัณฑ์ก่อนตัดสินใจซื้อ

ผลสำรวจโดยรวมชี้ให้เห็นโอกาสในการทำตลาดผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ น่าเชื่อถือ ราคาและขนาดบรรจุเหมาะสม โดยมันกุ้งปรุงรสได้รับความสนใจเด่นที่สุดในกลุ่มตัวอย่าง การทดลองชิม การให้ข้อมูลที่ชัดเจน และการจำหน่ายผ่านช่องทางที่เข้าถึงสะดวก เป็นแนวทางสำคัญสำหรับพัฒนาการตลาดต่อไป ทั้งนี้ ผลสำรวจสะท้อนความคิดเห็นของผู้ตอบในการศึกษาครั้งนี้ และยังไม่สามารถยืนยันการซื้อจริงหรือความต้องการของผู้บริโภคทั้งจังหวัดได้



ภาพที่ 2.7 การวิเคราะห์ข้อมูลตลาด

2.2 พัฒนาแบรนด์และสื่อประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักกว้างขวาง

1) การอบรมการสร้างสื่อสำหรับประชาสัมพันธ์



ภาพที่ 2.8 กิจกรรมอบรมการสร้างสื่อ

2) การสร้างสื่อ โปสเตอร์เพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์ทางออนไลน์ สื่อต่างๆ



ผลิตภัณฑ์รวม



ผงข้าวผัด รสกุ้ง





ภาพที่ 2.9 สื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์

2.3 การยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด

ผลิตภัณฑ์ที่นำมาวิเคราะห์ประกอบด้วย 5 ประเภท ได้แก่ ผงข้าวผัดรสกุ้ง ผงโรยข้าวรสกุ้ง มันกุ้งปรุงรส ทองแผ่นกุ้งแห้ง และปุยหมักจากเปลือกกุ้ง 2 สูตร สะท้อนแนวทางการเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์และการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบอย่างคุ้มค่า ทั้งการแปรรูปกุ้งแห้งเป็นอาหารที่สะดวกต่อการบริโภค การนำน้ำต้มกุ้งมาเป็นวัตถุดิบของมันกุ้งปรุงรส และการใช้เปลือกกุ้งเป็นวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์ต่อยอด ซึ่งเป็นโอกาสในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากกระบวนการผลิตเดิมของชุมชน

ตารางที่ 2.5 เปรียบเทียบคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งที่ได้รับการพัฒนาคุณภาพ (กุ้งแห้งรสจืด)

เชื้อจุลินทรีย์	ตัวอย่างกุ้งแห้ง		เกณฑ์
	กุ้งแห้งรสจืดสูตรเดิม	กุ้งแห้งรสจืดใหม่	
จุลินทรีย์ทั้งหมด	9.2×10^8	9.2×10^5	ต้องไม่เกิน 1×10^6 โคโลนี/ต่อตัวอย่าง 1 กรัม
<i>Salmonella</i>	Not Detected	Not Detected	ต้องตรวจไม่พบใน 25 กรัมตย.
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10	<3.0	ต้องน้อยกว่า 100 โคโลนี/ต่อตัวอย่าง 1 กรัม

เชื้อจุลินทรีย์	ตัวอย่างกึ่งแห้ง		เกณฑ์
	กึ่งแห้งรสจิตสูตร เดิม	กึ่งแห้งรสจิตใหม่	ตามมผช. กึ่งแห้ง 309/2547
<i>Escherichia coli</i>	<10	<3.0	ต้องน้อยกว่า 3 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม
ยีสต์ รา	1.1×10^5	2.0×10	ไม่เกิน 100 โคโลนี/ต่อตัวอย่าง 1 กรัม

ผลการวิเคราะห์พบว่า จุลินทรีย์ทั้งหมดลดลงจาก 9.2×10^8 เป็น 9.2×10^5 โคโลนีต่อกรัม จากเดิมสูงกว่าเกณฑ์เป็นอยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดไม่เกิน 1×10^6 โคโลนีต่อกรัม เช่นเดียวกับยีสต์และราที่ลดลงจาก 1.1×10^5 เหลือ 20 โคโลนีต่อกรัม ซึ่งผ่านเกณฑ์ไม่เกิน 100 โคโลนีต่อกรัม ส่วน *Staphylococcus aureus* มีค่าเดิม <10 และหลังปรับปรุง คือ <3.0 ต่ำกว่าเกณฑ์ 100 เมื่อใช้หน่วยทดสอบที่เทียบกันได้ สำหรับ *Escherichia coli* ค่าใหม่ <3.0 สอดคล้องกับเกณฑ์ที่กำหนด หากรายงานเป็น MPN ต่อกรัม ขณะที่ค่าเดิม <10 ยังไม่สามารถยืนยันว่าต่ำกว่า 3 ได้ และตรวจไม่พบ *Salmonella* ทั้งสองครั้ง โดยสรุป ตัวอย่างใหม่หลังปรับปรุง มีผลด้านจุลินทรีย์ทั้งหมดและยีสต์และราดีขึ้น เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานและผ่านเกณฑ์

ตารางที่ 2.6 เปรียบเทียบคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์กึ่งแห้งลดเกลือที่ได้รับการพัฒนาคุณภาพ

เชื้อจุลินทรีย์	ตัวอย่างกึ่งแห้ง		เกณฑ์
	กึ่งแห้งลดเกลือ สูตรเดิม	กึ่งแห้งลดเกลือ ใหม่	ตามมผช. กึ่งแห้ง 309/2547
จุลินทรีย์ทั้งหมด	9.8×10^7	9.2×10^4	ต้องไม่เกิน 1×10^6 โคโลนี/ ต่อตัวอย่าง 1 กรัม
<i>Salmonella</i>	Not Detected	Not Detected	ต้องตรวจไม่พบใน 25 กรัมตย.
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10	<3.0	ต้องน้อยกว่า 100 โคโลนี/ ต่อตัวอย่าง 1 กรัม
<i>Escherichia coli</i>	<10	<3.0	ต้องน้อยกว่า 3 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม
ยีสต์ รา	2.3×10^5	2.0×10	ไม่เกิน 100 โคโลนี/ต่อ ตัวอย่าง 1 กรัม

ผลการวิเคราะห์พบว่า จุลินทรีย์ทั้งหมดลดลงจาก 9.8×10^7 เป็น 9.2×10^4 โคโลนีต่อกรัม ซึ่งผ่านเกณฑ์ต้องไม่เกิน 1×10^6 โคโลนีต่อกรัม และยีสต์และราลดลงจาก 2.3×10^5 เหลือ 20 โคโลนีต่อกรัม ผ่านเกณฑ์ต้องไม่เกิน 100 โคโลนีต่อกรัม โดยทั้งสองรายการของตัวอย่างเดิมสูงกว่าเกณฑ์ ส่วน *Staphylococcus aureus* มีค่าเดิม <10 และหลังปรับปรุง คือ <3.0 ต่ำกว่าเกณฑ์ 100 เมื่อใช้หน่วยทดสอบที่เทียบกันได้ สำหรับ *Escherichia coli* ค่าใหม่ <3.0 MPN ต่อกรัม ผ่านเกณฑ์ และตรวจไม่พบ *Salmonella* ทั้งสองครั้ง แสดงว่าตัวอย่างใหม่มีคุณภาพด้านจุลินทรีย์ทั้งหมดและยีสต์และราดีขึ้นอย่างชัดเจน

ตารางที่ 2.7 เปรียบเทียบคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์จากกระบวนการผลิตกึ่งแห้งที่ได้รับการพัฒนาคุณภาพ (ผงโรยข้าวผงโรยข้าวจากกุ้ง: มผช.1603/2565)

เชื้อจุลินทรีย์	ตัวอย่างผงโรยข้าวผงโรยข้าวจากกุ้ง		เกณฑ์
	ผงโรยข้าวเดิม	ผงโรยข้าวใหม่	มผช.1603/2565
จุลินทรีย์ทั้งหมด	1.1×10^7	9.2×10^3	ไม่เกิน 1×10^4 ถึง 1×10^5 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม
<i>Salmonella</i>	Not Detected	Not Detected	ต้องไม่พบ ในตัวอย่าง 25 กรัม
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10	Not Detected	ต้องไม่พบ ในตัวอย่าง 0.1 หรือ 1 กรัม
<i>Escherichia coli</i>	<10	<3.0	น้อยกว่า 3 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม (วิธี MPN)
ยีสต์ รา	2.4×10^3	<10	ไม่เกิน 100 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

ผลการวิเคราะห์พบว่า จุลินทรีย์ทั้งหมดลดลงจาก 1.1×10^7 เป็น 9.2×10^3 โคโลนีต่อกรัม จากเดิมสูงกว่าเกณฑ์เป็นต่ำกว่าทั้งระดับ 1×10^4 และ 1×10^5 ที่ระบุไว้ในตาราง ส่วนยีสต์และราลดลงจาก 2.4×10^3 เป็น <10 โคโลนีต่อกรัม ผ่านเกณฑ์ไม่เกิน 100 โคโลนีต่อกรัม ตรวจไม่พบ *Salmonella* ทั้งสองครั้ง และตัวอย่างใหม่ตรวจไม่พบ *Staphylococcus aureus* ซึ่งสอดคล้องกับเงื่อนไขการไม่พบเชื้อ สำหรับ *Escherichia coli* ค่าใหม่ <3.0 MPN ต่อกรัม ผ่านเกณฑ์ ส่วนค่าเดิม <10 ยังไม่ผ่าน โดยสรุป ตัวอย่างใหม่หลังปรับปรุง มีผลดีขึ้น โดยเฉพาะจุลินทรีย์ทั้งหมดและยีสต์และรา ผ่านเกณฑ์จุลินทรีย์ทั้งหมด

ตารางที่ 2.8 เปรียบเทียบคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์จากกระบวนการผลิตกึ่งแห้งที่ได้รับ การพัฒนาคุณภาพ (ผงข้าวผัด)

เชื้อจุลินทรีย์	ตัวอย่างผงข้าวผัด		มผช. เครื่องปรุงรสกึ่งสำเร็จรูป / ผงปรุงรส
	ผงข้าวผัดเดิม	กึ่งแห้งสูตรใหม่	มผช.1603/2565
จุลินทรีย์ทั้งหมด	9.6×10^6	9.2×10^3	ไม่เกิน 1×10^5 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม
<i>Salmonella</i>	Not Detected	Not Detected	ต้องไม่พบใน 25 กรัมตัวอย่าง
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10	Not Detected	ต้องไม่พบในตัวอย่าง 0.1 หรือ 1 กรัม
<i>Escherichia coli</i>	<10	<3.0	ต้องน้อยกว่า 3 ต่อ 1 กรัม (วิธี MPN)
ยีสต์ รา	1.5×10^2	2.0×10	ไม่เกิน 100 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

ผลการวิเคราะห์พบว่า จุลินทรีย์ทั้งหมดลดลงจาก 9.6×10^6 เป็น 9.2×10^3 โคโลนีต่อกรัม ผ่านเกณฑ์ไม่เกิน 1×10^5 โคโลนีต่อกรัม และยีสต์และราลดลงจาก 150 เหลือ 20 โคโลนีต่อกรัม ผ่านเกณฑ์ไม่เกิน 100 โคโลนีต่อกรัม โดยตัวอย่างเดิมไม่ผ่านทั้งสองรายการ ตรวจไม่พบ *Salmonella* ทั้งสองครั้ง และตรวจไม่พบ *Staphylococcus aureus* ในตัวอย่างใหม่ สอดคล้องกับเกณฑ์การไม่พบเชื้อที่ระบุ ส่วน *Escherichia coli* ค่าใหม่ <3.0 MPN ต่อกรัม ผ่านเกณฑ์ โดยสรุป ตัวอย่างใหม่หลังปรับปรุง มีคุณภาพด้านจุลินทรีย์ดีขึ้นตามเกณฑ์เปรียบเทียบในตาราง

ตารางที่ 2.9 เปรียบเทียบคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์จากกระบวนการผลิตกึ่งแห้งที่ได้รับการพัฒนาคุณภาพ (ทองแผ่นรสกุ้ง)

เชื้อจุลินทรีย์	ตัวอย่างทองแผ่น		เกณฑ์
	ทองแผ่นเดิม	ทองแผ่นใหม่	มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ชนมไทย (มผช.1/2552)
จุลินทรีย์ทั้งหมด	2.5×10^2	1.2×10	ไม่เกิน 1×10^4 โคโลนี ต่อตัวอย่าง 1 กรัม
<i>Salmonella</i>	Not Detected	Not Detected	ต้องไม่พบ ในตัวอย่าง 0.1 กรัม
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10	Not Detected	ต้องไม่พบ ในตัวอย่าง 0.1 กรัม
<i>Escherichia coli</i>	<10	Not Detected	น้อยกว่า 3 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม (วิธี MPN)

ยีสต์ รา	3.0	<10	ไม่เกิน 100 โคโลนี ต่อตัวอย่าง 1 กรัม
----------	-----	-----	--

ผลการวิเคราะห์พบว่า จุลินทรีย์ทั้งหมดลดลงจาก 250 เหลือ 12 โคโลนีต่อกรัม ซึ่งผ่านเกณฑ์ไม่เกิน 1×10^4 โคโลนีต่อกรัมทั้งสองครั้ง ส่วนยีสต์และรา มีค่าเดิม 3.0 และค่าใหม่ <10 โคโลนีต่อกรัม ผ่านเกณฑ์ไม่เกิน 100 ตรวจไม่พบ *Salmonella* ทั้งสองครั้ง และตัวอย่างใหม่ตรวจไม่พบ *Staphylococcus aureus* และ *Escherichia coli* โดยสรุป ทองแผ่นผ่านเกณฑ์ด้านจุลินทรีย์ทั้งหมดและยีสต์และราทั้งก่อนและหลังการพัฒนา และตัวอย่างใหม่มีจุลินทรีย์ทั้งหมดลดลง

ตารางที่ 2.10 เปรียบเทียบคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์จากกระบวนการผลิตกึ่งแห้งที่ได้รับการพัฒนาคุณภาพ (มันกุ้งปรุงรส)

เชื้อจุลินทรีย์	ตัวอย่างมันกุ้งปรุงรส		เกณฑ์
	มันกุ้งเดิม	มันกุ้งใหม่	มาตรฐาน มพช.324/2547
จุลินทรีย์ทั้งหมด	<250	<250	ไม่เกิน 1×10^4 โคโลนี ต่อ ตัวอย่าง 1 กรัม
<i>Salmonella</i>	Not Detected	Not Detected	น้อยกว่า 100 โคโลนี ต่อ ตัวอย่าง 1 กรัม
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10	<3.0	ต้องไม่พบ ในตัวอย่าง 1 กรัม
<i>Escherichia coli</i>	<10	<3.0	น้อยกว่า 3 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม (วิธี MPN)
ยีสต์ รา	<3.0	<3.0	น้อยกว่า 100 โคโลนี ต่อ ตัวอย่าง 1 กรัม

ผลการวิเคราะห์พบว่า จุลินทรีย์ทั้งหมดเพิ่มขึ้นจาก <250 เป็น 9.2×10^3 โคโลนีต่อกรัม แม้ยังผ่านเกณฑ์ไม่เกิน 1×10^4 โคโลนีต่อกรัมทั้งสองครั้ง ส่วนยีสต์และรา มีค่า <3.0 ทั้งสองครั้ง ต่ำกว่าเกณฑ์ 100 เมื่อหน่วยทดสอบตรงกัน สำหรับ *Escherichia coli* ค่าใหม่ <3.0 ผ่านเกณฑ์เมื่อรายงานเป็น MPN ต่อกรัม ส่วนค่าเดิม <10 MPN/g ขณะที่ *Staphylococcus aureus* มีค่าเดิม <10 และค่าใหม่ <3.0 และตรวจไม่พบ *Salmonella* ทั้งสองครั้ง โดยสรุป มันกุ้งปรุงรสผ่านเกณฑ์ด้านจุลินทรีย์ทั้งหมดและยีสต์และราตามตาราง

ตารางที่ 2.11 เปรียบเทียบคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์จากกระบวนการผลิตกุ้งแห้งที่ได้รับการพัฒนาคุณภาพ (ป้อนน้ำหมักจากเปลือกกุ้งแห้ง)

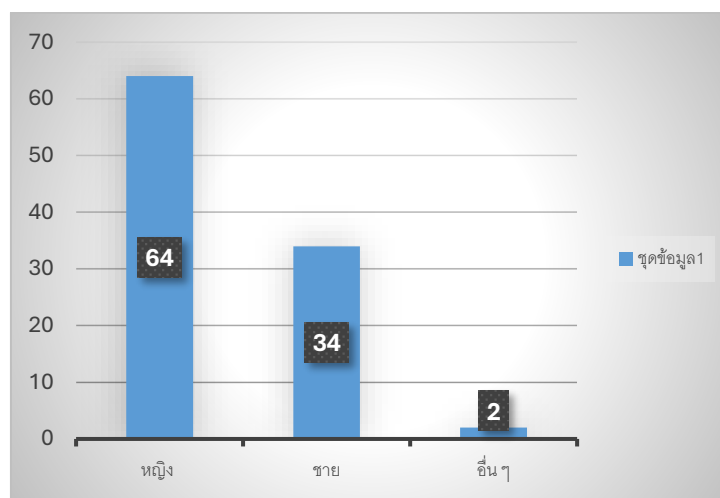
รายการทดสอบ	ผลการทดสอบ	หน่วย
C/N ratio	4.75:1	-
Total Nitrogen (Total N)	1.05	g/100g
Total phosphorus	0.02	g/100g
Organic Carbon (OC)	4.99	%
Organic Matter (OM)	8.61	%
Potassium (Total K ₂ O)	1.29	%

ผลการวิเคราะห์น้ำหมักจากเปลือกกุ้งพบว่า มีไนโตรเจนทั้งหมดร้อยละ 1.05 ฟอสฟอรัสทั้งหมดร้อยละ 0.02 โพแทสเซียมทั้งหมดในรูป K₂O ร้อยละ 1.29 อินทรีย์คาร์บอนร้อยละ 4.99 อินทรีย์วัตถุร้อยละ 8.61 และอัตราส่วนคาร์บอนต่อไนโตรเจนเท่ากับ 4.75:1 เมื่อเปรียบเทียบกับประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง กำหนดเกณฑ์ปุ๋ยอินทรีย์ พ.ศ. 2557 ในส่วนปุ๋ยอินทรีย์เหลว ซึ่งกำหนดให้มีไนโตรเจน ฟอสฟอรัสในรูป P₂O₅ และโพแทสเซียมในรูป K₂O ไม่น้อยกว่าร้อยละ 0.5 แต่ละรายการ หรือมีธาตุอาหารหลักรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 1.5 และมีอัตราส่วนคาร์บอนต่อไนโตรเจนไม่เกิน 20:1 พบว่าตัวอย่างผ่านเกณฑ์ด้านอัตราส่วนคาร์บอนต่อไนโตรเจนและธาตุอาหารหลักรวมในเบื้องต้น เนื่องจากไนโตรเจนและโพแทสเซียมรวมกันมีค่าร้อยละ 2.34 แม้ฟอสฟอรัสจะมีปริมาณต่ำ

เมื่อเปรียบเทียบคุณภาพผลิตภัณฑ์เดิมและค่าวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ใหม่กับเกณฑ์มาตรฐานของตาราง พบว่า กุ้งแห้งรสจัด กุ้งแห้งลดเกลือ ผงโรยข้าวจากกุ้ง และผงข้าวผัด มีจุลินทรีย์ทั้งหมดและยีสต์และราลดลงจากระดับที่ไม่ผ่านเกณฑ์เป็นระดับที่ผ่านเกณฑ์ ส่วนทองแผ่นผ่านเกณฑ์ทั้งสองรายการตั้งแต่เดิม และมีจุลินทรีย์ทั้งหมดลดลงในตัวอย่างใหม่ที่มีการปรับปรุงคุณภาพ ขณะที่มันกุ้งปรุงรสผ่านเกณฑ์ทั้งสองรายการ ทุกผลิตภัณฑ์ตรวจไม่พบ *Salmonella* ทั้งสองครั้ง ส่วนผล *Staphylococcus aureus* และ *Escherichia coli* ของตัวอย่างใหม่รายงานในระดับต่ำหรือตรวจไม่พบ จึงสรุปได้ว่าผลิตภัณฑ์ใหม่ส่วนใหญ่มีคุณภาพทางจุลชีววิทยาดี ยืนยันว่าผ่านมาตรฐานครบทุกรายการ

2.4 รายละเอียดข้อมูลจากการสำรวจด้านการตลาด

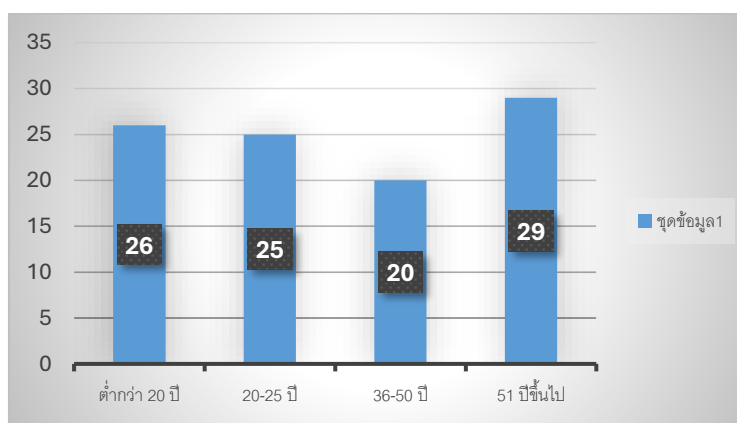
1. เพศ



จากกราฟ พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 64 คน (ร้อยละ 64) รองลงมาเป็น เพศชาย จำนวน 34 คน (ร้อยละ 34) และ เพศอื่น ๆ จำนวน 2 คน (ร้อยละ 2)

กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง สะท้อนว่าผู้ตอบแบบสอบถามในการศึกษารั้งนี้มีสัดส่วนเพศหญิงมากกว่าเพศชายอย่างชัดเจน ซึ่งอาจเกี่ยวข้องกับลักษณะของกลุ่มผู้บริโภคที่เข้าร่วมการเก็บข้อมูลในพื้นที่ศึกษา อย่างไรก็ตาม เพศเป็นเพียงข้อมูลลักษณะส่วนบุคคล จึงไม่ควรสรุปว่าเพศหญิงมีพฤติกรรม

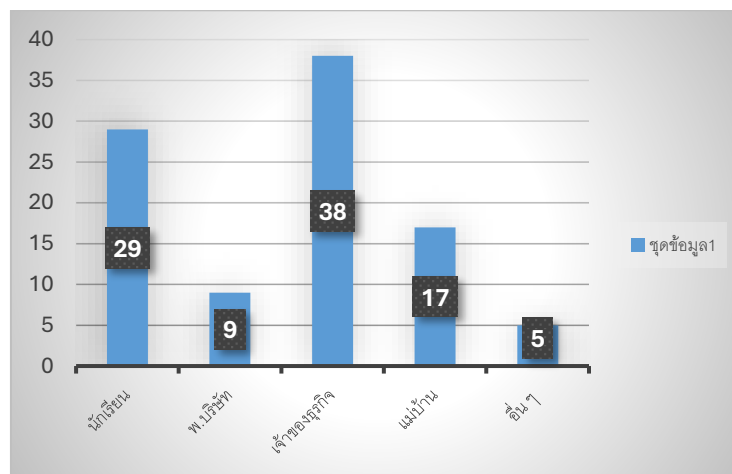
2. อายุ



กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีอายุ 51 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 29 รองลงมา ได้แก่ กลุ่มอายุต่ำกว่า 20 ปี ร้อยละ 26 และกลุ่มอายุ 20-25 ปี ร้อยละ 25 ตามลำดับ ขณะที่กลุ่มอายุ 36-50 ปี มีสัดส่วนน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 20 ผลดังกล่าวแสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างในการศึกษารั้งนี้มีการกระจายตัวในหลายช่วงอายุ โดยมีทั้งกลุ่มวัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยสูงอายุ จึงสะท้อนว่าผลิตภัณฑ์ที่ศึกษาได้รับความสนใจจากผู้บริโภคที่มีความหลากหลายด้านอายุ

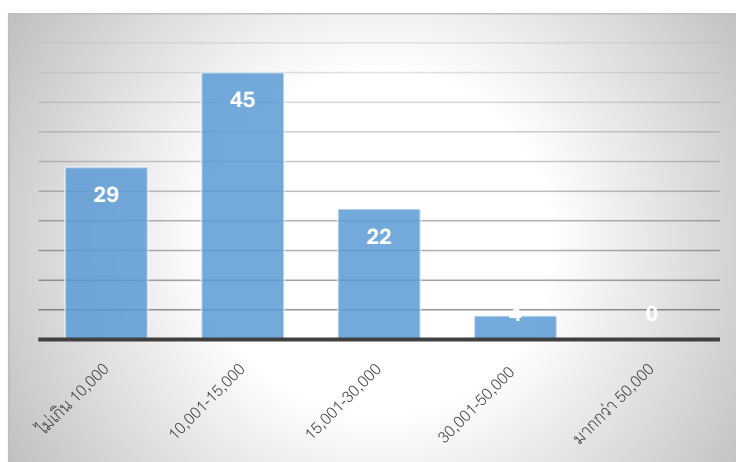
ความแตกต่างของช่วงอายุอาจทำให้ผู้บริโภคมองประสบการณ์ ความคุ้นเคย และความต้องการในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์แตกต่างกัน

3. อาชีพหลัก



กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ประกอบอาชีพ ธุรกิจส่วนตัว คิดเป็นร้อยละ 38 รองลงมา ได้แก่ ข้าราชการ ร้อยละ 29 และ แม่บ้าน ร้อยละ 17 ขณะที่พนักงานเอกชน และอาชีพอื่น ๆ มีสัดส่วนร้อยละ 9 และ 5 ตามลำดับ ผลการศึกษาสะท้อนให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างในการศึกษาคั้งนี้มีความหลากหลายด้านอาชีพ โดยผู้ประกอบอาชีพ ธุรกิจส่วนตัวมีสัดส่วนสูงที่สุด ซึ่งอาจสะท้อนถึงลักษณะของประชากรในพื้นที่ศึกษาและโครงสร้างการประกอบอาชีพของกลุ่มผู้บริโภคในพื้นที่

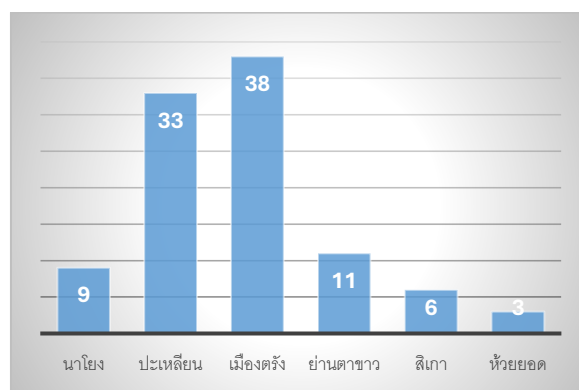
4. รายได้ส่วนบุคคลเฉลี่ยต่อเดือน



กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีรายได้ต่อเดือน 10,001–15,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 45 รองลงมาคือกลุ่มที่มีรายได้น้อยกว่า 10,000 บาท ร้อยละ 29 และกลุ่มที่มีรายได้ 15,001–30,000 บาท ร้อยละ 22 ตามลำดับ ขณะที่กลุ่มที่มีรายได้ 30,001–50,000 บาท มีเพียงร้อยละ 4 และไม่มีกลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้มากกว่า 50,000 บาท

ผลการศึกษาสะท้อนให้เห็นว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีรายได้อยู่ในระดับต่ำถึงปานกลาง ซึ่งอาจส่งผลต่อรูปแบบการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากกุ้ง โดยผู้บริโภคมุ่งเน้นที่ความสำคัญกับ ราคาที่เหมาะสม ความคุ้มค่าของสินค้า ปริมาณที่ได้รับ และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้สอดคล้องกับกำลังซื้อของตนเอง ดังนั้น ผู้ประกอบการควรพิจารณากำหนดราคาให้เหมาะสมกับกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย รวมทั้งอาจจัดทำผลิตภัณฑ์หลายขนาดหรือหลายระดับราคา เพื่อเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภค

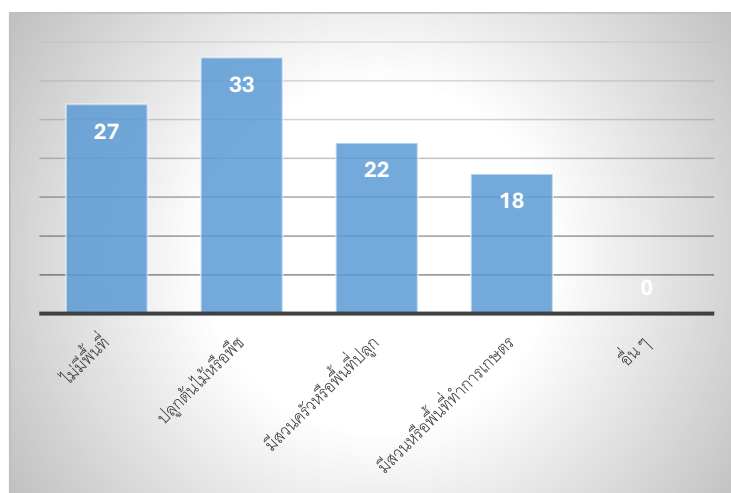
5. อำเภอที่พักอาศัย



กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่อาศัยอยู่ใน อำเภอเมืองตรัง คิดเป็นร้อยละ 38 รองลงมา ได้แก่ อำเภอ ปะเหลียน ร้อยละ 33 อำเภอย่านตาขาว ร้อยละ 11 อำเภอนาโยง ร้อยละ 9 อำเภอสิเกา ร้อยละ 6 และ อำเภอห้วยยอด ร้อยละ 3 ตามลำดับ

ผลการศึกษาดังกล่าวสะท้อนว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่กระจุกตัวอยู่ในอำเภอเมืองตรังและอำเภอปะเหลียน ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากอำเภอเมืองตรังเป็นศูนย์กลางด้านเศรษฐกิจ การค้า และการจำหน่ายสินค้าในจังหวัด ทำให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากกุ้ง โดยเฉพาะกุ้งแห้ง ได้สะดวกและมีทางเลือกในการซื้อมากกว่าพื้นที่อื่น ส่วนอำเภอปะเหลียนเป็นพื้นที่ชายฝั่งทะเลที่มีความเกี่ยวข้องกับการประมงและการแปรรูปอาหารทะเล ประชาชนจึงมีความคุ้นเคยกับการผลิตและการบริโภคกุ้งแห้ง

6. บริเวณที่พักอาศัยของท่านมีพื้นที่ปลูกพืชหรือทำการเกษตรหรือไม่

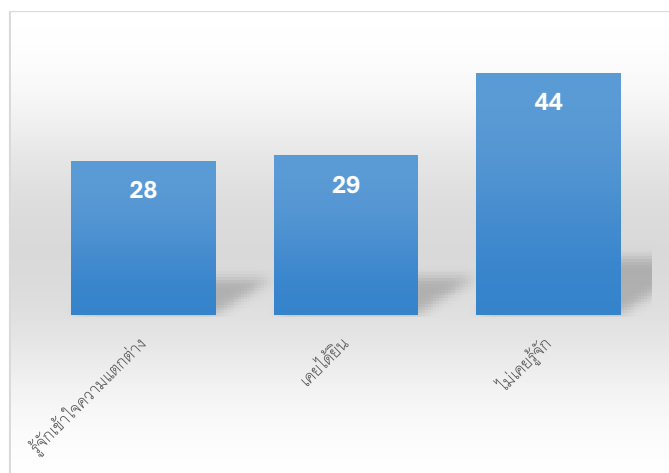


จากกราฟพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ ปลูกต้นไม้หรือพืชในกระถางเล็กน้อย คิดเป็นร้อยละ 33 รองลงมา ได้แก่ ไม่มีพื้นที่ในการปลูกพืช ร้อยละ 27 มีสวนครัวหรือพื้นที่ปลูกพืชบริเวณบ้าน ร้อยละ 22 และมีสวนหรือพื้นที่ทำการเกษตร ร้อยละ 18 ส่วนประเภท อื่น ๆ ไม่พบผู้ตอบ คิดเป็นร้อยละ 0

ผลการศึกษาดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่า กลุ่มตัวอย่างมีความเกี่ยวข้องกับกิจกรรมด้านการเกษตรในลักษณะที่ต่างกัน โดยส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับการปลูกต้นไม้หรือพืชในกระถางเล็กน้อย ซึ่งอาจเป็นกิจกรรมที่ดำเนินการภายในครัวเรือน และสามารถปฏิบัติตามความเหมาะสมของทรัพยากรและวิถีชีวิตในพื้นที่ ขณะที่ มีสวนครัวหรือพื้นที่ปลูกพืชบริเวณบ้าน แสดงให้เห็นถึงบทบาทของสมาชิกในการสนับสนุนกิจกรรมการผลิตและสร้างรายได้ ส่วนกลุ่มที่ไม่มีส่วนร่วมมีสัดส่วนค่อนข้างสูงเช่นกัน อาจเนื่องมาจากข้อจำกัดด้านอาชีพ เวลา ความสนใจ หรือการเข้าถึงทรัพยากรที่จำเป็น

ตอนที่ 2 การรับรู้และพฤติกรรมการเลือกซื้อในการเลือกซื้อกุ้งแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกุ้งแห้ง (ทองแผ่นรสกุ้ง มันทูน่าปรุงรส ผงโรยข้าวรสกุ้ง ผงข้าวผัดรสกุ้ง) และปัญหาน้ำหนักจากเปลือกกุ้ง

1. ท่านเคยรู้จักหรือได้ยินเกี่ยวกับกุ้งแห้งสูตรลดเค็มหรือสูตรไม่เค็มเกลือหรือไม่

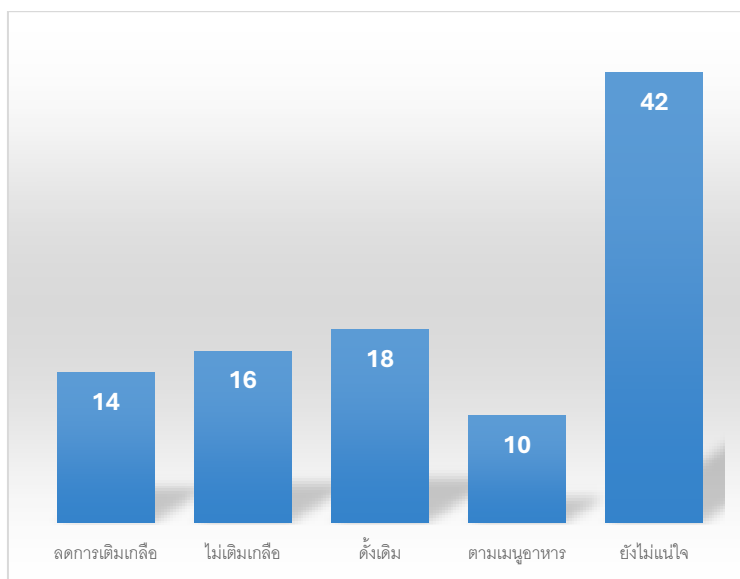


จากกราฟพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ ไม่เคยรู้จักผลิตภัณฑ์มาก่อน คิดเป็นร้อยละ 44 รองลงมา ได้แก่ เคยได้ แต่ยังไม่มีแน่ใจถึงความแตกต่าง ร้อยละ 29 และ รู้จักและเข้าใจจากความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ ร้อยละ 28 ตามลำดับ

ผลดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่า ผลิตภัณฑ์ยังไม่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายในกลุ่มผู้บริโภค เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างเกือบครึ่งหนึ่งไม่เคยรู้จักผลิตภัณฑ์มาก่อน อาจเป็นผลมาจากการประชาสัมพันธ์ที่ยังไม่ครอบคลุม ช่องทางการสื่อสารทางการตลาดมีจำกัด หรือผลิตภัณฑ์ยังไม่สามารถเข้าถึงผู้บริโภคในวงกว้างได้อย่างเพียงพอ ขณะที่กลุ่มที่เคยได้ยินเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ยังอาจมีข้อมูลหรือประสบการณ์ต่อผลิตภัณฑ์ไม่มากพอที่จะนำไปสู่ความสนใจและการตัดสินใจซื้อ

อย่างไรก็ตาม กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 28 สามารถรู้จักผลิตภัณฑ์จากความแตกต่าง แสดงให้เห็นว่าเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์สามารถสร้างการรับรู้ให้แก่ผู้บริโภคได้ระดับหนึ่ง ดังนั้น ผู้ประกอบการควรเพิ่มการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์และช่องทางที่เข้าถึงกลุ่มเป้าหมาย พร้อมทั้งนำเสนอจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ เช่น คุณภาพ รสชาติ กระบวนการผลิต วัตถุดิบในท้องถิ่น และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อสร้างการรับรู้ ความจดจำ และกระตุ้นให้ผู้บริโภคสนใจทดลองซื้อผลิตภัณฑ์มากขึ้น

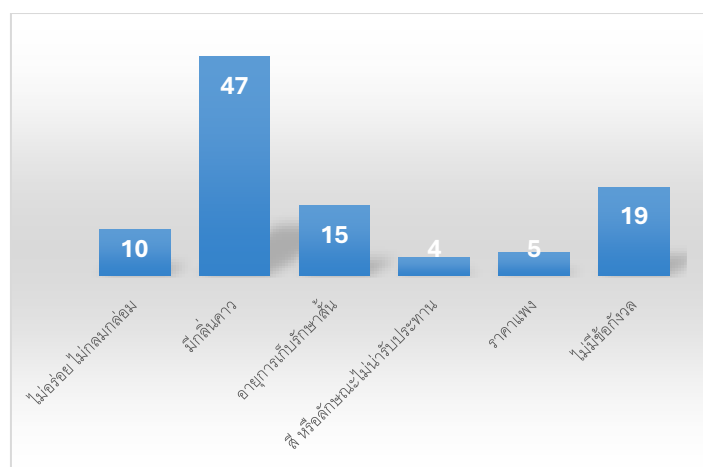
2. ท่านสนใจเลือกซื้อกุ้งแห้งรูปแบบใดมากที่สุด



จากกราฟพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ ยังไม่แน่ใจ คิดเป็นร้อยละ 42 รองลงมา ได้แก่ เลือกซื้อสูตรแบบดั้งเดิม ร้อยละ 18 มีแนวโน้มซื้อสูตรไม่เติมเกลือ ร้อยละ 16 สูตรลดการเติมเกลือ ร้อยละ 14 และเลือกซื้อตามความแตกต่างของเมนูอาหาร ร้อยละ 10 ตามลำดับ

ผลดังกล่าวสะท้อนว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ยังอยู่ในขั้นตอนพิจารณาและยังไม่สามารถตัดสินใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ได้อย่างชัดเจน อาจเนื่องมาจากยังขาดข้อมูลเกี่ยวกับคุณภาพ ราคา ประโยชน์ ความปลอดภัย หรือความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ รวมถึงยังไม่เคยทดลองบริโภค จึงทำให้เกิดความลังเลในการตัดสินใจ อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณากลุ่มที่ตั้งใจซื้อและมีแนวโน้มซื้อรวมกันคิดเป็นร้อยละ 34 แสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์มีโอกาสทางการตลาด หากผู้ประกอบการสามารถสื่อสารข้อมูลและสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภคได้อย่างเพียงพอ

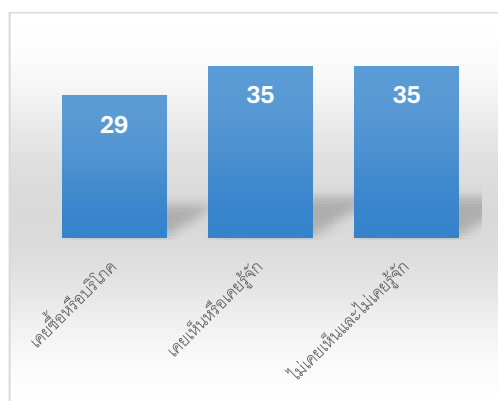
3. หากเลือกซื้อกุ้งแห้งสูตรลดเค็มหรือสูตรไม่เติมเกลือ ท่านมีข้อกังวลเรื่องใดมากที่สุด



ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ให้เหตุผลว่า มีกลิ่นคาว คิดเป็นร้อยละ 47 รองลงมา ได้แก่ ไม่มีข้อกังวล ร้อยละ 19 อายุการเก็บรักษาสั้น ร้อยละ 15 รสชาติไม่อร่อยหรือไม่กลมกล่อม ร้อยละ 10 ราคาแพงกว่ากุ้งแห้งทั่วไป ร้อยละ 5 และสีหรือลักษณะผลิตภัณฑ์ไม่น่ารับประทาน ร้อยละ 4 ตามลำดับ

ผลดังกล่าวสะท้อนว่า สุขภาพเป็นประเด็นสำคัญที่ผู้บริโภคใช้พิจารณาผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง ซึ่งอาจเกี่ยวข้องกับความเสี่ยงเรื่องความสะอาด ความปลอดภัย คุณค่าทางโภชนาการ หรือส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ ขณะที่การเก็บรักษาและกลิ่นเป็นลักษณะเฉพาะของอาหารทะเลแปรรูปที่ผู้บริโภคอาจนำมาประกอบการตัดสินใจ ส่วนด้านราคามีสัดส่วนค่อนข้างต่ำ สะท้อนว่า ราคาอาจไม่ใช่ประเด็นหลักเมื่อเปรียบเทียบกับสุขภาพ และคุณภาพของผลิตภัณฑ์

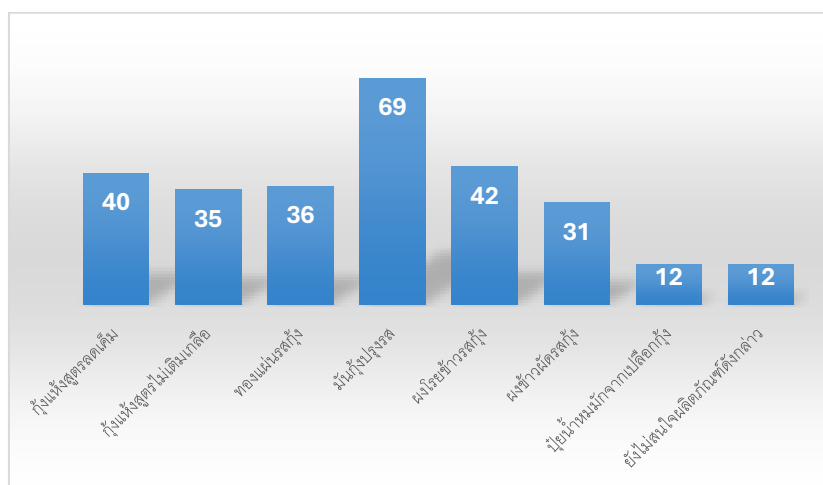
4. ท่านเคยซื้อหรือบริโภคผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่าจากกุ้งหรือผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตกุ้งแห้งหรือไม่



ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างที่เคยเห็นหรือรู้จักผลิตภัณฑ์ และกลุ่มที่ไม่เคยเห็นผลิตภัณฑ์มีสัดส่วนเท่ากัน คือ ร้อยละ 35 ขณะที่ผู้ที่เคยซื้อหรือบริโภคผลิตภัณฑ์มีสัดส่วนร้อยละ 29

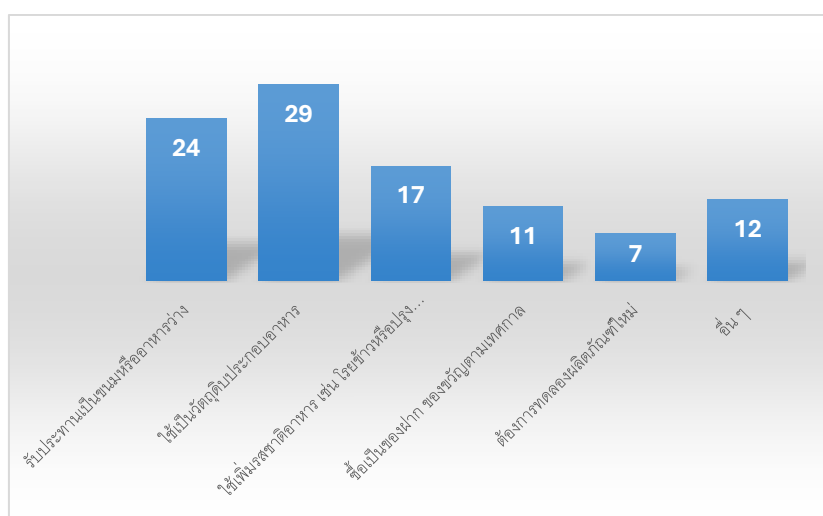
ผลดังกล่าวสะท้อนว่า ผลิตภัณฑ์ยังไม่เป็นที่รู้จักอย่างทั่วถึง แม้ว่าผู้บริโภคบางส่วนจะเคยพบเห็นหรือรู้จักผลิตภัณฑ์แล้ว แต่ประสบการณ์ดังกล่าวยังไม่ได้นำไปสู่การซื้อหรือบริโภคในทุกกรณี ขณะเดียวกัน การที่กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 35 ไม่เคยเห็นผลิตภัณฑ์ แสดงให้เห็นว่า ยังมีผู้บริโภคอีกจำนวนหนึ่งที่ผู้ประกอบการสามารถขยายการเข้าถึงได้ผ่านการประชาสัมพันธ์และการเพิ่มช่องทางจัดจำหน่าย

5. ท่านสนใจซื้อหรือทดลองใช้ผลิตภัณฑ์ใดต่อไปนี้



จากกราฟพบว่า รูปแบบผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มตัวอย่างสนใจมากที่สุด คือ ผลิตภัณฑ์มันปูปรุงรส จำนวน 69 คน รองลงมา ได้แก่ ผงโรยข้าวรสกุ้ง จำนวน 42 คน กุ้งแห้งสูตรลดเค็ม จำนวน 40 คน ผลิตภัณฑ์ทongsแผ่นรสกุ้ง จำนวน 36 คน กุ้งแห้งสูตรไม่เค็มเกลือ จำนวน 35 คน และ ผงข้าวผัดรสกุ้ง จำนวน 31 คน ส่วนผลิตภัณฑ์ปูย่น้ำหนัก และยังไม่สนใจผลิตภัณฑ์ จำนวน 12 คน

6. วัตถุประสงค์หลักในการเลือกซื้อกุ้งแห้งหรือผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากกุ้งของท่านคืออะไร

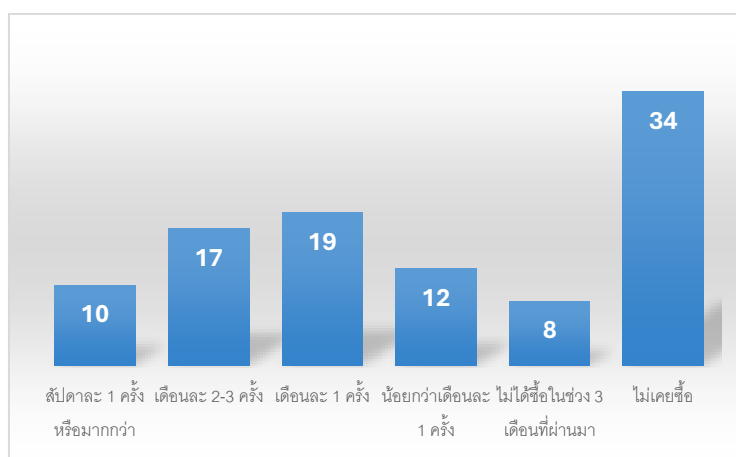


ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ซื้อผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกุ้งเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร จำนวน 29 คน รองลงมาคือ ซื้อเพื่อรับประทานเป็นเมนูอาหาร จำนวน 24 คน และใช้เพื่อเพิ่มรสชาติอาหาร จำนวน 17 คน ตามลำดับ ผลดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่า ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกุ้งยังคงมีบทบาทสำคัญในฐานะวัตถุดิบที่ใช้ในชีวิตประจำวัน เนื่องจากสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลากหลายประเภท เช่น น้ำพริก แกง ยำ และอาหารผัด อีกทั้งยังช่วยเพิ่มรสชาติและกลิ่นเฉพาะตัวให้แก่อาหาร รวมถึงสามารถเก็บรักษา

ไว้นานกว่ากุ้งสด จึงทำให้ผู้บริโภคเลือกซื้อเพื่อความสะดวกในการประกอบอาหารภายในครัวเรือน ขณะที่กลุ่มตัวอย่างซื้อผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกุ้งเป็นของฝาก จำนวน 11 คน และซื้อด้วยวัตถุประสงค์อื่น ๆ จำนวน 12 คน แสดงให้เห็นว่า ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกุ้งมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ของฝากหรือผลิตภัณฑ์ประจำท้องถิ่นได้ อย่างไรก็ตาม มีผู้ซื้อเพื่อต้องการทดลองบริโภคเพียง 7 คน ซึ่งเป็นสัดส่วนต่ำที่สุด อาจเนื่องมาจากผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกุ้งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่รู้จักและเคยบริโภคอยู่แล้ว จึงไม่ได้ซื้อเพื่อทดลองเป็นหลัก

ดังนั้น ผู้ประกอบการควรให้ความสำคัญกับคุณภาพและความสะอาดของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกุ้ง ความสดใหม่ รสชาติที่เหมาะสม ตลอดจนการบรรจุในขนาดที่หลากหลายและสะดวกต่อการนำไปประกอบอาหาร นอกจากนี้ อาจพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงามและแสดงเอกลักษณ์ของท้องถิ่น เพื่อเพิ่มโอกาสในการจำหน่ายกุ้งแห้งในรูปแบบของฝากและขยายกลุ่มผู้บริโภคให้กว้างขึ้นได้

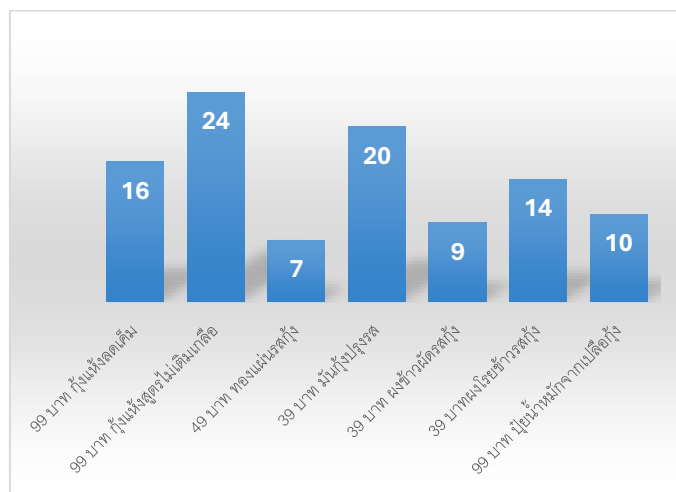
7. ในช่วง 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านซื้อกุ้งแห้งหรือผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากกุ้งบ่อยเพียงใด



ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ไม่เคยซื้อผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งหรือผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากกุ้ง จำนวน 34 คน รองลงมาคือ ซื้อเดือนละ 1 ครั้ง จำนวน 19 คน ซื้อเดือนละ 2-3 ครั้ง จำนวน 17 คน ซื้อน้อยกว่าเดือนละ 1 ครั้ง จำนวน 12 คน ซื้อประมาณสัปดาห์ละ 1 ครั้ง จำนวน 10 คน และไม่ได้ซื้อในช่วง 3 เดือนที่ผ่านมา จำนวน 8 คน ตามลำดับ

ผลดังกล่าวแสดงให้เห็นว่า กลุ่มตัวอย่างมีความถี่ในการซื้อผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งหรือผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากกุ้งค่อนข้างน้อย โดยอาจเป็นเพราะกุ้งแห้งเป็นผลิตภัณฑ์ที่เก็บรักษาได้นาน และการประกอบอาหารแต่ละครั้งใช้ในปริมาณไม่มาก ผู้บริโภคจึงสามารถซื้อเก็บไว้และไม่จำเป็นต้องซื้อบ่อย นอกจากนี้ กุ้งแห้งมักใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารบางเมนูเท่านั้น ความถี่ในการซื้อจึงขึ้นอยู่กับพฤติกรรมการประกอบอาหารและค่านิยมบริโภคของแต่ละครัวเรือน

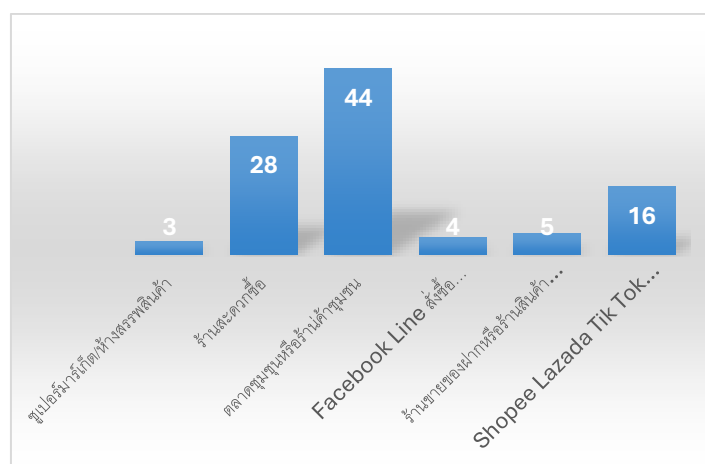
8. ช่วงราคาที่ท่านยินดีจ่าย ราคาต่อชิ้น/บรรจุภัณฑ์



ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างเลือกซื้อผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งสูตรไม่เค็มเกลือ ราคา 99 บาท มากที่สุด จำนวน 24 คน รองลงมาคือ มันกุ้งปรุงรส ราคา 39 บาท ขนาดบรรจุ 150 กรัม จำนวน 20 คน กุ้งแห้งสูตรลดเค็ม ขนาดบรรจุถุงละ 100 กรัม ราคา 99 บาท จำนวน 16 คน ผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวรสกุ้ง ขนาดบรรจุ กระปุกละ 70 กรัม ราคา 39 บาท จำนวน 14 คน ปุ๋ยน้ำหมักจากเปลือกกุ้ง ขวดละ 500 CC ราคา 99 บาท จำนวน 10 คน ผลิตภัณฑ์ผงข้าวผัดรสกุ้ง ขนาดบรรจุกระปุกละ 75 กรัม ราคา 39 บาท จำนวน 9 คน และผลิตภัณฑ์ทองแผ่นรสกุ้งขนาดบรรจุกล่องละ 115 กรัม ราคา 49 บาท จำนวน 7 คน ตามลำดับ

ผลดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่า การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง หรือผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกุ้งแห้ง ไม่ได้ขึ้นอยู่กับราคาต่ำเพียงอย่างเดียว เนื่องจากผลิตภัณฑ์ราคา 99 บาทได้รับความนิยมสูงที่สุด ขณะที่ผลิตภัณฑ์ราคา 39 บาทบางรายการก็ได้รับความนิยมในระดับสูงเช่นกัน แสดงให้เห็นว่า ผู้บริโภคอาจพิจารณาร่วมกันหลายด้าน ได้แก่ คุณภาพของผลิตภัณฑ์ รสชาติ ความสะอาด ความน่าเชื่อถือของผู้ผลิต ลักษณะบรรจุภัณฑ์ และความเหมาะสมระหว่างราคากับปริมาณที่ได้รับ

9. ท่านต้องการซื้อผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้ผ่านช่องทางใดมากที่สุด



ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์กึ่งแห้ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกึ่ง จากตลาดชุมชนหรือตลาดท้องถิ่น จำนวน 44 คน รองลงมาคือ ร้านสะดวกซื้อ จำนวน 28 คน ช่องทางออนไลน์ เช่น Shopee, Lazada และ TikTok จำนวน 16 คน ร้านขายของฝากหรือร้านจำหน่ายอาหารแห้ง จำนวน 5 คน Facebook หรือ Line จำนวน 4 คน และซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 3 คน ตามลำดับ

ผลดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่า ตลาดชุมชนหรือตลาดท้องถิ่นยังคงเป็นช่องทางสำคัญในการเลือกซื้อกึ่งแห้ง เนื่องจากผู้บริโภคสามารถตรวจสอบลักษณะสินค้า เช่น สี ขนาด ความสะอาด และความแห้งของผลิตภัณฑ์ได้ ก่อนตัดสินใจซื้อ อีกทั้งอาจเปรียบเทียบราคาและสอบถามรายละเอียดจากผู้ขายได้โดยตรง จึงช่วยสร้างความมั่นใจในการเลือกซื้ออาหารแปรรูปที่ต้องให้ความสำคัญกับคุณภาพและความปลอดภัย

10. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ของท่านมากที่สุด

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ได้รับอิทธิพลจากรีวิว จำนวน 31 คน รองลงมาคือ คำแนะนำจากเพื่อนหรือบุคคลใกล้ชิด จำนวน 24 คน ประสบการณ์ที่เคยได้รับหรือการเคยเห็นผลิตภัณฑ์ จำนวน 22 คน ข้อมูลบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ จำนวน 12 คน และโปรโมชั่นหรือการลดราคา จำนวน 11 คน ตามลำดับ

ผลดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่า ข้อมูลจากประสบการณ์ของผู้บริโภครายอื่นมีบทบาทสำคัญต่อการตัดสินใจเลือกซื้อกึ่งแห้ง เนื่องจากกึ่งแห้งเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ผู้บริโภคไม่สามารถประเมินรสชาติและคุณภาพได้อย่างครบถ้วนก่อนซื้อ การอ่านรีวิวจึงช่วยลดความไม่แน่ใจและทำให้ทราบข้อมูลเกี่ยวกับรสชาติ ความสะอาด คุณภาพ และความคุ้มค่าของผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะเมื่อเป็นรีวิวที่มีภาพประกอบหรือมาจากผู้ที่เคยซื้อจริง คำแนะนำจากเพื่อนหรือบุคคลใกล้ชิดได้รับความสำคัญรองลงมา แสดงให้เห็นว่า การบอกต่อจากบุคคลที่ผู้บริโภคไว้วางใจช่วยสร้างความเชื่อมั่นต่อผลิตภัณฑ์ได้ ส่วนประสบการณ์เดิมหรือการเคยพบเห็นผลิตภัณฑ์ช่วยให้ผู้บริโภครู้สึกคุ้นเคยและลดความเสี่ยงในการตัดสินใจซื้อ ขณะที่โปรโมชั่นและข้อมูลบนฉลากมีผู้เลือกน้อยกว่า สะท้อนว่า การลดราคาเพียงอย่างเดียวอาจไม่เพียงพอ หากผู้บริโภคยังขาดความมั่นใจในคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้า ดังนั้นผู้ประกอบการควรส่งเสริมให้ลูกค้าที่เคยซื้อแบ่งปันความคิดเห็นหรือรีวิวจากประสบการณ์จริง รวมทั้งดูแลคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้สม่ำเสมอเพื่อกระตุ้นการบอกต่อ นอกจากนี้ ควรแสดงข้อมูลบนฉลากอย่างครบถ้วน เช่น แหล่งผลิต ส่วนประกอบ วันผลิต วันหมดอายุ และมาตรฐานรับรอง พร้อมใช้โปรโมชั่นเป็นเครื่องมือสนับสนุนเพื่อสร้างความเชื่อมั่นและกระตุ้นการตัดสินใจซื้อได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น

แปลความหมายระดับคะแนนตามแนวคิดของ Best (1997) ได้ดังนี้

4.50 - 5.00	มีความคิดเห็นในระดับมากที่สุด
3.50 - 4.49	มีความคิดเห็นในระดับมาก
2.50 - 3.49	มีความคิดเห็นในระดับปานกลาง
1.50 - 2.49	มีความคิดเห็นในระดับน้อย

1.00 - 1.49 มีความคิดเห็นในระดับน้อยที่สุด

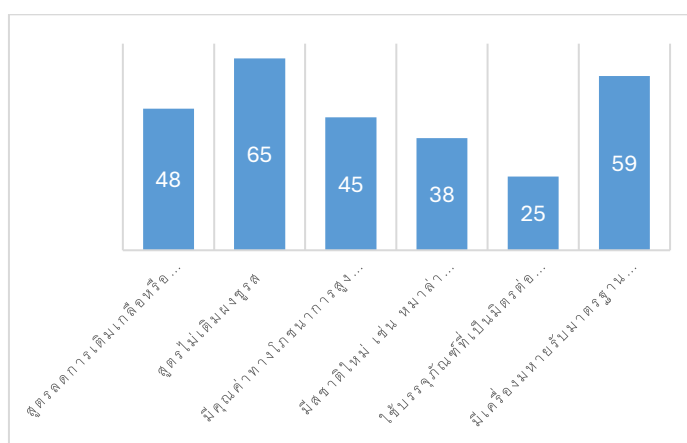
ส่วนที่ 3 ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากกุ้ง

ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ	$\bar{x}$	ระดับความสำคัญ
1. ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์		
1.1 รสชาติของผลิตภัณฑ์อร่อยและตรงกับความต้องการ	4.49	มาก
1.2 ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ สะอาด และปลอดภัย	4.41	มาก
1.3 ผลิตภัณฑ์มีความแปลกใหม่และแตกต่างจากสินค้าทั่วไป	4.51	มากที่สุด
1.4 บรรจุภัณฑ์สามารถปกป้องสินค้าและเปิด-ปิดใช้งานสะดวก	4.45	มาก
1.5 ฉลากแสดงส่วนประกอบ ข้อมูลโภชนาการ สารก่อภูมิแพ้ และเครื่องหมายรับรองอย่างชัดเจน	4.57	มากที่สุด
2. ปัจจัยด้านราคา		
2.1 ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์	4.51	มากที่สุด
2.2 ราคาเหมาะสมกับปริมาณที่บรรจุ	4.54	มากที่สุด
2.3 มีขนาดบรรจุและระดับราคาให้เลือกตามความต้องการ	4.59	มากที่สุด
2.4 ราคาสามารถแข่งขันได้เมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกัน	4.59	มากที่สุด
3. ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย		
3.1 ผลิตภัณฑ์หาซื้อได้ง่ายจากร้านค้า ตลาดชุมชน หรือร้านสินค้า OTOP	4.55	มากที่สุด
3.2 สามารถสั่งซื้อผ่านช่องทางออนไลน์ได้สะดวก	4.63	มากที่สุด
3.3 ร้านค้าหรือผู้จำหน่ายมีความน่าเชื่อถือ	4.65	มากที่สุด
3.4 มีบริการจัดส่งรวดเร็วและสินค้าถึงผู้รับในสภาพสมบูรณ์	4.64	มากที่สุด
4. ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด		
4.1 มีโปรโมชั่นที่น่าสนใจ เช่น ส่วนลด ของแถม หรือจัดส่งฟรี	4.50	มากที่สุด
4.2 มีรีวิวหรือข้อมูลจากผู้ใช้งานที่น่าเชื่อถือ	4.62	มากที่สุด
4.3 มีการจัดกิจกรรมทดลองชิมผลิตภัณฑ์	4.57	มากที่สุด

ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ	$\bar{x}$	ระดับความสำคัญ
4.4 มีการประชาสัมพันธ์คุณสมบัติ วิธีใช้ และประโยชน์ของผลิตภัณฑ์อย่างชัดเจน	4.65	มากที่สุด

ส่วนที่ 4 แนวโน้ม ความต้องการ และข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

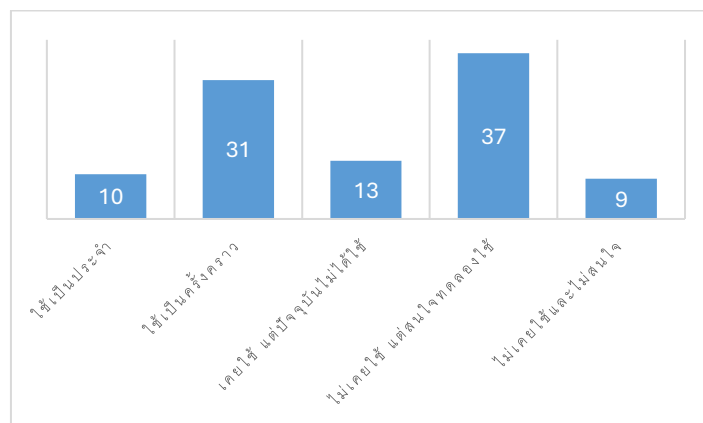
1. คุณสมบัติใดที่ผ่านต้องการในกึ่งแห้งและผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากกุ้งในอนาคต (เลือกตอบได้สูงสุด 3 ข้อ)



ผลการศึกษาความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ พบว่า ผู้บริโภคต้องการผลิตภัณฑ์สูตรไม่เติมผงชูรสมากที่สุด ร้อยละ 65 รองลงมา คือ ผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน เช่น ออ. หรือฮาลาล ร้อยละ 59 สูตรลดการเติมเกลือหรือโซเดียมต่ำ ร้อยละ 48 และผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เช่น โปรตีนหรือแคลเซียม ร้อยละ 45 ตามลำดับ ส่วนการพัฒนารสชาติใหม่ เช่น หมาล่า ซีส หรือวาซาบิ มีผู้บริโภคต้องการร้อยละ 38 ขณะที่การใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมีสัดส่วนน้อยที่สุด ร้อยละ 25

ผลดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่า ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับสุขภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เป็นอันดับแรก โดยต้องการผลิตภัณฑ์ที่ลดหรือหลีกเลี่ยงส่วนประกอบซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพ เช่น ผงชูรส เกลือ และโซเดียม ขณะเดียวกัน เครื่องหมายรับรองมาตรฐานมีส่วนช่วยสร้างความเชื่อมั่นในด้านคุณภาพ ความสะอาด และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ส่วนความต้องการผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงแสดงให้เห็นว่า ผู้บริโภคไม่ได้พิจารณาเฉพาะรสชาติเท่านั้น แต่ยังคำนึงถึงประโยชน์ที่จะได้รับจากการบริโภคด้วย

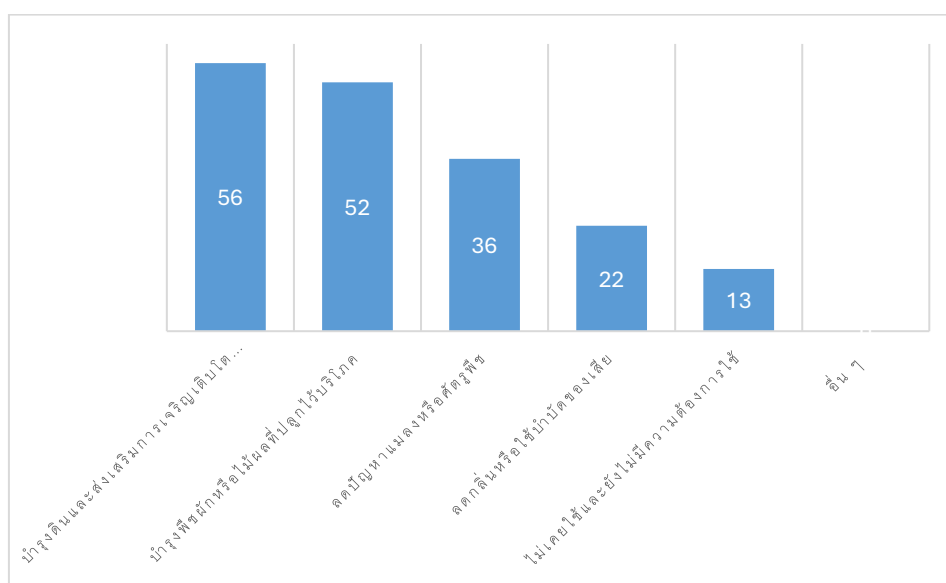
2. ท่านมีประสบการณ์ในการใช้น้ำหมักชีวภาพหรือปุ๋ยน้ำในระดับใด



จากผลการศึกษาพฤติกรรมการใช้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มตัวอย่าง พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ไม่เคยใช้แต่สนใจทดลองใช้ คิดเป็นร้อยละ 37 รองลงมา คือ ใช้เป็นครั้งคราว ร้อยละ 31 เคยใช้แต่ปัจจุบันไม่ได้ใช้ ร้อยละ 13 ใช้เป็นประจำ ร้อยละ 10 และไม่เคยใช้และไม่สนใจ ร้อยละ 9 ตามลำดับ

ผลดังกล่าวสะท้อนว่า ผลิตภัณฑ์ยังมีโอกาสขยายตลาด เนื่องจากผู้ที่ไม่เคยใช้แต่สนใจทดลองใช้มีส่วนสูงที่สุด แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างมีทัศนคติเปิดรับและมีแนวโน้มทดลองผลิตภัณฑ์ หากได้รับข้อมูลเกี่ยวกับคุณสมบัติ ประโยชน์ และวิธีใช้อย่างชัดเจน ขณะเดียวกัน ผู้ที่ใช้เป็นครั้งคราวมีส่วนค่อนข้างสูง แสดงว่าผลิตภัณฑ์อาจยังไม่สามารถตอบสนองความต้องการจนเกิดการใช้อย่างต่อเนื่อง ส่วนผู้ที่เคยใช้แต่ปัจจุบันไม่ได้ใช้ อาจเกิดจากผลิตภัณฑ์ไม่ตรงกับความต้องการ ราคาไม่เหมาะสม หาซื้อไม่สะดวก หรือยังไม่เห็นประโยชน์ที่ชัดเจน ทั้งนี้ ผู้ใช้เป็นประจำมีเพียงร้อยละ 10 จึงควรให้ความสำคัญกับการสร้างความพึงพอใจและกระตุ้นให้เกิดการใช้ซ้ำ

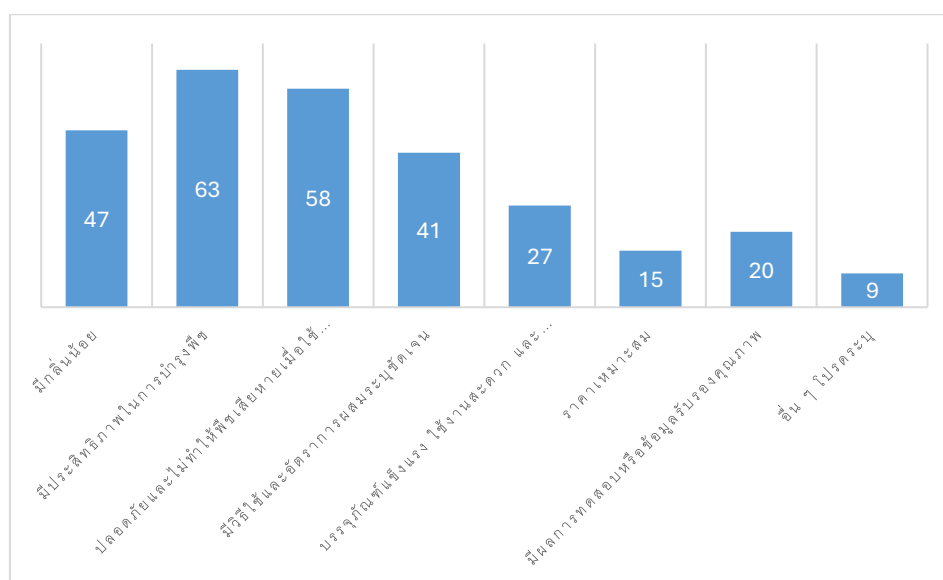
3. ท่านใช้หรือต้องการใช้น้ำหมักชีวภาพหรือปุ๋ยน้ำเพื่อวัตถุประสงค์ใด



