Journal of Community Development Research 2008 ; 2(2) : 17-27

สภาพปัญหาของการพัฒนาอุตสาหกรรมกล้วยตากในจังหวัดพิษณุโลก

ภาณุ บูรณจารุกร , จักรทอง ทองจัตุ และอัจฉราวดี แก้ววรรณดี

Problems of Sun-Dried Banana Industry Development in Phitsanulok Province

Panu Buranajarukorn* , Chakthong Thongchuttu
and Adcharawadee Keawwandee

ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหการ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก
Industrial Engineering department, Faculty of Engineering, Naresuan University, Phitsanulok Province
* Corresponding Author. E-mail : b_panu@hotmail.com

บทคัดย่อ

จากสภาพการณ์ในปัจจุบันอุตสาหกรรมกล้วยตากในจังหวัดพิษณุโลกต้องเผชิญกับการแข่งขันที่ค่อนข้างรุนแรง รวมทั้งมีปัญหาในหลายๆ ด้าน อันได้แก่ ด้านบริหาร ด้านวัตถุดิบ ด้านบุคลากร ด้านเครื่องจักร ด้านกระบวนการผลิต ด้านการจัดการสุขอนามัย ด้านการตลาดและด้านการนำเอาระบบมาตรฐานคุณภาพไปใช้ ดังนั้นในงานวิจัยนี้ต้องการชี้ให้เห็นถึงปัญหาในแต่ละด้านที่ได้จากการสำรวจอุตสาหกรรมกล้วยตาก จากผลการวิจัยสรุปได้ว่าปัญหาด้านวัตถุดิบ บุคลากรและการจัดการสุขอนามัยถือเป็นปัญหาที่สำคัญของอุตสาหกรรมนี้ และหากพิจารณาการยกระดับมาตรฐานคุณภาพสู่ระดับสากล ทางอุตสาหกรรมกล้วยตากจำเป็นต้องรับองค์ความรู้ในการนำเอาระบบมาตรฐานคุณภาพ อันได้แก่ กิจกรรม 5ส ระบบ GMP ระบบ HACCP ระบบ ISO9001:2000 และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนไปใช้เพื่อให้เกิดการพัฒนาประสิทธิภาพและคุณภาพและสามารถจำหน่ายได้ยังตลาดต่างประเทศ

คำสำคัญ : อุตสาหกรรมกล้วยตาก ปัญหา จังหวัดพิษณุโลก

Abstract

Today, sun-dried banana industries in Phitsanulok province have dealt with aggressive competitive situation. Moreover, they have many problems such as management, raw material, human resource, machine, manufacturing process, industrial hygiene, marketing and implementation of quality system. In this research, it was focused on the study of each problem of dried banana industry. The results showed that the main problems were material, human resource and industrial hygiene. This also showed that sun-dried banana industries need to upgrade their performance to be international standard in order to increasing exports by learning to 5S activity, GMP, HACCP, ISO9001:2000 and Community's Product Standard and implementing them successfully.

Keywords : Sun-dried banana industry, Problem**,** Phitsanulok province

บทนำ

อุตสาหกรรมกล้วยตากในจังหวัดพิษณุโลกเป็นอุตสาหกรรมหนึ่งที่สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติในปัจจุบันที่ต้องการการพัฒนาความเจริญไปสู่ภูมิภาค โดยเป็นอุตสาหกรรมแปรรูปการเกษตรที่แพร่หลายและใช้ผลิตผลที่ได้จากการเกษตรในท้องที่ในภูมิภาคของจังหวัดในเขตภาคเหนือตอนล่าง อันได้แก่ พิจิตร พิษณุโลก อุตรดิตถ์ เป็นต้น (ภาณุ บูรณจารุกร และคณะ, 2550) ซึ่งอุตสาหกรรมดังกล่าวนี้จะช่วยส่งเสริมการประกอบอาชีพและกระจายรายได้ของทั้งเกษตรกรผู้ปลูกกล้วย ผู้ผลิตแปรรูปกล้วย รวมทั้งผู้นำผลิตภัณฑ์แปรรูปไปจำหน่าย แต่อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันยังมิได้มี

การศึกษาสภาพปัญหาและแนวทางในการแก้ปัญหาของอุตสาหกรรมกล้วยตากในด้านต่าง ๆ อย่างจริงจังและชัดเจนมาก่อน ตั้งแต่การนำวัตถุดิบเข้ามา และนำมาทำการแปรรูปให้เป็นสินค้า ไปจนกระทั่งถึงการทำการตลาดเพื่อจำหน่ายไปถึงมือลูกค้า ดังนั้นในการศึกษาวิจัยในครั้งนี้เป็นการศึกษาปัญหาในภาพรวมของอุตสาหกรรมดังกล่าว โดยได้ใช้แนวทางการวิจัยของภาณุ บูรณจารุกร (2551) มาปรับปรุงใช้ ซึ่งได้พิจารณาปัญหาเป็น 6 ประเด็นหลัก (6M) อันได้แก่ เรื่องคน (Man) เครื่องจักร (Machine) วัตถุดิบ (Material) เงินทุน (Money) กระบวนการผลิต (Manufacturing method) และการตลาด (Marketing) แต่ในแนวทางวิจัยนี้ได้ศึกษาปัญหาโดยละเอียดโดยแบ่งออกเป็น ปัญหาในด้านบริหาร ด้านวัตถุดิบ ด้านบุคลากร ด้านเครื่องจักร ด้านกระบวนการผลิต ด้านการจัดการสุขอนามัย ด้านการตลาดและด้านการนำเอาระบบมาตรฐานคุณภาพมาใช้ ซึ่งสามารถนำมาขยายผลเพื่อหาแนวทางในการพัฒนาปรับปรุงและแก้ไขปัญหาให้ได้อย่างมีประสิทธิผลต่อไป

