“จากดั้งเดิม สู่แนวใหม่”: การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนอย่างยั่งยืน กรณี กลุ่มประมงดอนแก้ว จังหวัดอุดรธานี

สุนิตย์ เหมนิล[a*] และณัฐศิริ พงศาวลี[b]

“From Traditional Way to New Way”: The Sustainable Development of Community Product Case of Don Kaew Fishery Group, Udon Thani Province

Sunit Hemnil[a*] and Nathasiri Pongsawalee[b]

[a]สาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี (บึงกาฬ) จังหวัดอุดรธานี 41000
[b]สาขาการจัดการธุรกิจค้าปลีก มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี จังหวัดอุดรธานี 41000
[a]Division Public Administration, Udon Thani Rajabhat University (Bueng Kan), Udon Thani 41000, Thailand
[b]Division Retail Business Management, Udon Thani Rajabhat University, Udon Thani 41000, Thailand
[*]Corresponding author. E-Mail address: sunit@udru.ac.th
Received: 9 June 2020; Revised: 19 August 2020; Accepted: 31 August 2020

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพการดำเนินการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว และเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว โดยมีกลุ่มเป้าหมาย คือ กลุ่มประมงดอนแก้ว จำนวน 12 คน ซึ่งใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง การเก็บข้อมูลใช้วิธีแบบผสม โดยเน้นการมีส่วนร่วมของกลุ่มเป้าหมาย ผลการวิจัย พบว่า สภาพการดำเนินการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว มีการแปรรูปและจำหน่ายปลาแดดเดียว ซึ่งได้เผชิญกับปัญหา ได้แก่ การตากปลาสดให้กลายเป็นปลาแดดเดียวในที่โล่งแจ้ง โดยอาศัยความร้อนจากแสงอาทิตย์เพียงอย่างเดียว ทำให้ไม่ถูกสุขอนามัย มีกลิ่นเหม็นอับ เน่าเสียเร็ว ขาดตราสินค้า ไม่มีการจัดทำแผนการตลาด หลังการดำเนินการวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน มีผลเป็นรูปธรรม และเกิดการเปลี่ยนแปลง 4 ประการ ดังนี้ 1) การสร้างโรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ที่สามารถทำงานร่วมกับแก๊สปิโตรเลียมเหลวได้ เป็นระบบปิด สามารถควบคุมอุณหภูมิ และความชื้นของเนื้อปลาได้ 2) กระบวนการถนอมอาหาร ถูกสุขอนามัย และสามารถยืดระยะเวลาการเก็บรักษาได้นานขึ้น 3) การสร้างตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์และได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างความเชื่อมั่นต่อผู้บริโภค และ 4) การจัดทำแผนการตลาด และการขายสินค้าออนไลน์ ทำให้มีแผนการตลาดที่เหมาะสมต่อกิจการ และมีช่องทางการขายสินค้าที่เพิ่มมากขึ้น โดยทั้ง 4 ประการข้างต้น ล้วนหนุนเสริมซึ่งกันและกัน เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีศักยภาพในการแข่งขันมากยิ่งขึ้น

คำสำคัญ: การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน วิสาหกิจชุมชน กลุ่มประมงดอนแก้ว ปลาแดดเดียว

Abstract

This objectives of the research were to study the community enterprise group operation conditions and develop products for community enterprise, which the target group was Don Kaew Fishery Group were 12 people. The research used Specific selection method and using mixed methods for data collection by focusing on the participation of the target group.

The results of the research founded that the traditional way of Don Kaew Fishery Group was the group that processed and sold sun dried fish, which the group faced the problem in drying fresh fish process to become the sun dried fish in the open air by relying on the heat from only the sun. This process caused unhygienic, bad smell, and fast spoilage. In addition, the product did not have brand, and marketing plan. After conducting research to Development of community product, the results had the concrete effects and there were four changes as follows: 1) the construction of a solar drying plant that can work with liquefied petroleum gas was a closed system, which the temperature and the moisture of the processed fish can be controlled; 2) the food preservation process was hygienic and the storage period could be extended for longer shelf life; 3) branding and packaging that had an identity and complied with community product standards in order to build the consumer confidence; and 4) creating the marketing plan and increasing product distribution via online channel, which resulted in the marketing plan that was suitable for the business and the group had more channels to sell the products. All of four reasons as mentioned previously, were integrated each other to raise the development of community products to had more competitive advantage.