จากผลการศึกษาวัตถุประสงค์ในการใช้ผลิตภัณฑ์ พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ใช้เพื่อบำรุงดินและส่งเสริมการเจริญเติบโตของพืช คิดเป็นร้อยละ 56 รองลงมา คือ ใช้บำรุงพืชผักหรือไม้ผลที่ปลูกไว้บริเวณ ร้อยละ 52 ใช้เพื่อลดปัญหาแมลงหรือศัตรูพืช ร้อยละ 36 ใช้เพื่อลดกลิ่นหรือบำบัดของเสีย ร้อยละ 22 และไม่เคยใช้และยังไม่มีความต้องการใช้ ร้อยละ 13 ตามลำดับ ทั้งนี้ ผลรวมเกินร้อยละ 100 อาจเนื่องมาจากกลุ่มตัวอย่างสามารถเลือกตอบได้มากกว่าหนึ่งข้อ

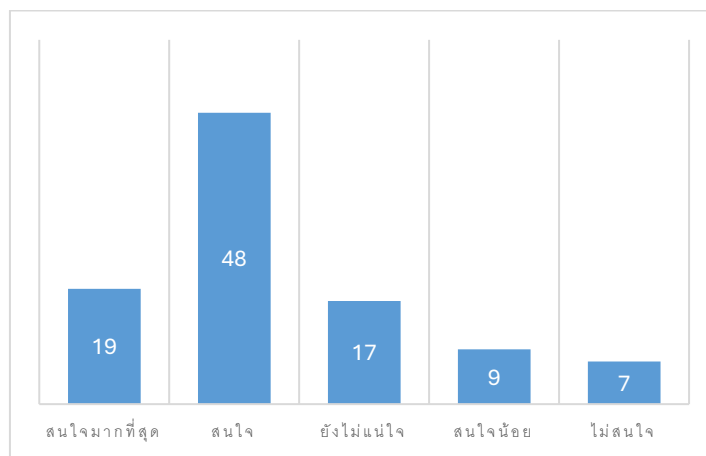
ผลดังกล่าวสะท้อนว่า กลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญกับประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ในด้านการปรับปรุงดินและบำรุงพืชเป็นหลัก โดยเฉพาะพืชผักและไม้ผลที่ปลูกเพื่อบริโภคในครัวเรือน เนื่องจากผู้ต้องการให้พืชเจริญเติบโตแข็งแรงและได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ นอกจากนี้ การนำผลิตภัณฑ์ไปใช้เพื่อลดปัญหาแมลงหรือศัตรูพืชแสดงให้เห็นถึงความต้องการลดการใช้สารเคมีและเลือกใช้แนวทางที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม

4. ท่านต้องการให้ปัญหานี้หนักจากเปลือกกุ้งมีคุณสมบัติใด



จากผลการศึกษาคุณลักษณะที่กลุ่มตัวอย่างต้องการจากผลิตภัณฑ์ พบว่า กลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญกับการมีประสิทธิภาพในการบำรุงพืชมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 63 รองลงมา ได้แก่ ความปลอดภัยและไม่ทำให้พืชเสียหายเมื่อใช้ตามคำแนะนำ ร้อยละ 58 มีกลิ่นน้อย ร้อยละ 47 มีวิธีใช้และอัตราการผสมระบุไว้อย่างชัดเจน ร้อยละ 41 บรรจุภัณฑ์แข็งแรง ใช้งานสะดวกและไม่รั่วซึม ร้อยละ 27 มีผลการทดสอบหรือข้อมูลรับรองคุณภาพ ร้อยละ 20 ราคาเหมาะสม ร้อยละ 15 และคุณลักษณะอื่น ๆ ร้อยละ 9 ตามลำดับ ทั้งนี้ ผลรวมมากกว่าร้อยละ 100 เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างสามารถเลือกตอบได้มากกว่าหนึ่งข้อ

5. หากปัญหานำหมักจากเปลือกกุ้งมีคุณภาพ ปลอดภัย และราคาเหมาะสม ท่านมีแนวโน้มซื้อหรือทดลองใช้เพียงใด



จากผลการศึกษาระดับความสนใจต่อผลิตภัณฑ์ พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่อยู่ในระดับสนใจ คิดเป็นร้อยละ 48 รองลงมา คือ สนใจมากที่สุด ร้อยละ 19 ยังไม่แน่ใจ ร้อยละ 17 สนใจน้อย ร้อยละ 9 และไม่สนใจ ร้อยละ 7 ตามลำดับ เมื่อรวมกลุ่มที่สนใจและสนใจมากที่สุด พบว่ามีสัดส่วนถึงร้อยละ 67 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีแนวโน้มยอมรับและสนใจทดลองใช้ผลิตภัณฑ์

อย่างไรก็ตาม ยังมีกลุ่มตัวอย่างร้อยละ 17 ที่ไม่แน่ใจ ซึ่งอาจเกิดจากยังขาดข้อมูลเกี่ยวกับคุณสมบัติ ประสิทธิภาพ ความปลอดภัย วิธีใช้ หรือผลลัพธ์ที่ได้รับจากผลิตภัณฑ์ ส่วนกลุ่มที่สนใจน้อยและไม่สนใจรวมกัน คิดเป็นร้อยละ 16 อาจมีความกังวลเกี่ยวกับความคุ้มค่า ความสะดวกในการใช้งาน กลิ่นของผลิตภัณฑ์ หรือยังไม่เห็นถึงความจำเป็นในการใช้ ดังนั้น ผู้ผลิตควรให้ข้อมูลเกี่ยวกับประโยชน์ ประสิทธิภาพ ความปลอดภัย และวิธีใช้ผลิตภัณฑ์อย่างชัดเจน พร้อมทั้งจัดกิจกรรมสาธิตหรือแจกตัวอย่างทดลองใช้ เพื่อช่วยให้กลุ่มที่ยังไม่แน่ใจสามารถประเมินคุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้ง่ายขึ้น และเพิ่มโอกาสในการเปลี่ยนความสนใจให้เป็นการตัดสินใจทดลองใช้หรือซื้อผลิตภัณฑ์ในอนาคต

6. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์

อยากได้ผลิตภัณฑ์ทดลองชิม

2.5 ประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ

ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมภายใต้โครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง พบว่าความพึงพอใจในภาพรวมตามด้านที่ประเมินมีค่าเฉลี่ย 4.49 จากคะแนนเต็ม 5 อยู่ในระดับมากที่สุด ตามเกณฑ์ของรายงานที่กำหนดช่วงคะแนน 4.31–5.00 เป็นระดับมากที่สุด โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. ความพึงพอใจในภาพรวมรายด้าน

ด้านที่ประเมิน	คะแนนเฉลี่ย	ระดับ
ความพึงพอใจต่อการอบรม	4.55	มากที่สุด
ความชอบในสูตรต้นแบบและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์	4.49	มากที่สุด
การพัฒนาผลิตภัณฑ์และรายได้	4.47	มากที่สุด
การนำไปใช้ประโยชน์	4.43	มากที่สุด

ด้านความพึงพอใจต่อการอบรมมีคะแนนเฉลี่ยสูงสุด แสดงถึงการตอบรับที่ดีต่อการจัดกิจกรรม ส่วนด้านการนำไปใช้ประโยชน์มีคะแนนเฉลี่ยต่ำที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับด้านอื่น แต่ยังคงอยู่ในระดับมากที่สุด จึงควรติดตามการนำความรู้ไปปฏิบัติจริง พร้อมให้คำปรึกษาเกี่ยวกับปัญหาการผลิตและการประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับบริบทของสมาชิกกลุ่ม

2. ความพึงพอใจจำแนกตามกิจกรรม

กิจกรรมการวิเคราะห์ตลาดมีคะแนนความพึงพอใจต่อการอบรมสูงที่สุด เท่ากับ 4.72 รองลงมาคือปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง 4.69 มันทิ้งปรุงรส 4.66 และกลุ่มผลิตภัณฑ์ผงข้าวผัดรสกุ้ง ผงโรยข้าว และผงปรุงรสเปลือกกุ้ง 4.44 ซึ่งอยู่ในระดับมากที่สุดทุกกิจกรรม ส่วนทองแผ่นกุ้งแห้งมีคะแนน 4.21 อยู่ในระดับมาก

เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า มันทิ้งปรุงรสมีคะแนนการนำไปใช้ประโยชน์สูงสุด 4.64 และความชอบในสูตรต้นแบบและบรรจุภัณฑ์สูงสุด 4.68 สะท้อนการตอบรับที่ดีต่อผลิตภัณฑ์ต้นแบบและโอกาสในการนำความรู้ไปใช้ ส่วนปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้งมีคะแนนด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และรายได้สูงสุด 4.59 แสดงถึงการประเมินเชิงบวกของผู้เข้าร่วมต่อแนวทางการต่อยอดผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

กิจกรรมทองแผ่นกุ้งแห้งมีคะแนนอยู่ระหว่าง 4.17–4.27 ซึ่งอยู่ในระดับมากทุกด้าน แต่ต่ำกว่ากิจกรรมอื่น จึงควรเก็บข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับสูตร กระบวนการผลิต บรรจุภัณฑ์ และความสะดวกในการนำไปปฏิบัติ เพื่อระบุประเด็นที่ควรปรับปรุงโดยตรง ทั้งนี้ คะแนนที่มีอยู่ยังไม่สามารถชี้ชัดว่าสาเหตุเกิดจากองค์ประกอบใด

3. ความพึงพอใจโดยรวมหลังเสร็จสิ้นกิจกรรม

ผลการประเมินความพึงพอใจโดยรวมหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมมีค่าเฉลี่ย 4.61 อยู่ในระดับมากที่สุด แสดงว่าผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจต่อโครงการโดยรวมในระดับสูง โดยคะแนนส่วนนี้ควรรายงานแยกจากค่าเฉลี่ยรายด้าน 4.49 เนื่องจากเป็นผลการประเมินคนละรายการ

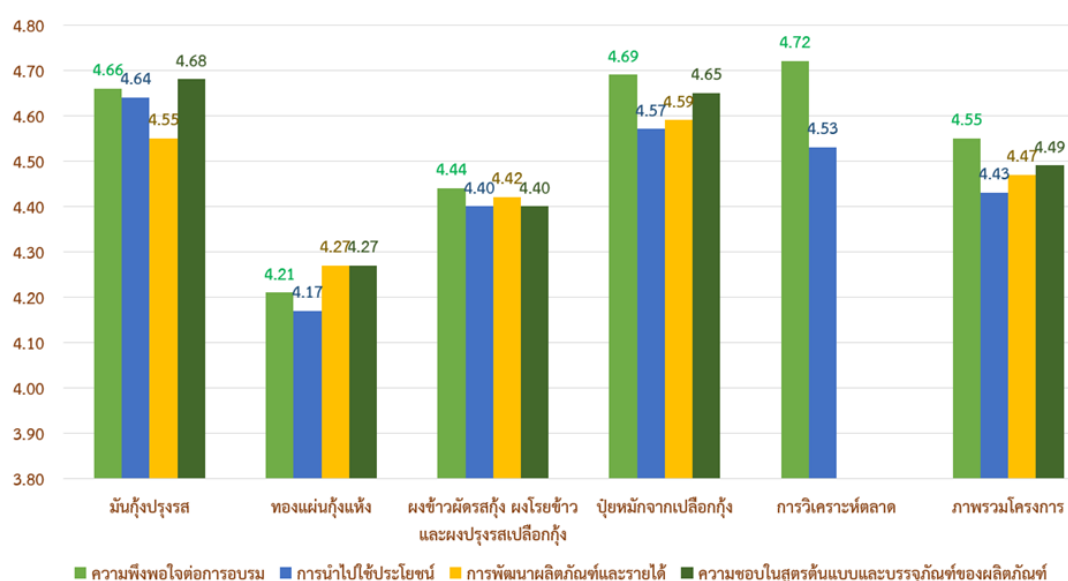
4. ความรู้ความเข้าใจก่อนและหลังการอบรม

ผลการประเมินความรู้ความเข้าใจในภาพรวมเพิ่มจากค่าเฉลี่ย 3.08 ก่อนอบรม เป็น 4.39 หลังอบรม หรือเพิ่มขึ้น 1.31 คะแนน โดยรายงานแปลผลจากระดับปานกลางเป็นระดับมากที่สุด และทุกกิจกรรมมีคะแนนหลังอบรมสูงกว่าก่อนอบรม

ตารางที่ 2.12 ผลการประเมินความรู้ความเข้าใจในภาพรวมก่อนและหลังการอบรม

กิจกรรม	ก่อนอบรม	หลังอบรม	คะแนนที่เพิ่มขึ้น
มันกุ้งปรุงรส	2.94	4.31	1.37
ทองแผ่นกุ้งแห้ง	3.19	4.47	1.28
ผงข้าวผัดรสกุ้ง ผงโรยข้าว และผงปรุงรสเปลือกกุ้ง	3.15	4.40	1.25
ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง	2.90	4.35	1.45
การวิเคราะห์ตลาด	3.23	4.44	1.21
ภาพรวมโครงการ	3.08	4.39	1.31

กิจกรรมปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้งมีคะแนนความรู้ความเข้าใจเพิ่มขึ้นมากที่สุด 1.45 คะแนน ขณะที่กิจกรรมทองแผ่นกุ้งแห้งมีคะแนนหลังอบรมสูงที่สุด 4.47 คะแนน ผลดังกล่าวแสดงถึงแนวโน้มความรู้ความเข้าใจที่เพิ่มขึ้นตามผลการประเมิน อย่างไรก็ตาม ควรติดตามทักษะการปฏิบัติและการนำความรู้ไปใช้จริงเพิ่มเติม



ภาพที่ 2.10 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมการอบรมในภาพรวมตามด้านต่างๆ ทั้งหมด

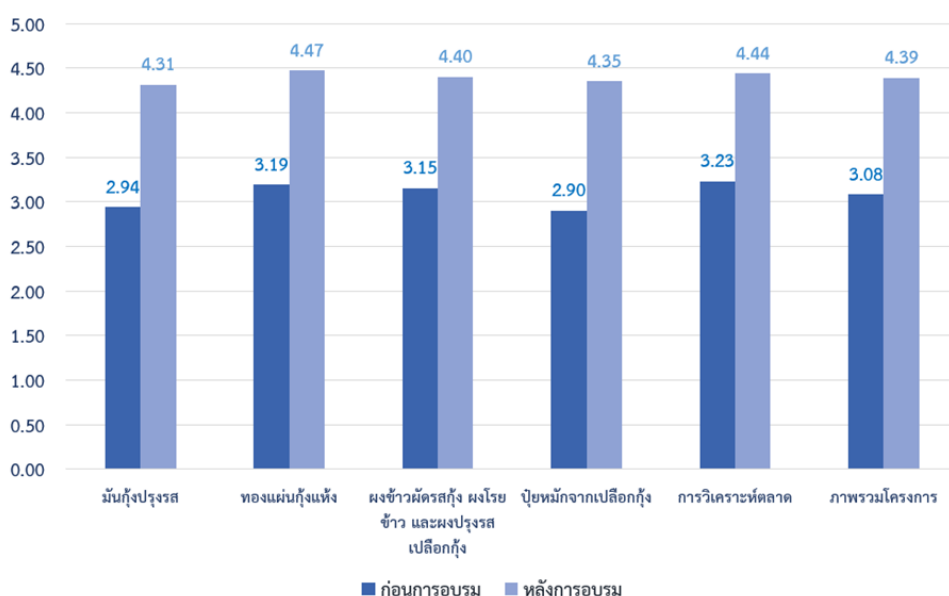
จากผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมการอบรมในภาพรวมตามด้านต่างๆ ทั้งหมด มีค่าเฉลี่ย 4.49 ซึ่งมีระดับมากที่สุด จากผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมการอบรมในภาพรวมทั้งหมดหลังเสร็จสิ้นกิจกรรม มีค่าเฉลี่ย 4.61 ซึ่งมีระดับมากที่สุด

ผลการประเมินสะท้อนการตอบรับที่ดีต่อโครงการ ทั้งด้านการอบรม ผลผลิตต้นแบบ และการนำไปใช้ประโยชน์ โดยควรรักษาคุณภาพของกิจกรรมที่ได้รับคะแนนสูง พร้อมนำข้อเสนอแนะมาปรับปรุงกิจกรรมของแผนกฯ และสนับสนุนการปฏิบัติหลังอบรม เพื่อให้ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปต่อยอดได้อย่างเหมาะสม

ผลการประเมินจากผู้ตอบแบบประเมินจำนวน 15 คน พบว่า ความพึงพอใจในภาพรวมตามด้านที่ประเมินมีค่าเฉลี่ย 4.49 จากคะแนนเต็ม 5 อยู่ในระดับมากที่สุด โดยด้านความพึงพอใจต่อการอบรมมีค่าเฉลี่ยสูงสุด 4.55 รองลงมาคือความชอบในสูตรต้นแบบและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ 4.49 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และรายได้ 4.47 และการนำไปใช้ประโยชน์ 4.43 ซึ่งอยู่ในระดับมากที่สุดทุกด้าน สำหรับความพึงพอใจโดยรวมหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมมีค่าเฉลี่ย 4.61 อยู่ในระดับมากที่สุดเช่นกัน

เมื่อพิจารณารายกิจกรรม พบว่า การวิเคราะห์ตลาดได้รับคะแนนความพึงพอใจต่อการอบรมสูงสุด 4.72 ขณะที่มันกุ้งปรุงรสได้รับคะแนนด้านการนำไปใช้ประโยชน์และความชอบในสูตรต้นแบบและบรรจุภัณฑ์สูงสุดเท่ากับ 4.64 และ 4.68 ตามลำดับ ส่วนกิจกรรมของแผนกฯ มีคะแนนรายด้านอยู่ระหว่าง 4.17–4.27 อยู่ในระดับมาก จึงควรเก็บข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเพื่อปรับปรุงกิจกรรมให้ตอบสนองความต้องการของผู้เข้าร่วมได้ดียิ่งขึ้น

ด้านความรู้ความเข้าใจ พบว่า คะแนนเฉลี่ยในภาพรวมเพิ่มจาก 3.08 ก่อนอบรม เป็น 4.39 หลังอบรม หรือเพิ่มขึ้น 1.31 คะแนน สะท้อนแนวโน้มความรู้ความเข้าใจที่เพิ่มขึ้นตามผลการประเมิน ทั้งนี้ ควรติดตามการนำความรู้ไปปฏิบัติจริง เพื่อประเมินผลต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประกอบอาชีพของผู้เข้าร่วมต่อไป



ภาพที่ 2.11 ผลการประเมินความรู้ก่อน และหลังการอบรมของผู้เข้าร่วม

จากผลการประเมินความรู้ก่อน และหลังการอบรมของผู้เข้าร่วม สำหรับ 5 กิจกรรม ในภาพรวมของโครงการ ก่อนการอบรมผู้เข้าร่วมมีความรู้ความเข้าใจ ค่าเฉลี่ย 3.08 ซึ่งมีระดับปานกลาง หลังการอบรมผู้เข้าร่วมมีความรู้ความเข้าใจ ค่าเฉลี่ย 4.39 ซึ่งมีระดับมากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง แยกตามชนิดของผลิตภัณฑ์

จากผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมการศึกษาวิจัยโครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง” ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง ซึ่งดำเนินกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมพัฒนาเครือข่ายธุรกิจเพื่อสังคมด้านอาหารทะเลอย่างยั่งยืน (Blue Community Network)

จากกิจกรรมนี้ มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ 4 ผลิตภัณฑ์ คือ “มันกุ้งปรุงรส” “ทองแผ่นกุ้งแห้ง” “ผงข้าวผัดและผงโรยข้าวรสกุ้ง” และ“ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง” และการพัฒนากลยุทธ์การตลาด รวม 5 กิจกรรม โดยในการประเมินผลโครงการมีการแบ่งระดับความพึงพอใจ/การได้รับประโยชน์ออกเป็น 5 ระดับ คือมากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด โดยมีเกณฑ์การแปลความหมายระดับความพึงพอใจ/การได้รับประโยชน์ได้ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย	4.31-5.00	อยู่ในระดับ มากที่สุด
คะแนนเฉลี่ย	3.41-4.30	อยู่ในระดับ มาก
คะแนนเฉลี่ย	2.61-3.40	อยู่ในระดับ ปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย	1.81-2.60	อยู่ในระดับ น้อย
คะแนนเฉลี่ย	1.00-1.80	อยู่ในระดับ น้อยที่สุด

จากการประเมินผลโครงการมีผู้เข้าร่วมโครงการและตอบแบบประเมิน จำนวน 15 คน เป็นเพศหญิง ทั้งหมด และมีอาชีพแปรรูปอาหารทะเลทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ 100 ซึ่งผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจตามรายละเอียดกิจกรรม ดังนี้

1. การแปรรูป "มันกุ้งปรุงรส"

1.1 ความพึงพอใจต่อการอบรม

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. เนื้อหาการอบรมมีความน่าสนใจและสอดคล้องกับความต้องการของชุมชน	4.80	0.41	มากที่สุด
2. เนื้อหามีความชัดเจน เข้าใจง่าย	4.40	0.51	มากที่สุด
3. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากน้ำต้มกุ้งอย่างเหมาะสม	4.73	0.46	มากที่สุด

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
4. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าของเศษเหลือจากกระบวนการผลิตกุ้งแห้ง	4.80	0.41	มากที่สุด
5. วิทยากรมีความรู้และความเชี่ยวชาญในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	4.87	0.35	มากที่สุด
6. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการผลิตมันกุ้งปรุงรสได้ชัดเจน	4.73	0.46	มากที่สุด
7. วิทยากรเปิดโอกาสให้ซักถามและตอบข้อสงสัยได้อย่างชัดเจน	4.67	0.49	มากที่สุด
8. ได้ฝึกปฏิบัติจริงในทุกขั้นตอนการผลิต	4.53	0.52	มากที่สุด
9. วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบมีความเพียงพอ	4.67	0.49	มากที่สุด
10. ระยะเวลาในการฝึกปฏิบัติมีความเหมาะสม	4.53	0.52	มากที่สุด
11. สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการผลิตได้ด้วยตนเอง	4.53	0.52	มากที่สุด
รวม	4.66	0.47	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.66, S.D. 0.47) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ทุกข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ วิทยากรมีความรู้และความเชี่ยวชาญในเนื้อหาที่ถ่ายทอด (ค่าเฉลี่ย 4.87, S.D. 0.35) รองลงมาเนื้อหาการอบรมมีความน่าสนใจและสอดคล้องกับความต้องการของชุมชน และได้รับความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าของเศษเหลือจากกระบวนการผลิตกุ้งแห้ง (ค่าเฉลี่ย 4.80, S.D. 0.41) เท่ากัน วิทยากรอธิบายขั้นตอนการผลิตมันกุ้งปรุงรสได้ชัดเจน (ค่าเฉลี่ย 4.73, S.D. 0.46) วิทยากรเปิดโอกาสให้ซักถามและตอบข้อสงสัยได้อย่างชัดเจนและวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบมีความเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.67, S.D. 0.49) เท่ากัน ได้ฝึกปฏิบัติจริงในทุกขั้นตอนการผลิต ระยะเวลาในการฝึกปฏิบัติมีความเหมาะสม และสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการผลิตได้ด้วยตนเอง (ค่าเฉลี่ย 4.53, S.D. 0.52) เท่ากัน และเนื้อหามีความชัดเจน เข้าใจง่าย (ค่าเฉลี่ย 4.40, S.D. 0.51) ตามลำดับ

1.2 ความพึงพอใจต่อการนำไปใช้ประโยชน์

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. สามารถนำความรู้ไปใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนหรือชุมชนได้	4.53	0.52	มากที่สุด
2. สามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายและสร้างรายได้ได้	4.53	0.52	มากที่สุด
3. สามารถลดปริมาณของเสียจากกระบวนการผลิตกุ้งแห้งได้	4.87	0.35	มากที่สุด
4. สามารถนำความรู้ไปถ่ายทอดให้สมาชิกในครอบครัวหรือคนในชุมชนได้	4.40	0.51	มากที่สุด
5. สามารถนำความรู้ไปพัฒนาเป็นกิจกรรมหรืออาชีพเสริมของครัวเรือนได้	4.60	0.51	มากที่สุด
6. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ให้เหมาะสมกับบริบทและทรัพยากรของชุมชนได้	4.73	0.46	มากที่สุด
7. สามารถนำความรู้ไปส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าได้	4.67	0.49	มากที่สุด
รวม	4.62	0.49	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.62, S.D. 0.49) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ทุกข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ สามารถลดปริมาณของเสียจากกระบวนการผลิตกึ่งแห้งได้ (ค่าเฉลี่ย 4.87, S.D. 0.35) รองลงมาสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ให้เหมาะสมกับบริบทและทรัพยากรของชุมชนได้ (ค่าเฉลี่ย 4.73, S.D. 0.46) สามารถนำความรู้ไปส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าได้ (ค่าเฉลี่ย 4.67, S.D. 0.49) สามารถนำความรู้ไปพัฒนาเป็นกิจกรรมหรืออาชีพเสริมของครัวเรือนได้ (ค่าเฉลี่ย 4.60, S.D. 0.51) สามารถนำความรู้ไปใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนหรือชุมชนได้และสามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายและสร้างรายได้ (ค่าเฉลี่ย 4.53, S.D. 0.52) เท่ากัน และสามารถนำความรู้ไปถ่ายทอดให้สมาชิกในครอบครัวหรือคนในชุมชนได้ (ค่าเฉลี่ย 4.40, S.D. 0.51) ตามลำดับ

1.3 ความพึงพอใจต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์และรายได้

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. ผลิตภัณฑ์มันกุ้งปรุงรสมีความน่าสนใจและมีโอกาสทางการตลาด	4.53	0.52	มากที่สุด
2. การแปรรูปน้ำต้มกุ้งช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับของเหลือจากการผลิต	4.53	0.52	มากที่สุด
3. ท่านมีความสนใจที่จะผลิตมันกุ้งปรุงรสเพื่อสร้างรายได้เสริม	4.53	0.52	มากที่สุด
4. สามารถคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ได้	4.53	0.52	มากที่สุด
5. มีความเข้าใจเรื่องบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า	4.53	0.52	มากที่สุด
6. เชื่อว่าผลิตภัณฑ์นี้สามารถเป็นสินค้าเด่นของชุมชนได้	4.53	0.52	มากที่สุด
7. โดยภาพรวม มีความพึงพอใจต่อการอบรมครั้งนี้	4.67	0.49	มากที่สุด
รวม	4.55	0.50	มากที่สุด

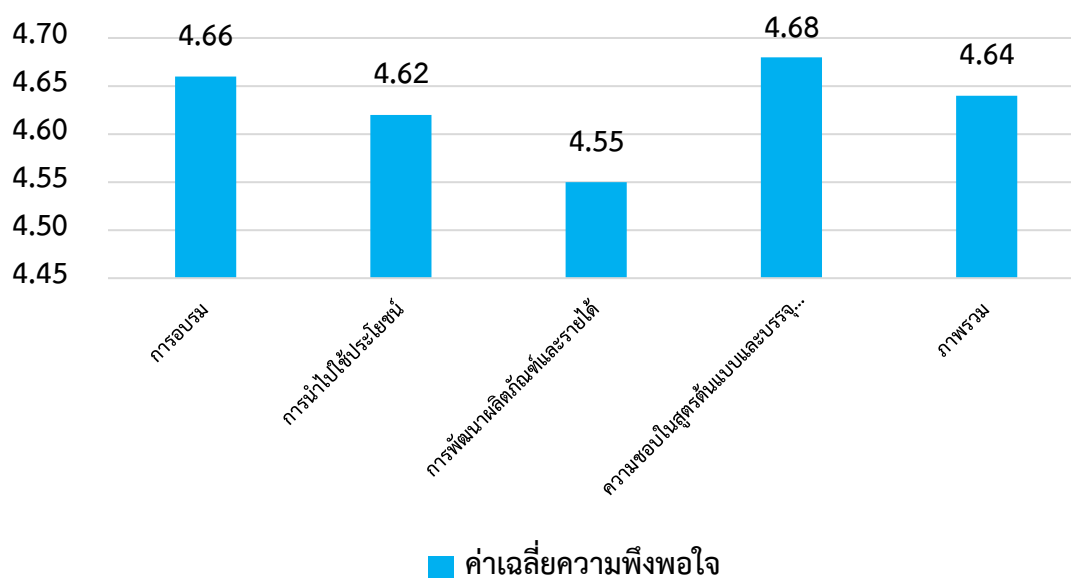
ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.55, S.D. 0.50) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ทุกข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ โดยภาพรวม มีความพึงพอใจต่อการอบรมครั้งนี้ (ค่าเฉลี่ย 4.67, S.D. 0.49) ผลิตภัณฑ์มันกุ้งปรุงรสมีความน่าสนใจและมีโอกาสทางการตลาด การแปรรูปน้ำต้มกุ้งช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับของเหลือจากการผลิต มีความสนใจที่จะผลิตมันกุ้งปรุงรสเพื่อสร้างรายได้เสริม สามารถคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ได้ มีความเข้าใจเรื่องบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าและเชื่อว่าผลิตภัณฑ์นี้สามารถเป็นสินค้าเด่นของชุมชนได้ (ค่าเฉลี่ย 4.53, S.D. 0.52) เท่ากัน ตามลำดับ

1.4 ความพึงพอใจต่อความชอบในสูตรต้นแบบและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. รสชาติโดยรวมอร่อย	4.80	0.41	มากที่สุด
2. สีของผลิตภัณฑ์น่ารับประทาน	4.87	0.35	มากที่สุด

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
3. กลิ่นหอมของน้ำมันกึ่งมีความเหมาะสม	4.73	0.46	มากที่สุด
4. ความเข้มข้นของน้ำมันกึ่งมีความเหมาะสม	4.87	0.35	มากที่สุด
5. บรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม	4.67	0.49	มากที่สุด
6. รูปแบบบรรจุภัณฑ์มีความทันสมัย	4.53	0.52	มากที่สุด
7. การออกแบบสีและกราฟิกของบรรจุภัณฑ์ดึงดูดความสนใจ	4.47	0.52	มากที่สุด
8. ข้อมูลผลิตภัณฑ์ชัดเจน	4.53	0.52	มากที่สุด
9. ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์โดยรวม	4.67	0.49	มากที่สุด
รวม	4.68	0.47	มากที่สุด

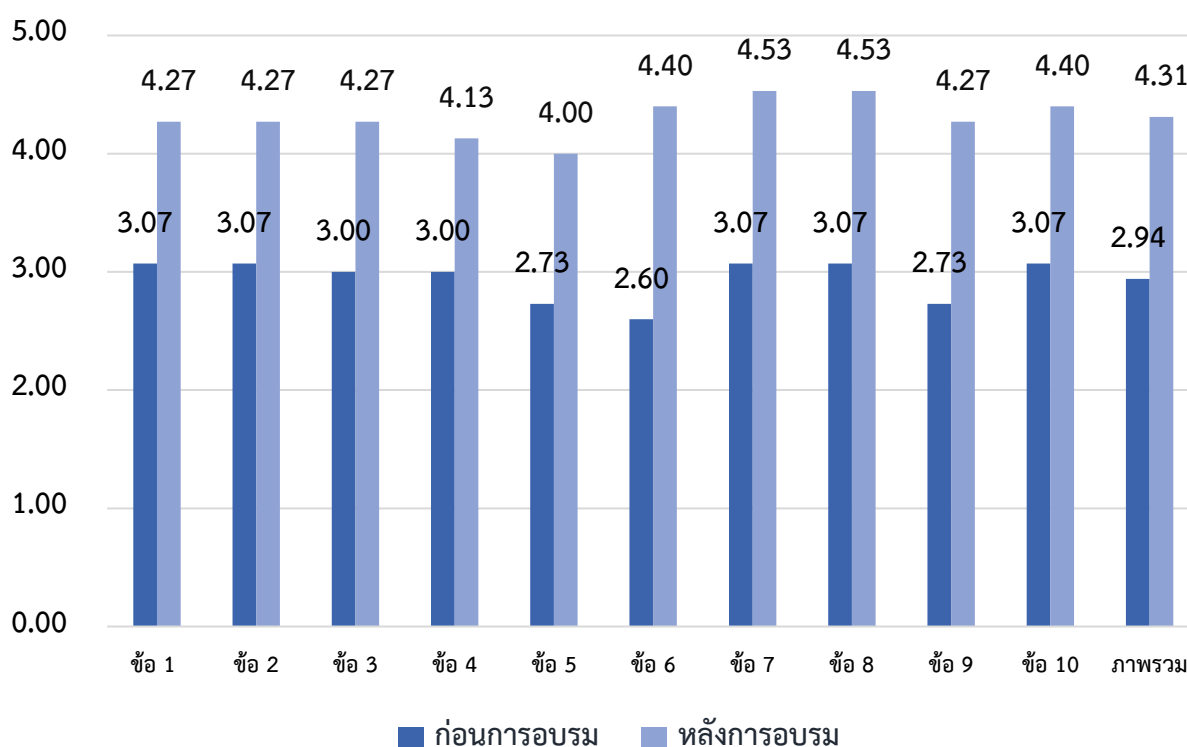
ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.68, S.D. 0.47) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ทุกข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ สีของผลิตภัณฑ์น่ารับประทาน และความเข้มข้นของน้ำมันกึ่งมีความเหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.87, S.D. 0.35) รองลงมารสชาติโดยรวมอร่อย (ค่าเฉลี่ย 4.80, S.D. 0.41) กลิ่นหอมของน้ำมันกึ่งมีความเหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.73, S.D. 0.46) บรรจุภัณฑ์มีความสวยงามและความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์โดยรวม (ค่าเฉลี่ย 4.67, S.D. 0.49) เท่ากัน รูปแบบบรรจุภัณฑ์มีความทันสมัยและข้อมูลผลิตภัณฑ์ชัดเจน (ค่าเฉลี่ย 4.53, S.D. 0.52) เท่ากัน และการออกแบบสีและกราฟิกของบรรจุภัณฑ์ดึงดูดความสนใจ (ค่าเฉลี่ย 4.47, S.D. 0.52) ตามลำดับ



ภาพที่ 2.12 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต่าง ๆ ของการแปรรูปผลิตภัณฑ์ "น้ำมันกึ่งปรุงรส"

1.5 ความพึงพอใจต่อความรู้ก่อนและหลังการอบรม

หัวข้อประเมิน	ก่อนการอบรม			หลังการอบรม		
	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. ความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าน้ำดื่มกึ่งเป็นผลิตภัณฑ์มันกึ่งปรุงรส	3.07	0.59	ปานกลาง	4.27	0.46	มาก
2. ความรู้เกี่ยวกับคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบสำหรับการผลิต	3.07	0.59	ปานกลาง	4.27	0.46	มาก
3. ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตมันกึ่งปรุงรสอย่างถูกต้อง	3.00	0.38	ปานกลาง	4.27	0.46	มาก
4. ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะและการควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร	3.00	0.65	ปานกลาง	4.13	0.35	มาก
5. ความรู้เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย	2.73	0.59	ปานกลาง	4.00	0.53	มาก
6. ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า	2.60	0.51	น้อย	4.40	0.51	มากที่สุด
7. ความรู้เกี่ยวกับนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายและสร้างรายได้	3.07	0.26	ปานกลาง	4.53	0.52	มากที่สุด
8. ความรู้เกี่ยวกับการใช้ของเหลือจากการผลิตกึ่งให้เกิดประโยชน์	3.07	0.26	ปานกลาง	4.53	0.74	มากที่สุด
9. ความรู้เกี่ยวกับแนวคิดธุรกิจเพื่อสังคมและสิ่งแวดล้อม (Blue Community Network)	2.73	0.46	ปานกลาง	4.27	0.46	มาก
10. ความรู้เกี่ยวกับการต่อยอดผลิตภัณฑ์การต่อยอดผลิตภัณฑ์เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้	3.07	0.26	ปานกลาง	4.40	0.51	มากที่สุด
รวม	2.94	0.49	ปานกลาง	4.31	0.52	มากที่สุด