วัสดุอุปกรณ์และวิธีการ

ในงานวิจัยนี้ใช้เครื่องมือแบบสอบถามในการเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการที่ทำการผลิตกล้วยตากในจังหวัดพิษณุโลก จำนวนทั้งสิ้น 24 ราย ที่เป็นอุตสาหกรรมขนาดเล็ก มีจำนวนพนักงานน้อยกว่า 50 คน มีปริมาณการผลิตที่น้อยกว่า 100,000 หน่วยต่อเดือน และส่วนใหญ่มีการก่อตั้งนานกว่า 2 ปี โดยคำถามในแบบสอบถามได้เน้นศึกษาปัญหาในด้านต่าง ๆ 8 ด้าน ได้แก่ ด้านบริหาร ด้านวัตถุดิบ ด้านบุคลากร ด้านเครื่องจักร ด้านกระบวนการผลิต ด้านการจัดการสุขอนามัย ด้านการตลาดและด้านการนำเอาระบบมาตรฐานคุณภาพมาใช้ ซึ่งเป็นปัญหาที่ครอบคลุมในห่วงโซ่อุปทาน (supply chain) ตั้งแต่แหล่งวัตถุดิบ ผู้ผลิตและตลาด โดยระบบมาตรฐานคุณภาพที่ได้สอบถามในงานวิจัยนี้ประกอบด้วยระบบมาตรฐาน ISO9001:2000 กิจกรรม 5ส มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) หลักเกณฑ์การผลิตที่ดี (GMP) และระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (HACCP) โดยระดับปัญหาทั้ง 8 ด้านนั้น ผู้วิจัยได้พิจารณาจากเปอร์เซ็นต์ของโรงงานที่เลือกตอบในหัวข้อนั้น (ภาณุ บูรณจารุกร, 2551) ซึ่งแบ่งระดับปัญหาออกเป็น

ปัญหาระดับต่ำ คือ มีเปอร์เซ็นต์ของโรงงานที่เลือกตอบในหัวข้อ ต่ำกว่า 50%

ปัญหาระดับปานกลาง คือ มีเปอร์เซ็นต์ของโรงงานที่เลือกตอบในหัวข้อ ระหว่าง 51 ถึง 80%

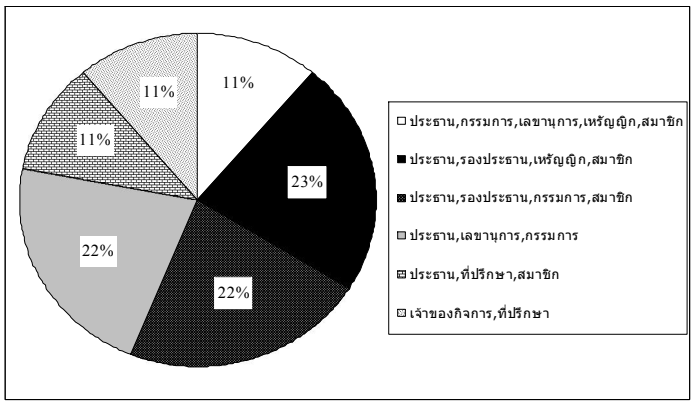
ปัญหาระดับสูง คือ มีเปอร์เซ็นต์ของโรงงานที่เลือกตอบในหัวข้อ สูงกว่า 80%

ผลการศึกษา

จากผลการศึกษาในแต่ละด้านของอุตสาหกรรมกล้วยตาก อันได้แก่ (1) ด้านบริหาร (2) ด้านวัตถุดิบ (3) ด้านบุคลากร (4) ด้านเครื่องจักร (5) ด้านกระบวนการผลิต (6) ด้านการจัดการสุขอนามัย (7) ด้านการตลาด และ (8) ด้านการนำระบบมาตรฐานคุณภาพมาใช้ สามารถสรุปเป็นรูปกราฟโดยแยกตามด้านต่าง ๆ ได้ดังนี้

ด้านบริหาร: แสดงถึงลักษณะการจัดโครงสร้างสมาชิกในองค์กร ซึ่งสามารถแสดงได้ดังรูปที่ 1 ด้านล่างนี้ โดยแสดงได้ว่า อุตสาหกรรมกล้วยตากมีการจัดโครงสร้างของสมาชิกในองค์กรได้ค่อนข้างหลากหลาย

รูปแบบ โดยที่มีแบบที่นิยมใช้อยู่ 3 แบบ คือ (1) ประธาน-รองประธาน-เหรัญญิก-สมาชิก (2) ประธาน-รองประธาน-กรรมการ-สมาชิก และ (3) ประธาน-เลขานุการ-กรรมการ



รูปที่ 1 ลักษณะโครงสร้างของสมาชิกในองค์กรในอุตสาหกรรมการผลิตกล้วยตากในจังหวัดพิษณุโลก

ส่วนผังโครงสร้างองค์กรนั้น พบว่าอุตสาหกรรมกล้วยตากส่วนใหญ่ (70%) มีการจัดผังโครงสร้างองค์กรที่เป็นลายลักษณ์อักษร มีเพียงบางส่วน (30%) ที่ไม่ได้มีการจัดผังโครงสร้างองค์กรให้ชัดเจน และส่วนใหญ่ (มากถึง 44%) มุ่งเน้นระบบบริหารงานภายในองค์กร แบบการเข้ามามีส่วนร่วมในการบริหารงานของพนักงาน โดยที่มีบางโรงงานที่มีการเน้นการบริหารงานแบบสั่งการจากบนลงล่าง (28%) และแบบประสานงานกันระหว่างหน่วย (28%)

ด้านวัตถุดิบ : อุตสาหกรรมกล้วยตากมีวิธีการในการจัดหาวัตถุดิบเข้ามาเพื่อทำการผลิตหลายวิธี โดยที่ในหนึ่งโรงงานอาจใช้หลายวิธีร่วมกัน โดยพบว่าส่วนใหญ่ (33%) ยังเป็นการจัดหาโดยทำการผลิตวัตถุดิบเองป้อนเข้ามาในโรงงาน นอกจากนี้ยังมีการไปหาซื้อจากแหล่งอื่นร่วมด้วย (29%) และการรับซื้อจากเกษตรกรที่นำมาขายในโรงงานเอง (25%) แต่มีอุตสาหกรรมเพียงส่วนน้อยเท่านั้น (13%) ที่พยายามสร้างกลุ่มเพื่อผลิตและจำหน่ายวัตถุดิบ