Keywords: The Development of Community Product, Community Enterprise, Don Kaew Fishery Group, Sun Dried Fish

บทนำ

การแปรรูปผลิตภัณฑ์ชุมชน เป็นการนำองค์ความรู้ที่มีอยู่ไม่ว่าจะเป็นองค์ความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย หรือภูมิปัญญาต่างประเทศ มาสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ให้มีความแตกต่างผิดแผกไปจากเดิมที่มีอยู่ ทั้งนี้ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ เป็นสิ่งที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนต่างให้ความสำคัญเป็นอย่างยิ่งด้วยเหตุผลที่ต้องการเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์และเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภค (Grisanaputi, 2016) เนื่องจากวิสาหกิจชุมชนได้เผชิญกับปัญหาและอุปสรรคในหลายด้าน ทั้งการผลิต การตลาด การบริหารจัดการ ข้อมูลข่าวสารที่สำคัญ คือ การผลิตสินค้าที่ไม่มีคุณภาพและไม่ได้มาตรฐาน ขาดการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม (Wongwan, 2020) ดังนั้น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน จึงควรนำความรู้สมัยใหม่ทั้งด้านการผลิต การตลาดและผลิตภัณฑ์ การบริหารจัดการ มาประยุกต์ใช้ร่วมกับภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีมูลค่าเพิ่ม ตรงกับความต้องการเพื่อกระตุ้นการซื้อของผู้บริโภค (Kasornbua, 2013) โดยเฉพาะการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหาร ต้องเน้นความแตกต่างและเป็นเอกลักษณ์ โดยคำนึงถึงคุณภาพและมาตรฐานเป็นสำคัญ (Rattanaphan, Rattanaphan, & Sae-Wong, 2018) “ปลาแดดเดียว” เป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหาร ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.298/2549) ได้ให้รายละเอียดไว้ว่า “ปลาแดดเดียว หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำปลาสดทั้งตัวหรือที่ได้ตัดแต่งแล้ว เช่น ปลาช่อน ปลาสำลี ปลาสลิด มาล้างให้สะอาด อาจปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรส เครื่องเทศ หรือสมุนไพร เช่น น้ำตาล น้ำปลา เกลือ ซีอิ๊วขาว กระเทียม รากผักชี พริกไทย ผงพะโล้ หมักให้เข้ากัน นำไปทำให้แห้งพอหมาด โดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือแหล่งพลังงานอื่น ก่อนบริโภคต้องนำไปทำให้สุก” (Community Product Standards Division, 2006)