ภาพที่ 2.13 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจความรู้ก่อนและหลังการอบรมรายข้อของการแปรรูป "มันกุ้งปรุงรส"

ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม จำนวน 15 คน ก่อนและหลังการอบรม โดยใช้สถิติ Paired-Samples t-test พบว่า ก่อนการอบรมผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับค่าเฉลี่ย 2.94 และหลังการอบรมมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับค่าเฉลี่ย 4.31 มีค่าเฉลี่ยเพิ่มขึ้น 1.37 ผลการทดสอบทางสถิติพบว่า คะแนนความพึงพอใจก่อนและหลังการอบรมมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ($t(14) = -14.393, p < 0.001$) แสดงว่า หลังการอบรม ผู้เข้าร่วมมีระดับความพึงพอใจสูงกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

2. การแปรรูป "ทองแผ่นกุ้งแห้ง"

2.1 ความพึงพอใจต่อความพึงพอใจต่อการอบรม

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. เนื้อหาการอบรมมีความน่าสนใจและสอดคล้องกับความต้องการของชุมชน	4.27	0.46	มาก
2. เนื้อหามีความชัดเจน เข้าใจง่าย	4.07	0.46	มาก
3. ได้รับความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการคัดแยกและเตรียมเศษกุ้งแห้งเพื่อการแปรรูปอย่างเหมาะสม	4.27	0.46	มาก

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
4. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนและกำไรของผลิตภัณฑ์	4.27	0.46	มาก
5. วิทยากรมีความรู้และความเชี่ยวชาญในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	4.33	0.62	มากที่สุด
6. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการผลิตทองแผ่นกึ่งแข็งได้ชัดเจน	4.20	0.56	มาก
7. วิทยากรเปิดโอกาสให้ซักถามและตอบข้อสงสัยได้อย่างชัดเจน	4.40	0.51	มากที่สุด
8. ได้ฝึกปฏิบัติจริงในทุกขั้นตอนการผลิต	4.07	0.46	มาก
9. วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบมีความเพียงพอ	4.20	0.56	มาก
10. ระยะเวลาในการฝึกปฏิบัติมีความเหมาะสม	4.07	0.46	มาก
11. สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการผลิตได้ด้วยตนเอง	4.20	0.56	มาก
รวม	4.21	0.50	มาก

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 4.21, S.D. 0.50) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ทุกข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ วิทยากรเปิดโอกาสให้ซักถามและตอบข้อสงสัยได้อย่างชัดเจน (ค่าเฉลี่ย 4.40, S.D. 0.51) รองลงมา วิทยากรมีความรู้และความเชี่ยวชาญในเนื้อหาที่ถ่ายทอด (ค่าเฉลี่ย 4.33, S.D. 0.62) เนื้อหาการอบรมมีความน่าสนใจและสอดคล้องกับความต้องการของชุมชน ได้รับความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการคัดแยกและเตรียมเศษกึ่งแข็งเพื่อการแปรรูปอย่างเหมาะสม และได้รับความรู้เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนและกำไรของผลิตภัณฑ์ (ค่าเฉลี่ย 4.27, S.D. 0.46) เท่ากัน วิทยากรอธิบายขั้นตอนการผลิตทองแผ่นกึ่งแข็งได้ชัดเจน วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบมีความเพียงพอ และสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการผลิตได้ด้วยตนเอง (ค่าเฉลี่ย 4.20, S.D. 0.56) และเนื้อหามีความชัดเจน เข้าใจง่าย ได้ฝึกปฏิบัติจริงในทุกขั้นตอนการผลิต และระยะเวลาในการฝึกปฏิบัติมีความเหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.07, S.D. 0.46) เท่ากัน ตามลำดับ

2.2 ความพึงพอใจต่อการนำไปใช้ประโยชน์

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. สามารถนำความรู้ไปใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนหรือชุมชนได้	4.00	0.00	มาก
2. สามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายและสร้างรายได้	4.27	0.46	มาก
3. สามารถลดปริมาณของเสียจากกระบวนการผลิตกึ่งแข็งได้	4.00	0.00	มาก
4. สามารถนำความรู้ไปถ่ายทอดให้สมาชิกในครอบครัวหรือคนในชุมชนได้	4.40	0.51	มากที่สุด
5. สามารถนำความรู้ไปพัฒนาเป็นกิจกรรมหรืออาชีพเสริมของครัวเรือนได้	4.13	0.35	มาก

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
6. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ให้เหมาะสมกับบริบทและทรัพยากรของชุมชนได้	4.13	0.35	มาก
7. สามารถนำความรู้ไปส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าได้	4.27	0.46	มาก
รวม	4.17	0.38	มาก

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 4.17, S.D. 0.38) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ทุกข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ สามารถนำความรู้ไปถ่ายทอดให้สมาชิกในครอบครัวหรือคนในชุมชนได้ (ค่าเฉลี่ย 4.40, S.D. 0.51) รองลงมาสามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายและสร้างรายได้และสามารถนำความรู้ไปส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าได้ (ค่าเฉลี่ย 4.27, S.D. 0.46) เท่ากัน สามารถนำความรู้ไปพัฒนาเป็นกิจกรรมหรืออาชีพเสริมของครัวเรือนได้ และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ให้เหมาะสมกับบริบทและทรัพยากรของชุมชนได้ (ค่าเฉลี่ย 4.13, S.D. 0.35) เท่ากัน และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนหรือชุมชนได้และสามารถลดปริมาณของเสียจากกระบวนการผลิตกึ่งแห้งได้ (ค่าเฉลี่ย 4.00, S.D. 0.00) เท่ากัน

2.3 ความพึงพอใจต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์และรายได้

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. ผลิตภัณฑ์ของแผ่นกึ่งแห้งมีความน่าสนใจและมีโอกาสทางการตลาด	4.27	0.46	มาก
2. การคัดแยกเศษกึ่งช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับของเหลือจากการผลิต	4.27	0.46	มาก
3. มีความสนใจที่จะผลิตของแผ่นกึ่งแห้งเพื่อสร้างรายได้เสริม	4.27	0.46	มาก
4. สามารถคำนวณต้นทุนและกำไรของผลิตภัณฑ์ได้	4.27	0.46	มาก
5. มีความเข้าใจเรื่องบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า	4.27	0.46	มาก
6. เชื่อว่าผลิตภัณฑ์นี้สามารถเป็นสินค้าเด่นของชุมชนได้	4.27	0.46	มาก
7. โดยภาพรวม มีความพึงพอใจต่อการอบรมครั้งนี้	4.27	0.46	มาก
รวม	4.27	0.44	มาก

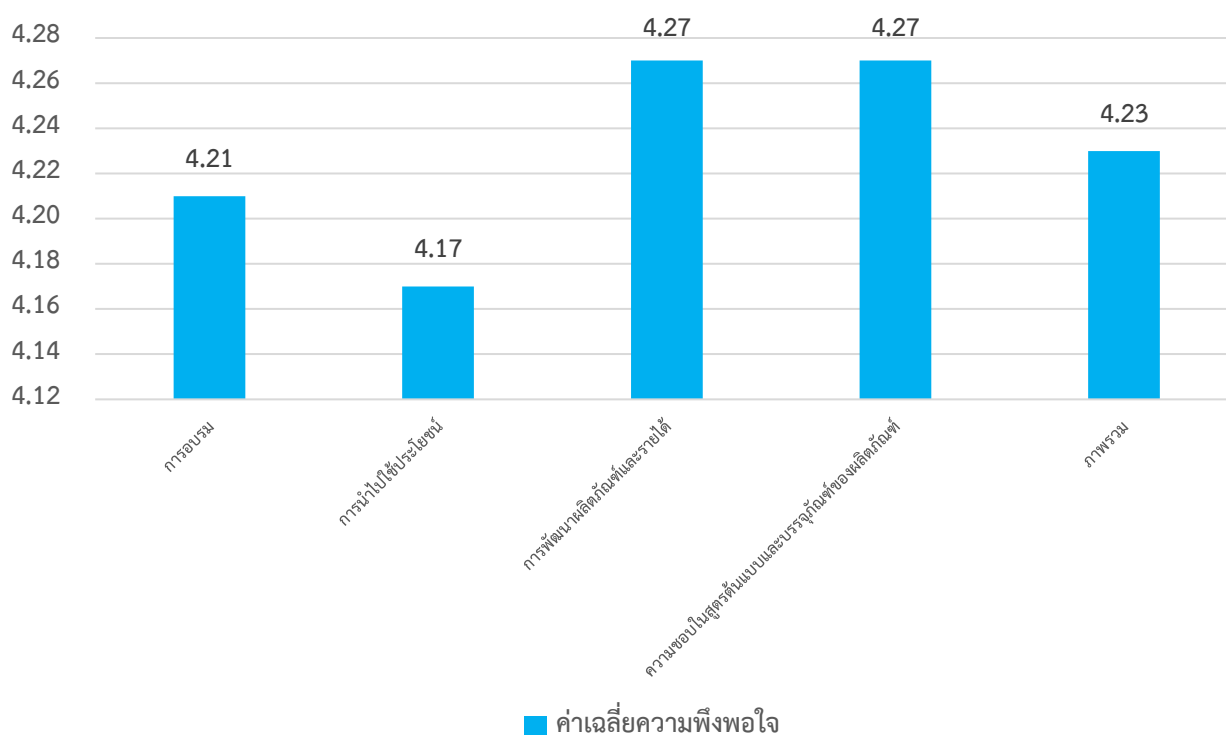
ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 4.27, S.D. 0.44) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ทุกข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก โดยทุกข้อมีค่าเฉลี่ยเท่ากัน ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ของแผ่นกึ่งแห้งมีความน่าสนใจและมีโอกาสทางการตลาด การคัดแยกเศษกึ่งช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับของเหลือจากการผลิต ท่านมีความสนใจที่จะผลิตของแผ่นกึ่งแห้งเพื่อสร้างรายได้เสริม สามารถคำนวณต้นทุนและกำไรของผลิตภัณฑ์ได้ มีความเข้าใจเรื่องบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า ท่านเชื่อว่า

ผลิตภัณฑ์นี้สามารถเป็นสินค้าเด่นของชุมชนได้และโดยภาพรวม มีความพึงพอใจต่อการอบรมครั้งนี้ (ค่าเฉลี่ย 4.27, S.D. 0.46)

2.4 ความพึงพอใจต่อความชอบในสูตรต้นแบบและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. รสชาติโดยรวมอร่อย	4.27	0.46	มาก
2. สีของผลิตภัณฑ์น่ารับประทาน	4.27	0.46	มาก
3. กลิ่นของผลิตภัณฑ์น่ารับประทาน	4.27	0.46	มาก
4. ความกรอบของผลิตภัณฑ์เหมาะสม	4.27	0.46	มาก
5. ความเค็มอยู่ในระดับที่เหมาะสม	4.27	0.46	มาก
6. ความหวานอยู่ในระดับที่เหมาะสม	4.27	0.46	มาก
7. ขนาดของผลิตภัณฑ์เหมาะสม	4.13	0.35	มาก
8. บรรจุภัณฑ์สามารถปกป้องผลิตภัณฑ์ได้ดี	4.40	0.51	มากที่สุด
9. บรรจุภัณฑ์สะดวกต่อการพกพาและจัดเก็บ	4.13	0.35	มาก
10. ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์โดยรวม	4.40	0.51	มากที่สุด
รวม	4.27	0.44	มาก

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 4.27, S.D. 0.44) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ทุกข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ บรรจุภัณฑ์สามารถปกป้องผลิตภัณฑ์ได้ดี และความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์โดยรวม (ค่าเฉลี่ย 4.40, S.D. 0.51) เท่ากัน รองลงมา รสชาติโดยรวมอร่อย สีของผลิตภัณฑ์น่ารับประทาน กลิ่นของผลิตภัณฑ์น่ารับประทาน ความกรอบของผลิตภัณฑ์เหมาะสม ความเค็มอยู่ในระดับที่เหมาะสม และความหวานอยู่ในระดับที่เหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.27, S.D. 0.46) เท่ากัน และขนาดของผลิตภัณฑ์เหมาะสม และบรรจุภัณฑ์สะดวกต่อการพกพาและจัดเก็บ (ค่าเฉลี่ย 4.13, S.D. 0.35) เท่ากัน ตามลำดับ

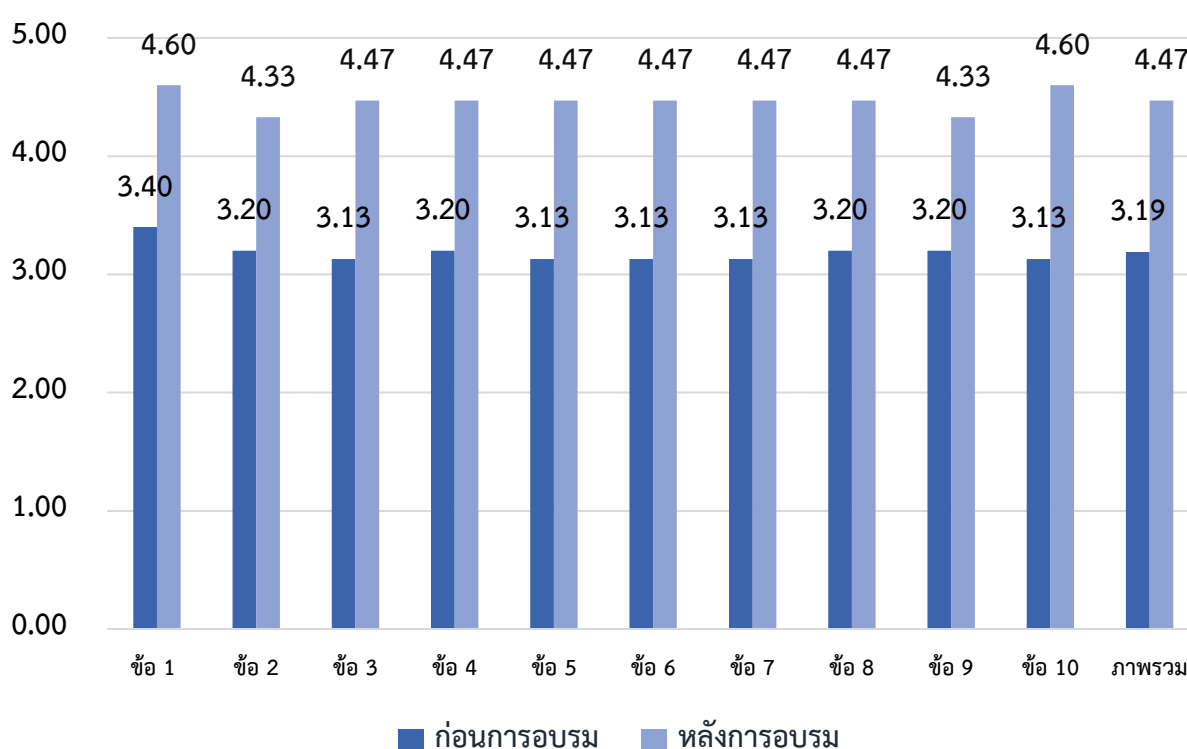


ภาพที่ 2.14 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต่าง ๆ ของการแปรรูปผลิตภัณฑ์ "ทองแผ่นกึ่งแห้ง"

2.5 ความพึงพอใจต่อความรู้ก่อนและหลังการอบรม

หัวข้อประเมิน	ก่อนการอบรม			หลังการอบรม		
	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. ความรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากเศษกึ่งแห้งเป็นผลิตภัณฑ์ทองแผ่นกึ่งแห้ง	3.40	0.74	ปานกลาง	4.60	0.51	มากที่สุด
2. ความรู้เกี่ยวกับคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบที่มีคุณภาพได้	3.20	0.41	ปานกลาง	4.33	0.49	มากที่สุด
3. ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตทองแผ่นกึ่งแห้งอย่างถูกต้อง	3.13	0.35	ปานกลาง	4.47	0.52	มากที่สุด
4. ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะและการควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร	3.20	0.41	ปานกลาง	4.47	0.52	มากที่สุด
5. ความรู้เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนและกำไร	3.13	0.35	ปานกลาง	4.47	0.52	มากที่สุด
6. ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมได้	3.13	0.35	ปานกลาง	4.47	0.52	มากที่สุด
7. ความรู้เกี่ยวกับนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายและสร้างรายได้	3.13	0.35	ปานกลาง	4.47	0.52	มากที่สุด

หัวข้อประเมิน	ก่อนการอบรม			หลังการอบรม		
	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
8. ความรู้เกี่ยวกับการใช้ของเหลือจากการผลิตกึ่งให้เกิดประโยชน์	3.20	0.41	ปานกลาง	4.47	0.52	มากที่สุด
9. ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	3.20	0.41	ปานกลาง	4.33	0.49	มากที่สุด
10. ความรู้เกี่ยวกับการต่อยอดผลิตภัณฑ์เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้	3.13	0.35	ปานกลาง	4.60	0.51	มากที่สุด
รวม	3.19	0.42	ปานกลาง	4.47	0.50	มากที่สุด



ภาพที่ 2.15 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจความรู้ก่อนและหลังการอบรมรายข้อของการแปรรูป "ทองแผ่นกึ่งแห้ง"

ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม จำนวน 15 คน ก่อนและหลังการอบรม โดยใช้สถิติ Paired-Samples t-test พบว่า ก่อนการอบรมผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับค่าเฉลี่ย 3.19 และหลังการอบรมมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับค่าเฉลี่ย 4.47 มีค่าเฉลี่ยเพิ่มขึ้น 1.28 ผลการทดสอบทางสถิติพบว่า คะแนนความพึงพอใจก่อนและหลังการอบรมมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ($t(14) = -8.84, p < 0.001$) แสดงว่า หลังการอบรม ผู้เข้าร่วมมีระดับความพึงพอใจสูงกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

3. การแปรรูป "ผงข้าวผัด และผงโรยข้าวรสกุ้ง"

3.1 ความพึงพอใจต่อการอบรม

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. เนื้อหาการอบรมมีความน่าสนใจและสอดคล้องกับความต้องการของชุมชน	4.47	0.52	มากที่สุด
2. เนื้อหามีความชัดเจน เข้าใจง่าย	4.33	0.49	มากที่สุด
3. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากหัวและเปลือกกุ้งอย่างเหมาะสม	4.40	0.51	มากที่สุด
4. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าของเศษเหลือจากกระบวนการผลิตกุ้งแห้ง	4.40	0.51	มากที่สุด
5. วิทยากรมีความรู้และความเชี่ยวชาญในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	4.53	0.52	มากที่สุด
6. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการผลิตผงข้าวผัด และผงโรยข้าวรสกุ้งได้ชัดเจน	4.53	0.52	มากที่สุด
7. วิทยากรเปิดโอกาสให้ซักถามและตอบข้อสงสัยได้อย่างชัดเจน	4.53	0.52	มากที่สุด
8. ได้ฝึกปฏิบัติจริงในทุกขั้นตอนการผลิต	4.47	0.52	มากที่สุด
9. วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบมีความเพียงพอ	4.40	0.51	มากที่สุด
10. ระยะเวลาในการฝึกปฏิบัติมีความเหมาะสม	4.67	0.49	มากที่สุด
11. สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการผลิตได้ด้วยตนเอง	4.40	0.51	มากที่สุด
รวม	4.47	0.50	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.47, S.D. 0.50) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ทุกข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากและมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ ระยะเวลาในการฝึกปฏิบัติมีความเหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.67, S.D. 0.49) รองลงมาวิทยากรมีความรู้และความเชี่ยวชาญในเนื้อหาที่ถ่ายทอด วิทยากรอธิบายขั้นตอนการผลิตผงข้าวผัด และผงโรยข้าวรสกุ้งได้ชัดเจน และวิทยากรเปิดโอกาสให้ซักถามและตอบข้อสงสัยได้อย่างชัดเจน (ค่าเฉลี่ย 4.53, S.D. 0.52) เท่ากัน เนื้อหาการอบรมมีความน่าสนใจและสอดคล้องกับความต้องการของชุมชน และได้ฝึกปฏิบัติจริงในทุกขั้นตอนการผลิต (ค่าเฉลี่ย 4.47, S.D. 0.52) เท่ากัน ได้รับความรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากหัวและเปลือกกุ้งอย่างเหมาะสม และได้รับความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าของเศษเหลือจากกระบวนการผลิตกุ้งแห้ง (ค่าเฉลี่ย 4.40, S.D. 0.51) เท่ากัน และเนื้อหาที่มีความชัดเจน เข้าใจง่าย (ค่าเฉลี่ย 4.33, S.D. 0.49) ตามลำดับ

3.2 ความพึงพอใจต่อการนำไปใช้ประโยชน์

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. สามารถนำความรู้ไปใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนและชุมชนได้	4.40	0.51	มากที่สุด
2. สามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายและสร้างรายได้ได้	4.47	0.52	มากที่สุด
3. สามารถลดปริมาณของเสียจากกระบวนการผลิตกึ่งแห้งได้	4.47	0.52	มากที่สุด
4. สามารถนำความรู้ไปถ่ายทอดให้สมาชิกในครอบครัวหรือคนในชุมชนได้	4.40	0.51	มากที่สุด
5. สามารถนำความรู้ไปพัฒนาเป็นกิจกรรมหรืออาชีพเสริมของครัวเรือนได้	4.53	0.52	มากที่สุด
6. สามารถระยุกต์ใช้ความรู้ให้เหมาะสมกับบริบทและทรัพยากรของชุมชนได้	4.40	0.51	มากที่สุด
7. สามารถนำความรู้ไปส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าได้	4.47	0.52	มากที่สุด
รวม	4.45	0.50	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.45, S.D. 0.50) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ทุกข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ สามารถนำความรู้ไปพัฒนาเป็นกิจกรรมหรืออาชีพเสริมของครัวเรือนได้ (ค่าเฉลี่ย 4.53, S.D. 0.52) รองลงมาสามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายและสร้างรายได้ สามารถลดปริมาณของเสียจากกระบวนการผลิตกึ่งแห้งได้ และสามารถนำความรู้ไปส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าได้ (ค่าเฉลี่ย 4.47, S.D. 0.52) เท่ากัน และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ในครัวเรือน และชุมชนได้ สามารถนำความรู้ไปถ่ายทอดให้สมาชิกในครอบครัวหรือคนในชุมชนได้ และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ให้เหมาะสมกับบริบทและทรัพยากรของชุมชนได้ (ค่าเฉลี่ย 4.40, S.D. 0.51) เท่ากัน ตามลำดับ

3.3 ความพึงพอใจต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์และรายได้

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. ผลิตภัณฑ์ผงข้าวผัด และผงโรยข้าวรสกึ่งมีความน่าสนใจและมีโอกาสทางการตลาด	4.67	0.49	มากที่สุด
2. การแปรรูปหัวและเปลือกกุ้งช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับของเหลือจากการผลิต	4.40	0.51	มากที่สุด
3. มีความสนใจที่จะผลิตผงข้าวผัด และผงโรยข้าวรสกึ่งเพื่อสร้างรายได้เสริม	4.47	0.52	มากที่สุด
4. ท่านสามารถเตรียมวัตถุดิบ (การอบแห้งและบดละเอียด) ได้	4.40	0.51	มากที่สุด
5. ท่านเชื่อว่าผลิตภัณฑ์นี้สามารถเป็นสินค้าเด่นของชุมชนได้	4.47	0.52	มากที่สุด
6. โดยภาพรวม ท่านมีความพึงพอใจต่อการอบรมครั้งนี้	4.40	0.51	มากที่สุด
รวม	4.47	0.50	มากที่สุด

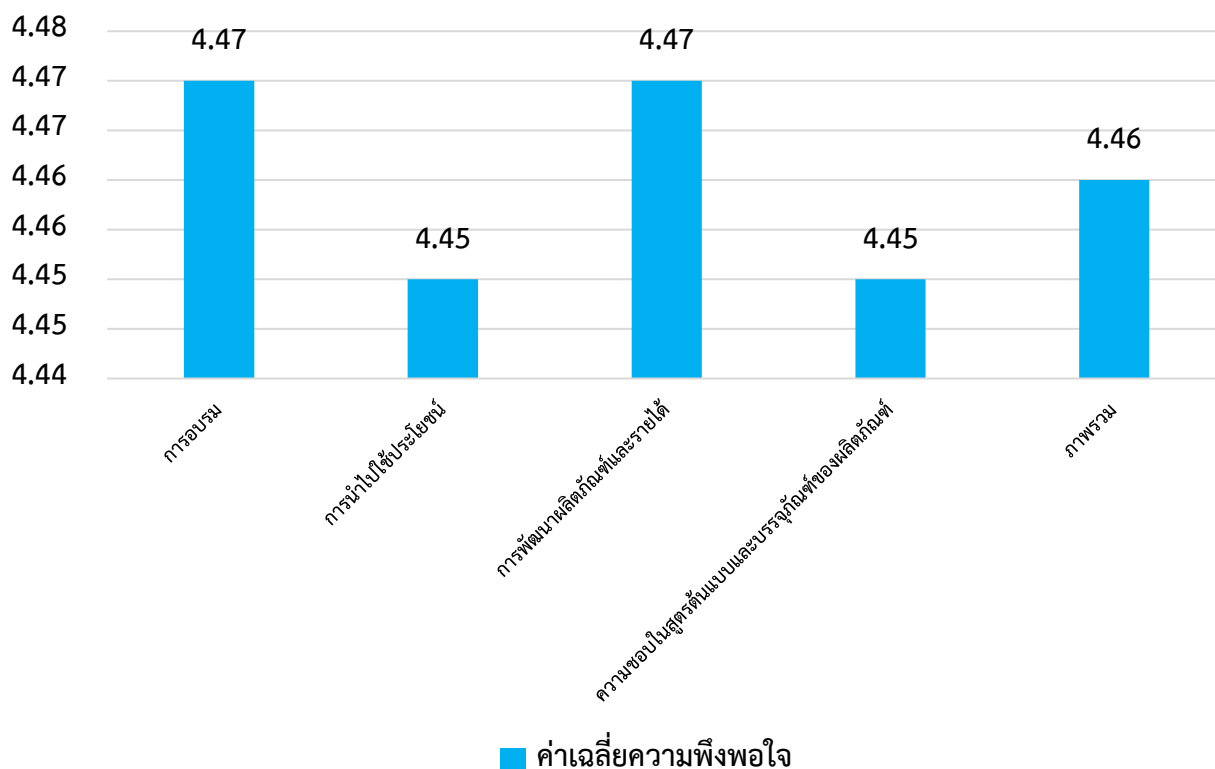
ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.47, S.D. 0.50) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ทุกข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ผงข้าวผัด และผงโรยข้าวรสกุ้งมีความน่าสนใจและมีโอกาสทางการตลาด (ค่าเฉลี่ย 4.67, S.D. 0.49) รองลงมาเชื่อว่าผลิตภัณฑ์นี้สามารถเป็นสินค้าเด่นของชุมชนได้ และมีความสนใจที่จะผลิตผงข้าวผัด และผงโรยข้าวรสกุ้งเพื่อสร้างรายได้เสริมและสามารถเตรียมวัตถุดิบ (การอบแห้งและบดละเอียด) ได้ (ค่าเฉลี่ย 4.40, S.D. 0.51) เท่ากัน ตามลำดับ

3.4 ความพึงพอใจต่อความชอบในสูตรต้นแบบและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
ผงข้าวผัด			
1. สีของผลิตภัณฑ์น่ารับประทาน	4.40	0.51	มากที่สุด
2. กลิ่นหอมของกุ้งมีความเหมาะสม	4.40	0.51	มากที่สุด
3. รสชาติกลมกล่อม	4.40	0.51	มากที่สุด
4. ความละเอียดของผงเหมาะสม	4.40	0.51	มากที่สุด
5. ละลายและคลุกเคล้ากับข้าวได้ดี	4.40	0.51	มากที่สุด
6. มีความสะดวกในการใช้งาน	4.40	0.51	มากที่สุด
7. ความชอบโดยรวมต่อผงข้าวผัด	4.60	0.51	มากที่สุด
ผงโรยข้าวรสกุ้ง			
8. สีของผลิตภัณฑ์น่ารับประทาน	4.40	0.51	มากที่สุด
9. กลิ่นหอมของกุ้งมีความเหมาะสม	4.53	0.52	มากที่สุด
10. รสชาติเข้มข้นกำลังดี	4.40	0.51	มากที่สุด
11. ความกรุบหรือเนื้อสัมผัสเหมาะสม	4.47	0.52	มากที่สุด
12. รับประทานกับข้าวได้อร่อย	4.40	0.51	มากที่สุด
13. ความชอบโดยรวมต่อผงโรยข้าวรสกุ้ง	4.60	0.51	มากที่สุด
14. ความชอบโดยรวมต่อผงข้าวผัด	4.47	0.52	มากที่สุด
รวม	4.45	0.50	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.45, S.D. 0.50) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ทุกข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยผงข้าวผัด มีข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ ความชอบโดยรวมต่อผงข้าวผัด (ค่าเฉลี่ย 4.60, S.D. 0.51) รองลงมาสีของผลิตภัณฑ์น่ารับประทาน กลิ่นหอมของกุ้งมีความเหมาะสม รสชาติกลมกล่อม ความละเอียดของผงเหมาะสม ละลายและคลุกเคล้ากับข้าวได้ดี และมีความสะดวกในการใช้งาน (ค่าเฉลี่ย 4.40, S.D. 0.51)

เท่ากัน และผงโรยข้าวรสกุ้ง มีข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ ความชอบโดยรวมต่อผงโรยข้าวรสกุ้ง (ค่าเฉลี่ย 4.60, S.D. 0.51) รองลงมากลิ่นหอมของกุ้งมีความเหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.53, S.D. 0.52) ความกรอบหรือเนื้อสัมผัสเหมาะสม และความชอบโดยรวมต่อผงข้าวผัด (ค่าเฉลี่ย 4.47, S.D. 0.52) เท่ากัน และสีของผลิตภัณฑ์น่ารับประทาน รสชาติเข้มข้นกำลังดีและรับประทานกับข้าวได้อร่อย (ค่าเฉลี่ย 4.40, S.D. 0.51) เท่ากัน ตามลำดับ

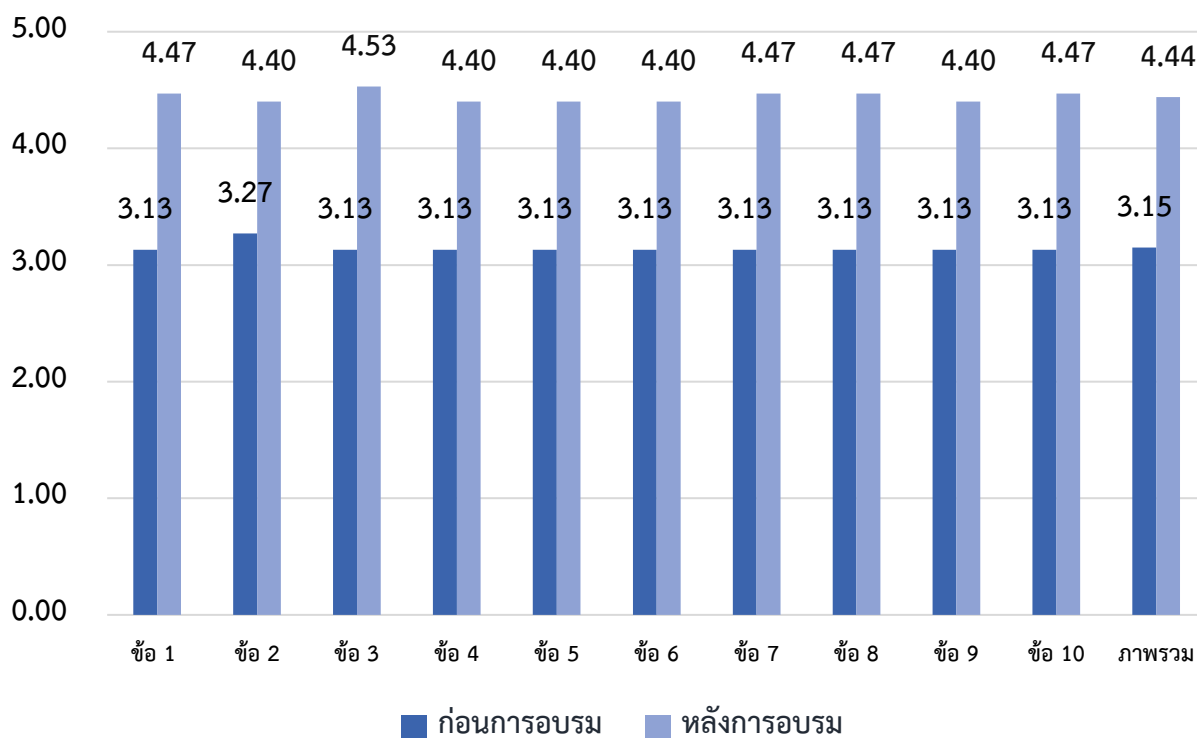


ภาพที่ 2.16 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต่าง ๆ ของการแปรรูป "ผงข้าวผัดและผงโรยข้าวรสกุ้ง"

3.5 ความพึงพอใจต่อความรู้ก่อนและหลังการอบรม

หัวข้อประเมิน	ก่อนการอบรม			หลังการอบรม		
	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. ความรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากหัวและเปลือกกุ้งในการแปรรูปเป็นเครื่องปรุงรสเนกประสงค์	3.13	0.35	ปานกลาง	4.47	0.52	มากที่สุด
2. ความรู้เกี่ยวกับคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบที่มีคุณภาพได้	3.27	0.46	ปานกลาง	4.40	0.51	มากที่สุด
3. ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตผงข้าวผัดและผงโรยข้าวรสกุ้งอย่างถูกต้อง	3.13	0.35	ปานกลาง	4.53	0.52	มากที่สุด

หัวข้อประเมิน	ก่อนการอบรม			หลังการอบรม		
	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
4. ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะและการควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร	3.13	0.35	ปานกลาง	4.40	0.51	มากที่สุด
5. ความรู้เกี่ยวกับวิธีอบแห้งและบดวัตถุดิบ	3.13	0.35	ปานกลาง	4.40	0.51	มากที่สุด
6. ความรู้เกี่ยวกับวิธีเก็บรักษาวัตถุดิบหลังการอบแห้งและบดละเอียด	3.13	0.35	ปานกลาง	4.40	0.51	มากที่สุด
7. ความรู้เกี่ยวกับการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการเตรียมวัตถุดิบได้	3.13	0.35	ปานกลาง	4.47	0.52	มากที่สุด
8. ความรู้เกี่ยวกับการใช้ของเหลือจากการผลิตกึ่งให้เกิดประโยชน์	3.13	0.35	ปานกลาง	4.47	0.52	มากที่สุด
9. ความรู้เกี่ยวกับการนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายและสร้างรายได้	3.13	0.35	ปานกลาง	4.40	0.51	มากที่สุด
10. ความรู้เกี่ยวกับการต่อยอดผลิตภัณฑ์เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้	3.13	0.35	ปานกลาง	4.47	0.52	มากที่สุด
รวม	3.15	0.35	ปานกลาง	4.44	0.50	มากที่สุด