จากการประเมินผลปัญหาเกี่ยวกับวัตถุดิบและการจัดเก็บวัตถุดิบนั้น พบว่า อุตสาหกรรมกล้วยตากมีระดับปัญหาด้านวัตถุดิบทั้งในระดับสูง ปานกลางและต่ำ ซึ่งสามารถแสดงผลได้ดังตารางที่ 1 โดยเฉพาะปัญหาด้านวัตถุดิบที่พบในอุตสาหกรรมกล้วยตากส่วนมาก คือ การที่คุณภาพของวัตถุดิบที่ไม่ได้มาตรฐานตามกำหนด

ตารางที่ 1 การประเมินระดับปัญหาด้านวัตถุดิบในอุตสาหกรรมการผลิตกล้วยตากในจังหวัดพิษณุโลก

ปัญหาด้านวัตถุดิบ	ระดับปัญหา			คำอธิบาย
	ต่ำ	ปานกลาง	สูง	
การประเมินผลปัญหาเกี่ยวกับวัตถุดิบ				
1. คุณภาพวัตถุดิบไม่ได้ตามกำหนด			X	อุตสาหกรรมมีปัญหามากถึง 82%
2. การขาดแคลนวัตถุดิบ		X		อุตสาหกรรมมีปัญหาถึง 78%
3. ราคาวัตถุดิบสูงเกินไป		X		อุตสาหกรรมมีปัญหาถึง 52%
4. ปัญหาการขนส่งวัตถุดิบ	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 39%
5. สภาพแวดล้อมไม่เอื้ออำนวย เช่น น้ำท่วม	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 13%
6. ช่วงฤดูกาลที่มีอิทธิพลต่อวัตถุดิบ	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 4%
การประเมินผลปัญหาการจัดเก็บวัตถุดิบ				
1. ภาชนะบรรจุไม่เหมาะสม		X		อุตสาหกรรมมีปัญหามากถึง 78%
2. ไม่มีการจำแนกจัดเก็บที่ดี		X		อุตสาหกรรมมีปัญหาถึง 69%
3. แสงสว่างในสถานที่จัดเก็บไม่เพียงพอ		X		อุตสาหกรรมมีปัญหาถึง 65%
4. การระบายอากาศที่ไม่ดี		X		อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 56%

ด้านบุคลากร: จากการสำรวจพบว่าผู้เชี่ยวชาญที่เข้ามาช่วยเหลือในโรงงานนั้นมีจำนวนไม่มาก ส่วนใหญ่ (61%) โรงงานมีผู้เชี่ยวชาญเพียงคนเดียว และมีบางโรงงาน (22%) ที่มีผู้เชี่ยวชาญมากกว่า 2 คนขึ้นไป นอกจากนั้นเกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกพนักงานใหม่ส่วนใหญ่ ได้มาจากการพิจารณาจากบุคลิกภาพ (44%) โดยมีไม่เกิน 20% ที่ใช้เกณฑ์อื่น ๆ มาพิจารณา เช่น การสัมภาษณ์ การทดลองงาน การทดสอบเชาว์ปัญญาไหวพริบ การตรวจสุขภาพและความสมัครใจเข้าทำงาน และเน้นพิจารณาจากคุณวุฒิ มีเพียง 3% เท่านั้น ส่วนการประเมินประสิทธิภาพพนักงานนั้นจะเน้นประเมินประสิทธิภาพพนักงานโดยดูจากผลงาน (49%) มีจำนวนไม่มากที่ประเมินงานจากการปฏิบัติตามกฎระเบียบ (28%) และจำนวนการขาดงาน (20%) แต่อย่างไรก็ตามมีโรงงาน 3% ที่ไม่มีการกำหนดหลักเกณฑ์ในการประเมินประสิทธิภาพของพนักงาน

จากการประเมินผลปัญหาด้านบุคลากร พบว่า อุตสาหกรรมกล้วยตากมีระดับปัญหาด้านบุคลากรในช่วงระดับปานกลางถึงสูง ดังแสดงผลได้ในตารางที่ 2 โดยเฉพาะปัญหาพนักงานขาดทักษะฝีมือในการทำงานที่มีค่อนข้างสูง

ตารางที่ 2 การประเมินระดับปัญหาด้านบุคลากรในอุตสาหกรรมการผลิตกล้วยตากในจังหวัดพิษณุโลก

ปัญหาด้านบุคลากร	ระดับปัญหา			คำอธิบาย
	ต่ำ	ปานกลาง	สูง	
1. พนักงานขาดทักษะฝีมือในการทำงาน			X	อุตสาหกรรมมีปัญหามากถึง 82%
2. พนักงานขาดงานบ่อย		X		อุตสาหกรรมมีปัญหาถึง 65%
3. พนักงานมีการลาออกเปลี่ยนงานบ่อย		X		อุตสาหกรรมมีปัญหาถึง 65%

ผลจากการสำรวจ สรุปได้ว่า วิธีการที่โรงงานใช้ในการพัฒนาบุคลากรมีได้หลายวิธี แต่มีวิธีหนึ่งที่โรงงานส่วนใหญ่เน้นในการใช้พัฒนาบุคลากร คือ การจัดฝึกอบรมให้กับพนักงาน (41%) ส่วนวิธีอื่นที่ไม่นิยมใช้ เช่น การเพิ่มค่าแรงจูงใจ (15%) การประเมินการทำงาน (15%) การจัดศึกษาดูงานนอกสถานที่ (10%) การเข้าร่วมสัมมนาวิชาการ (8%) และการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานในการทำงาน และผลการวิจัยพบว่า มีโรงงานที่ไม่มีการพัฒนาบุคลากรเลย ถึง 8%

ด้านเครื่องจักร: จากการประเมินระดับปัญหาเกี่ยวกับเครื่องจักรและการซ่อมบำรุงเครื่องจักร นั้นแสดงผลดังตารางที่ 3 โดยสรุปได้ว่าปัญหาที่เกี่ยวกับเครื่องจักรมีไม่มาก แต่มีปัญหาในระดับปานกลางที่ควรนำมาพิจารณาในเรื่องการจัดวางเครื่องจักรที่ไม่ดี ซึ่งทำให้ยากต่อการซ่อมบำรุง