สำหรับบ้านดอนแก้ว เป็นหมู่บ้านหนึ่งในเขตพื้นที่การปกครองขององค์การบริหารส่วนตำบลกุมภวาปี อำเภอกุมภวาปี จังหวัดอุดรธานี มีพื้นที่ติดกับพื้นที่ชุ่มน้ำหนองหาน-กุมภวาปี รู้จักกันในนาม “แหล่งท่องเที่ยวทะเลบัวแดง” อันเป็นพื้นที่ชุ่มน้ำขนาดใหญ่ (อันดับสองของภาคอีสาน) และยังเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของจังหวัดอุดรธานี มีพื้นที่เกือบสามหมื่นไร่ และเป็นจุดเริ่มต้นของลำน้ำปาว มีระดับน้ำเฉลี่ยประมาณ 1-2 เมตร ยังคงความอุดมสมบูรณ์เป็นที่อยู่อาศัยของนกและสัตว์น้ำนานาชนิด อาทิ กุ้ง หอย ปู ปลา เป็นต้น ด้วยระดับน้ำโดยเฉลี่ยที่ไม่ลึกมากนัก ชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในพื้นที่โดยรอบ จึงดำรงวิถีชีวิตด้วยการทำการประมงพื้นบ้านเพื่อออกจับปลาและสัตว์น้ำ เป็นวิถีการทำมาหากินที่ส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น เช่นเดียวกันกับชาวบ้านดอนแก้วเกือบทุกหลังคาเรือน จะนิยมออกจับปลาด้วยการประมงแบบพื้นบ้าน และมีเครื่องมือจับปลาประจำครัวเรือนของตน อาทิ ตาข่ายดักปลา ยกยอขนาดใหญ่ แหหว่านจับปลา เบ็ดตกปลา ทั้งแบบพื้นบ้านอีสานประดิษฐ์ และแบบสากล เป็นต้น นอกจากนี้บางครัวเรือนอาจมีเรือประมงขนาดเล็ก ทั้งแบบไม่มีเครื่องยนต์และแบบมีเครื่องยนต์ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการออกจับปลาในพื้นที่ที่ไกลตลิ่งมากขึ้น ทั้งนี้ ในด้านการจับปลา นอกจากเพื่อการบริโภคในครัวเรือนแล้ว ยังสามารถนำไปขายเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวอีกด้วย โดยในช่วงก่อนหน้านี้การขายปลาที่จับได้ของชาวบ้านส่วนใหญ่นิยมขายเป็นปลาสด ซึ่งได้ราคาที่ไม่สูงมากนัก และต้องเร่งขายทันทีเพราะหากปลาที่จับได้ตายราคาก็ยิ่งลดต่ำลง ดังนั้น ชาวบ้านบางส่วนจึงได้นำปลาที่ตนเองและครอบครัวจับได้มาแปรรูปด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อเพิ่มมูลค่าและสามารถเก็บไว้บริโภคได้นานขึ้นในรูปแบบที่แตกต่างกันออกไป อาทิ การทำเป็นปลาร้า ปลาส้ม น้ำปลา และปลาแดดเดียว เป็นต้น ต่อมาในส่วนของบ้านดอนแก้ว ได้มีสมาชิกกลุ่มหนึ่งได้พูดคุยและร่วมมือกัน เพื่อต้องการเพิ่มมูลค่าให้กับปลาซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ในชุมชน ด้วยการสร้างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขึ้น โดยมีเป้าหมาย คือ การแปรรูปปลาสดให้กลายเป็นปลาแดดเดียว และคาดหวังว่าวิสาหกิจชุมชนที่สร้างขึ้นนี้ จะเป็นพื้นที่สร้างรายได้ให้กับสมาชิกในกลุ่มและชาวบ้านในชุมชน

จากการลงพื้นที่สำรวจสภาพปัญหาและความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว พบว่า ถึงแม้ว่าจะมีการรวมเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ตลอดจนมีทรัพยากรและวัตถุดิบที่สำคัญต่อกระบวนการผลิตในพื้นที่ แต่กลุ่มยังขาดความรู้และนวัตกรรมบางอย่างเกี่ยวกับการแปรรูปปลาแดดเดียว ตั้งแต่ต้นน้ำ คือ ปลาสด กลางน้ำ คือ กระบวนการแปรรูป และปลายน้ำ คือ การขายให้กับลูกค้า โดยทุกกระบวนการล้วนมีความสำคัญ ซึ่งจะอำนวยประโยชน์ต่อการยกระดับและเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันให้กับสินค้าและกิจการในเชิงธุรกิจ อย่างไรก็ดีสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ทราบสภาพปัญหา แต่ยังขาดวิธีการแก้ไขปัญหาดังกล่าว ดังนั้น การวิจัยนี้จึงเพื่อมุ่งศึกษาสภาพการ

ดำเนินการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่กำลังเผชิญอยู่ โดยให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของกลุ่มเป้าหมาย เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทปลาแดดเดียว ให้สามารถแข่งขันในเชิงธุรกิจได้ เป็นการสร้างรายได้ให้กับกลุ่มและชุมชนได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน ตลอดจนอาจใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาให้กับกลุ่มอาชีพอื่น ๆ ได้ศึกษาเรียนรู้ และนำไปประยุกต์ใช้ได้ในโอกาสต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพการดำเนินการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว

วิธีการวิจัยและเครื่องมือที่ใช้

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) โดยเน้นการมีส่วนร่วมของกลุ่มเป้าหมาย ใช้วิธีการเลือกกลุ่มเป้าหมายแบบเจาะจง คือ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว ตำบลกุมภวาปี อำเภอกุมภวาปี จังหวัดอุดรธานี ซึ่งเป็นวิสาหกิจชุมชน ที่แปรรูปและจำหน่ายปลาแดดเดียว การลงพื้นที่กลุ่มเป้าหมาย เพื่อชี้แจงโครงการกับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกฝ่าย ต่อมาเป็นการประชุมร่วมกันระหว่างผู้วิจัย ผู้เชี่ยวชาญ สมาชิกที่เกี่ยวข้องในกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 12 คน เพื่อให้ทราบถึงสภาพแวดล้อมและสถานการณ์ที่กลุ่มได้เผชิญอยู่ทั้งจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค ตลอดจนปัญหาและแนวทางการพัฒนา การเก็บข้อมูลภาคสนาม ได้ดำเนินการเก็บข้อมูลเชิงประจักษ์จากกลุ่มเป้าหมายด้วยการสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม และการร่วมปฏิบัติการ ส่วนเครื่องมือและวิธีการ ได้แก่ แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและการร่วมปฏิบัติการ เพื่อศึกษาและอธิบายการแปรรูปปลาแดดเดียว การออกแบบและพัฒนาโรงอบแห้ง การจัดทำแผนการตลาด การพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น การใช้ความรู้และนวัตกรรมสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เป็นการนำความรู้และนวัตกรรมที่เหมาะสมมาใช้ เพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน อย่างไรนั้น ทุกกระบวนการในการเก็บข้อมูล ตลอดจนกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ให้ความสำคัญต่อการตัดสินใจเข้าร่วมด้วยความสมัครใจของกลุ่มเป้าหมาย

ด้านการวิเคราะห์ข้อมูล เมื่อเก็บข้อมูล และดำเนินการในกิจกรรมต่าง ๆ ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ได้นำข้อมูลมาวิเคราะห์ด้วยการวิเคราะห์เชิงพรรณนา (Description Analysis) และนำเสนอให้เห็นถึงข้อค้นพบและความรู้ที่ได้จากการปฏิบัติการ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ประเภทปลาแดดเดียวต่อไป ซึ่งการวิจัยครั้งนี้ มีแนวทางการวิจัย โดยมีกรอบแนวคิด ดังนี้

รูปที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

ผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้จำแนกผลการศึกษาออกเป็น 4 ประเด็น รายละเอียดดังนี้

1. บริบทชุมชนบ้านดอนแก้ว อำเภอกุมภวาปี จังหวัดอุดรธานี

บ้านดอนแก้ว เป็นหมู่บ้านหนึ่งในเขตพื้นที่การปกครองขององค์การบริหารส่วนตำบลกุมภวาปี อำเภอกุมภวาปี จังหวัดอุดรธานี (ตำบลกุมภวาปี มีการปกครองท้องถิ่น 2 ส่วน คือ องค์การบริหารส่วนตำบล และเทศบาลตำบล) ที่ตั้งของหมู่บ้านอยู่ติดกับพื้นที่ชุ่มน้ำหนองหาน-กุมภวาปี เป็นพื้นที่ชุ่มน้ำขนาดใหญ่เป็นอันดับสองของภาคอีสาน ซึ่งนอกจากเป็นแหล่งน้ำขนาดใหญ่แล้ว ยังเต็มไปด้วยความอุดมสมบูรณ์ ทำให้ชาวบ้านได้ประโยชน์ ทั้งเรื่องการใช้น้ำเพื่อการอุปโภค-บริโภค การเกษตรและปศุสัตว์ และการทำมาหากิน เช่น การจับสัตว์น้ำ การเก็บพืชที่สามารถบริโภคได้มาเป็นอาหาร หรือขายสร้างรายได้ ตลอดจนการทำการเกษตรริมตลิ่ง อาทิ การปลูกผัก ปลูกข้าวโพด เป็นต้น และพื้นที่ชุ่มน้ำแห่งนี้ยังเป็นแหล่งท่องเที่ยวสำคัญที่รู้จักกันในนาม “แหลงท่องเที่ยวทะเลบัวแดง”