ภาพที่ 2.17 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจความรู้ก่อนและหลังการอบรมรายข้อของการแปรรูป "ผงข้าวฟัดและผงโรยข้าวรสกุ้ง"

ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม จำนวน 15 คน ก่อนและหลังการอบรม โดยใช้สถิติ Paired-Samples t-test พบว่า ก่อนการอบรมผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับค่าเฉลี่ย 3.15 และหลังการอบรมมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับค่าเฉลี่ย 4.44 มีค่าเฉลี่ยเพิ่มขึ้น 1.29 ผลการทดสอบทางสถิติพบว่า คะแนนความพึงพอใจก่อนและหลังการอบรมมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ($t(14) = -7.2, p < 0.001$) แสดงว่า หลังการอบรม ผู้เข้าร่วมมีระดับความพึงพอใจสูงกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

4. การแปรรูป "ผลิตภัณฑ์ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง"

4.1 ความพึงพอใจต่อการอบรม

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. เนื้อหาการอบรมมีความน่าสนใจและสอดคล้องกับความต้องการของชุมชน	4.80	0.41	มากที่สุด
2. เนื้อหามีความชัดเจน เข้าใจง่าย	4.80	0.41	มากที่สุด
3. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนและกำไรของผลิตภัณฑ์	4.67	0.49	มากที่สุด
4. วิทยากรมีความรู้และความเชี่ยวชาญในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	4.80	0.41	มากที่สุด
5. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้งได้ชัดเจน	4.80	0.41	มากที่สุด
6. วิทยากรเปิดโอกาสให้ซักถามและตอบข้อสงสัยได้อย่างชัดเจน	4.60	0.51	มากที่สุด
7. ได้ฝึกปฏิบัติจริงในทุกขั้นตอนการผลิต	4.73	0.46	มากที่สุด
8. วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบมีความเพียงพอ	4.60	0.51	มากที่สุด
9. ระยะเวลาในการฝึกปฏิบัติมีความเหมาะสม	4.73	0.46	มากที่สุด
10. สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการผลิตได้ด้วยตนเอง	4.73	0.46	มากที่สุด
รวม	4.73	0.45	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.73, S.D. 0.45) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ทุกข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ เนื้อหาการอบรมมีความน่าสนใจและสอดคล้องกับความต้องการของชุมชน เนื้อหามีความชัดเจน เข้าใจง่าย วิทยากรมีความรู้และความเชี่ยวชาญในเนื้อหาที่ถ่ายทอด และวิทยากรอธิบายขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้งได้ชัดเจน (ค่าเฉลี่ย 4.80, S.D. 0.41) รองลงมาได้ฝึกปฏิบัติจริงในทุกขั้นตอนการผลิต ระยะเวลาในการฝึกปฏิบัติมีความเหมาะสม และสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการผลิตได้ด้วยตนเอง (ค่าเฉลี่ย 4.73, S.D. 0.46) เท่ากัน ได้รับความรู้เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนและกำไร (ค่าเฉลี่ย 4.67, S.D. 0.49) และวิทยากรเปิดโอกาสให้ซักถามและตอบข้อสงสัยได้อย่างชัดเจนและวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบมีความเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.60, S.D. 0.51) เท่ากัน ตามลำดับ

4.2 ความพึงพอใจต่อการนำไปใช้ประโยชน์

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. สามารถนำความรู้ไปใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนหรือเกษตรกรรมได้	4.47	0.52	มากที่สุด
2. สามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายและสร้างรายได้ได้	4.60	0.51	มากที่สุด
3. สามารถลดปริมาณของเสียจากกระบวนการผลิตกึ่งแห้งได้	4.60	0.51	มากที่สุด
4. สามารถนำความรู้ไปถ่ายทอดให้สมาชิกในครอบครัวหรือคนในชุมชนได้	4.53	0.52	มากที่สุด
5. สามารถนำความรู้ไปพัฒนาเป็นกิจกรรมหรืออาชีพเสริมของครัวเรือนได้	4.60	0.51	มากที่สุด
6. สามารถนำความรู้ไปใช้เพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและลดการเกิดมลพิษได้	4.60	0.51	มากที่สุด
7. สามารถนำความรู้ไปใช้ร่วมกับแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) หรือการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าได้	4.60	0.51	มากที่สุด
รวม	4.57	0.50	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.57, S.D. 0.50) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ทุกข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ สามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายและสร้างรายได้ได้ สามารถลดปริมาณของเสียจากกระบวนการผลิตกึ่งแห้งได้ สามารถนำความรู้ไปพัฒนาเป็นกิจกรรมหรืออาชีพเสริมของครัวเรือนได้ สามารถนำความรู้ไปใช้เพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและลดการเกิดมลพิษได้ และสามารถนำความรู้ไปใช้ร่วมกับแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) หรือการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าได้ (ค่าเฉลี่ย 4.60, S.D. 0.51) เท่ากัน รองลงมาสามารถนำความรู้ไปถ่ายทอดให้สมาชิกในครอบครัวหรือคนในชุมชนได้ (ค่าเฉลี่ย 4.53, S.D. 0.52) และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนหรือเกษตรกรรมได้ (ค่าเฉลี่ย 4.47, S.D. 0.52) ตามลำดับ

4.3 ความพึงพอใจต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์และรายได้

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. ผลิตภัณฑ์มีศักยภาพในการสร้างรายได้ให้ครัวเรือน	4.47	0.52	มากที่สุด
2. ต้นทุนการผลิตเหมาะสมกับการลงทุน	4.47	0.52	มากที่สุด
3. ขั้นตอนการผลิตสามารถทำได้จริงในชุมชน	4.60	0.51	มากที่สุด
4. ผลิตภัณฑ์สามารถต่อยอดเป็นธุรกิจชุมชนได้	4.60	0.51	มากที่สุด

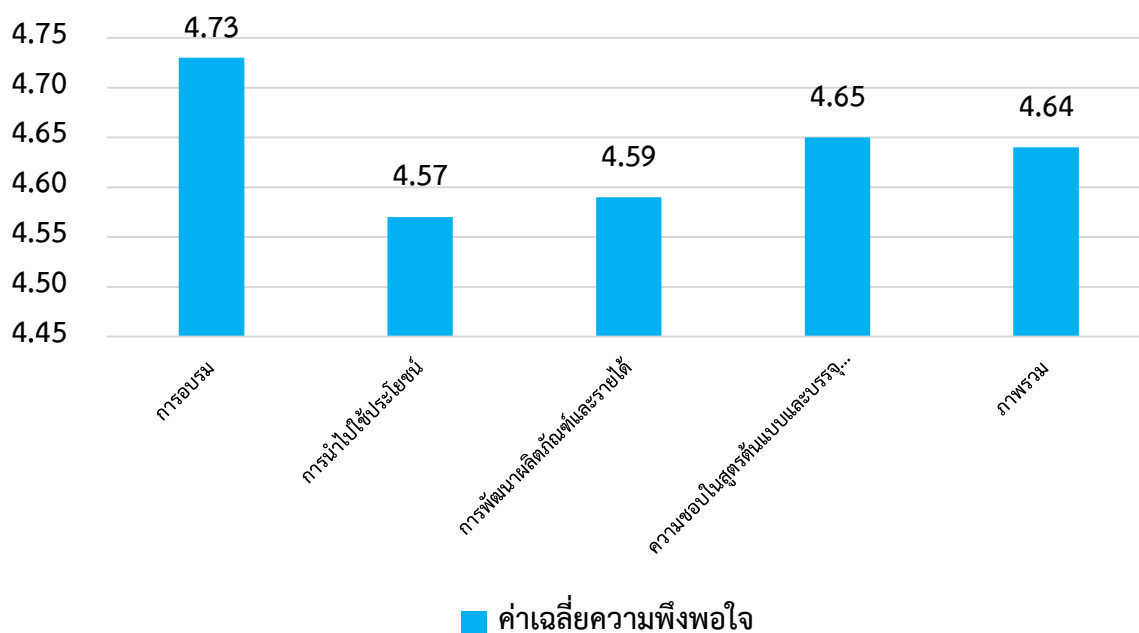
หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
5. ผลิตภัณฑ์มีโอกาสจำหน่ายในตลาดท้องถิ่น	4.60	0.51	มากที่สุด
6. ผลิตภัณฑ์สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มจากเศษเหลือของการแปรรูปกุ้ง	4.60	0.51	มากที่สุด
7. สนใจผลิตภัณฑ์มากเพื่อจำหน่ายเป็นอาชีพเสริม	4.60	0.51	มากที่สุด
8. ท่านเห็นว่าผลิตภัณฑ์นี้ช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy)	4.60	0.51	มากที่สุด
9. โดยภาพรวม ท่านมีความพึงพอใจต่อการอบรมครั้งนี้	4.73	0.46	มากที่สุด
รวม	4.59	0.49	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.59, S.D. 0.49) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ทุกข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ โดยภาพรวม มีความพึงพอใจต่อการอบรมครั้งนี้ (ค่าเฉลี่ย 4.73, S.D. 0.46) รองลงมาขั้นตอนการผลิตสามารถทำได้จริงในชุมชน ผลิตภัณฑ์สามารถต่อยอดเป็นธุรกิจชุมชนได้ ผลิตภัณฑ์มีโอกาสจำหน่ายในตลาดท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มจากเศษเหลือของการแปรรูปกุ้ง สนใจผลิตภัณฑ์มากเพื่อจำหน่ายเป็นอาชีพเสริม เห็นว่าผลิตภัณฑ์นี้ช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) (ค่าเฉลี่ย 4.60, S.D. 0.51) เท่ากัน และผลิตภัณฑ์มีศักยภาพในการสร้างรายได้ให้ครัวเรือน และต้นทุนการผลิตเหมาะสมกับการลงทุน (ค่าเฉลี่ย 4.47, S.D. 0.52) เท่ากัน ตามลำดับ

4.4 ความพึงพอใจต่อความชอบในสูตรต้นแบบและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. ลักษณะทางกายภาพของปุย (สี)	4.47	0.52	มากที่สุด
2. กลิ่นของปุยหมัก	4.60	0.51	มากที่สุด
3. ความร่วนซุยของปุย	4.60	0.51	มากที่สุด
4. ความละเอียดของปุย	4.60	0.51	มากที่สุด
5. รูปแบบบรรจุภัณฑ์มีความทันสมัย	4.73	0.46	มากที่สุด
6. บรรจุภัณฑ์มีความแข็งแรง	4.73	0.46	มากที่สุด
7. บรรจุภัณฑ์สะดวกต่อการขนส่ง	4.73	0.46	มากที่สุด
8. ขนาดบรรจุภัณฑ์เหมาะสม	4.73	0.46	มากที่สุด
9. ข้อมูลผลิตภัณฑ์ชัดเจน	4.60	0.51	มากที่สุด
10. ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์โดยรวม	4.73	0.46	มากที่สุด
รวม	4.65	0.48	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.65, S.D. 0.48) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ทุกข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ รูปแบบบรรจุภัณฑ์มีความทันสมัย บรรจุภัณฑ์มีความแข็งแรง บรรจุภัณฑ์สะดวกต่อการขนส่ง ขนาดบรรจุภัณฑ์เหมาะสม และความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์โดยรวม (ค่าเฉลี่ย 4.73, S.D. 0.46) เท่ากัน รองลงมากลิ่นของปุ๋ยหมัก ความร่วนซุยของปุ๋ย ความละเอียดของปุ๋ย และข้อมูลผลิตภัณฑ์ชัดเจน (ค่าเฉลี่ย 4.60, S.D. 0.51) เท่ากัน และลักษณะทางกายภาพของปุ๋ย (สี) (ค่าเฉลี่ย 4.47, S.D. 0.52) ตามลำดับ

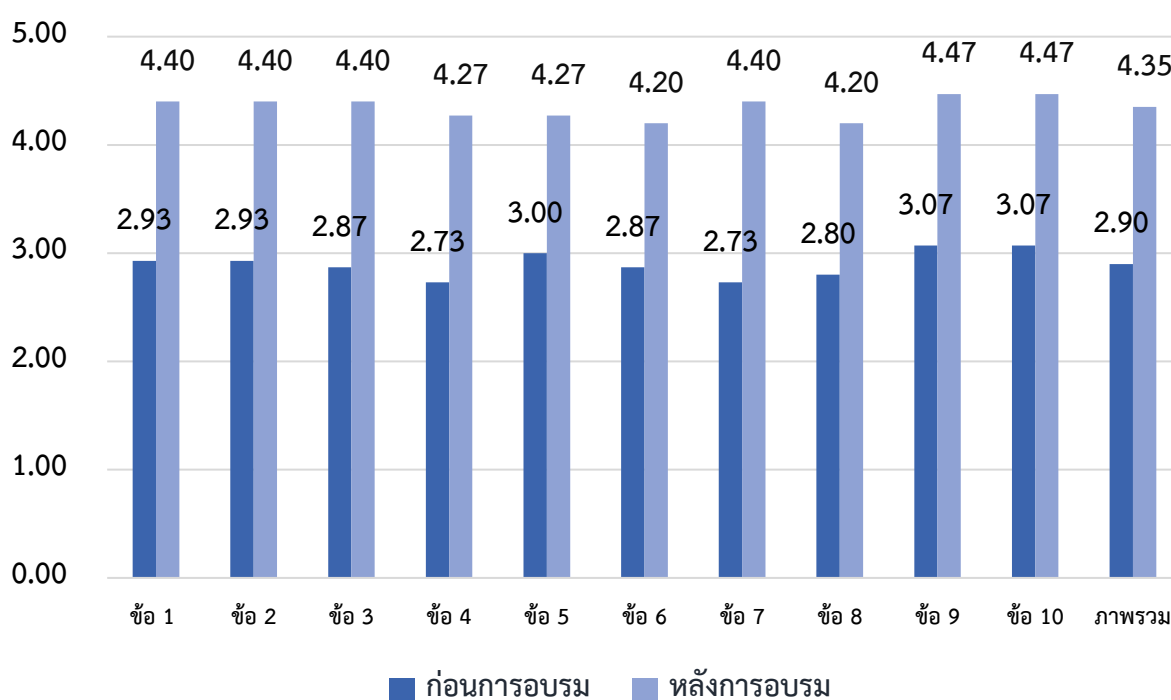


ภาพที่ 2.18 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต่าง ๆ ของการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง

4.5 ความพึงพอใจต่อความรู้ก่อนและหลังการอบรม

หัวข้อประเมิน	ก่อนการอบรม			หลังการอบรม		
	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการนำเปลือกกุ้งมาใช้ประโยชน์ในการผลิตปุ๋ยหมัก	2.93	0.26	ปานกลาง	4.40	0.51	มากที่สุด
2. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำปุ๋ยหมัก	2.93	0.26	ปานกลาง	4.40	0.51	มากที่สุด
3. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง	2.87	0.35	ปานกลาง	4.40	0.51	มากที่สุด

หัวข้อประเมิน	ก่อนการอบรม			หลังการอบรม		
	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
4. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพของปุ๋ยหมัก	2.73	0.46	ปานกลาง	4.27	0.70	มาก
5. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับประโยชน์ของปุ๋ยหมักต่อดินและพืช	3.00	0.00	ปานกลาง	4.27	0.46	มาก
6. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการเก็บรักษาปุ๋ยหมักให้มีคุณภาพ	2.87	0.35	ปานกลาง	4.20	0.68	มาก
7. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุและการติดฉลากผลิตภัณฑ์	2.73	0.46	ปานกลาง	4.40	0.51	มากที่สุด
8. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย	2.80	0.41	ปานกลาง	4.20	0.68	มากที่สุด
9. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการสร้างมูลค่าเพิ่มจากของเหลือในชุมชน	3.07	0.26	ปานกลาง	4.47	0.52	มากที่สุด
10. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการต่อยอดผลิตภัณฑ์เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้	3.07	0.26	ปานกลาง	4.47	0.52	มากที่สุด
รวม	2.90	0.34	ปานกลาง	4.35	0.56	มากที่สุด



ภาพที่ 2.19 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจความรู้ก่อนและหลังการอบรมรายข้อของการแปรรูป "ผลิตภัณฑ์ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง"

ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม จำนวน 15 คน ก่อนและหลังการอบรม โดยใช้สถิติ Paired-Samples t-test พบว่า ก่อนการอบรมผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับค่าเฉลี่ย 2.90 และหลังการอบรมมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับค่าเฉลี่ย 4.35 มีค่าเฉลี่ยเพิ่มขึ้น 1.45 ผลการทดสอบทางสถิติพบว่า คะแนนความพึงพอใจก่อนและหลังการอบรมมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ($t(14) = -9.90, p < 0.001$) แสดงว่า หลังการอบรม ผู้เข้าร่วมมีระดับความพึงพอใจสูงกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

5. การพัฒนากลยุทธ์ตลาด การยกระดับผลิตภัณฑ์

5.1 ความพึงพอใจต่อการอบรม

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. เนื้อหาการอบรมมีความน่าสนใจและสอดคล้องกับความต้องการของชุมชน	4.73	0.46	มากที่สุด
2. เนื้อหามีความทันสมัย เข้าใจง่าย	4.80	0.41	มากที่สุด
3. เนื้อหาสามารถนำไปใช้ได้จริง	4.40	0.51	มากที่สุด
4. เนื้อหาครอบคลุมประเด็นที่สำคัญ	4.27	0.46	มากที่สุด
5. ได้รับความรู้เพิ่มขึ้นจากการอบรม	4.47	0.52	มากที่สุด
6. วิทยากรมีความรู้และความเชี่ยวชาญในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	4.87	0.35	มากที่สุด
7. วิทยากรอธิบายขั้นตอนได้ชัดเจน	4.67	0.49	มากที่สุด
8. วิทยากรเปิดโอกาสให้ซักถามและตอบข้อสงสัยได้อย่างชัดเจน	4.80	0.41	มากที่สุด
9. ระยะเวลาในอบรมมีความเหมาะสม	5.00	0.00	มากที่สุด
10. ลำดับเนื้อหาการอบรมมีความเหมาะสม	4.93	0.26	มากที่สุด
11. กิจกรรมช่วยให้เข้าใจเนื้อหาได้ดี	4.93	0.26	มากที่สุด
รวม	4.72	0.45	มากที่สุด

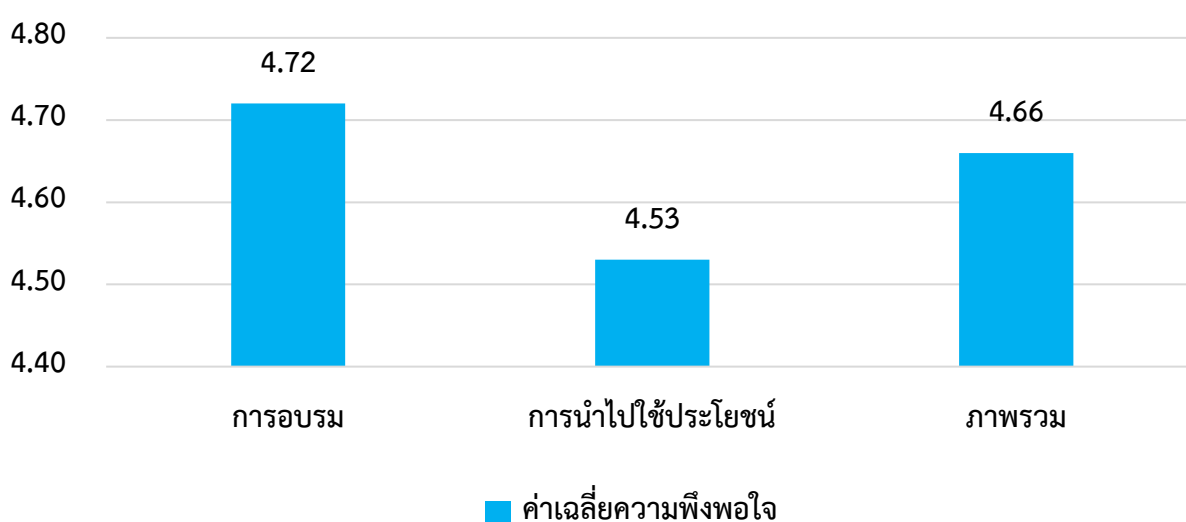
ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.72, S.D. 0.45) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ทุกข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ ระยะเวลาในอบรมมีความเหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 5.00, S.D. 0.00) รองลงมา ลำดับเนื้อหาการอบรมมีความเหมาะสมและกิจกรรมช่วยให้เข้าใจเนื้อหาได้ดี (ค่าเฉลี่ย 4.93, S.D. 0.26) เท่ากัน วิทยากรมีความรู้และความเชี่ยวชาญในเนื้อหาที่ถ่ายทอด (ค่าเฉลี่ย 4.87, S.D. 0.35) เนื้อหาที่มีความทันสมัย เข้าใจง่าย และวิทยากรเปิดโอกาสให้ซักถามและตอบข้อสงสัยได้อย่างชัดเจน (ค่าเฉลี่ย 4.80, S.D. 0.35) เท่ากัน เนื้อหาการอบรมมีความน่าสนใจและสอดคล้องกับความต้องการของชุมชน (ค่าเฉลี่ย 4.73, S.D. 0.46) วิทยากรอธิบายขั้นตอนได้ชัดเจน (ค่าเฉลี่ย 4.67, S.D. 0.49) ได้รับความรู้เพิ่มขึ้นจากการอบรม (ค่าเฉลี่ย 4.47, S.D.

0.52) เนื้อหาสามารถนำไปใช้ได้จริง (ค่าเฉลี่ย 4.40, S.D. 0.51) และเนื้อหาครอบคลุมประเด็นที่สำคัญ (ค่าเฉลี่ย 4.27, S.D. 0.46) ตามลำดับ

5.2 ความพึงพอใจต่อการนำไปใช้ประโยชน์

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. สามารถนำความรู้ไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้	4.40	0.51	มากที่สุด
2. สามารถนำไปใช้ในการประชาสัมพันธ์สินค้าได้	4.67	0.49	มากที่สุด
3. สามารถนำไปเพิ่มยอดขายได้	4.27	0.46	มากที่สุด
4. สามารถนำไปพัฒนากลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้	4.60	0.51	มากที่สุด
5. โดยภาพรวมมีความพึงพอใจต่อการอบรมครั้งนี้	4.73	0.46	มากที่สุด
รวม	4.53	0.50	มากที่สุด

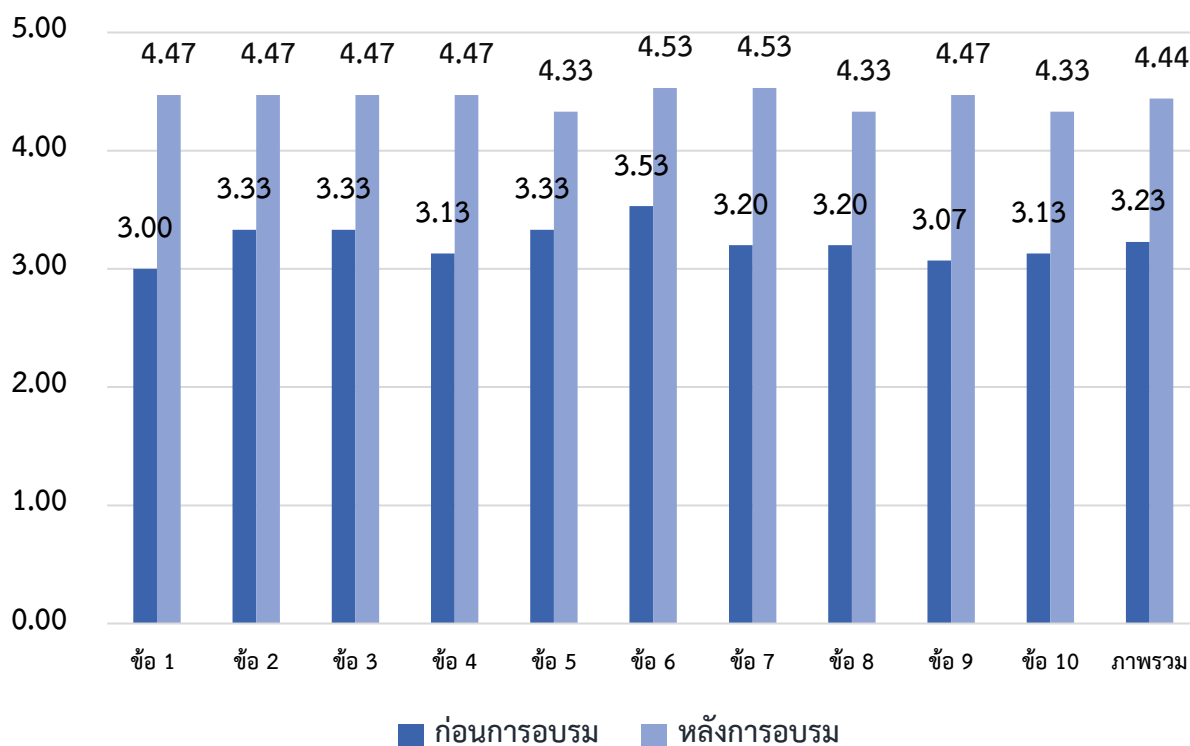
ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.53, S.D. 0.50) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ทุกข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ โดยภาพรวมมีความพึงพอใจต่อการอบรมครั้งนี้ (ค่าเฉลี่ย 4.73, S.D. 0.46) รองลงมาสามารถนำไปใช้ในการประชาสัมพันธ์สินค้าได้ (ค่าเฉลี่ย 4.67, S.D. 0.49) สามารถนำไปพัฒนากลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้ (ค่าเฉลี่ย 4.60, S.D. 0.51) สามารถนำความรู้ไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้ (ค่าเฉลี่ย 4.40, S.D. 0.51) และ สามารถนำไปเพิ่มยอดขายได้ (ค่าเฉลี่ย 4.27, S.D. 0.46) ตามลำดับ



ภาพที่ 2.20 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต่าง ๆ ของการพัฒนากลยุทธ์ตลาด

5.3 ความพึงพอใจต่อความรู้ก่อนและหลังการอบรม

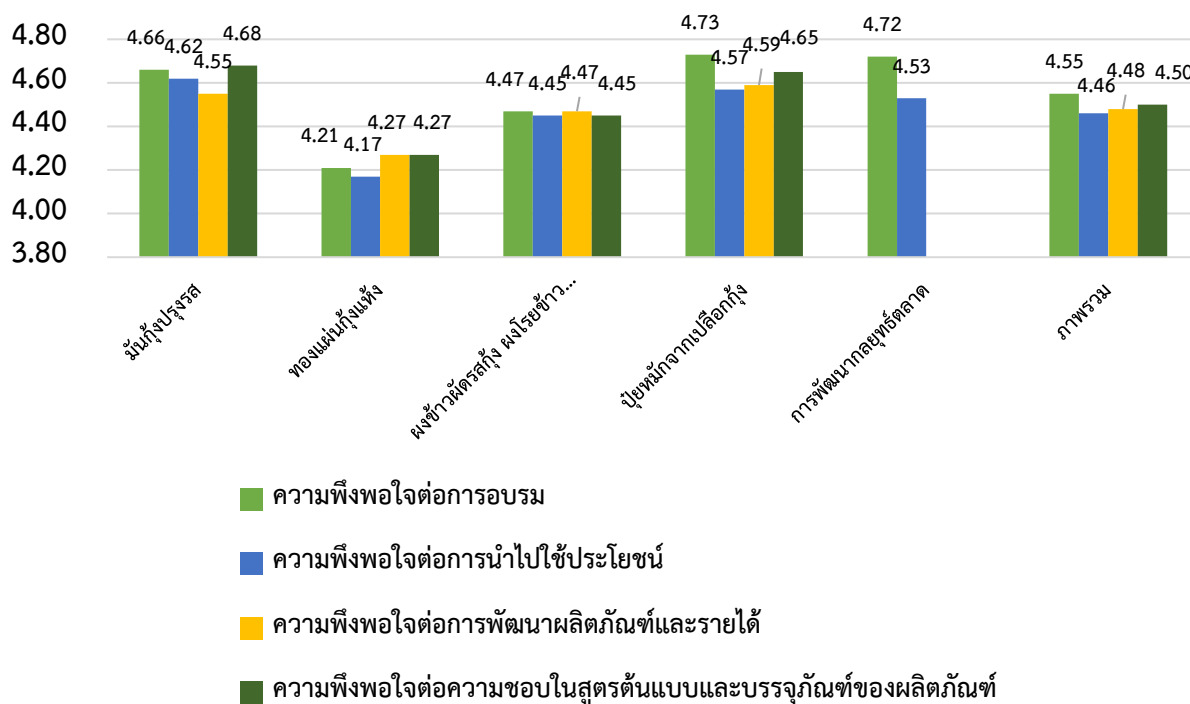
หัวข้อประเมิน	ก่อนการอบรม			หลังการอบรม		
	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. ความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์ตลาดของผลิตภัณฑ์	3.00	0.00	ปานกลาง	4.47	0.64	มากที่สุด
2. ความเข้าใจเกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์กึ่งแห้งหรือผลิตภัณฑ์ใหม่	3.33	0.49	ปานกลาง	4.47	0.64	มากที่สุด
3. ความเข้าใจเกี่ยวกับการพัฒนาแบรนด์สินค้า และสื่อประชาสัมพันธ์ในการรับรู้	3.33	0.49	ปานกลาง	4.47	0.64	มากที่สุด
4. ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบแบรนด์สินค้า	3.13	0.35	ปานกลาง	4.47	0.64	มากที่สุด
5. ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ออนไลน์ (เช่น Facebook TikTok เป็นต้น)	3.33	0.49	ปานกลาง	4.33	0.82	มากที่สุด
6. สามารถใช้ช่องทางออนไลน์ ในการประชาสัมพันธ์สินค้าได้	3.53	0.52	มาก	4.53	0.52	มากที่สุด
7. ความเข้าใจเกี่ยวกับการกำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย	3.20	0.41	ปานกลาง	4.53	0.52	มากที่สุด
8. ความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์ยอดขายของกลุ่มผู้ผลิต	3.20	0.41	ปานกลาง	4.33	0.82	มากที่สุด
9. ความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์โครงสร้างรายได้ของกลุ่มผู้ผลิต	3.07	0.59	ปานกลาง	4.47	0.64	มากที่สุด
10. ความรู้เกี่ยวกับแนวทางการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์	3.13	0.35	ปานกลาง	4.33	0.82	มากที่สุด
รวม	3.23	0.45	ปานกลาง	4.44	0.66	มากที่สุด



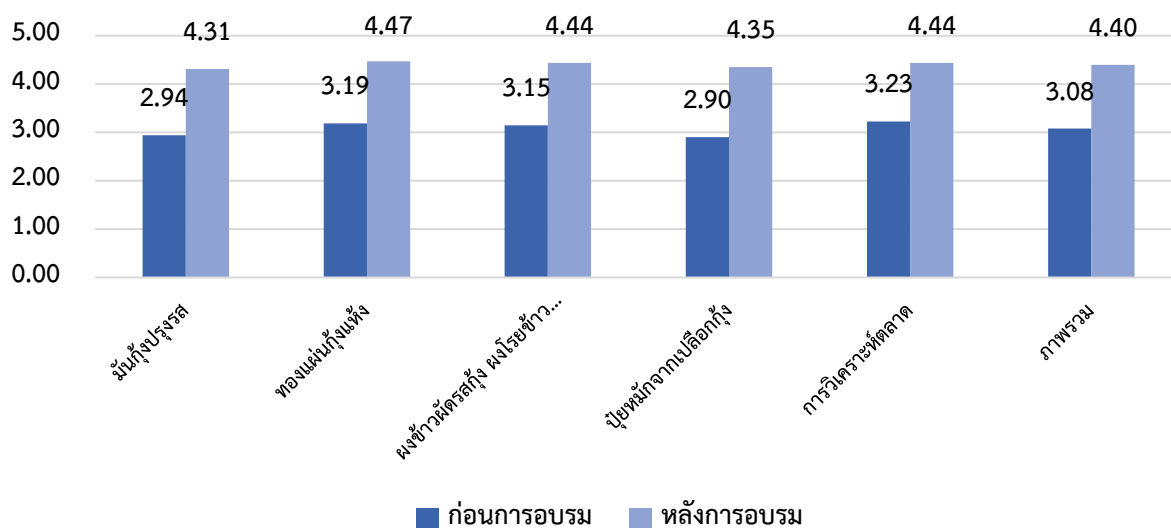
ภาพที่ 2.21 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจความรู้ก่อนและหลังการอบรมรายข้อของการพัฒนากลยุทธ์ตลาด

ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม จำนวน 15 คน ก่อนและหลังการอบรม โดยใช้สถิติ Paired-Samples t-test พบว่า ก่อนการอบรมผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับค่าเฉลี่ย 3.23 และหลังการอบรมมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับค่าเฉลี่ย 4.44 มีค่าเฉลี่ยเพิ่มขึ้น 1.21 ผลการทดสอบทางสถิติพบว่า คะแนนความพึงพอใจก่อนและหลังการอบรมมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ($t(14) = -6.6, p < 0.001$) แสดงว่า หลังการอบรม ผู้เข้าร่วมมีระดับความพึงพอใจสูงกว่าก่อนการอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

6. ความพึงพอใจต่อการอบรมโดยภาพรวมของกิจกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ และการพัฒนากลยุทธ์ตลาด



ภาพที่ 2.22 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต่าง ๆ ภาพรวมของกิจกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ และการพัฒนากลยุทธ์ตลาด



ภาพที่ 2.23 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจความรู้ก่อนและหลังการอบรม ภาพรวมของกิจกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ และการพัฒนากลยุทธ์ตลาด

7. ความพึงพอใจต่อการอบรมโดยภาพรวมทั้งหมด

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลค่า
1. ความรู้และองค์ความรู้ที่ได้รับตลอดโครงการมีความครบถ้วนและเชื่อมโยงกันในแต่ละกิจกรรม	4.67	0.49	มากที่สุด
2. เนื้อหาของโครงการตรงตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้	4.67	0.49	มากที่สุด
3. เนื้อหาสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประกอบอาชีพได้จริง	4.60	0.51	มากที่สุด
4. ความรู้ความสามารถของวิทยากรตลอดโครงการ	4.40	0.51	มากที่สุด
5. เทคนิคการถ่ายทอดความรู้ การสาธิต และการฝึกปฏิบัติของวิทยากร	4.53	0.52	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาและการจัดลำดับกิจกรรมตลอดโครงการ	4.60	0.51	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของสถานที่จัดกิจกรรมและอุปกรณ์ที่ใช้ฝึกปฏิบัติ	4.60	0.51	มากที่สุด
8. ความรู้ความเข้าใจที่เพิ่มขึ้นเมื่อเปรียบเทียบกับก่อนและหลังเข้าร่วมโครงการ	4.60	0.51	มากที่สุด
9. ความสามารถในการนำความรู้ไปพัฒนาคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม	4.47	0.52	มากที่สุด
10. โครงการช่วยส่งเสริมการสร้างรายได้หรือโอกาสทางการตลาดให้แก่ชุมชน	4.73	0.46	มากที่สุด
11. ความพึงพอใจในภาพรวมต่อการดำเนินโครงการทั้งหมด	4.73	0.46	มากที่สุด
12. ความต้องการให้มีการจัดโครงการลักษณะนี้อีกอย่างต่อเนื่องในอนาคต	4.73	0.46	มากที่สุด
รวม	4.61	0.47	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.61, S.D. 0.47) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ทุกข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ โครงการช่วยส่งเสริมการสร้างรายได้หรือโอกาสทางการตลาดให้แก่ชุมชน ความพึงพอใจในภาพรวมต่อการดำเนินโครงการทั้งหมด และความต้องการให้มีการจัดโครงการลักษณะนี้อีกอย่างต่อเนื่องในอนาคต (ค่าเฉลี่ย 4.73, S.D. 0.46) เท่ากัน รองลงมาความรู้และองค์ความรู้ที่ได้รับตลอดโครงการมีความครบถ้วนและเชื่อมโยงกันในแต่ละกิจกรรม เนื้อหาของโครงการตรงตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ (ค่าเฉลี่ย 4.67, S.D. 0.49) เท่ากัน เนื้อหาสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประกอบอาชีพได้จริง ความเหมาะสมของระยะเวลาและการจัดลำดับกิจกรรมตลอดโครงการ ความเหมาะสมของสถานที่จัดกิจกรรมและอุปกรณ์ที่ใช้ฝึกปฏิบัติ ความรู้ความเข้าใจที่เพิ่มขึ้นเมื่อเปรียบเทียบกับก่อนและหลังเข้าร่วมโครงการ (ค่าเฉลี่ย 4.60, S.D. 0.51) เท่ากัน เทคนิคการถ่ายทอดความรู้ การสาธิต และการฝึกปฏิบัติของวิทยากร (ค่าเฉลี่ย 4.53, S.D. 0.52) ความสามารถในการนำความรู้ไปพัฒนาคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม (ค่าเฉลี่ย 4.47, S.D. 0.52) และความรู้ความสามารถของวิทยากรตลอดโครงการ (ค่าเฉลี่ย 4.40, S.D. 0.51) ตามลำดับ