ตารางที่ 3 การประเมินระดับปัญหาด้านเครื่องจักรในอุตสาหกรรมการผลิตกล้วยตากในจังหวัดพิษณุโลก

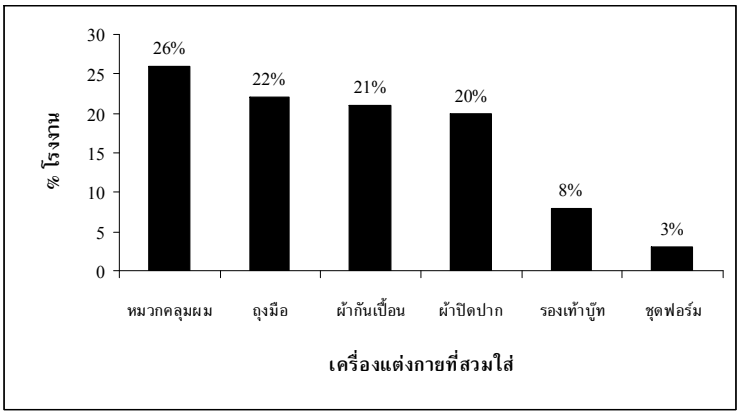
ปัญหาด้านเครื่องจักร	ระดับปัญหา			คำอธิบาย
	ต่ำ	ปานกลาง	สูง	
การประเมินผลปัญหาเกี่ยวกับเครื่องจักร				
1. เครื่องจักรเก่า	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 43%
2. เครื่องจักรขาดตัวป้องกันอันตราย	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 43%
3. เครื่องจักรขาดการบำรุงรักษา	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 34%
4. เครื่องจักรขาดการซ่อมแซม	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 8%
5. เครื่องจักรถูกใช้งานหนัก	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 8%
การประเมินผลปัญหาการซ่อมบำรุงเครื่องจักร				
1. เครื่องจักรจัดวางไม่ดีทำให้ยากในการซ่อมบำรุง		X		อุตสาหกรรมมีปัญหาถึง 56%
2. เครื่องจักรเก่าเกินไป ซ่อมไม่ได้	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 34%
3. ขาดเงินทุนในการซ่อมบำรุงเครื่องจักร	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 30%
4. ขาดช่างซ่อมผู้ชำนาญเฉพาะด้าน	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 4%

ด้านกระบวนการผลิต: ปัจจัยที่ก่อให้เกิดปัญหาขึ้นในระหว่างการผลิตของอุตสาหกรรมกล้วยตากนั้นพบว่าส่วนใหญ่มาจากพนักงานทำผิดพลาด (82%) เกิดจากวิธีการและกระบวนการผลิตที่ไม่ดีมีถึง 69% และเกิดจากเครื่องจักรถึง 43% และเกิดจากสภาพแวดล้อมอื่น ๆ เช่น ภัยธรรมชาติ แสงสว่าง เป็นต้น (17%) นอกจากนั้นเมื่อทำการประเมินระดับปัญหาความปลอดภัยในกระบวนการผลิต พบว่าเป็นปัญหาที่อยู่ในระดับเล็กน้อยไม่รุนแรง แสดงดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 การประเมินระดับปัญหาความปลอดภัยในโรงงานในอุตสาหกรรมการผลิตกล้วยตากในจังหวัดพิษณุโลก

ปัญหาความปลอดภัยในโรงงาน	ระดับปัญหา			คำอธิบาย
	ต่ำ	ปานกลาง	สูง	
1. ขาดการติดตั้งเครื่องหมายความปลอดภัย	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 43%
2. ขาดการอบรมด้านความปลอดภัย	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 13%
3. ขาดการจัดแบ่งพื้นที่โซนอันตรายให้ชัดเจน	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 13%
4. พนักงานขาดจิตสำนึกด้านความปลอดภัย	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 4%
5. พนักงานไม่สวมใส่อุปกรณ์ป้องกันภัยส่วนบุคคล	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 4%

ด้านการจัดการสุขอนามัย: ในการสวมใส่เครื่องแต่งกายที่ถูกสุขอนามัยนั้นสามารถแสดงให้เห็นได้ดังรูปที่ 2 ซึ่งพบว่า มีโรงงานน้อยกว่า 30% ที่จัดหาเครื่องแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะให้กับพนักงานได้สวมใส่ เช่น หมวกคลุมผม ถุงมือ ผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปาก รองเท้าบู๊ทและชุดฟอร์ม ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารได้



รูปที่ 2 การสวมใส่เครื่องแต่งกายที่ถูกสุขอนามัยของพนักงานในอุตสาหกรรมการผลิตกล้วยตากในจังหวัดพิษณุโลก

จากการประเมินระดับปัญหาการจัดการสุขอนามัยในโรงงาน (ตารางที่ 5) พบว่า ปัญหาส่วนใหญ่ของการจัดการสุขอนามัยอยู่ที่ชั้นวางผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม เช่น ใช้วัสดุที่ไม่เหมาะสม ไม่สะอาด เป็นต้น ซึ่งมีมากถึง 82% นอกจากนี้ยังมีปัญหาที่สำคัญ คือ การขาดวิธีการผลิตที่ดีเป็นมาตรฐาน (73%) และการเก็บของไม่ดีมีการปนเปื้อน (69%) ส่วนปัญหาอื่น ๆ ได้แก่ ภาชนะบรรจุที่ไม่ถูกสุขลักษณะ (43%) สถานที่เก็บและที่ทำงานแสงสว่างไม่เพียงพอ (17%) และสถานที่ผลิตขาดการป้องกันสุขอนามัยที่ดี (8%)

ตารางที่ 5 การประเมินระดับปัญหาการจัดการสุขอนามัยในอุตสาหกรรมการผลิตกล้วยตากในจังหวัดพิษณุโลก