ด้านข้อมูลพื้นฐานบ้านดอนแก้ว ในพื้นที่ตำบลกุมภวาปี ปัจจุบันมีบ้านดอนแก้วอยู่ 2 หมู่ คือ บ้านดอนแก้ว หมู่ 5 กับหมู่ 15 ซึ่งแต่เดิมเป็นหมู่บ้านเดียวกันแต่ได้แยกออกจากกันในช่วงหลัง จากรายงานของ Kumpawapi Sub-district Administration Organization (2019) ได้ระบุข้อมูลพื้นฐานบ้านดอนแก้วไว้ดังนี้ กรณีบ้านดอนแก้ว หมู่ 5 มีพื้นที่ทั้งหมด 4,982 ไร่ มีจำนวน 216 ครัวเรือน ประชากรชาย 319 คน หญิง 333 คน รวมจำนวนประชากร 652 คน ส่วนกรณีบ้านดอนแก้ว หมู่ 15 มีจำนวน 162 ครัวเรือน ประชากรชาย 317 คน หญิง 348 คน รวมจำนวนประชากร 665 คน มีพื้นที่ทั้งหมด 2,340 ไร่ ส่วนประโยชน์จากการใช้ที่ดินเพื่อการเกษตรที่สำคัญ คือ การทำนา (นาปี) การทำสวน และการทำไร่ ทั้งนี้ ด้วยความอยู่ติดกับแหล่งน้ำขนาดใหญ่ และมีความอุดมสมบูรณ์ ทำให้การทำมาหากินที่สำคัญของชาวบ้านเป็นการทำการประมงน้ำจืดขนาดเล็ก รวมทั้งการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ของกลุ่มเรือหางยาวบ้านดอนแก้ว เป็นการล่องเรือแพกลางลำน้ำปาวหนองหาน-กุมภวาปี ล่องเรือหางยาวชมทัศนียภาพความงามของทะเลบัวแดง และวิถีชีวิตชาวประมงของชาวบ้านริมลำน้ำปาวหนองหาน-กุมภวาปี (Kumpawapi Sub-district Administration Organization, 2019) ส่วนสถานที่สำคัญที่มีความโดดเด่นในพื้นที่บ้านดอนแก้วอีกอย่าง คือ พระมหาธาตุเจดีย์ดอนแก้ว (หมู่ 5) ซึ่งเป็นพระเจดีย์คู่บ้านคู่เมืองชาวกุมภวาปี และวัดป่าอัญญวิเวกธรรม (หมู่ 15) ที่เป็นศูนย์รวมจิตใจของพุทธศาสนิกชนในพื้นที่

จากพื้นฐานการทำมาหากินของชาวบ้านจากรุ่นสู่รุ่น ด้วยการทำการประมงน้ำจืดขนาดเล็ก ทำให้เกือบทุกหลังคาเรือนมีเครื่องมือดักจับปลาและสามารถทำการประมงได้ เมื่อได้ปลามาแล้วมีทั้งการเก็บไว้บริโภคและนำไปขาย โดยหากขายจะขายเป็นปลาสด ซึ่งได้ราคาที่ไม่สูงมากนัก ดังนั้น ชาวบ้านกลุ่มหนึ่งจึงได้ประชุมกัน เพื่อหาแนวทางการเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ด้วยการนำทุนทางสังคมที่มีในชุมชนมาพัฒนาและเพิ่มรายได้ให้มากกว่าที่เป็นอยู่ จึงได้ข้อสรุป คือ การรวมกลุ่มกันเป็นวิสาหกิจชุมชน ภายใต้ชื่อ “กลุ่มประมงดอนแก้ว” เพื่อแปรรูปปลาสดให้กลายเป็นปลาแดดเดียว โดยสภาพการดำเนินการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว มีรายละเอียดดังนี้

1) สภาพแวดล้อมพื้นฐานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว วัตถุดิบได้จากพื้นที่ชุ่มน้ำหนองหาน-กุมภวาปี ทั้งการประมงด้วยตนเองและรับซื้อจากภายนอก ซึ่งปลาที่มีความต้องการนำมาเป็นวัตถุดิบ คือ ปลาไส้ตันตาแดง และปลาไส้ตันตาขาว หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า “ปลาขาวสร้อย” เพื่อนำมาเป็นวัตถุดิบแปรรูปเป็นปลาแดดเดียว ด้วยองค์ความรู้หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการถนอมอาหารที่ชาวบ้านมีอยู่ ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าแทนการขายเป็นปลาสด เนื่องจากเมื่อเปรียบเทียบกันแล้วการขายเป็นปลาแดดเดียว จะได้ในราคาที่สูงกว่า

รูปที่ 2 การตากปลาสดให้เป็นปลาแดดเดียวแบบดั้งเดิม

2. สภาพการดำเนินการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว

ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์ SWOT เพื่ออธิบายสภาพการดำเนินการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว โดยมีรายละเอียดดังนี้