2.6 การประเมินผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคมของกลุ่มผู้ผลิตกุ้งแห้ง

ผลการประเมินความคุ้มค่าทางเศรษฐกิจ การวิเคราะห์ครอบคลุมต้นทุนเงินสดและต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสด เช่น ค่าเสื่อมราคาและค่าเสียโอกาส โดยมีผลสรุปดังตาราง

ตารางที่ 2.13 ผลการประเมินความคุ้มค่าทางเศรษฐกิจของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด

ผลิตภัณฑ์	ขนาด บรรจุ	ต้นทุนรวมต่อ หน่วย (บาท)	ราคาขายต่อ หน่วย (บาท)	กำไรสุทธิต่อ หน่วย (บาท)	ROI ตาม รายงาน (%)
ผงข้าวผัดรสกุ้ง	60 กรัม	18.78	35.00	16.22	86.41
ผงโรยข้าวรสกุ้ง	55 กรัม	18.37	35.00	16.63	90.55
มันกุ้งปรุงรส	150 กรัม	18.04	39.00	20.96	116.15
ทองแผ่นกุ้งแห้ง	75 กรัม	23.34	50.00	26.66	114.21
ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง สูตรที่ 1	550 มิลลิลิตร	19.60	99.00	79.40	405.14
ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง สูตรที่ 2	550 มิลลิลิตร	22.48	99.00	76.52	340.36

ผลิตภัณฑ์ทุกรายการมีกำไรเป็นบวกภายใต้ต้นทุน ราคาขาย และปริมาณจำหน่ายที่ใช้ในการวิเคราะห์ โดยปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้งสูตรที่ 1 มีค่า ROI สูงที่สุด ส่วนกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร มันกุ้งปรุงรสมีค่า ROI สูงที่สุด ขณะที่ทองแผ่นกุ้งแห้งมีกำไรต่อหน่วยสูงที่สุด อย่างไรก็ตาม การเลือกผลิตภัณฑ์เพื่อต่อยอดควรพิจารณา ปริมาณความต้องการซื้อ ระยะเวลาการผลิต อายุการเก็บรักษา และค่าใช้จ่ายในการจำหน่ายร่วมด้วย

สำหรับการวิเคราะห์มูลค่าปัจจุบันในกรอบเวลา 1 ปี ที่อัตราคิดลดร้อยละ 6.5 รายงานระบุมูลค่าปัจจุบันของผลประโยชน์รวม 21,684.51 บาท มูลค่าปัจจุบันของต้นทุนรวม 9,952.83 บาท และมูลค่าปัจจุบันสุทธิ 11,731.68 บาท โดยมีอัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุนเท่ากับ 2.18 หมายความว่า ต้นทุนทุก 1 บาทให้ผลประโยชน์คิดเป็นมูลค่าปัจจุบันประมาณ 2.18 บาท ภายใต้ขอบเขตและสมมติฐานของการวิเคราะห์ดังกล่าว จึงแสดงถึงศักยภาพความคุ้มค่าของผลิตภัณฑ์ที่ศึกษา

1) ผลการวิเคราะห์ทางการเงินของการผลิตจากเศษเหลือของกระบวนการผลิตกุ้งแห้ง

ตารางที่ 2.14 ผลการวิเคราะห์ค่า ROI ของผงข้าวผัดรสกุ้ง ขนาด 60 กรัม

รายการ	มูลค่าที่เป็นเงินสด	มูลค่าที่ไม่เป็นเงินสด	ร้อยละ
1. ต้นทุนคงที่			
1.1 ค่าเสื่อมราคาเครื่องมือและอุปกรณ์		5.00	71.43
1.2 ค่าเสียโอกาสเงินลงทุน		2.00	28.57
ต้นทุนคงที่รวม		7.00	100.00
2. ต้นทุนผันแปร			
2.1 เปลือกกุ้งปน 450 กรัม	117.00		35.65
2.2 น้ำตาล 300 กรัม	8.00		2.44
2.3 เกลือ 150 กรัม	2.05		0.62
2.4 กระเทียมผง 75 กรัม	40.70		12.40
2.5 ผงปรุงรส 150 กรัม	18.00		5.48
2.6 พริกไทยขาวปน 30 กรัม	18.54		5.65
2.7 ถูบบรรจุ 60 กรัม จำนวน 19 ถู	22.80		6.95
2.8 สติกเกอร์ฉลาก จำนวน 19 ชิ้น	28.50		8.68
2.9 ค่าไฟฟ้าเตาอบ	7.90		2.41
2.10 ค่าจ้างแรงงาน	64.69		19.71
2.11 ค่าเสียโอกาสแรงงานในครัวเรือน		21.56	
ต้นทุนผันแปรรวม	328.18	21.56	100.00
ต้นทุนรวมทั้งหมด	356.74		
ต้นทุนเงินสดรวม	328.18		
รายได้รวม (19 ถู × 35 บาท)	665.00		
กำไรสุทธิ	308.26		
กำไรเหนือต้นทุนเงินสด	336.82		
Return on Investment (ROI)	86.41%		

ตัวชี้วัดต่อหน่วย

ต้นทุนรวมต่อถุง	18.78
กำไรสุทธิต่อถุง	16.22
ราคาขายต่อถุง	35.00
จุดคุ้มทุนโดยประมาณ	10.19

จากตารางที่ 2.14 พบว่า การผลิตผงข้าวผัดรสกุ้ง ขนาด 60 กรัม มีต้นทุนรวมทั้งหมด 356.74 บาท โดยเป็นต้นทุนเงินสด 328.18 บาท สามารถผลิตได้ 19 ถุง จำหน่ายในราคาถุงละ 35 บาท มีรายได้รวม 665.00 บาท กำไรสุทธิ 308.26 บาท และกำไรเหนือต้นทุนเงินสด 336.82 บาท คิดเป็นต้นทุนเฉลี่ย 18.78 บาทต่อถุง และกำไรสุทธิ 16.22 บาทต่อถุง โดยมีค่า ROI เท่ากับร้อยละ 86.41

ตารางที่ 2.15 สรุปผลการวิเคราะห์ค่า ROI ผงโรยข้าวรสกุ้ง ขนาด 55 กรัม

รายการ	มูลค่าที่เป็นเงินสด	มูลค่าที่ไม่เป็นเงินสด	ร้อยละ
1. ต้นทุนคงที่			
1.1 ค่าเสื่อมราคาเครื่องมือและอุปกรณ์		5.00	71.43
1.2 ค่าเสียโอกาสเงินลงทุน		2.00	28.57
ต้นทุนคงที่รวม		7.00	100.00
2. ต้นทุนผันแปร			
2.1 กุ้งแห้ง 450 กรัม	60.75		23.57
2.2 แครอทอบแห้ง 70 กรัม	32.06		12.44
2.3 สาหร่ายแผ่นปรุงรสอบแห้ง 50 กรัม	65.00		25.22
2.4 งาขาว 100 กรัม	11.00		4.27
2.5 งาดำ 100 กรัม	16.00		6.21
2.6 น้ำตาลทราย 30 กรัม	0.78		0.30
2.7 น้ำ	0.01		0.00
2.8 ผงปรุงรส 50 กรัม	6.13		2.38
2.9 ถูบบรรจุ 55 กรัม จำนวน 15 ถู	18.00		6.98
2.10 สติกเกอร์ฉลาก จำนวน 15 ชิ้น	22.50		8.73
2.11 ค่าไฟฟ้าเตาอบ	3.95		1.53
2.12 ค่าจ้างแรงงาน	21.56		8.37
2.13 ค่าเสียโอกาสแรงงานในครัวเรือน		10.78	
ต้นทุนผันแปรรวม	257.74	10.78	100.00
ต้นทุนรวมทั้งหมด	275.52		
ต้นทุนเงินสดรวม	257.74		
รายได้รวม (15 ถู × 35 บาท)	525.00		
กำไรสุทธิ	249.48		
กำไรเหนือต้นทุนเงินสด	267.26		
Return on Investment (ROI)	90.55%		

รายการ	มูลค่าที่เป็นเงินสด	มูลค่าที่ไม่เป็นเงินสด	ร้อยละ
ตัวชี้วัดต่อหน่วย			
ต้นทุนรวมต่อถุง	18.37		
กำไรสุทธิต่อถุง	16.63		
ราคาขายต่อถุง	35.00		
จำนวนถุงเต็มที่ทำหน่วยได้	15		
จุดคุ้มทุนโดยประมาณ (ถุง)	7.87		

จากตารางที่ 2.15 พบว่า การผลิตผงโรยข้าวรสกุ้ง ขนาด 55 กรัม มีต้นทุนรวม 275.52 บาท สามารถผลิตได้ 15 ถุง จำหน่ายถุงละ 35 บาท มีรายได้รวม 525.00 บาท และกำไรสุทธิ 249.48 บาท คิดเป็นกำไรเฉลี่ย 16.63 บาทต่อถุง โดยมีค่า ROI เท่ากับร้อยละ 90.55

ตารางที่ 2.16 ผลการวิเคราะห์ค่า ROI ของมันกุ้งปรุงรส ขนาด 150 กรัม

รายการ	มูลค่าที่เป็นเงินสด	มูลค่าที่ไม่เป็นเงินสด	ร้อยละ
1. ต้นทุนคงที่			
1.1 ค่าเสื่อมราคาเครื่องมือและอุปกรณ์		8.00	72.73
1.2 ค่าเสียโอกาสเงินลงทุน		3.00	27.27
ต้นทุนคงที่รวม		11.00	100.00
2. ต้นทุนผันแปร			
2.1 น้ำต้มกุ้ง 6,000 กรัม (ค่าเสียโอกาส)		60.00	
2.2 น้ำตาลมะพร้าว/น้ำตาลปี๊บ 250 กรัม	19.50		4.21
2.3 ข่า 30 กรัม	2.85		0.62
2.4 ตะไคร้ 20 กรัม	1.30		0.28
2.5 ใบมะกรูด 3 กรัม	1.50		0.32
2.6 น้ำมันหอย 200 กรัม	30.00		6.48
2.7 พริกไทยป่น 2 กรัม	0.94		0.20
2.8 กระปุกบรรจุ 150 กรัม	256.00		55.26
2.9 สติกเกอร์ฉลาก	48.00		10.36
2.10 LPG ใช้ในการเคี่ยว	16.92		3.65
2.11 ค่าจ้างแรงงาน	86.25		18.62
2.12 ค่าเสียโอกาสแรงงานในครัวเรือน		43.13	

รายการ	มูลค่าที่เป็นเงินสด	มูลค่าที่ไม่เป็นเงินสด	ร้อยละ
ต้นทุนผันแปรรวม	463.26	103.13	100.00
ต้นทุนรวมทั้งหมด	577.39		
ต้นทุนเงินสดรวม	463.26		
รายได้รวม	1,248.00		
กำไรสุทธิ	670.62		
กำไรเหนือต้นทุนเงินสด	784.74		
Return on Investment (ROI)	116.15%		
ตัวชี้วัดต่อหน่วย			
น้ำหนักผลิตภัณฑ์หลังเคี้ยว	4,878.75		
จำนวนกระปุกเต็มที่สามารถทำได้	32		
ต้นทุนรวมต่อกระปุก	18.04		
กำไรสุทธิต่อกระปุก	20.96		
ราคาขายต่อกระปุก	39.00		
จุดคุ้มทุนโดยประมาณ (กระปุก)	14.80		

จากตารางที่ 2.16 พบว่า การผลิตมันกุ้งปรุงรส ขนาด 150 กรัม มีต้นทุนรวม 577.39 บาท สามารถผลิตได้ 32 กระปุก จำหน่ายกระปุกละ 39 บาท มีรายได้รวม 1,248.00 บาท และกำไรสุทธิ 670.62 บาท คิดเป็นกำไรเฉลี่ย 20.96 บาทต่อกระปุก โดยมีค่า ROI เท่ากับร้อยละ 116.15

ตารางที่ 2.17 ผลการวิเคราะห์ค่า ROI ผลิตภัณฑ์ทองแผ่นกุ้งแห้ง ขนาด 75 กรัม

รายการ	มูลค่าที่เป็นเงินสด	มูลค่าที่ไม่เป็นเงินสด	ร้อยละ
1. ต้นทุนคงที่			
1.1 ค่าเสื่อมราคาเครื่องมือและอุปกรณ์		5.00	71.43
1.2 ค่าเสียโอกาสเงินลงทุน		2.00	28.57
ต้นทุนคงที่รวม		7.00	100.00
2. ต้นทุนผันแปร			
2.1 แป้งสาลีตราบัวแดง 250 กรัม	13.50		5.37
2.2 แป้งมันสำปะหลัง 250 กรัม	15.00		5.96
2.3 น้ำตาลทราย 180 กรัม	4.68		1.86
2.4 หอมแดงสับละเอียด 600 กรัม	57.00		22.66

รายการ	มูลค่าที่เป็นเงินสด	มูลค่าที่ไม่เป็นเงินสด	ร้อยละ
2.5 ไข่ไก่ 2 ฟอง	13.00		5.17
2.6 เกลือปน 1 ซ้อนชา	0.06		0.02
2.7 เนื้อกุ้งแห้งปน 24 กรัม	3.24		1.29
2.8 กระปุกบรรจุ 75 กรัม	60.00		23.85
2.9 สติกเกอร์ฉลาก	18.00		7.16
2.10 ค่าไฟฟ้าเครื่องอบ/ไมโครเวฟ	2.37		0.94
2.11 ค่าจ้างแรงงาน	64.69		25.72
2.12 ค่าเสียโอกาสแรงงานในครัวเรือน		21.56	
ต้นทุนผันแปรรวม	251.54	21.56	100.00
ต้นทุนรวมทั้งหมด	280.10		
ต้นทุนเงินสดรวม	251.54		
รายได้รวม	600.00		
กำไรสุทธิ	319.90		
กำไรเหนือต้นทุนเงินสด	348.46		
Return on Investment (ROI)	114.21%		
ตัวชี้วัดต่อหน่วย			
น้ำหนักผลิตภัณฑ์สำเร็จ	928.85		
จำนวนกระปุกเต็มที่ทำนายได้	12		
รายได้รวม	600.00		
ต้นทุนรวมต่อกระปุก	23.34		
กำไรสุทธิต่อกระปุก	26.66		
ราคาขายต่อกระปุก	50.00		
จุดคุ้มทุนโดยประมาณ (กระปุก)	5.60		

จากตารางที่ 2.17 พบว่า การผลิตผลิตภัณฑ์ทองแผ่นกุ้งแห้ง ขนาด 75 กรัม มีต้นทุนรวม 280.10 บาท สามารถผลิตได้ 12 กระปุก จำหน่ายกระปุกละ 50 บาท มีรายได้รวม 600.00 บาท และกำไรสุทธิ 319.90 บาท คิดเป็นกำไรเฉลี่ย 26.66 บาทต่อกระปุก โดยมีค่า ROI เท่ากับร้อยละ 114.21

ตารางที่ 2.18 ผลการวิเคราะห์ค่า ROI ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง ขนาด 550 มล.

รายการ	สูตรที่ 1	ร้อยละ	สูตรที่ 2	ร้อยละ	ประเภทต้นทุน
1. ต้นทุนคงที่					
1.1 ค่าเสื่อมราคาเครื่องมือและอุปกรณ์	5.00	71.43	5.00	71.43	ไม่เป็นเงินสด
1.2 ค่าเสียโอกาสเงินลงทุน	2.00	28.57	2.00	28.57	ไม่เป็นเงินสด
ต้นทุนคงที่รวม	7.00	100.00	7.00	100.00	
2. ต้นทุนผันแปร					
2.1 ค่าเสียโอกาสเปลือกกุ้ง	30.00	58.18	50.00	69.87	ไม่เป็นเงินสด
2.2 กากน้ำตาล	18.36	5.85	18.36	5.63	เงินสด
2.3 สารเร่ง พด.2	-	0.00	-	0.00	เงินสด
2.4 น้ำ / น้ำขาวข้าว	0.20	0.06	-	0.00	เงินสด
2.5 นมเปรี้ยว	-	0.00	23.50	7.21	เงินสด
2.6 ขวดบรรจุ	180.50	57.52	171.00	52.44	เงินสด
2.7 สติ๊กเกอร์ฉลาก	28.50	9.08	27.00	8.28	เงินสด
2.8 ค่าจ้างแรงงาน	86.25	27.48	86.25	26.45	เงินสด
2.9 ค่าเสียโอกาสแรงงานในครัวเรือน	21.56	41.82	21.56	30.13	ไม่เป็นเงินสด
ต้นทุนผันแปรเงินสดรวม	313.81	100.00	326.11	100.00	
ต้นทุนผันแปรไม่เป็นเงินสดรวม	51.56	100.00	71.56	100.00	
ต้นทุนรวมทั้งหมด	372.37	100.00	404.67	100.00	
ต้นทุนเงินสดรวม	313.81	84.27	326.11	80.59	
ปริมาณผลิตภัณฑ์ใช้ได้ (ลิตร)	10.58		9.91		
จำนวนขวดเต็ม 550 มล.	19.00		18.00		
รายได้รวม	1881		1782		
กำไรสุทธิ	1,508.63		1,377.33		
กำไรเหนือต้นทุนเงินสด	1,567.19		1,455.89		
ต้นทุนรวมต่อขวด	19.60		22.48		
กำไรสุทธิต่อขวด	79.40		76.52		
Return on Investment (ROI)	405.14%		340.36%		

จากตารางที่ 2.18 พบว่า ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง ขนาด 550 มล. สูตรที่ 1 มีต้นทุนรวม 372.37 บาท ผลิตได้ 19 ขวด มีรายได้รวม 1,881.00 บาท กำไรสุทธิ 1,508.63 บาท และมีค่า ROI ร้อยละ 405.14 ส่วน สูตร

ที่ 2 มีต้นทุนรวม 404.67 บาท ผลิตได้ 18 ขวด มีรายได้รวม 1,782.00 บาท กำไรสุทธิ 1,377.33 บาท และมีค่า ROI ร้อยละ 340.36

จากตาราง 2.19 การวิเคราะห์มูลค่าปัจจุบันและอัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน โดยกำหนดอัตราคิดลดร้อยละ 6.5 พบว่า ผลลัพธ์ทั้ง 5 ชนิดมีความคุ้มค่าในเชิงเศรษฐกิจ เนื่องจากทุกผลลัพธ์มีค่า มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) เป็นบวก และมีค่า อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน (BCR) มากกว่า 1 แสดงว่ามูลค่าผลประโยชน์ที่ได้รับสูงกว่ามูลค่าต้นทุนที่ลงทุนไป เมื่อพิจารณาทุกผลลัพธ์ มีค่า PVB เท่ากับ 21,684.51 บาท PVC เท่ากับ 9,952.83 บาท NPV เท่ากับ 11,731.68 บาท และ BCR เท่ากับ 2.18 สะท้อนว่าการลงทุนโดยรวมสามารถสร้างผลประโยชน์ได้ประมาณ 2.18 เท่าของต้นทุน

เมื่อพิจารณารายผลลัพธ์ พบว่า ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง มีค่า BCR สูงที่สุดเท่ากับ 4.71 แสดงถึงประสิทธิภาพในการสร้างผลตอบแทนเมื่อเทียบกับต้นทุน ขณะที่ มันกุ้งปรุงรส มีค่า NPV สูงที่สุดเท่ากับ 3,203.42 บาท รองลงมา ได้แก่ ผงข้าวผัดรสกุ้ง ทองแผ่นกุ้งแห้ง ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง และผงโรยข้าวรสกุ้ง ตามลำดับ ผลการวิเคราะห์ดังกล่าวแสดงให้เห็นว่า ผลลัพธ์ที่พัฒนาขึ้นจากกุ้งและวัสดุเหลือใช้จากกุ้งมีศักยภาพในการสร้างมูลค่าเพิ่มและสามารถนำไปพัฒนาเชิงพาณิชย์ได้ โดยเฉพาะผลลัพธ์ที่มีค่า NPV และ BCR อยู่ในระดับสูง ซึ่งสะท้อนถึงความคุ้มค่าและโอกาสในการสร้างผลตอบแทนทางเศรษฐกิจในอนาคต

ตารางที่ 2.19 ผลการวิเคราะห์มูลค่าปัจจุบันสุทธิและอัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุนของผลิตภัณฑ์

ตารางวิเคราะห์มูลค่าปัจจุบันสุทธิและอัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุนของผลิตภัณฑ์						
รายการ	ผงข้าวผัดรสกุ้ง 60 กรัม	ผงโรยข้าวรสกุ้ง 55 กรัม	มันกุ้งปรุงรส 150 กรัม	ทองแผ่นกุ้งแห้ง 75 กรัม	ปุ๋ยหมักจาก เปลือกกุ้ง 550 มล.	รวม
อัตราคิดลด	6.5%	6.5%	6.5%	6.5%	6.5%	-
ระยะเวลาคิดลด (ปี)	1	1	1	1	1	-
Discount Factor	0.938967	0.938967	0.938967	0.938967	0.938967	-
รายได้รวม / Benefit (บาท)	5,650.00	3,575.00	6,349.00	4,550.00	2,970.00	23,094.00
ราคาขายต่อหน่วย (บาท)	35.00	35.00	39.00	50.00	99.00	-
ต้นทุนรวมต่อหน่วยอ้างอิง (บาท)	18.78	18.37	18.04	23.34	21.04	-
จำนวนหน่วยเทียบเท่าที่ขายได้	161.43	102.14	162.79	91.00	30.00	-
ต้นทุนรวมประมาณการ / Cost (บาท)	3,030.96	1,876.15	2,937.35	2,124.09	631.21	10,599.77
มูลค่าปัจจุบันของรายได้รวม (PVB)	5,305.16	3,356.81	5,961.50	4,272.30	2,788.73	21,684.51
มูลค่าปัจจุบันของต้นทุนรวม (PVC)	2,845.98	1,761.64	2,758.08	1,994.45	592.68	9,952.83
มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV)	2,459.19	1,595.16	3,203.42	2,277.85	2,196.05	11,731.68
อัตราส่วนรายได้ต่อต้นทุน (BCR)	1.86x	1.91x	2.16x	2.14x	4.71x	2.18x

สรุปผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 2

1. การดำเนินงานภาพรวม กิจกรรมที่ 2 มุ่งวิเคราะห์ความต้องการของตลาด พัฒนาแบรนด์และสื่อประชาสัมพันธ์ยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ และประเมินความคุ้มค่าทางเศรษฐกิจ เพื่อให้กลุ่มผู้ผลิตกุ้งแห้งตำบลตะเสะ จังหวัดตรัง มีข้อมูลประกอบการวางแผนผลิตและจำหน่ายสินค้าอย่างเหมาะสม

2. ความสนใจของผู้บริโภคและช่องทางจำหน่าย ผลสำรวจผู้บริโภคจำนวน 100 คน พบว่ากุ้งปรุงรสได้รับความสนใจซื้อหรือทดลองมากที่สุด จำนวน 69 คน ขณะที่ร้อยละ 44 ต้องการซื้อผ่านตลาดชุมชน จึงเป็นข้อมูลสนับสนุนการนำกุ้งปรุงรสไปทดลองตลาดและให้ความสำคัญกับช่องทางจำหน่ายในพื้นที่ ทั้งนี้ ความสนใจดังกล่าวยังไม่ใช่อัตราซื้อจริง

3. ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับความน่าเชื่อถือของผู้จำหน่ายและการให้ข้อมูลคุณสมบัติวิธีใช้ และประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.65 จาก 5 คะแนน รวมทั้งต้องการขนาดบรรจุและราคาที่เหมาะสม จึงควรนำข้อมูลเหล่านี้มาพัฒนาฉลาก การสื่อสาร และรูปแบบการจำหน่ายให้ตรงกับกลุ่มเป้าหมาย

4. การพัฒนาแบรนด์และสื่อประชาสัมพันธ์ มีการอบรมการสร้างสื่อและจัดทำโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์สำหรับช่องทางออนไลน์ เพื่อให้กลุ่มผู้ผลิตสามารถนำเสนอสินค้าได้ชัดเจนและน่าสนใจ ตลอดจนมีสื่อสำหรับใช้แนะนำผลิตภัณฑ์และสนับสนุนการขยายช่องทางการตลาดต่อไป

5. การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์และใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือใช้ มีการพัฒนาผงข้าวผัดรสกุ้ง ผงโรยข้าวรสกุ้ง มันทุ้งปรุงรสทอดแผ่นกุ้งแห้ง และปุยหมักจากเปลือกกุ้ง โดยนำน้ำต้มกุ้งและเปลือกกุ้งมาใช้เป็นวัตถุดิบต่อยอด ช่วยเพิ่มความหลากหลายของสินค้าและสร้างโอกาสเพิ่มมูลค่าจากกระบวนการผลิตเดิมของชุมชน

6. การยกระดับคุณภาพด้านจุลินทรีย์ ผลตรวจตัวอย่างใหม่ของกุ้งแห้งรสจัด กุ้งแห้งลดเกลือ ผงโรยข้าว และผงข้าวผัดพบว่าจุลินทรีย์ทั้งหมดและยีสต์และราลดลงจากระดับที่เกินเกณฑ์เป็นอยู่ในเกณฑ์เปรียบเทียบกับของรายงาน สะท้อนคุณภาพที่ดีขึ้นในรายการดังกล่าว อย่างไรก็ตาม ต้องตรวจสอบหน่วย วิธีทดสอบ และเกณฑ์อ้างอิงให้ครบถ้วนก่อนยืนยันว่าผ่านมาตรฐานทุกรายการ

7. คุณภาพน้ำหมักจากเปลือกกุ้ง ผลวิเคราะห์พบว่าไนโตรเจนและโพแทสเซียมรวมกันมีค่าร้อยละ 2.34 ซึ่งผ่านเกณฑ์ธาตุอาหารรวมเบื้องต้น แต่อินทรีย์วัตถุมีค่าร้อยละ 8.61 ต่ำกว่าเกณฑ์อ้างอิงร้อยละ 10 จึงควรปรับสัดส่วนวัตถุดิบต่อปริมาณน้ำ ควบคุมกระบวนการผลิต และตรวจวิเคราะห์ซ้ำเพื่อพัฒนาคุณภาพให้เหมาะสม

8. ความพึงพอใจและความรู้ของผู้เข้าร่วม ผู้ตอบแบบประเมินจำนวน 15 คนมีความพึงพอใจโดยรวมหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมเฉลี่ย 4.61 จาก 5 คะแนน ส่วนคะแนนความรู้ความเข้าใจเพิ่มจาก 3.08 ก่อนอบรมเป็น 4.39 หลังอบรม หรือเพิ่มขึ้น 1.31 คะแนน แสดงถึงการตอบรับที่ดีและแนวโน้มความรู้ที่เพิ่มขึ้น โดยควรติดตามการนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติจริงเพิ่มเติม

9. ต้นทุนและผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์ ผลการวิเคราะห์พบว่าทุกผลิตภัณฑ์มีกำไรเป็นบวกภายใต้ต้นทุนและราคาจำหน่ายที่ใช้คำนวณ โดยกุ้งปรุงรสมีอัตราผลตอบแทนตามรายงานสูงที่สุดในกลุ่มอาหาร ร้อยละ 116.15 และมีกำไรสุทธิต่อหน่วย 20.96 บาท จึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพสำหรับทดลองขยายตลาด โดยต้องพิจารณาความต้องการซื้อและค่าใช้จ่ายจำหน่ายร่วมด้วย

10. ความคุ้มค่าและแนวทางต่อยอด การประเมินในรอบเวลา 1 ปี ณ อัตราคิดลดร้อยละ 6.5 พบมูลค่าปัจจุบันสุทธิ 11,731.68 บาท และอัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน 2.18 หมายถึงต้นทุนทุก 1 บาทให้ผลประโยชน์ในมูลค่าปัจจุบันประมาณ 2.18 บาทตามสมมติฐานที่ใช้ ผลดังกล่าวสะท้อนศักยภาพความคุ้มค่า โดยควรติดตามยอดขาย กำไร และรายได้ของสมาชิกจริงเพื่อประเมินผลที่เกิดขึ้นต่อชุมชนในระยะต่อไป

ตอนที่ 2 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

- อยากให้มีโครงการแบบนี้ในทุก ๆ ปี
- ยอดเยี่ยม
- ขอขอบคุณอาจารย์จาก มทร.ที่มาให้ความรู้ และสนับสนุนอุปกรณ์การแปรรูปอาหารทะเล ให้ทางกลุ่มได้มีการผลิต

สินค้าที่มีคุณภาพ เป็นที่พึงพอใจแก่ลูกค้า ขอขอบคุณมากๆค่ะ

- เป็นโครงการที่ดีมาก
- ช่วยให้กลุ่มเดินต่อไปอย่างมีประสิทธิภาพ
- อยากทราบการเก็บปลาสดที่ทำให้ถุงไม่โป่ง เวลาเก็บไว้ที่อุณหภูมิปกติ
- ขอให้หน่วยงานนี้ติดตามแบบนี้อยู่ตลอด
- ขอขอบคุณที่มีสิ่งดี ๆ เข้ามาในชุมชน

บทที่ 3

สรุปผลการดำเนินงาน

3.1 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม

ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ค่าเป้าหมายในแต่ละปี (3 ปี) ของผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี					
		ปีที่ 1		ปีที่ 2		ปีที่ 3	
		แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	20	✓	15		15	
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้ เทคโนโลยี)	เรื่อง	4	✓	3		3	
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	5	✓	4		4	
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	✓	80		80	
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	20	✓	15		15	
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1	✓	1		1	
7. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ต้องได้รับรองมาตรฐาน	ผลิตภัณฑ์	-	-	1		1	

3.2 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในงบประมาณ พ.ศ. 2569 (ปีที่ 3)

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมาย	
		แผน	ผล
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	15	15
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้ เทคโนโลยี)	เรื่อง	3	3
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	4	4
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	>80

5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	15	15
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1	
7. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ต้องได้รับรองมาตรฐาน	ผลิตภัณฑ์	1	1

3.3 ผลผลิต/ผลลัพธ์/ผลกระทบ

1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี จำนวน 15 คน

2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)

- สูตรและกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ 5 ชนิด ได้แก่ มั่นกึ่งปรุงรส ทองแผ่นผสมกึ่ง ผงผัดข้าวรสกึ่ง ผงโรยข้าว และปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง

3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ พึงพอใจรวม ระดับร้อยละ 92.20

โดยมีความพึงพอใจของผู้เข้าอบรม ความพึงพอใจต่อเนื้อหาและข้อมูลที่ได้รับ ผลการประเมินโครงการอบรมโดยใช้เกณฑ์การจัดระดับคะแนนเฉลี่ย 5 ระดับ (เริ่มตั้งแต่ 1.00–1.80 ในระดับน้อยที่สุด ไปจนถึง 4.31–5.00 ในระดับมากที่สุด) แสดงให้เห็นถึงการพัฒนาด้านความรู้ความเข้าใจของผู้เข้าร่วมอย่างชัดเจนในภาพรวมทุกกิจกรรมของโครงการ โดยมีคะแนนเฉลี่ยก่อนการอบรมอยู่ที่ 3.08 (ระดับปานกลาง) และเพิ่มสูงขึ้นเป็น 4.39 (ระดับมากที่สุด) หลังได้รับการอบรม ในขณะเดียวกัน ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรมก็อยู่ในระดับมากที่สุดเช่นเดียวกัน ทั้งในส่วนของความพึงพอใจภาพรวมตามด้านต่าง ๆ ทั้งหมดซึ่งมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.49 และความพึงพอใจภาพรวมทั้งหมดหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมที่สูงถึง 4.61 สะท้อนให้เห็นว่าโครงการนี้ประสบความสำเร็จเป็นอย่างมากในการยกระดับความรู้และสร้างความพึงพอใจสูงสุดแก่ผู้เข้าร่วม

3.2.1 ผลผลิตของโครงการจากการดำเนินกิจกรรม ประกอบด้วย

1. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ มั่นกึ่งปรุงรส ทองแผ่นผสมกึ่ง ผงผัดข้าวรสกึ่ง ผงโรยข้าว และปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง โดยใช้กุ้งแห้งและเศษเหลือจากกระบวนการผลิตเป็นวัตถุดิบในการเพิ่มมูลค่า

2. สูตรและขั้นตอนการผลิตสำหรับถ่ายทอดให้ชุมชน ครอบคลุมการเตรียมวัตถุดิบ การแปรรูป การบรรจุ และการเก็บรักษา เพื่อให้สมาชิกนำไปฝึกปฏิบัติและต่อยอดการผลิต

3. สมาชิกชุมชนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้และฝึกปฏิบัติ ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ และการใช้ประโยชน์จากเศษเหลือ

4. บรรจุภัณฑ์และแนวทางการบรรจุผลิตภัณฑ์ พร้อมตัวอย่างขนาดบรรจุและราคาจำหน่ายสำหรับประกอบการพัฒนาสินค้าของกลุ่ม

5. ข้อมูลผลการวิเคราะห์คุณภาพและการสำรวจตลาด สำหรับใช้ปรับปรุงผลิตภัณฑ์และวางแผนการจำหน่ายให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค

6. รายงานการประเมินผลทางเศรษฐกิจและสังคม สำหรับประกอบการประเมินความคุ้มค่าและวางแผนพัฒนาธุรกิจชุมชนอย่างต่อเนื่อง

3.2.2 ผลลัพธ์

จากการดำเนินโครงการทำให้กลุ่มผู้ผลิตกุ้งแห้งชุมชนบ้านตะเสะมีความรู้และทักษะในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่ามากขึ้น โดยสามารถนำวัตถุดิบและเศษเหลือจากการผลิตมาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ 5 ชนิด ได้แก่ มันกุ้งปรุงรส ทองแผ่นผสมกุ้ง ผงผักข้าวรสกุ้ง ผงโรยข้าว และปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง พร้อมได้รับแนวทางปรับปรุงกระบวนการผลิต สุขลักษณะ และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม การวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์และการสำรวจตลาดช่วยให้กลุ่มมีข้อมูลประกอบการพัฒนาสินค้าให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค ขณะที่การประเมินผลทางเศรษฐกิจและสังคมเป็นข้อมูลสำหรับวางแผนดำเนินธุรกิจและติดตามความคุ้มค่าของการพัฒนา นอกจากนี้ การมีส่วนร่วมของสมาชิกยังส่งเสริมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และความร่วมมือภายในกลุ่ม เกิดแนวทางเพิ่มมูลค่าผลผลิต ลดการทิ้งเศษเหลือ และเพิ่มโอกาสสร้างรายได้จากสินค้าที่หลากหลายขึ้น เป็นพื้นฐานในการพัฒนาธุรกิจชุมชนที่เชื่อมโยงการสร้างอาชีพกับความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างต่อเนื่อง