ปัญหาการจัดการสุขอนามัย	ระดับปัญหา			คำอธิบาย
	ต่ำ	ปานกลาง	สูง	
1. ชั้นวางเก็บผลิตภัณฑ์ไม่เหมาะสม			X	อุตสาหกรรมมีปัญหามากถึง 82%
2. ขาดมาตรฐานวิธีการปฏิบัติงานที่ถูกสุขลักษณะ		X		อุตสาหกรรมมีปัญหาถึง 73%
3. การเก็บของไม่ดีทำให้เกิดการปนเปื้อนได้		X		อุตสาหกรรมมีปัญหาถึง 69%
4. ภาชนะบรรจุที่ใช้ไม่ถูกสุขอนามัย	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 43%
5. สถานที่จัดเก็บมีแสงสว่างที่ไม่เพียงพอ	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 17%
6. สถานที่ผลิตขาดการป้องกันสุขอนามัยที่ดี	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 8%

ด้านการตลาด: จากการสำรวจในงานวิจัยนี้ พบว่า โรงงานไม่ได้สนใจที่จะส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศ โดยเน้นเฉพาะตลาดในประเทศเป็นส่วนใหญ่ และส่วนมากของโรงงาน (43%) จะจำหน่ายทั่วไปภายใน

จังหวัด โดยส่วนใหญ่มีส่งจำหน่ายตามร้านทั่วไป (33%) และในห้างสรรพสินค้า (9%) มีเพียงเล็กน้อยที่ส่งไปจำหน่ายจังหวัดใกล้เคียง (9%) และทั่วประเทศ (6%) ส่วนผลการสำรวจเรื่องช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ พบว่า โรงงานมีการจำหน่ายผ่านพ่อค้าคนกลางที่เป็นร้านค้าปลีกทั่วไป (34%) ตั้งร้านจำหน่ายเอง (32%) และจำหน่ายตรงตามงานนิทรรศการและงานเทศกาลต่าง ๆ เช่น งานมหกรรม OTOP (32%) มีเพียงเล็กน้อยที่ผลิตให้ผู้อื่นมารับไปจำหน่าย (2%)

ในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้าและธุรกิจนั้นพบว่า โรงงาน (34%) นิยมออกร้านแสดงสินค้าตามงานนิทรรศการและงานเทศกาลต่าง ๆ เพื่อช่วยประชาสัมพันธ์สินค้าและโรงงาน และมีบางโรงงานใช้วิธีโฆษณาที่ค่อนข้างหลากหลาย (ไม่เกิน 20%) เช่น ใช้แผ่นพับ ใช้โฆษณาผ่านทางวิทยุ อินเตอร์เน็ต หนังสือพิมพ์ท้องถิ่น และอื่น ๆ

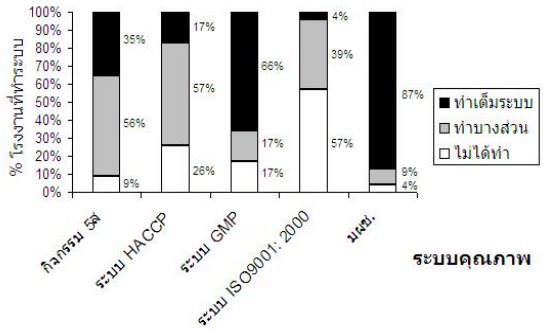
จากการประเมินสถานการณ์การตลาดของธุรกิจกล้วยตาก พบว่า โรงงานส่วนใหญ่ต้องเผชิญกับสภาพแวดล้อมธุรกิจที่ก่อให้เกิดปัญหาทางการตลาดที่ค่อนข้างมาก ในงานวิจัยนี้สามารถสรุปเป็น 3 ประเด็นหลักที่ควรพิจารณา คือ (1) ความต้องการสินค้าของลูกค้าลดลง ซึ่งมีมากถึง 82% (2) จำนวนคู่แข่งทางธุรกิจเพิ่มมากขึ้น มีมากถึง 73% และ (3) ช่องทางการจำหน่ายที่มีไม่มาก ที่มีมากถึง 69%

นอกจากนี้ จากการประเมินระดับปัญหาของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ซึ่งแสดงดังตารางที่ 6 สรุปได้ว่า โรงงานส่วนใหญ่ (69%) เห็นว่าปัญหาด้านเงินทุนเป็นปัญหาสำคัญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ส่วนปัญหาการขาดผู้เชี่ยวชาญเข้ามาช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์และการเน้นผลิตของที่ไม่มีสิทธิบัตร เป็นปัญหาหนึ่งที่ค่อนข้างสำคัญรองลงมา ส่วนปัญหาตราสินค้านั้นเป็นปัญหาที่สำคัญรองลงมาเนื่องจากโรงงานส่วนใหญ่มีตราสินค้าเป็นที่เรียบร้อยแล้วซึ่งสามารถนำมาใช้กับผลิตภัณฑ์ใหม่ได้

ตารางที่ 6 การประเมินระดับปัญหาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในอุตสาหกรรมการผลิตกล้วยตากในจังหวัดพิษณุโลก

ปัญหาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	ระดับปัญหา			คำอธิบาย
	ต่ำ	ปานกลาง	สูง	
1. การขาดเงินทุนใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์		X		อุตสาหกรรมมีปัญหาถึง 69%
2. การขาดผู้เชี่ยวชาญช่วยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 47%
3. การเน้นเรื่องผลิตของที่ไม่มีสิทธิบัตร	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 47%
4. การขาดความรู้ในการออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 30%
5. การไม่มีตราสินค้าของตัวเอง	X			อุตสาหกรรมมีปัญหาเพียง 4%

<u>ด้านการนำระบบมาตรฐานคุณภาพมาใช้</u>: จากการตอบคำถามในแบบสอบถาม ผู้ประกอบการโรงงานกล้วยตากทุกโรงงานส่วนใหญ่รู้จักระบบมาตรฐานคุณภาพต่าง ๆ เป็นอย่างดี และมีความสนใจในการนำระบบคุณภาพมาใช้มากถึง 96% ของโรงงานทั้งหมด ยกเว้นระบบ HACCP (91%) โดยระบบที่ใช้ค่อนข้างมากและเต็มระบบ คือ ระบบมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และหลักเกณฑ์การผลิตที่ดี (GMP) รองลงมาได้แก่กิจกรรม 5ส และระบบ HACCP ตามลำดับ โดยมีโรงงานส่วนน้อยที่นำระบบ ISO9001: 2000 มาใช้อย่างเต็มระบบแต่มีบ้างที่เลือกใช้ในบางส่วนของระบบ แสดงดังรูปที่ 3