1) สภาพการผลิต (กระบวนการแปรรูปปลาแดดเดียวแบบดั้งเดิม) มีกระบวนการดังนี้ (1) การจัดเตรียมวัตถุดิบ คือ ปลาตามประเภทและขนาดที่ต้องการ และล้างด้วยน้ำสะอาด (2) การถอดเกล็ดปลา และล้างด้วยน้ำสะอาด (3) การชำแหละปลา ด้วยการตัดหัว นำเครื่องในออก ผ่าครึ่งตัวปลาจากสันหลังลงถึงหน้าท้อง แต่ไม่ให้ส่วนหน้าท้องขาดออกจากกัน และล้างด้วยน้ำสะอาด (4) ใส่ตะกร้า เพื่อให้น้ำที่ติดอยู่กับตัวปลาแห้ง (5) หมักและปรุงรสชาติด้วยส่วนผสมต่าง ๆ และทิ้งไว้ประมาณ 10-15 นาที (6) การนำปลาไปจัดเรียงใส่กระด้ง หรือภาชนะที่เหมาะสม (7) การนำปลาไปตากแสงแดดในที่โล่งแจ้ง และ (8) เมื่อสังเกตเห็นปลาเริ่มแห้ง ก็เก็บนำมาบรรจุใส่ถุงพลาสติก แล้วรัดด้วยยางเส้นขนาดเล็ก เพื่อส่งขายต่อไป

2) ปัญหาในกระบวนการผลิต คือ การขาดองค์ความรู้และเทคโนโลยีเกี่ยวกับการแปรรูป ทำให้ปลาแดดเดียวที่แปรรูปมีกลิ่นเหม็นอับ เกิดเชื้อรา ระยะเวลาในการเก็บรักษาสั้น ปัญหาเรื่องการตากปลาแดดเดียวในที่โล่งแจ้ง และข้อจำกัดของการตากปลาในฤดูฝน-ช่วงเกิดพายุ ปัญหาเรื่องการขาดตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ที่ดีและเป็นเอกลักษณ์ ตลอดจนการขาดแคลนวัตถุดิบในบางฤดูกาล ซึ่งสิ่งข้างต้นล้วนส่งผลกระทบต่อการดำเนินงานของกลุ่ม ทั้งการดำรงอยู่ในปัจจุบันและความอยู่รอดในอนาคต

3) ความต้องการ คือ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ประเภทปลาแดดเดียว ให้เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่น และสามารถแข่งขันกับผู้ประกอบการรายอื่นหรือสินค้าประเภททดแทนได้ เพื่อให้กลุ่มประมงดอนแก้ว เป็นพื้นที่สร้างรายได้ให้กับสมาชิก และชุมชนได้อย่างยั่งยืนต่อไป

จากการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยเทคนิค SWOT พบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว มีจุดแข็ง S (Strengths) คือ มีแหล่งวัตถุดิบที่มีความโดดเด่นอยู่ติดกับชุมชน ทำให้มีวัตถุดิบ คือ ปลา ที่มีความสด สะอาด และราคาไม่แพง รวมถึงสมาชิกในกลุ่มยังมีภูมิปัญญาเกี่ยวกับการแปรรูปและการถนอมอาหารเป็นทุนดั้งเดิมอยู่แล้ว ทำให้สามารถต่อยอดและพัฒนาได้ง่ายขึ้น ส่วนจุดอ่อน W (Weaknesses) คือ การขาดแคลนวัตถุดิบ เนื่องจากปลา เป็นวัตถุดิบที่หาจากแหล่งน้ำธรรมชาติ ซึ่งในบางฤดูกาล เช่น ฤดูฝน ช่วงเวลาที่เกิดพายุ ชาวประมงไม่สามารถออกจับปลาได้ และสถานที่ตากปลาไม่มีความเหมาะสม เนื่องจากตากในที่โล่งแจ้ง ปัญหาเรื่องฝุ่น มลพิษ ตลอดจนเรื่องการขาดช่องทางการขายออนไลน์ และบรรจุภัณฑ์ที่ยังขาดความน่าสนใจ ส่วนด้านโอกาส O (Opportunities) คือ ปลาแดดเดียว เป็นอาหารที่ผู้บริโภคมีความต้องการอย่างต่อเนื่อง สามารถบริโภคง่าย บริโภคร่วมกับอาหารประเภทอื่นได้หลากหลาย มีราคาไม่แพง รวมถึงอยู่ใกล้กับแหล่งท่องเที่ยวทะเลบัวแดง และไม่ห่างจากตลาดตัวอำเภอกุมภวาปีมากนัก จึงมีพื้นที่ในการกระจายสินค้าที่อยู่ใกล้ชุมชน รวมถึงสภาพอากาศในบางช่วงเหมาะต่อการแปรรูปปลาแดดเดียว นอกจากนั้นยังพบว่า