3.2.3 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ

(1) ผลกระทบทางเศรษฐกิจ

จากตาราง 2.19 การวิเคราะห์มูลค่าปัจจุบันและอัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน โดยกำหนดอัตราคิดลดร้อยละ 6.5 พบว่า ผลิตภัณฑ์ทั้ง 5 ชนิดมีความคุ้มค่าในเชิงเศรษฐกิจ เนื่องจากทุกผลิตภัณฑ์มีค่า มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) เป็นบวก และมีค่า อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน (BCR) มากกว่า 1 แสดงว่ามูลค่าผลประโยชน์ที่ได้รับสูงกว่ามูลค่าต้นทุนที่ลงทุนไป เมื่อพิจารณารวมทุกผลิตภัณฑ์ มีค่า PVB เท่ากับ 21,684.51 บาท PVC เท่ากับ 9,952.83 บาท NPV เท่ากับ 11,731.68 บาท และ BCR เท่ากับ 2.18 สะท้อนว่าการลงทุนโดยรวมสามารถสร้างผลประโยชน์ได้ประมาณ 2.18 เท่าของต้นทุน

3.9 การวิเคราะห์ทางการเงินของการผลิตกุ้งแห้ง

-กลุ่มมีรายได้มากขึ้น และขยายตลาดกว้างขึ้น พร้อมมีข้อมูลด้านคุณภาพและความต้องการของผู้บริโภค สำหรับวางแผนพัฒนาสินค้าและธุรกิจของกลุ่ม

-ลดการสูญเสียวัตถุดิบในกระบวนการผลิต และใช้ประโยชน์จากเศษเหลือสร้างเป็นสินค้าได้หลากหลาย ขายได้เพิ่มรายได้มากขึ้น

(2) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม จากการดำเนินงานวิจัยส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงมิติทางสังคม ได้แก่

2.1) กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะและเครือข่ายเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และร่วมกัน เป็นเครือข่ายคนจับกุ้ง คนขายกุ้ง คนรับซื้อ คนแปรรูป เครือข่ายร้านของฝากรู้จักกันและร่วมธุรกิจกัน

2.2) กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะและชุมชนมีแนวทางนำน้ำต้มกุ้งและเปลือกกุ้งกลับมาใช้ประโยชน์เป็นผลิตภัณฑ์อาหารและปุ๋ยหมัก ช่วยลดการทิ้งเศษเหลือและโอกาสเกิดมลภาวะในพื้นที่ ส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและความตระหนักในการดูแลสิ่งแวดล้อมของชุมชน

2.3) เกิดความภาคภูมิใจในการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปสัตว์น้ำ ทำให้สามารถผลิตได้อย่างต่อเนื่อง เมื่อมีออร์เดอร์

2.4) มีการรวมกลุ่มกันเพื่อสร้างอาชีพเสริมที่อยู่บนฐานทรัพยากรในพื้นที่ ใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นที่มีความอุดมมาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ

2.5) ชุมชนมีความเข้มแข็งสามารถพึ่งพาตนเองได้ ไม่เกิดการเคลื่อนย้ายแรงงานออกนอกพื้นที่ เกิดการรวมกลุ่มทำงาน การจัดการของเสียเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และการลดของเสียจากกระบวนการผลิต

(3) ผลกระทบด้านสังคม

จากการดำเนินงานวิจัยส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงมิติทางสิ่งแวดล้อมได้แก่ หน่วยงาน อบต.ลดต้นทุนในการดูแลสภาพแวดล้อมของชุมชนในการกำจัดกลิ่นและของเสียจากกระบวนการผลิต เศษเหลือที่มีโอกาสเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ มีการใช้วัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพลดของเสียในกระบวนการผลิต ในกระบวนการผลิตกุ้งแห้งไม่มีเศษเหลือที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

3.4 สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (ตั้งแต่ปีแรก – ปีปัจจุบัน) และที่ไม่สามารถดำเนินการได้ตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (พร้อมระบุเหตุผลและแนวทางการดำเนินงานในปีต่อไป)

กิจกรรมที่บรรลุตามเป้าหมายที่วางไว้

- ปีที่ 1 (พ.ศ. 2567.) สามารถดำเนินการได้ตามแผนการดำเนินงานของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 ศึกษาความต้องการของลูกค้าและแนวโน้มการบริโภคสินค้าสดเค็มในตลาด

กิจกรรมที่ 2 พัฒนาการบริหารจัดการวัตถุดิบ/ถ่ายทอดองค์ความรู้ในด้านกระบวนการผลิต การใช้ปริมาณเกลือและส่วนผสมที่เหมาะสม/ การผลิตที่ถูกต้องลักษณะ/การติดตามงาน

กิจกรรมที่ 3 ถ่ายทอดความรู้ในการนำเทคโนโลยีมาใช้ ในการตาก ใช้เทคโนโลยีในการอบ เทคโนโลยีการกะเทาะเปลือกต้นแบบ/การตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มตรวจคุณภาพทางด้านเคมี จุลชีววิทยา ด้านกายภาพของผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง

กิจกรรมที่ 4 ถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการบรรจุ การยืดอายุการเก็บรักษา การออกแบบฉลากสินค้า แปรนตร์ผลิตภัณฑ์ อบรมเชิงปฏิบัติการ/ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม

- ปีที่ 2 (พ.ศ. 2568.) สามารถดำเนินการได้ตามแผนการดำเนินงานของโครงการ

กิจกรรมที่ ๑ การถ่ายทอดองค์ความรู้การใช้ตู้ตากุ้งแห้งพลังงานแสงอาทิตย์และเครื่องกะเทาะเปลือกอัตโนมัติ

กิจกรรมที่ ๒ การเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐานและการตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้านต่างๆ

กิจกรรมที่ 3 การพัฒนากลยุทธ์การตลาดในการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย/การสร้างสื่อส่งเสริมทางการตลาด

กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมถอดบทเรียน ประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ และประเมินสัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น

- ปีที่ 3 (พ.ศ. 2569) สามารถดำเนินการได้ตามแผนการดำเนินงานของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมพัฒนาเครือข่ายธุรกิจเพื่อสังคมด้านอาหารทะเลอย่างยั่งยืน (Blue Community Network)

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมการวิเคราะห์ตลาด การยกระดับผลิตภัณฑ์และการประเมินผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคมของกลุ่มผู้ผลิตกุ้งแห้ง

3.5 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ

ปีงบประมาณ (พ.ศ.)	งบประมาณที่ ได้รับการ สนับสนุน (บาท)	งบประมาณที่ใช้ จ่าย (บาท)	งบประมาณ คงเหลือ (บาท)	หมายเหตุ
2567	178,000	178,000	-	
2568	162,600	162,600	-	
2569	166,000	166,000	-	
รวม	506,600	560,600	-	

3.6 สรุปผลการดำเนินงาน

กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมพัฒนาเครือข่ายธุรกิจเพื่อสังคมด้านอาหารทะเลอย่างยั่งยืน (Blue Community Network) (งบประมาณ 114,200 บาท)

โครงการได้สร้างความร่วมมือระหว่างผู้จับกุ้ง ผู้รับซื้อ ผู้แปรรูป ผู้จำหน่าย และภาคีเครือข่ายในตำบลตะเสะ พร้อมจัดทำฐานข้อมูลห่วงโซ่อุปทานเพื่อสนับสนุนการวางแผนวัตถุดิบและการผลิต โดยสำรวจชาวประมงพื้นบ้าน 11 ราย มีปริมาณจับกุ้งหัวเขียวรวม 48,885 กิโลกรัม มูลค่า 2,933,100 บาท ผู้รับซื้อกุ้งสด 4 ราย มีปริมาณรับซื้อรวม 60,133 กิโลกรัม มูลค่า 3,607,980 บาท และผู้แปรรูปกุ้งแห้ง 7 ราย ใช้กุ้งสดรวม 2,579 กิโลกรัม สามารถผลิตกุ้งแห้งได้ประมาณ 492.4 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่าจำหน่ายประมาณ 393,920 บาท ทั้งนี้ ข้อมูลแต่ละกลุ่มสะท้อนกิจกรรมในแต่ละช่วงของห่วงโซ่อุปทาน จึงไม่นำมูลค่ามารวมเป็นรายได้ทั้งหมด

ของโครงการ นอกจากนี้ ได้ถ่ายทอดความรู้และฝึกปฏิบัติการใช้ประโยชน์จากเศษเหลือและวัตถุดิบกุ้งเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ 5 ชนิด ได้แก่ มันทิ้งปรุงรส ปุ๋ยหมักชีวภาพจากเปลือกกุ้ง ทองแผ่นผสมกุ้ง ผงผัดข้าวรสกุ้ง และผงโรยข้าวรสกุ้ง ส่งผลให้สมาชิกมีทักษะด้านการแปรรูป การจัดการสุขลักษณะ การบรรจุ และการคำนวณต้นทุนเพิ่มขึ้น พร้อมมีแนวทางนำเศษเหลือกลับมาใช้ประโยชน์ ลดการทิ้งของเสียสู่สิ่งแวดล้อมชายฝั่ง และต่อยอดผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่ชุมชน

กิจกรรมที่ 2

การวิเคราะห์ตลาด การยกระดับผลิตภัณฑ์ และการประเมินผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคมของกลุ่มผู้ผลิตกุ้งแห้ง ภายใต้งบประมาณ 51,800 บาท ได้สำรวจพฤติกรรมและความต้องการของผู้บริโภคจำนวน 100 คน พบว่ามันทิ้งปรุงรสได้รับความสนใจสูงสุด รองลงมาคือ ผงโรยข้าวรสกุ้งและกุ้งแห้งสูตรลดเค็ม โดยผู้บริโภคต้องการซื้อผ่านตลาดชุมชนหรือตลาดท้องถิ่นมากที่สุด และให้ความสำคัญกับความน่าเชื่อถือของผู้จำหน่ายและการสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์อย่างชัดเจน รวมทั้งต้องการผลิตภัณฑ์สูตรไม่เติมผงชูรส มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน และลดการเติมเกลือ ข้อมูลดังกล่าวเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และวางแผนการตลาดของกลุ่ม พร้อมกันนี้ ได้จัดอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ และจัดทำโปสเตอร์กับสื่อดิจิทัลสำหรับเผยแพร่ผ่าน Facebook, TikTok และงานแสดงสินค้า เพื่อเพิ่มโอกาสเข้าถึงผู้บริโภค

ด้านการยกระดับคุณภาพ ผลตรวจวิเคราะห์ที่รายงานแสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์อาหารหลังการพัฒนามีคุณภาพทางจุลชีววิทยาดีขึ้น โดยกุ้งแห้งรสจัดและกุ้งแห้งลดเกลือมีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดลดลงจากระดับ (10^7 – 10^8) เหลือ (9.2×10^4 – 9.2×10^5 CFU/g) โคโลนีต่อกรัม ส่วนผงโรยข้าวรสกุ้ง ผงข้าวผัดรสกุ้ง ทองแผ่นรสกุ้ง และมันทิ้งปรุงรส มีผลตรวจผ่านเกณฑ์อ้างอิงที่ใช้เปรียบเทียบกับรายการที่รายงาน และไม่พบเชื้อ *Salmonella* ในตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารที่ตรวจ ทั้งนี้ ผลตรวจวิเคราะห์ปริมาณจุลินทรีย์แต่ละชนิดเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหาร แต่ มิใช่การได้รับใบรับรอง มผช. หรือการอนุญาตจาก ออย. สำหรับปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง พบไนโตรเจนร้อยละ 1.05 โพแทสเซียมร้อยละ 1.29 และอัตราส่วนคาร์บอนต่อไนโตรเจน 4.75:1

ด้านเศรษฐกิจ ผลการวิเคราะห์ตามสมมติฐานในรอบเวลา 1 ปี ณ อัตราคิดลดร้อยละ 6.5 พบว่าผลิตภัณฑ์ทั้ง 5 ชนิดมีมูลค่าปัจจุบันสุทธิเป็นบวกและอัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุนมากกว่า 1 โดยมีมูลค่าปัจจุบันสุทธิรวม 11,731.68 บาท และอัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุนรวม 2.18 เท่า สะท้อนศักยภาพในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ภายใต้ต้นทุนและยอดจำหน่ายที่ใช้วิเคราะห์ ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้งมีอัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุนสูงสุด ขณะที่มันทิ้งปรุงรสมีมูลค่าปัจจุบันสุทธิสูงสุด ด้านการพัฒนาศักยภาพสมาชิก คะแนนความรู้ความเข้าใจเรื่องการวิเคราะห์ตลาดเพิ่มขึ้นจาก 3.23 เป็น 4.44 คะแนน และความพึงพอใจโดยรวมอยู่ที่ 4.61 คะแนน จากคะแนนเต็ม 5 ผลการดำเนินงานจึงช่วยเพิ่มความพร้อมของกลุ่มในการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ การประชาสัมพันธ์ และการบริหารต้นทุน เพื่อสร้างโอกาสเพิ่มรายได้จากการใช้ทรัพยากรกุ้งอย่างคุ้มค่า

ภาคผนวก ก

ภาคผนวก ก-1

ใบลงทะเบียนเข้าร่วม

โครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล
ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง”

กิจกรรมที่ ๑ กิจกรรมพัฒนาเครือข่ายธุรกิจเพื่อสังคมด้านอาหารทะเลอย่างยั่งยืน (Blue Community Network)

ในวันที่ ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๔ เวลา ๐๘.๓๐ – ๑๗.๐๐ น.

ณ กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
๑.	นาง ลาดารล จิตรธิชา	ลาดารล	
๒.	น.ส. สุจิตาทิพย์ ลือสัน	สุจิตาทิพย์	
๓.	ดอดาอ ชูสงวน	ดอดาอ	
๔.	ไพสิณ ไพธรรทอง	ไพสิณ	
๕.	นฤมล ชื่นแก้ว	นฤมล	
๖.	เอกฉัตร ชื่นแก้ว	เอกฉัตร	
๗.	น.ส. นิตยากรณ อธิษฐาน	นิตยากรณ	
๘.	น.ส. สรวิชา เพชรทอง	สรวิชา	
๙.	เอก กิยา เนติธรรม	เอก	
๑๐.	น.ส. สรวิชา ชื่นแก้ว	สรวิชา	
๑๑.	นาง ช่อ ชื่นแก้ว	ช่อ	
๑๒.	นางเสียม ชื่นแก้ว	เสียม	
๑๓.	น.ส. นิตยากรณ อธิษฐาน	นิตยากรณ	
๑๔.	นาง นฤมล ชื่นแก้ว	นฤมล	
๑๕.	น.ส. อธิษฐาน เพชรทอง	อธิษฐาน	
๑๖.	นางชมนก ชื่นแก้ว	ชมนก	
๑๗.	น.ส. ศัทธาธิ์ ชื่นแก้ว	ศัทธาธิ์	
๑๘.	นางอุษณา นิลดำ	อุษณา	
๑๙.	น.ส. อธิษฐาน เพชรทอง	อธิษฐาน	
๒๐.	นางละออง นิลดำ	ละออง	

ภาคผนวก ก-2

แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์
กึ่งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง
(ทองแผ่นกึ่งแห้ง)

แบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยโครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กึ่งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง” ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง จัดทำขึ้นเพื่อประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม

ดังนั้นจึงขอความร่วมมือจากทุกท่านกรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์และสอดคล้องกับความเป็นจริงมากที่สุด ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบมาจะไม่มีผลกระทบใดๆ ต่อท่านทั้งสิ้น ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

คำชี้แจง: แบบสอบถามชุดนี้มี 6 ส่วน ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

☐ หญิง

☐ ชาย

☐ อื่น ๆ

2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 30 ปี

☐ 31-40 ปี

☐ 41-50 ปี

☐ มากกว่า 50 ปี

3. อาชีพ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ แปรรูปอาหารทะเล

☐ เกษตรกร/ประมง

☐ ผู้ประกอบการ

☐ อื่น ๆ (ระบุ): _____

ส่วนที่ 2: ความพึงพอใจต่อการอบรม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. เนื้อหาการอบรมมีความน่าสนใจและสอดคล้องกับความต้องการของชุมชน					
2. เนื้อหามีความชัดเจน เข้าใจง่าย					
3. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากเศษกึ่งแห้งอย่างเหมาะสม					

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
4. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าของเศษเหลือจากกระบวนการผลิตกึ่งแห้ง					
5. วิทยากรมีความรู้และความเชี่ยวชาญในเนื้อหาที่ถ่ายทอด					
6. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการผลิตของแผ่นกึ่งแห้งได้ชัดเจน					
7. วิทยากรเปิดโอกาสให้ซักถามและตอบข้อสงสัยได้อย่างชัดเจน					
8. ได้ฝึกปฏิบัติจริงในทุกขั้นตอนการผลิต					
9. วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบมีความเพียงพอ					
10. ระยะเวลาในการฝึกปฏิบัติมีความเหมาะสม					
11. สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการผลิตได้ด้วยตนเอง					

ส่วนที่ 3: การนำไปใช้ประโยชน์

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. สามารถนำความรู้ไปใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนหรือชุมชนได้					
2. สามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายและสร้างรายได้ได้					
3. สามารถลดปริมาณของเสียจากกระบวนการผลิตกึ่งแห้งได้					
4. สามารถนำความรู้ไปถ่ายทอดให้สมาชิกในครอบครัวหรือคนในชุมชนได้					
5. สามารถนำความรู้ไปพัฒนาเป็นกิจกรรมหรืออาชีพเสริมของครัวเรือนได้					
6. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ให้เหมาะสมกับบริบทและทรัพยากรของชุมชนได้					
7. สามารถนำความรู้ไปส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าได้					

ส่วนที่ 4: การพัฒนาผลิตภัณฑ์และรายได้

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ผลิตภัณฑ์ทองแผ่นกึ่งแห้งมีความน่าสนใจและมีโอกาสทางการตลาด					
2. การแปรรูปเศษกึ่งแห้งช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับของเหลือจากการผลิต					
3. ท่านมีความสนใจที่จะผลิตทองแผ่นกึ่งแห้งเพื่อสร้างรายได้เสริม					
4. สามารถคำนวณต้นทุนและกำไรของผลิตภัณฑ์ได้					
5. มีความเข้าใจเรื่องบรรจุภัณฑ์					
6. ท่านเชื่อว่าผลิตภัณฑ์นี้สามารถเป็นสินค้าเด่นของชุมชนได้					
7. โดยภาพรวม ท่านมีความพึงพอใจต่อการอบรมครั้งนี้					

ส่วนที่ 5: ความชอบในสูตรต้นแบบและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ทองแผ่นกึ่งแห้ง

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. รสชาติโดยรวมอร่อย					
2. สีของผลิตภัณฑ์น่ารับประทาน					
3. กลิ่นของผลิตภัณฑ์น่ารับประทาน					
4. ความกรอบของผลิตภัณฑ์เหมาะสม					
5. ความเค็มอยู่ในระดับที่เหมาะสม					
6. ความหวานอยู่ในระดับที่เหมาะสม					
7. ขนาดของผลิตภัณฑ์เหมาะสม					
8. บรรจุภัณฑ์สามารถปกป้องผลิตภัณฑ์ได้ดี					
9. บรรจุภัณฑ์สะดวกต่อการพกพาและจัดเก็บ					
10. ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์โดยรวม					

ส่วนที่ 6: ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

1. สิ่งที่ท่านชอบมากที่สุดเกี่ยวกับทองแผ่นกึ่งแข็ง คือ

.....

2. สิ่งที่ต้องปรับปรุงเกี่ยวกับรสชาติ

.....

3. สิ่งที่ต้องปรับปรุงเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์

.....

4. ท่านคิดว่าผลิตภัณฑ์นี้ควรจำหน่ายในราคา _____ บาท ต่อบรรจุภัณฑ์

5. หากนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่าย ท่านมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมอย่างไร

.....

6. ท่านมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในการพัฒนา/ปรับปรุงกิจกรรมนี้ หรือต้องการในอนาคตหรือไม่

.....

.....

.....

.....

.....

**แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์
กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง
(ป้อน้ำหนักจากเปลือกกุ้ง)**

แบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยโครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง” ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง จัดทำขึ้นเพื่อประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม

ดังนั้นจึงขอความร่วมมือจากทุกท่านกรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์และสอดคล้องกับความเป็นจริงมากที่สุด ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบมาจะไม่มีการเผยแพร่ใดๆ ต่อท่านทั้งสิ้น ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

คำชี้แจง: แบบสอบถามชุดนี้มี 6 ส่วน ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

☐ หญิง

☐ ชาย

☐ อื่น ๆ

2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 30 ปี

☐ 31-40 ปี

☐ 41-50 ปี

☐ มากกว่า 50 ปี

3. อาชีพ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ แปรรูปอาหารทะเล

☐ เกษตรกร/ประมง

☐ ผู้ประกอบการ

☐ อื่น ๆ (ระบุ): _____

ส่วนที่ 2: ความพึงพอใจต่อการอบรม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. เนื้อหาการอบรมมีความน่าสนใจและสอดคล้องกับความต้องการของชุมชน					
2. เนื้อหามีความชัดเจน เข้าใจง่าย					
3. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากเปลือกกุ้งอย่างเหมาะสม					
4. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าของเศษเหลือจากกระบวนการผลิตกุ้งแห้ง					

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
5. วิทยากรมีความรู้และความเชี่ยวชาญในเนื้อหาที่ถ่ายทอด					
6. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการผลิตปุ๋ยน้ำหมักได้ชัดเจน					
7. วิทยากรเปิดโอกาสให้ซักถามและตอบข้อสงสัยได้อย่างชัดเจน					
8. ได้ฝึกปฏิบัติจริงในทุกขั้นตอนการผลิต					
9. วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบมีความเพียงพอ					
10. ระยะเวลาในการฝึกปฏิบัติมีความเหมาะสม					
11. สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการผลิตได้ด้วยตนเอง					

ส่วนที่ 3: การนำไปใช้ประโยชน์

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. สามารถนำความรู้ไปใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ในด้านเกษตร ทำเป็นปุ๋ยใช้เองในบ้าน					
2. สามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายได้					
3. สามารถลดปริมาณของเสียจากกระบวนการผลิตกึ่งแห้งได้					
4. สามารถประยุกต์ใช้กับวัตถุดิบเหลือใช้ชนิดอื่นได้					

ส่วนที่ 4: การพัฒนาผลิตภัณฑ์และรายได้

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ผลิตภัณฑ์ปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้งมีความน่าสนใจและมีโอกาสทางการตลาด (ขายได้)					
2. ผลิตภัณฑ์มีโอกาสทางการตลาดเพิ่มขึ้น					
3. ปุ๋ยน้ำหมักจากเปลือกกุ้งสามารถเพิ่มมูลค่าของเสียได้					
4. สามารถคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ได้					

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
5. มีความเข้าใจเรื่องบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า					
6. ท่านเชื่อว่าผลิตภัณฑ์นี้สามารถเป็นสินค้าทำให้เกิดรายได้แก่ชุมชนได้					
7. โดยภาพรวม ท่านมีความพึงพอใจต่อการอบรมครั้งนี้					

ส่วนที่ 5: ความชอบในสูตรต้นแบบและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ปุยน้ำหมัก

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ประโยชน์ในรสชาติโดยรวมอร่อย					
2. สีเป็นสีของน้ำหมัก					
3. กลิ่นของของน้ำหมักจากเปลือกกุ้งมีความเหมาะสม					
4. ความเข้มข้นของปุยมีความเหมาะสม					
5. บรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม					
6. รูปแบบบรรจุภัณฑ์มีความทันสมัย					
7. การออกแบบสีและกราฟิกของบรรจุภัณฑ์ดึงดูดความสนใจ					
8. ข้อมูลผลิตภัณฑ์ชัดเจน					
9. ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์โดยรวม					

ส่วนที่ 6: ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

1. ท่านมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในการพัฒนา/ปรับปรุงกิจกรรมนี้ หรือต้องการในอนาคตหรือไม่

.....

.....

.....

**แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์
กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง
(ผองข้าวมัด และผองโรยข้าวรสกุ้ง)**

แบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยโครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง” ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง จัดทำขึ้นเพื่อประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม

ดังนั้นจึงขอความร่วมมือจากทุกท่านกรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์และสอดคล้องกับความเป็นจริงมากที่สุด ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบมาจะไม่มีการเผยแพร่ใดๆ ต่อท่านทั้งสิ้น ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

คำชี้แจง: แบบสอบถามชุดนี้มี 6 ส่วน ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

☐ หญิง

☐ ชาย

☐ อื่น ๆ

2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 30 ปี

☐ 31-40 ปี

☐ 41-50 ปี

☐ มากกว่า 50 ปี

3. อาชีพ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ แปรรูปอาหารทะเล

☐ เกษตรกร/ประมง

☐ ผู้ประกอบการ

☐ อื่น ๆ (ระบุ): _____

ส่วนที่ 2: ความพึงพอใจต่อการอบรม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. เนื้อหาการอบรมมีความน่าสนใจและสอดคล้องกับความต้องการของชุมชน					
2. เนื้อหามีความชัดเจน เข้าใจง่าย					
3. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากหัวและเปลือกกุ้งอย่างเหมาะสม					
4. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าของเศษเหลือจากกระบวนการผลิตกุ้งแห้ง					

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
5. วิทยากรมีความรู้และความเชี่ยวชาญในเนื้อหาที่ถ่ายทอด					
6. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการผลิตผงข้าวผัด และผงโรยข้าวรสกุ้งได้ชัดเจน					
7. วิทยากรเปิดโอกาสให้ซักถามและตอบข้อสงสัยได้อย่างชัดเจน					
8. ได้ฝึกปฏิบัติจริงในทุกขั้นตอนการผลิต					
9. วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบมีความเพียงพอ					
10. ระยะเวลาในการฝึกปฏิบัติมีความเหมาะสม					
11. สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการผลิตได้ด้วยตนเอง					

ส่วนที่ 3: การนำไปใช้ประโยชน์

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. สามารถนำความรู้ไปใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนและชุมชนได้					
2. สามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายและสร้างรายได้ได้					
3. สามารถลดปริมาณของเสียจากกระบวนการผลิตกึ่งแห้งได้					
4. สามารถนำความรู้ไปถ่ายทอดให้สมาชิกในครอบครัวหรือคนในชุมชนได้					
5. สามารถนำความรู้ไปพัฒนาเป็นกิจกรรมหรืออาชีพเสริมของครัวเรือนได้					
6. สามารถระยุกต์ใช้ความรู้ให้เหมาะสมกับบริบทและทรัพยากรของชุมชนได้					
7. สามารถนำความรู้ไปส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าได้					

ส่วนที่ 4: การพัฒนาผลิตภัณฑ์และรายได้

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ผลิตภัณฑ์ผงข้าวผัด และผงโรยข้าวรสกุ้งมีความน่าสนใจและมีโอกาสทางการตลาด					
2. การแปรรูปหัวและเปลือกกุ้งช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับของเหลือจากการผลิต					
3. มีความสนใจที่จะผลิตผงข้าวผัด และผงโรยข้าวรสกุ้งเพื่อสร้างรายได้เสริม					
4. ท่านสามารถเตรียมวัตถุดิบ (การอบแห้งและบดละเอียด) ได้					
5. ท่านเชื่อว่าผลิตภัณฑ์นี้สามารถเป็นสินค้าเด่นของชุมชนได้					
6. โดยภาพรวม ท่านมีความพึงพอใจต่อการอบรมครั้งนี้					

ส่วนที่ 5: ความชอบในสูตรต้นแบบและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ผงข้าวผัด และผงโรยข้าวรสกุ้ง

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ผงข้าวผัด					
1. สีของผลิตภัณฑ์น่ารับประทาน					
2. กลิ่นหอมของกุ้งมีความเหมาะสม					
3. รสชาติกลมกล่อม					
4. ความละเอียดของผงเหมาะสม					
5. ละลายและคลุกเคล้ากับข้าวได้ดี					
6. มีความสะดวกในการใช้งาน					
7. ความชอบโดยรวมต่อผงข้าวผัด					
ผงโรยข้าวรสกุ้ง					
8. สีของผลิตภัณฑ์น่ารับประทาน					
9. กลิ่นหอมของกุ้งมีความเหมาะสม					
10. รสชาติเข้มข้นกำลังดี					
11. ความกรุบหรือเนื้อสัมผัสเหมาะสม					
12. รับประทานกับข้าวได้อร่อย					
13. ความชอบโดยรวมต่อผงโรยข้าวรสกุ้ง					
14. ความชอบโดยรวมต่อผงข้าวผัด					

ส่วนที่ 6: ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

1. สิ่งที่ท่านชอบมากที่สุดเกี่ยวกับผงข้าวผัด และผงโรยข้าวรสกุ้ง คือ

.....

2. สิ่งที่ต้องปรับปรุงเกี่ยวกับรสชาติ

.....

3. ท่านคิดว่าผงข้าวผัดนี้ควรจำหน่ายในราคา _____ บาท ต่อบรรจุภัณฑ์

และผงโรยข้าวรสกุ้งควรจำหน่ายในราคา _____ บาท ต่อบรรจุภัณฑ์

4. หากนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่าย ท่านมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมอย่างไร

.....

5. ท่านมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในการพัฒนา/ปรับปรุงกิจกรรมนี้ หรือต้องการในอนาคตหรือไม่

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์
กึ่งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง
(มันกุ้ง)**

แบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยโครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กึ่งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง” ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง จัดทำขึ้นเพื่อประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม

ดังนั้นจึงขอความร่วมมือจากทุกท่านกรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์และสอดคล้องกับความเป็นจริงมากที่สุด ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบมาจะไม่มีผลกระทบใดๆ ต่อท่านทั้งสิ้น ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

คำชี้แจง: แบบสอบถามชุดนี้มี 6 ส่วน ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

☐ หญิง

☐ ชาย

☐ อื่น ๆ

2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 30 ปี

☐ 31-40 ปี

☐ 41-50 ปี

☐ มากกว่า 50 ปี

3. อาชีพ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ แปรรูปอาหารทะเล

☐ เกษตรกร/ประมง

☐ ผู้ประกอบการ

☐ อื่น ๆ (ระบุ): _____

ส่วนที่ 2: ความพึงพอใจต่อการอบรม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. เนื้อหาการอบรมมีความน่าสนใจและสอดคล้องกับความต้องการของชุมชน					
2. เนื้อหามีความชัดเจน เข้าใจง่าย					
3. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากน้ำต้มกุ้งอย่างเหมาะสม					
4. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าของเศษเหลือจากกระบวนการผลิตกึ่งแห้ง					

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
5. วิทยากรมีความรู้และความเชี่ยวชาญในเนื้อหาที่ถ่ายทอด					
6. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการผลิตมันกุ้งปรุงรสได้ชัดเจน					
7. วิทยากรเปิดโอกาสให้ซักถามและตอบข้อสงสัยได้อย่างชัดเจน					
8. ได้ฝึกปฏิบัติจริงในทุกขั้นตอนการผลิต					
9. วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบมีความเพียงพอ					
10. ระยะเวลาในการฝึกปฏิบัติมีความเหมาะสม					
11. สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการผลิตได้ด้วยตนเอง					

ส่วนที่ 3: การนำไปใช้ประโยชน์

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. สามารถนำความรู้ไปใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนหรือชุมชนได้					
2. สามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายได้					
3. สามารถลดปริมาณของเสียจากกระบวนการผลิตกุ้งแห้งได้					

ส่วนที่ 4: การพัฒนาผลิตภัณฑ์และรายได้

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ผลิตภัณฑ์มันกุ้งปรุงรสมีความน่าสนใจและมีโอกาสทางการตลาด (ขายได้)					
2. การแปรรูปน้ำต้มกุ้งช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับของเหลือจากการผลิต					
3. ท่านมีความสนใจที่จะผลิตมันกุ้งปรุงรสเพื่อสร้างรายได้เสริม					
4. สามารถคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ได้					

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
5. มีความเข้าใจเรื่องบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า					
6. ท่านเชื่อว่าผลิตภัณฑ์นี้สามารถเป็นสินค้าเด่นของชุมชนได้					
7. โดยภาพรวม ท่านมีความพึงพอใจต่อการอบรมครั้งนี้					

ส่วนที่ 5: ความชอบในสูตรต้นแบบและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์มันกุ้งปรุงรส

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. รสชาติโดยรวมอร่อย					
2. สีของผลิตภัณฑ์น่ารับประทาน					
3. กลิ่นหอมของมันกุ้งมีความเหมาะสม					
4. ความเข้มข้นของมันกุ้งมีความเหมาะสม					
5. บรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม					
6. รูปแบบบรรจุภัณฑ์มีความทันสมัย					
7. การออกแบบสีและกราฟิกของบรรจุภัณฑ์ดึงดูดความสนใจ					
8. ข้อมูลผลิตภัณฑ์ชัดเจน					
9. ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์โดยรวม					

ส่วนที่ 6: ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

1. ท่านมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในการพัฒนา/ปรับปรุงกิจกรรมนี้ หรือต้องการในอนาคตหรือไม่

.....

.....

.....