รูปที่ 3 เปอร์เซ็นต์ในการนำระบบคุณภาพต่าง ๆ มาใช้ในโรงงานกล้วยตากในจังหวัดพิษณุโลก

อภิปรายผลการศึกษา

จากผลการศึกษาที่ได้ในงานวิจัยในครั้งนี้ทำให้เข้าใจปัญหาในอุตสาหกรรมกล้วยตากในด้านต่าง ๆ มากขึ้น โดยจากการวิเคราะห์ปัญหาในด้านต่าง ๆ สามารถวิเคราะห์ได้ดังนี้

ปัญหาด้านบริหาร: จากผลการวิเคราะห์ปัญหาแสดงให้เห็นว่า มีโรงงานกล้วยตากบางโรงงานที่ไม่ได้จัดทำผังโครงสร้างองค์กรอย่างชัดเจน ซึ่งอาจทำให้ระบบการบริหารงานเกิดความยุ่งยากซับซ้อน ไม่มีการจัดแบ่งหน่วยงานและทำให้ไม่ทราบสายการบังคับบัญชาที่ชัดเจน อาจเป็นอุปสรรคต่อการจัดทำระบบมาตรฐานคุณภาพต่อไป ส่วนระบบการบริหารงานที่ค่อนข้างดี โรงงานไม่ได้มีเพียงการบริหารแบบสั่งการจากบนลงล่างแต่เปิดโอกาสให้พนักงานเข้ามามีส่วนร่วมในการบริหารงาน รวมทั้งเกิดการประสานงานระหว่างหน่วยงาน ส่วนลักษณะของโครงสร้างของสมาชิกนั้นมีลักษณะประกอบด้วยส่วนผู้นำ (ประธาน) ผู้ดูแลจัดการ (รองประธาน เหรัญญิก เลขานุการ และกรรมการ) และผู้ปฏิบัติ (กรรมการและสมาชิก)

ปัญหาด้านวัตถุดิบ: กล้วยเป็นวัตถุดิบหนึ่งที่สำคัญในอุตสาหกรรมกล้วยตาก ดังนั้นทางโรงงานจึงมีวิธีการในการจัดหาวัตถุดิบได้หลายวิธีทั้งที่สมาชิกส่งวัตถุดิบเองแต่ไม่เพียงพอต่อการผลิตจำนวนมาก ด้วยเหตุนี้ทางโรงงานต้องไปรับซื้อจากแหล่งวัตถุดิบด้านนอกเข้ามาป้อนการผลิต ทั้งนี้ปัญหาเกิดขึ้นได้จากความสามารถในการจัดหาวัตถุดิบได้ไม่เพียงพอจะทำให้เกิดปัญหาในการผลิตเพื่อป้อนตลาดต่อไป ส่วนปัญหาส่วนใหญ่ของวัตถุดิบจากการวิเคราะห์มาได้จากหลายสาเหตุ แต่สาเหตุหลักที่สำคัญคือปริมาณวัตถุดิบไม่เพียงพอ ส่วนปัญหารองลงมาคือเรื่องคุณภาพและราคาของวัตถุดิบ นอกจากนี้มีปัญหาเล็กน้อยที่เกิดจากการขนส่งล่าช้าและทำให้วัตถุดิบเสียได้ รวมทั้งบางครั้งสภาพแวดล้อมไม่เอื้ออำนวย ตัวอย่างเช่น ในบางปีเกิดน้ำท่วมสวนกล้วย หรือฤดูแล้งจัดกล้วยมีผลผลิตออกมาน้อย เป็นต้น ส่วนปัญหาด้านการจัดเก็บวัตถุดิบก็เป็นปัญหาที่สำคัญปัญหาหนึ่ง โดยส่วนใหญ่นั้นมีการจัดเก็บในภาชนะที่ไม่เหมาะสมและไม่มีการจำแนกที่ดี ทำให้วัตถุดิบเสียหายจากการเก็บได้และบางครั้งวัตถุดิบที่เก็บไว้นานไม่ได้ถูกนำออกมาใช้ก่อนเพราะการจัดเก็บที่ไม่เป็นระเบียบ ทำให้หมดอายุก่อนที่จะนำมาใช้ในการผลิต

ปัญหาด้านบุคลากร: บุคลากรถือเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีความสำคัญต่อการผลิตดังจะเห็นได้จากเมื่อเกิดปัญหาในกระบวนการผลิตส่วนใหญ่มาจากตัวพนักงานเอง ทางโรงงานกล้วยตากมีปัญหาที่สำคัญด้านบุคลากร คือ การขาดทักษะฝีมือในการทำงาน รองลงมาคือการขาดงานและการลาออกจากงานบ่อย ซึ่ง

ปัญหาจากการที่พนักงานลาออกบ่อยอาจเป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญที่ทำให้ต้องมีการฝึกอบรมคนงานใหม่เข้ามา ทำให้เสียเวลาฝึกอบรมและพนักงานใหม่ขาดประสบการณ์ที่ชำนาญในการทำงาน ในโรงงานกล้วยตากมีผู้เชี่ยวชาญที่เข้ามาให้ความช่วยเหลือในการพัฒนาประสิทธิภาพองค์กรที่ค่อนข้างน้อย ส่วนใหญ่มีเพียงคนเดียว เมื่อพิจารณาเกณฑ์คัดเลือกพนักงานใหม่นั้นจะเห็นได้ว่าไม่ได้รับพนักงานที่คุณวุฒิแต่รับจากการพิจารณาเรื่องทั่วไป เช่น บุคลิกภาพ การสัมภาษณ์ การทดลองปฏิบัติงาน การทดสอบเชาว์ปัญญา ความสมัครใจในการทำงาน เป็นต้น ซึ่งเมื่อรับเข้ามาแล้วต้องนำเข้ามาพัฒนาทักษะฝีมือให้สามารถทำงานได้ ในโรงงานกล้วยตากส่วนใหญ่มีหลักเกณฑ์ในการประเมินประสิทธิภาพของพนักงานหลายอย่าง แต่ให้ความสำคัญกับการประเมินจากผลงาน แต่อย่างไรก็ตามการประเมินดังกล่าวไม่ได้มีการแบ่งการประเมินเป็นหลายด้านร่วมกัน และมีโรงงานบางโรงงานไม่ได้มีการตั้งเกณฑ์ประเมินเลย ใช้วิธีการประเมินแบบตามใจผู้ประเมินเป็นหลัก ในด้านการพัฒนาบุคลากรนั้นพบว่าส่วนใหญ่โรงงานใช้วิธีการฝึกอบรม แต่ก็มีวิธีอื่นอีกหลากหลายวิธี อย่างไรก็ตามเป็นที่น่าสังเกตว่ามีโรงงานบางโรงงานที่ไม่มีการพัฒนาบุคลากรเลย