อุปสรรค T (Threats) ของการดำเนินการกลุ่ม คือ คู่แข่งในสินค้าประเภทเดียวกันมีค่อนข้างมาก จึงทำให้ลูกค้ามีอำนาจการต่อรองสูง ตลอดจนยังต้องเผชิญกับเรื่องภัยธรรมชาติ ความแห้งแล้ง น้ำท่วม ซึ่งส่งผลกระทบต่อการหาวัตถุดิบและการขายสินค้าอีกด้วย

ดังนั้น การวางกลยุทธ์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน จึงต้องใช้กลยุทธ์ด้วยการนำจุดแข็งและโอกาสที่มีอยู่มาประกอบสร้างให้ใหญ่ขึ้น เพื่อลดทอนจุดอ่อนและอุปสรรคให้เล็กลง คือ การนำจุดแข็งด้านศักยภาพพื้นที่ ทั้งด้านทรัพยากรและวัตถุดิบ รวมถึงความสามารถของสมาชิกในกลุ่ม ผนวกกับโอกาสที่มีมาพัฒนาต่อยอด ด้วยการสร้างความเข้มแข็งภายใน และการสร้างเครือข่ายภายนอก เช่น การพัฒนากระบวนการผลิตโดยการนำนวัตกรรมเข้ามาช่วย การพัฒนาสินค้าให้น่ารับประทานและมีความเป็นเอกลักษณ์ การสร้างเครือข่ายกับกลุ่มประมงจากภายนอก เพื่อลดความเสี่ยงในการขาดแคลนวัตถุดิบ และการเพิ่มเครือข่ายการขายสินค้าให้หลากหลายเพิ่มมากขึ้น

จากการศึกษาสภาพการดำเนินการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว เมื่อทราบข้อมูลแล้ว ผู้วิจัยได้นำข้อมูลมาใช้สู่กระบวนการเปลี่ยนแปลง เพื่อให้เกิดการพัฒนาในด้านต่าง ๆ โดยเน้นการมีส่วนร่วมของกลุ่มเป้าหมายในทุกกระบวนการ ทำให้ได้ข้อมูลที่ชัดเจนและเป็นที่ยอมรับ จนสามารถใช้ความรู้ ความเชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องในแต่ละด้านเข้าไปพัฒนา เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนต่อไป

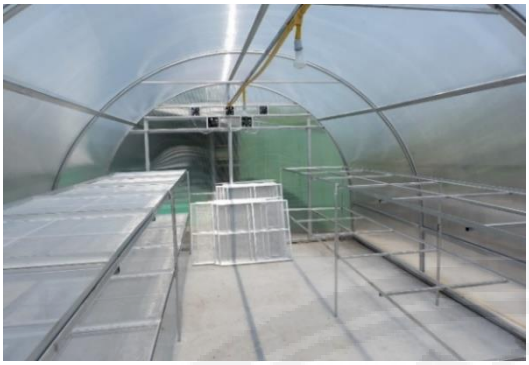
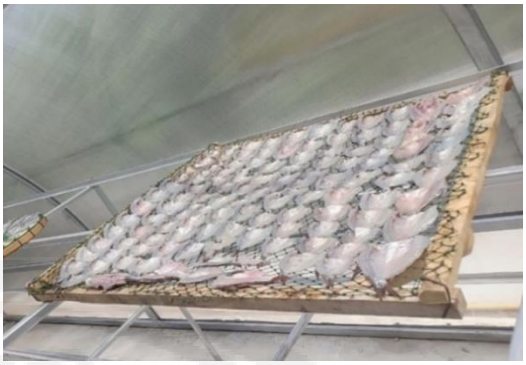
3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว

จากการศึกษาและวิเคราะห์สภาพแวดล้อม ทำให้ทราบถึงสภาพปัญหาและข้อจำกัดของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว จึงได้นำองค์ความรู้และนวัตกรรมที่เหมาะสมมาใช้ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้สามารถแข่งขันในเชิงธุรกิจได้ และสอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ดังนี้