**แบบสอบถามความพึงพอใจความรู้ก่อนการอบรมของผู้เข้าร่วมโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและ
ยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ
จังหวัดตรัง
(ทองแผ่นกุ้งแห้ง)**

แบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยโครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง” ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง จัดทำขึ้นเพื่อประเมินความพึงพอใจความรู้ก่อนการอบรมของผู้เข้าร่วมอบรม

ดังนั้นจึงขอความร่วมมือจากทุกท่านกรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์และสอดคล้องกับความเป็นจริงมากที่สุด ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบมาจะไม่มีการเผยแพร่ใดๆ ต่อท่านทั้งสิ้น ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

คำชี้แจง: แบบสอบถามชุดนี้มี 2 ส่วน ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

☐ หญิง

☐ ชาย

☐ อื่น ๆ

2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 30 ปี

☐ 31-40 ปี

☐ 41-50 ปี

☐ มากกว่า 50 ปี

3. อาชีพ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ แปรรูปอาหารทะเล

☐ เกษตรกร/ประมง

☐ ผู้ประกอบการ

☐ อื่น ๆ (ระบุ): _____

ส่วนที่ 2: ความพึงพอใจความรู้ก่อนการอบรมของผู้เข้าร่วมอบรม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีเลย
1. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากเศษกุ้งแห้งเป็นผลิตภัณฑ์ทองแผ่นกุ้งแห้ง					
2. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบที่มีคุณภาพได้					
3. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตทองแผ่นกุ้งแห้งอย่างถูกต้อง					

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีเลย
4. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะและการควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร					
5. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนและกำไร					
6. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมได้					
7. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายและสร้างรายได้					
8. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการใช้ของเหลือจากการผลิตกึ่งให้เกิดประโยชน์					
9. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้					
10. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการต่อยอดผลิตภัณฑ์เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้					

**แบบสอบถามความพึงพอใจความรู้หลังการอบรมของผู้เข้าร่วมโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและ
ยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ
จังหวัดตรัง
(ทองแผ่นกุ้งแห้ง)**

แบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยโครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง” ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง จัดทำขึ้นเพื่อประเมินความพึงพอใจความรู้หลังการอบรมของผู้เข้าร่วมอบรม

ดังนั้นจึงขอความร่วมมือจากทุกท่านกรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์และสอดคล้องกับความเป็นจริงมากที่สุด ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบมาจะไม่มีการเผยแพร่ใดๆ ต่อท่านทั้งสิ้น ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

คำชี้แจง: แบบสอบถามชุดนี้มี 2 ส่วน ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

☐ หญิง

☐ ชาย

☐ อื่น ๆ

2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 30 ปี

☐ 31-40 ปี

☐ 41-50 ปี

☐ มากกว่า 50 ปี

3. อาชีพ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ แปรรูปอาหารทะเล

☐ เกษตรกร/ประมง

☐ ผู้ประกอบการ

☐ อื่น ๆ (ระบุ): _____

ส่วนที่ 2: ความพึงพอใจความรู้หลังการอบรมของผู้เข้าร่วมอบรม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีเลย
1. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากเศษกุ้งแห้งเป็นผลิตภัณฑ์ทองแผ่นกุ้งแห้ง					
2. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบที่มีคุณภาพได้					
3. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตทองแผ่นกุ้งแห้งอย่างถูกต้อง					

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีเลย
4. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะและการควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร					
5. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนและกำไร					
6. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมได้					
7. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายและสร้างรายได้					
8. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการใช้ของเหลือจากการผลิตกึ่งให้เกิดประโยชน์					
9. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้					
10. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการต่อยอดผลิตภัณฑ์เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้					

แบบสอบถามความพึงพอใจความรู้ก่อนการอบรมของผู้เข้าร่วมโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและ
ยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ
จังหวัดตรัง

(ผลิตภัณฑ์ปูหมักจากเปลือกกุ้ง)

แบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยโครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับ
คุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง” ของ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง จัดทำขึ้นเพื่อประเมินความพึงพอใจความรู้ก่อนการ
อบรมของผู้เข้าร่วมอบรม

ดังนั้นจึงขอความร่วมมือจากทุกท่านกรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์และสอดคล้องกับความเป็นจริง
มากที่สุด ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบมาจะไม่มีการเผยแพร่ใดๆ ต่อท่านทั้งสิ้น ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความร่วมมือ
ในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

คำชี้แจง: แบบสอบถามชุดนี้มี 2 ส่วน ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

☐ หญิง

☐ ชาย

☐ อื่น ๆ

2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 30 ปี

☐ 31-40 ปี

☐ 41-50 ปี

☐ มากกว่า 50 ปี

3. อาชีพ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ แปรรูปอาหารทะเล

☐ เกษตรกร/ประมง

☐ ผู้ประกอบการ

☐ อื่น ๆ (ระบุ): _____

ส่วนที่ 2: ความพึงพอใจความรู้ก่อนการอบรมของผู้เข้าร่วมอบรม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีเลย
1. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการนำเปลือกกุ้งมาใช้ ประโยชน์ในการผลิตปูหมัก					
2. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกและเตรียม วัตถุดิบสำหรับทำปูหมัก					
3. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตปูหมักจาก เปลือกกุ้ง					

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีเลย
4. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพของปุ๋ยหมัก					
5. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับประโยชน์ของปุ๋ยหมักต่อดินและพืช					
6. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการเก็บรักษาปุ๋ยหมักให้มีคุณภาพ					
7. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุและการติดฉลากผลิตภัณฑ์					
8. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย					
9. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการสร้างมูลค่าเพิ่มจากของเหลือในชุมชน					
10. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการต่อยอดผลิตภัณฑ์เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้					

แบบสอบถามความพึงพอใจความรู้หลังการอบรมของผู้เข้าร่วมโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและ
ยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ
จังหวัดตรัง

(ผลิตภัณฑ์ปักษ์หมักจากเปลือกกุ้ง)

แบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยโครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับ
คุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง” ของ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง จัดทำขึ้นเพื่อประเมินความพึงพอใจความรู้หลังการอบรม
ของผู้เข้าร่วมอบรม

ดังนั้นจึงขอความร่วมมือจากทุกท่านกรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์และสอดคล้องกับความเป็นจริง
มากที่สุด ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบมาจะไม่มีการเผยแพร่ต่อท่านทั้งสิ้น ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความร่วมมือ
ในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

คำชี้แจง: แบบสอบถามชุดนี้มี 2 ส่วน ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

☐ หญิง

☐ ชาย

☐ อื่น ๆ

2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 30 ปี

☐ 31-40 ปี

☐ 41-50 ปี

☐ มากกว่า 50 ปี

3. อาชีพ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ แปรรูปอาหารทะเล

☐ เกษตรกร/ประมง

☐ ผู้ประกอบการ

☐ อื่น ๆ (ระบุ): _____

ส่วนที่ 2: ความพึงพอใจความรู้หลังการอบรมของผู้เข้าร่วมอบรม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีเลย
1. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการนำเปลือกกุ้งมาใช้ประโยชน์ในการผลิตปุ๋ยหมัก					
2. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำปุ๋ยหมัก					
3. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตปุ๋ยหมักจากเปลือกกุ้ง					
4. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพของปุ๋ยหมัก					
5. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับประโยชน์ของปุ๋ยหมักต่อดินและพืช					
6. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการเก็บรักษาปุ๋ยหมักให้มีคุณภาพ					
7. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุและการติดฉลากผลิตภัณฑ์					
8. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย					
9. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการสร้างมูลค่าเพิ่มจากของเหลือในชุมชน					
10. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการต่อยอดผลิตภัณฑ์เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้					

แบบสอบถามความพึงพอใจความรู้ก่อนการอบรมของผู้เข้าร่วมโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและ
ยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ
จังหวัดตรัง

(ผงข้าวผัด และผงโรยข้าวรสกุ้ง)

แบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยโครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับ
คุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง” ของ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง จัดทำขึ้นเพื่อประเมินความพึงพอใจความรู้ก่อนการ
อบรมของผู้เข้าร่วมอบรม

ดังนั้นจึงขอความร่วมมือจากทุกท่านกรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์และสอดคล้องกับความเป็นจริง
มากที่สุด ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบมาจะไม่มีการเผยแพร่ใดๆ ต่อท่านทั้งสิ้น ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความร่วมมือ
ในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

คำชี้แจง: แบบสอบถามชุดนี้มี 2 ส่วน ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

☐ หญิง

☐ ชาย

☐ อื่น ๆ

2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 30 ปี

☐ 31-40 ปี

☐ 41-50 ปี

☐ มากกว่า 50 ปี

3. อาชีพ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ แปรรูปอาหารทะเล

☐ เกษตรกร/ประมง

☐ ผู้ประกอบการ

☐ อื่น ๆ (ระบุ): _____

ส่วนที่ 2: ความพึงพอใจความรู้ก่อนการอบรมของผู้เข้าร่วมอบรม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีเลย
1. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากหัวและเปลือกกุ้งในการแปรรูปเป็นเครื่องปรุงรสอเนกประสงค์					
2. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบที่มีคุณภาพได้					

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีเลย
3. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตผงข้าวผัดและผงโรยข้าวรสกึ่งอย่างถูกต้อง					
4. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะและการควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร					
5. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับวิธีอบแห้งและบดวัตถุดิบ					
6. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับวิธีเก็บรักษาวัตถุดิบหลังการอบแห้งและบดละเอียด					
7. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการเตรียมวัตถุดิบได้					
8. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการใช้ของเหลือจากการผลิตกึ่งให้เกิดประโยชน์					
9. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายและสร้างรายได้					
10. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการต่อยอดผลิตภัณฑ์เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้					

**แบบสอบถามความพึงพอใจความรู้หลังการอบรมของผู้เข้าร่วมโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและ
ยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จั
งหวัดตรัง**

(ผงข้ามัด และผงโรยข้าวรสกุ้ง)

แบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยโครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับ
คุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง” ของ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง จัดทำขึ้นเพื่อประเมินความพึงพอใจความรู้หลังการอบรม
ของผู้เข้าร่วมอบรม

ดังนั้นจึงขอความร่วมมือจากทุกท่านกรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์และสอดคล้องกับความเป็นจริง
มากที่สุด ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบมาจะไม่มีการเผยแพร่ใดๆ ต่อท่านทั้งสิ้น ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความร่วมมือ
ในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

คำชี้แจง: แบบสอบถามชุดนี้มี 2 ส่วน ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

☐ หญิง

☐ ชาย

☐ อื่น ๆ

2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 30 ปี

☐ 31-40 ปี

☐ 41-50 ปี

☐ มากกว่า 50 ปี

3. อาชีพ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ แปรรูปอาหารทะเล

☐ เกษตรกร/ประมง

☐ ผู้ประกอบการ

☐ อื่น ๆ (ระบุ): _____

ส่วนที่ 2: ความพึงพอใจความรู้หลังการอบรมของผู้เข้าร่วมอบรม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีเลย
1. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากหัวและเปลือกกุ้งในการแปรรูปเป็นเครื่องปรุงรสอเนกประสงค์					
2. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบที่มีคุณภาพได้					

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีเลย
3. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตผงข้าวผัดและผงโรยข้าวรสกึ่งอย่างถูกต้อง					
4. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะและการควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร					
5. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับวิธีอบแห้งและบดวัตถุดิบ					
6. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับวิธีเก็บรักษาวัตถุดิบหลังการอบแห้งและบดละเอียด					
7. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการเตรียมวัตถุดิบได้					
8. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการใช้ของเหลือจากการผลิตกึ่งให้เกิดประโยชน์					
9. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายและสร้างรายได้					
10. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการต่อยอดผลิตภัณฑ์เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้					

แบบสอบถามความพึงพอใจความรู้^{ก่อน}การอบรมของผู้เข้าร่วมโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและ
ยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอสทิงพระ
จังหวัดตรัง
(มันกุ้งปรุงรส)

แบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยโครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับ
คุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอสทิงพระ จังหวัดตรัง” ของ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง จัดทำขึ้นเพื่อประเมินความพึงพอใจความรู้ก่อนการ
อบรมของผู้เข้าร่วมอบรม

ดังนั้นจึงขอความร่วมมือจากทุกท่านกรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์และสอดคล้องกับความเป็นจริง
มากที่สุด ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบมาจะไม่มีผลกระทบใดๆ ต่อท่านทั้งสิ้น ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความร่วมมือ
ในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

คำชี้แจง: แบบสอบถามชุดนี้มี 2 ส่วน ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

☐ หญิง ☐ ชาย ☐ อื่น ๆ

2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 30 ปี ☐ 31-40 ปี
☐ 41-50 ปี ☐ มากกว่า 50 ปี

3. อาชีพ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ แปรรูปอาหารทะเล ☐ เกษตรกร/ประมง
☐ ผู้ประกอบการ ☐ อื่น ๆ (ระบุ): _____

ส่วนที่ 2: ความพึงพอใจความรู้ก่อนการอบรมของผู้เข้าร่วมอบรม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีเลย
1. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าน้ำต้มกุ้งเป็น ผลิตภัณฑ์มันกุ้งปรุงรส					
2. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ สำหรับการผลิต					

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีเลย
3. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตมันกุ้งปรุงรสอย่างถูกต้อง					
4. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะและการควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร					
5. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย					
6. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า					
7. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายและสร้างรายได้					
8. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการใช้ของเหลือจากการผลิตกุ้งให้เกิดประโยชน์					
9. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับแนวคิดธุรกิจเพื่อสังคมและสิ่งแวดล้อม (Blue Community Network)					
10. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการต่อยอดผลิตภัณฑ์การต่อยอดผลิตภัณฑ์เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้					

**แบบสอบถามความพึงพอใจความรู้^{หลัง}การอบรมของผู้เข้าร่วมโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและ
ยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัด
ตรัง
(มันกุ้งปรุงรส)**

แบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยโครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง” ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง จัดทำขึ้นเพื่อประเมินความพึงพอใจความรู้หลังการอบรมของผู้เข้าร่วมอบรม

ดังนั้นจึงขอความร่วมมือจากทุกท่านกรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์และสอดคล้องกับความเป็นจริงมากที่สุด ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบมาจะไม่มีผลกระทบใดๆ ต่อท่านทั้งสิ้น ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

คำชี้แจง: แบบสอบถามชุดนี้มี 2 ส่วน ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

☐ หญิง

☐ ชาย

☐ อื่น ๆ

2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 30 ปี

☐ 31-40 ปี

☐ 41-50 ปี

☐ มากกว่า 50 ปี

3. อาชีพ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ แปรรูปอาหารทะเล

☐ เกษตรกร/ประมง

☐ ผู้ประกอบการ

☐ อื่น ๆ (ระบุ): _____

ส่วนที่ 2: ความพึงพอใจความรู้หลังการอบรมของผู้เข้าร่วมอบรม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีเลย
1. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าน้ำต้มกุ้งเป็นผลิตภัณฑ์มันกุ้งปรุงรส					
2. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบสำหรับการผลิต					

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีเลย
3. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตมันกุ้งปรุงรสอย่างถูกต้อง					
4. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะและการควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร					
5. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย					
6. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า					
7. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายและสร้างรายได้					
8. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการใช้ของเหลือจากการผลิตกุ้งให้เกิดประโยชน์					
9. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับแนวคิดธุรกิจเพื่อสังคมและสิ่งแวดล้อม (Blue Community Network)					
10. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการต่อยอดผลิตภัณฑ์การต่อยอดผลิตภัณฑ์เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้					

**แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์
กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง**
**กิจกรรม การวิเคราะห์ตลาด การยกระดับผลิตภัณฑ์ และการประเมินผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคมของ
กลุ่มผู้ผลิตกุ้งแห้ง**

แบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยโครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง” ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง จัดทำขึ้นเพื่อประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม

ดังนั้นจึงขอความร่วมมือจากทุกท่านกรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์และสอดคล้องกับความเป็นจริงมากที่สุด ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบมาจะไม่มีผลกระทบใดๆ ต่อท่านทั้งสิ้น ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

คำชี้แจง: แบบสอบถามชุดนี้มี 4 ส่วน ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

☐ หญิง

☐ ชาย

☐ อื่น ๆ

2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 30 ปี

☐ 31-40 ปี

☐ 41-50 ปี

☐ มากกว่า 50 ปี

3. อาชีพ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ แปรรูปอาหารทะเล

☐ เกษตรกร/ประมง

☐ ผู้ประกอบการ

☐ อื่น ๆ (ระบุ): _____

ส่วนที่ 2: ความพึงพอใจต่อการอบรม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. เนื้อหาการอบรมมีความน่าสนใจและสอดคล้องกับความต้องการของชุมชน					
2. เนื้อหามีความทันสมัย เข้าใจง่าย					
3. เนื้อหาสามารถนำไปใช้ได้จริง					
4. เนื้อหาครอบคลุมประเด็นที่สำคัญ					
5. ได้รับความรู้เพิ่มขึ้นจากการอบรม					

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
6. วิทยากรมีความรู้และความเชี่ยวชาญในเนื้อหาที่ถ่ายทอด					
7. วิทยากรอธิบายขั้นตอนได้ชัดเจน					
8. วิทยากรเปิดโอกาสให้ซักถามและตอบข้อสงสัยได้อย่างชัดเจน					
9. ระยะเวลาในอบรมมีความเหมาะสม					
10. ลำดับเนื้อหาการอบรมมีความเหมาะสม					
11. กิจกรรมช่วยให้เข้าใจเนื้อหาได้ดี					

ส่วนที่ 3: การนำไปใช้ประโยชน์

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. สามารถนำความรู้ไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้					
2. สามารถนำไปใช้ในการประชาสัมพันธ์สินค้าได้					
3. สามารถนำไปเพิ่มยอดขายได้					
4. สามารถนำไปพัฒนากลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้					
5. โดยภาพรวมมีความพึงพอใจต่อการอบรมครั้งนี้					

ส่วนที่ 4: ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

1. สิ่งที่ท่านประทับใจในการอบรมครั้งนี้

.....

2. สิ่งที่ต้องปรับปรุง

.....

3. ท่านมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในการพัฒนา/ปรับปรุงกิจกรรมนี้ หรือต้องการในอนาคตหรือไม่

.....

.....

แบบสอบถามความพึงพอใจความรู้^{ก่อน}การอบรมของผู้เข้าร่วมโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและ
ยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอสทิงพระ
จังหวัดตรัง

กิจกรรม การวิเคราะห์ตลาด การยกระดับผลิตภัณฑ์ และการประเมินผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคมของ
กลุ่มผู้ผลิตกุ้งแห้ง

แบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยโครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับ
คุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอสทิงพระ จังหวัดตรัง” ของ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง จัดทำขึ้นเพื่อประเมินความพึงพอใจ ความรู้ก่อนการ
อบรมของผู้เข้าร่วมอบรม

ดังนั้นจึงขอความร่วมมือจากทุกท่านกรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์และสอดคล้องกับความเป็นจริง
มากที่สุด ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบมาจะไม่มีการเผยแพร่ใดๆ ต่อท่านทั้งสิ้น ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความร่วมมือ
ในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

คำชี้แจง: แบบสอบถามชุดนี้มี 2 ส่วน ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

☐ หญิง

☐ ชาย

☐ อื่น ๆ

2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 30 ปี

☐ 31-40 ปี

☐ 41-50 ปี

☐ มากกว่า 50 ปี

3. อาชีพ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ แปรรูปอาหารทะเล

☐ เกษตรกร/ประมง

☐ ผู้ประกอบการ

☐ อื่น ๆ (ระบุ): _____

ส่วนที่ 2: ความพึงพอใจความรู้ก่อนการอบรมของผู้เข้าร่วมอบรม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีเลย
1. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์ตลาดของ ผลิตภัณฑ์					
2. ท่านมีความเข้าใจเกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้บริโภค ในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งหรือผลิตภัณฑ์ ใหม่					

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีเลย
3. ท่านมีความเข้าใจเกี่ยวกับการพัฒนาแบรนด์สินค้า และสื่อประชาสัมพันธ์ในการรับรู้					
4. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการออกแบบแบรนด์สินค้า					
5. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ออนไลน์ (เช่น Facebook TikTok เป็นต้น)					
6. ท่านสามารถใช้ช่องทางออนไลน์ ในการประชาสัมพันธ์สินค้าได้					
7. ท่านมีความเข้าใจเกี่ยวกับการกำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย					
8. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์ยอดขายของกลุ่มผู้ผลิต					
9. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์โครงสร้างรายได้ของกลุ่มผู้ผลิต					
10. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับแนวทางการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์					

แบบสอบถามความพึงพอใจความรู้^{หลัง}การอบรมของผู้เข้าร่วมโครงการการใช้เทคโนโลยีพัฒนาและ
ยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ
จังหวัดตรัง

กิจกรรม การวิเคราะห์ตลาด การยกระดับผลิตภัณฑ์ และการประเมินผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคมของ
กลุ่มผู้ผลิตกุ้งแห้ง

แบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยโครงการ “การใช้เทคโนโลยีพัฒนาและยกระดับ
คุณภาพผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งลดเค็มชุมชนแปรรูปอาหารทะเล ตำบลตะเสะ อำเภอหาดสำราญ จังหวัดตรัง” ของ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง จัดทำขึ้นเพื่อประเมินความพึงพอใจความรู้หลังการอบรม
ของผู้เข้าร่วมอบรม

ดังนั้นจึงขอความร่วมมือจากทุกท่านกรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์และสอดคล้องกับความเป็นจริง
มากที่สุด ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบมาจะไม่มีการเผยแพร่ใดๆ ต่อท่านทั้งสิ้น ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความร่วมมือ
ในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

คำชี้แจง: แบบสอบถามชุดนี้มี 2 ส่วน ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1: ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

☐ หญิง

☐ ชาย

☐ อื่น ๆ

2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 30 ปี

☐ 31-40 ปี

☐ 41-50 ปี

☐ มากกว่า 50 ปี

3. อาชีพ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ แปรรูปอาหารทะเล

☐ เกษตรกร/ประมง

☐ ผู้ประกอบการ

☐ อื่น ๆ (ระบุ): _____

ส่วนที่ 2: ความพึงพอใจความรู้หลังการอบรมของผู้เข้าร่วมอบรม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีเลย
1. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์ตลาดของ ผลิตภัณฑ์					
2. ท่านมีความเข้าใจเกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้บริโภค ในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์กุ้งแห้งหรือผลิตภัณฑ์ ใหม่					

หัวข้อประเมิน	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่มีเลย
3. ท่านมีความเข้าใจเกี่ยวกับการพัฒนาแบรนด์สินค้า และสื่อประชาสัมพันธ์ในการรับรู้					
4. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการออกแบบแบรนด์สินค้า					
5. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ออนไลน์ (เช่น Facebook TikTok เป็นต้น)					
6. ท่านสามารถใช้ช่องทางออนไลน์ ในการประชาสัมพันธ์สินค้าได้					
7. ท่านมีความเข้าใจเกี่ยวกับการกำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย					
8. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์ยอดขายของกลุ่มผู้ผลิต					
9. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์โครงสร้างรายได้ของกลุ่มผู้ผลิต					
10. ท่านมีความรู้เกี่ยวกับแนวทางการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์					

ภาคผนวก ก-3

แบบสอบถาม

เรื่อง พฤติกรรม ความต้องการ และปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อกุ้งแห้ง ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากกุ้ง และปุยน้ำหมักจากเปลือกกุ้ง

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ให้ตรงกับความเป็นจริงมากที่สุด โดยมีการกำหนดแบบสอบถามไว้ 4 ตอน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 แบบสอบถามที่เกี่ยวข้องกับการรับรู้และพฤติกรรมในการเลือกซื้อในการเลือกซื้อกุ้งแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกุ้งแห้ง (ทองแผ่นรสกุ้ง, มันกุ้งปรุงรส, ผงโรยข้าวรสกุ้ง ผงข้าวผัดรสกุ้ง) และปุยน้ำหมักจากเปลือกกุ้ง

ตอนที่ 3 ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากกุ้ง

ตอนที่ 4 แนวโน้ม ความต้องการ และข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

จึงใคร่ขอความร่วมมือจากท่านในการตอบแบบสอบถามตามความเป็นจริง แบบสอบถามนี้ไม่มีคำตอบใดผิดหรือถูก ข้อมูลที่ได้จะนำไปใช้ประกอบการวิจัยเท่านั้น จึงขอรับรองว่าคำตอบของท่านถือว่าเป็นความลับและจะไม่มีผลกระทบใดๆ เกิดขึ้นแก่ผู้ตอบแบบสอบถาม และทางวิจัยขอขอบพระคุณทุกท่านที่กรุณาให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามมา ณ ที่นี้ด้วย

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

☐ หญิง

☐ ชาย

☐ อื่นๆ / ไม่ระบุ

ระบุ

2. อายุ

☐ ต่ำกว่า 20 ปี

☐ 20 – 35 ปี

☐ 36 – 50 ปี

☐ 51 ปีขึ้นไป

3. อาชีพหลัก

☐ นักเรียน / นักศึกษา

☐ พนักงานบริษัทเอกชน / ข้าราชการ /

รัฐวิสาหกิจ

☐ เจ้าของธุรกิจ / ค้าขาย / อาชีพอิสระ ☐ แม่บ้าน / พ่อบ้าน /

เกษียณอายุ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

4. รายได้ส่วนบุคคลเฉลี่ยต่อเดือน

☐ ไม่เกิน 10,000 บาท

☐ 10,001 – 15,000 บาท

☐ 15,001 – 30,000 บาท

☐ 30,001 – 50,000 บาท

☐ มากกว่า 50,000 บาท

5. อำเภอที่ท่านพักอาศัยอยู่ในปัจจุบัน คือ อำเภอ.....

6. บริเวณที่พักอาศัยของท่านมีพื้นที่ปลูกพืชหรือทำการเกษตรหรือไม่ (เลือก 1 ข้อ)

- ☐ ไม่มีพื้นที่ปลูกพืช
 ☐ ปลูกต้นไม้หรือพืชในกระถางเล็กน้อย
☐ มีสวนครัวหรือพื้นที่ปลูกพืชบริเวณบ้าน
 ☐ มีสวนหรือพื้นที่ทำการเกษตร
☐ อื่น ๆ โปรดระบุ.....

ตอนที่ 2 การรับรู้และพฤติกรรมในการเลือกซื้อในการเลือกซื้อกุ้งแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกุ้งแห้ง (ทองแผ่นรสกุ้ง, มันกุ้งปรุงรส, ผงโรยข้าวรสกุ้ง ผงข้าวผัดรสกุ้ง) และปยุ่น้ำหมักจากเปลือกกุ้ง

1. ท่านเคยรู้จักหรือได้ยินเกี่ยวกับกุ้งแห้งสูตรลดเค็มหรือสูตรไม่เติมเกลือหรือไม่ (เลือก 1 ข้อ)

- ☐ รู้จักและเข้าใจความแตกต่าง
 ☐ เคยได้ยิน แต่ยังไม่แน่ใจถึงความแตกต่าง
☐ ไม่เคยรู้จักหรือได้ยินมาก่อน

2. ท่านสนใจเลือกซื้อกุ้งแห้งรูปแบบใดมากที่สุด(เลือก 1 ข้อ)

- ☐ สูตรลดการเติมเกลือ
 ☐ สูตรไม่เติมเกลือ
☐ สูตรดั้งเดิม
 ☐ เลือกแตกต่างกันตามเมนูอาหาร
☐ ยังไม่แน่ใจ

3. หากเลือกซื้อกุ้งแห้งสูตรลดเค็มหรือสูตรไม่เติมเกลือ ท่านมีข้อกังวลเรื่องใดมากที่สุด

- ☐ รสชาติไม่อร่อยหรือไม่กลมกล่อม
 ☐ มีกลิ่นคาว
☐ อายุการเก็บรักษาสั้น
 ☐ สีหรือลักษณะผลิตภัณฑ์ไม่น่ารับประทาน
☐ ราคาแพงกว่ากุ้งแห้งทั่วไป
 ☐ ไม่มีข้อกังวล

4. ท่านเคยซื้อหรือบริโภคผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่าจากกุ้งหรือผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตกุ้งแห้งหรือไม่ (เลือก

- 1 ข้อ)
 ☐ เคยซื้อหรือเคยบริโภค
☐ เคยเห็นหรือเคยรู้จัก แต่ไม่เคยซื้อ
☐ ไม่เคยเห็นและไม่เคยรู้จัก

5. ท่านสนใจซื้อหรือทดลองใช้ผลิตภัณฑ์ใดต่อไปนี้ (เลือกได้สูงสุด 3 ข้อ)

- ☐ กุ้งแห้งสูตรลดเค็ม
 ☐ กุ้งแห้งสูตรไม่เติมเกลือ
☐ ทองแผ่นรสกุ้ง
 ☐ มันกุ้งปรุงรส
☐ ผงโรยข้าวรสกุ้ง
 ☐ ผงข้าวผัดรสกุ้ง
☐ ปยุ่น้ำหมักจากเปลือกกุ้ง
 ☐ ยังไม่สนใจผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

6. วัตถุประสงค์หลักในการเลือกซื้อกุ้งแห้งหรือผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากกุ้งของท่านคืออะไร (เลือก 1 ข้อ)

- ☐ รับประทานเป็นขนมหรืออาหารว่าง
 ☐ ใช้เป็นวัตถุดิบประกอบอาหาร
☐ ใช้เพิ่มรสชาติอาหาร เช่น โรยข้าวหรือปรุงอาหาร
 ☐ ซื่อเป็นของฝาก / ของขวัญตาม

เทศกาล

- ☐ ต้องการทดลองผลิตภัณฑ์ใหม่
 ☐ อื่น ๆ โปรดระบุ

.....

7. ในช่วง 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านซื้อกุ้งแห้งหรือผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากกุ้งบ่อยเพียงใด (เลือก 1 ข้อ)

☐ สัปดาห์ละ 1 ครั้งหรือมากกว่า ☐ เดือนละ 2-3 ครั้ง ☐ เดือนละ 1 ครั้ง

☐ น้อยกว่าเดือนละ 1 ครั้ง ☐ ไม่ได้ซื้อในช่วง 3 เดือนที่ผ่านมา ☐ ไม่เคยซื้อ

8. ช่วงราคาที่ท่านยินดีจ่าย ราคาต่อชิ้น/บรรจุภัณฑ์

☐ 99 บาท กุ้งแห้งสูตรลดเค็ม ขนาดบรรจุ ถุงละ 100 กรัม

☐ 99 บาท กุ้งแห้งสูตรไม่เค็มเกลือ ขนาดบรรจุ ถุงละ 100 กรัม

☐ 49 บาท ทองแผ่นรสกุ้ง ขนาดบรรจุ กล่องละ 115 กรัม

☐ 39 บาท มันทูประมง ขนาดบรรจุ กระปุกละ 150 กรัม

☐ 39 บาท ผงข้าวผัดรสกุ้ง ขนาดบรรจุ กระปุกละ 75 กรัม

☐ 39 บาท ผงโรยข้าวรสกุ้ง ขนาดบรรจุ กระปุกละ 70 กรัม

☐ 99 บาท ปุ๋ยน้ำหมักจากเปลือกกุ้ง ขนาดบรรจุ ขวดละ 500 CC.

9. ท่านต้องการซื้อผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้ผ่านช่องทางใดมากที่สุด

☐ ซูเปอร์มาร์เก็ต / ห้างสรรพสินค้า

☐ ร้านสะดวกซื้อ

☐ ตลาดชุมชนหรือ

ร้านค้าชุมชน ☐ Facebook, LINE หรือการสั่งซื้อโดยตรงจากผู้ผลิต

☐ ร้านขายของฝาก

หรือร้านสินค้า OTOP

☐ Shopee, Lazada หรือ TikTok Shop

10. สิ่งใดมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ของท่านมากที่สุด (เลือก 1 ข้อ)

☐ ประสบการณ์ที่เคยซื้อหรือบริโภค

☐ รีวิวจาก Influencer / TikTok / Facebook

☐ คำแนะนำจากเพื่อน / คนในครอบครัว ☐ โปรโมชั่นลดราคา / ของแถม ณ จุดขาย

☐ ข้อมูลบนฉลากหรือคำแนะนำจากผู้จำหน่าย

ส่วนที่ 3 ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากกุ้ง

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ในข้อที่ตรงกับระดับการตัดสินใจของท่านตามระดับคะแนน ดังนี้

คะแนน 5 หมายถึง

มีผลต่อการตัดสินใจในระดับมากที่สุด

คะแนน 4 หมายถึง

มีผลต่อการตัดสินใจในระดับมาก

คะแนน 3 หมายถึง

มีผลต่อการตัดสินใจในระดับปานกลาง

คะแนน 2 หมายถึง

มีผลต่อการตัดสินใจในระดับน้อย

คะแนน 1 หมายถึง

มีผลต่อการตัดสินใจในระดับน้อยที่สุด

ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ	ระดับการตัดสินใจ				
	5	4	3	2	1
1. ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์					

ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ	ระดับการตัดสินใจ				
	5	4	3	2	1
1.1 รสชาติของผลิตภัณฑ์อร่อยและตรงกับความต้องการ					
1.2 ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ สะอาด และปลอดภัย					
1.3 ผลิตภัณฑ์มีความแปลกใหม่และแตกต่างจากสินค้าทั่วไป					
1.4 บรรจุภัณฑ์สามารถปกป้องสินค้าและเปิด-ปิดใช้งานสะดวก					
1.5 ฉลากแสดงส่วนประกอบ ข้อมูลโภชนาการ สารก่อภูมิแพ้ และเครื่องหมายรับรองอย่างชัดเจน					
2. ปัจจัยด้านราคา					
2.1 ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์					
2.2 ราคาเหมาะสมกับปริมาณที่บรรจุ					
2.3 มีขนาดบรรจุและระดับราคาให้เลือกตามความต้องการ					
2.4 ราคาสามารถแข่งขันได้เมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกัน					
3. ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย					
3.1 ผลิตภัณฑ์หาซื้อได้ง่ายจากร้านค้า ตลาดชุมชน หรือร้านสินค้า OTOP					
3.2 สามารถสั่งซื้อผ่านช่องทางออนไลน์ได้สะดวก					
3.3 ร้านค้าหรือผู้จำหน่ายมีความน่าเชื่อถือ					
3.4 มีบริการจัดส่งรวดเร็วและสินค้าถึงผู้รับในสภาพสมบูรณ์					
4. ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด					
4.1 มีโปรโมชั่นที่น่าสนใจ เช่น ส่วนลด ของแถม หรือจัดส่งฟรี					
4.2 มีรีวิวหรือข้อมูลจากผู้ใช้จริงที่น่าเชื่อถือ					
4.3 มีการจัดกิจกรรมทดลองชิมผลิตภัณฑ์					
4.4 มีการประชาสัมพันธ์คุณสมบัติ วิธีใช้ และประโยชน์ของผลิตภัณฑ์อย่างชัดเจน					

ส่วนที่ 4: แนวโน้ม ความต้องการ และข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

1. คุณสมบัติใดที่ท่านต้องการในกึ่งแห้งและผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากกึ่งในอนาคต (เลือกตอบได้สูงสุด 3 ข้อ)

☐ สูตรลดการเติมเกลือหรือโซเดียมต่ำ

☐ สูตรไม่เติมผงชูรส

☐ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เช่น โปรตีนหรือแคลเซียม

☐ มีรสชาติใหม่ เช่น หอมกลิ่น ชีส หรือวา

ซาปิ

☐ ใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

☐ มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน เช่น ออย. หรือ

ฮาลาล

2. ท่านมีประสบการณ์ใช้น้ำหมักชีวภาพหรือปุ๋ยน้ำในระดับใด (เลือก 1 ข้อ)

☐ ใช้เป็นประจำ

☐ ใช้เป็นครั้งคราว

☐ เคยใช้ แต่ปัจจุบันไม่ได้ใช้

☐ ไม่เคยใช้ แต่สนใจทดลองใช้

☐ ไม่เคยใช้และไม่สนใจ

3. ท่านใช้หรือต้องการใช้น้ำหมักชีวภาพหรือปุ๋ยน้ำเพื่อวัตถุประสงค์ใด (เลือกได้สูงสุด 2 ข้อ)

☐ บำรุงดินและส่งเสริมการเจริญเติบโตของพืช

☐ บำรุงพืชผักหรือไม้ผลที่ปลูกไว้บริโภค

☐ ลดปัญหาแมลงหรือศัตรูพืช

☐ ลดกลิ่นหรือใช้บำบัดของเสีย

☐ ไม่เคยใช้และยังไม่มีความต้องการใช้

☐ อื่น ๆ โปรดระบุ

.....

4. ท่านต้องการให้ปุ๋ยน้ำหมักจากเปลือกกุ้งมีคุณสมบัติใด (เลือกได้สูงสุด 3 ข้อ)

☐ มีกลิ่นน้อย

☐ มีประสิทธิภาพในการบำรุง

พืช

☐ ปลอดภัยและไม่ทำให้พืชเสียหายเมื่อใช้ตามคำแนะนำ

☐ มีวิธีใช้และอัตราการผสมระบุชัดเจน

☐ บรรจุภัณฑ์แข็งแรง ใช้งานสะดวก และไม่รั่วซึม

☐ ราคาเหมาะสม

☐ มีผลการทดสอบหรือข้อมูลรับรองคุณภาพ

☐ อื่น ๆ โปรดระบุ

.....

5. หากปุ๋ยน้ำหมักจากเปลือกกุ้งมีคุณภาพ ปลอดภัย และราคาเหมาะสม ท่านมีแนวโน้มซื้อหรือทดลองใช้เพียงใด(เลือก 1 ข้อ)

☐ สนใจมากที่สุด

☐ สนใจ

☐ ยังไม่แน่ใจ

☐ สนใจน้อย

☐ ไม่สนใจ

6. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์

.....