ปัญหาด้านเครื่องจักร: ปัญหาในด้านเครื่องจักรนั้นมีปัญหาไม่รุนแรง แต่ส่งผลกระทบต่อกระบวนการผลิตได้ ถึงแม้ว่าโรงงานส่วนใหญ่จะนิยมใช้เครื่องจักรเก่าในการทำงานแต่ก็ยังสามารถทำการผลิตได้ อย่างไรก็ตามโรงงานมีปัญหาที่ควรปรับปรุงแก้ไขคือการจัดวางเครื่องจักรภายในโรงงานให้สามารถเข้าไปซ่อมบำรุงได้อย่างสะดวก

ปัญหาด้านกระบวนการผลิต: ปัญหาที่เกิดขึ้นจากกระบวนการผลิตส่วนใหญ่มาจากคน ซึ่งเป็นปัญหาเกี่ยวเนื่องจากปัญหาบุคลากร และรองลงมาเป็นผลมาจากวิธีการและกระบวนการผลิตเองที่อาจมีความยุ่งยากซับซ้อนหรือไม่มีการกำหนดเป็นมาตรฐานที่ชัดเจน ทำให้การผลิตไม่ได้ตามมาตรฐานที่กำหนดและเกิดความผิดพลาดจากการทำการผลิตได้ นอกจากนี้โรงงานบางโรงงานมีปัญหาในด้านความปลอดภัยในโรงงานซึ่งควรที่จะดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้อยู่ในสภาพที่ดีและปลอดภัย ในการจัดการความปลอดภัยนั้นที่ดีนั้นเริ่มต้นจากการปลูกฝังจิตสำนึกที่ดีเกี่ยวกับความปลอดภัยและการสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันภัยส่วนบุคคลเสมอ การจัดกิจกรรมรณรงค์เพื่อความปลอดภัย การเขียนป้าย คำขวัญ คำเตือนต่างๆ เป็นต้น

ปัญหาด้านการจัดการสุขอนามัย: สุขอนามัยที่ดีทำให้เกิดความปลอดภัยในอาหาร ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญที่ผู้ผลิตจะต้องจัดทำการผลิตที่ถูกสุขอนามัยเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค โรงงานควรมีการจัดหาเครื่องแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะให้กับพนักงานอย่างครบถ้วน ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการสุขอนามัยในโรงงานกล้วยตากมีประเด็นหลักที่น่าพิจารณาอยู่ 3 ประเด็น ได้แก่ (1) การมีชั้นวางผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสมหรือใช้วัสดุที่ไม่สะอาดทำให้สินค้าอาหารเกิดการปนเปื้อนไม่สะอาดเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคได้ (2) การขาดวิธีการผลิตที่ถูกต้องตามมาตรฐาน โดยเฉพาะมาตรฐานเรื่องความปลอดภัย เช่น การใช้มือหยิบจับ การใช้อุณหภูมิความร้อน คุณภาพของน้ำใช้ในกระบวนการ เป็นต้น ซึ่งส่งผลต่อคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารได้ และ (3) การเก็บของที่ไม่ดีทำให้เกิดการปนเปื้อน โดยเฉพาะงานระหว่างทำ (work in process) ที่วางไว้กับพื้นซึ่งอาจจะเกิดการปนเปื้อนฝุ่นและเชื้อโรคได้ง่าย

ปัญหาด้านการตลาด: โรงงานกล้วยตากในการวิจัยนี้ทุกโรงงานเน้นตลาดเป้าหมายในประเทศ ซึ่งจะเน้นมากที่วางจำหน่ายในจังหวัดพิษณุโลก โดยผ่านร้านค้าทั่วไปและมีเพียงเล็กน้อยที่จำหน่ายในห้างสรรพสินค้า ในร้านค้าทั่วไปนั้นมีทั้งร้านค้าปลีกที่ไปส่งวางจำหน่ายและร้านค้าปลีกของโรงงานเอง และในบางครั้งที่มีการออกงานนิทรรศการต่างๆ ก็มีการไปออกร้านจำหน่ายตรงถึงมือลูกค้าด้วย ซึ่งช่องทางนี้ถือเป็นวิธีการโฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้าและโรงงานหลักให้ผู้บริโภครู้จักด้วย อย่างไรก็ตามในสภาพปัจจุบันโรงงานต้องเผชิญกับสภาวการณ์การตลาดที่ไม่ดีที่มาจากสาเหตุหลักคือ ความต้องการสินค้าของผู้บริโภคลดลง จำนวนคู่แข่งที่เพิ่มขึ้น และมีช่องทางการตลาดที่ไม่มาก ซึ่งทำให้ยอดจำหน่ายตกต่ำลง ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากสินค้ากล้วยตากนั้นมีการผลิตมานานและเป็นสินค้าที่ไม่ได้มีการพัฒนาจากเดิมมากนัก รวมทั้งผู้บริโภคมีทางเลือกอื่นมากมายในการเลือกซื้อรับประทานและเลือกได้จากหลายคู่แข่ง ดังนั้นจึงควรมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้นมาแทนการผลิตแต่เพียงสินค้าชนิดเดียว อย่างไรก็ตามผู้ประกอบการโรงงานเห็นว่าปัญหาการขาดแคลนเงินทุนดูเหมือนเป็นปัญหาหลักในการพัฒนาสินค้าใหม่ ซึ่งอาจไม่ใช่เพราะการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่อาจไม่จำเป็นต้องมีการลงทุนเครื่องมือเครื่องจักรใหม่ที่ต้องใช้เงินลงทุนที่สูง การพัฒนาดังกล่าวอาจเริ่มจากการมีแนวความคิดใหม่ของคนในการออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อตอบสนองต่อความพึงพอใจของลูกค้า หรือหาผู้เชี่ยวชาญจากภาครัฐที่เข้ามาช่วยในการออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่

ปัญหาด้านการนำระบบมาตรฐานคุณภาพไปใช้: ในการนำระบบมาตรฐานคุณภาพมาใช้ในโรงงานกล้วยตากนั้น โรงงานส่วนใหญ่รู้จักและมีความสนใจในการนำระบบดังกล่าวมาใช้เป็นอย่างดี แต่อย่างไรก็ตามในขณะนี้โรงงานกล้วยตากมีความก้าวหน้าในการจัดทำระบบมาตรฐานคุณภาพแต่ละระบบที่แตกต่างกัน โดยโรงงานส่วนใหญ่มีการจัดทำระบบอย่างเต็มรูปแบบในระบบมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และระบบ GMP ส่วนกิจกรรม 5ส และระบบ HACCP นั้นโรงงานส่วนใหญ่ยังจัดทำไม่เต็มระบบ และระบบ ISO9001:2000 ที่โรงงานส่วนใหญ่ไม่ได้จัดทำหรือจัดทำเพียงบางส่วน ดังนั้นหากโรงงานต้องการยกระดับสู่มาตรฐานสากล ควรมีการพิจารณาจัดทำมาตรฐานคุณภาพต่างๆ อย่างครบครัน เพื่อมุ่งเน้นตลาดส่งออกเป็นสำคัญทดแทนตลาดภายในประเทศที่เผชิญกับปัญหาสภาวการณ์การตลาดที่ค่อนข้างซบเซา ซึ่งสามารถศึกษาค้นคว้าคู่มือในการจัดทำมาตรฐานคุณภาพต่างๆ เพิ่มเติมได้ (บรรจง, 2546; สุวิมล, 2546ก; สุวิมล, 2546ข; ตฤตนัย และศิริชัย, 2547)

สรุปผลการศึกษา

จากงานวิจัยที่ได้จากการศึกษาในครั้งนี้ทำให้สามารถมองเห็นปัญหาในแต่ละด้านของอุตสาหกรรมกล้วยตากในจังหวัดพิษณุโลกเป็นอย่างดี ปัญหาส่วนใหญ่ที่เกิดขึ้นมีทั้งที่เป็นปัญหาด้านบริหาร ด้านวัตถุดิบ ด้านบุคลากร ด้านเครื่องจักร ด้านกระบวนการผลิต ด้านการจัดการสุขอนามัย ด้านการตลาดและด้านการนำระบบมาตรฐานคุณภาพไปใช้ โดยเฉพาะปัญหาในด้านวัตถุดิบและบุคลากรถือเป็นปัญหาที่สำคัญของอุตสาหกรรมกล้วยตาก และหากพิจารณาการยกระดับมาตรฐานคุณภาพเพื่อเน้นตลาดส่งออกเป็นสำคัญ เพื่อแก้สภาวการณ์การตลาดของกล้วยตากในตลาดภายในประเทศที่ค่อนข้างซบเซา ควรมีการเผยแพร่องค์ความรู้ในการจัดทำระบบมาตรฐานคุณภาพ อันได้แก่ กิจกรรม 5ส ระบบ GMP ระบบ

HACCP ระบบ ISO9001:2000 และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ให้กับอุตสาหกรรมกล้วยตากให้สามารถประยุกต์ใช้อย่างเต็มรูปแบบต่อไป

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยความร่วมมืออันดีระหว่างนิสิตและอาจารย์ที่ปรึกษาในโครงการท่ามกลางความเหนื่อยยากลำบากในการทำงาน รายงานนี้ได้รับความร่วมมืออย่างดีในการตอบแบบสอบถามจากผู้ประกอบการอุตสาหกรรมกล้วยตาก ผู้แต่งบทความนี้หวังเป็นอย่างยิ่งว่าความรู้ดังกล่าวจะเป็นประโยชน์ในการวิเคราะห์ให้เห็นปัญหาและมีประโยชน์ในการกำหนดแนวทางในการพัฒนาอุตสาหกรรมกล้วยตากต่อไป

เอกสารอ้างอิง

บรรจง จันทมาศ. (2546). **ระบบมาตรฐาน ISO9001:2000**. กรุงเทพฯ: ซีเอ็ด ยูเคชั่น.

ภาณุ บูรณจารุกร และจักรทอง ทองจัตุ. (2551). ปัญหาในคลัสเตอร์ของอุตสาหกรรมขนมที่แปรรูปจากข้าว. **เอกสารการประชุมสัมมนาทางวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัย** จัดโดย มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ฉลองครบรอบ 10 ปี. 4–5 กันยายน 2551 ณ มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ. แพร่.

ภาณุ บูรณจารุกร สิทธิเดช ครุฑสี และจักรทอง ทองจัตุ. (2550). การจัดการความปลอดภัยในอาหารและคุณภาพในวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารในเขตภาคเหนือตอนล่าง. **เอกสารการประชุมวิชาการ "วิศวกรรมล้านนา ครั้งที่ 1".** จัดโดย สมาคมวิศวกรรมสถานแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ (สาขาภาคเหนือ). 9–10 สิงหาคม 2550 ณ สถานวิชาการนานาชาติ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

สุวิมล กีรติพิบูล. (2546ก). **ระบบประกันคุณภาพ GMP (พิมพ์ครั้งที่ 1).** กรุงเทพฯ: สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).

สุวิมล กีรติพิบูล. (2546ข). **ระบบประกันคุณภาพ HACCP (พิมพ์ครั้งที่ 2).** กรุงเทพฯ: สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).

ตฤตนัย นพคุณ และศิริชัย อระ. (2547). **กิจกรรม 5ส.** กรุงเทพฯ: ซีเอ็ด ยูเคชั่น.