1) การพัฒนากระบวนการผลิตปลาแดดเดียว เพื่อแก้ไขปัญหาการตากปลา และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ดังนี้

1.1) การตากปลา เป็นการนำเอาเทคโนโลยีการอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ มาปรับใช้ในการอบแห้งปลาสดให้กลายเป็นปลาแดดเดียว แทนการตากแสงแดดในที่โล่งแจ้ง โรงอบแห้งที่พัฒนาขึ้นมีโครงสร้างที่แข็งแรง ส่วนฐานเป็นพื้นซีเมนต์เสริมเหล็ก โครงสร้างทำจากโลหะ และหลังคาใช้แผ่นโพลีคาร์บอเนตชนิดเคลือบสารป้องกันแสงยูวี ซึ่งเป็นชนิดที่แสงอาทิตย์ส่องผ่านได้ดี แต่รังสีความร้อนที่แผ่จากภายในโรงอบแห้งจะผ่านออกมาได้น้อย จึงทำให้เกิดสภาวะเรือนกระจก (Greenhouse Effect) ภายในโรงอบแห้งขึ้น ความร้อนส่วนใหญ่จึงถูกกักเก็บอยู่ภายในโรงอบแห้ง นอกจากนี้ เพื่อลดข้อจำกัดเกี่ยวกับปัญหาเรื่องแสงแดดในฤดูฝนหรือในวันที่มีแสงแดดน้อย ยังติดตั้งอุปกรณ์ทำความร้อนจากการเผาแก๊สปิโตรเลียมเหลว เพื่อเป็นความร้อนเสริมสำหรับกรณีที่มีแสงแดดน้อยกว่าที่ต้องการ พร้อมกับการติดตั้งพัดลมดูดอากาศ เพื่อระบายความชื้น หรือน้ำที่ระเหยออกจากปลา หรือผลิตภัณฑ์ที่ต้องการอบแห้งออกสู่ภายนอกอีกด้วย และติดตั้งเครื่องวัดอุณหภูมิและความชื้น ซึ่งจะสามารถควบคุมระยะเวลา ปริมาณความชื้น และคุณภาพของสิ่งที่ต้องการอบแห้งได้เป็นอย่างดี

จากแต่เดิมที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว ตากปลาสดให้กลายเป็นปลาแดดเดียวในที่โล่งแจ้ง ได้เกิดปัญหาเรื่องความสะอาด อาทิ แมลงวัน บินมาจับตัวปลาซึ่งเป็นพาหะนำเชื้อโรค ปัญหาเรื่องฝุ่น และมลพิษทางอากาศ ลอยมาจากถนนที่มีรถยนต์และรถจักรยานยนต์สัญจรไปมา ตลอดจนฝุ่นที่เกิดจากภาคครัวเรือน และกิจกรรมทางการเกษตรของชาวบ้านในพื้นที่ นอกจากนี้ ในบางวันที่มีแสงแดดไม่เพียงพอ ได้ส่งผลกระทบต่อความชื้นของเนื้อปลา และปริมาณการผลิตที่ลดต่ำลง โดยปัญหาข้างต้นได้นำมาสู่การใช้ความรู้และความเชี่ยวชาญเข้ามาใช้แก้ไขปัญหาด้วยการพัฒนาและสร้างโรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ที่สามารถทำงานร่วมกับความร้อนจากระบบแก๊สปิโตรเลียมเหลว โดยมีขนาดความกว้าง x ยาว x สูง เท่ากับ 4 x 6 x 2.4 เมตร ซึ่งเป็นขนาดที่มีความเหมาะสมต่อปริมาณการผลิตและศักยภาพการผลิตของกลุ่มเป้าหมาย

รูปที่ 3 โรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ที่สามารถทำงานร่วมกับแก๊สปิโตรเลียมเหลว และการตากปลาแดดเดียวแบบใหม่

ปัจจุบัน โรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ที่สามารถทำงานร่วมกับความร้อนจากระบบแก๊สปิโตรเลียมเหลว ตั้งอยู่ที่ที่ทำการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว (ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน) บ้านเลขที่ 1 หมู่ 15 บ้านดอนแก้ว ตำบลกุมภวาปี อำเภอกุมภวาปี จังหวัดอุดรธานี โดยการเกิดขึ้นของโรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ ได้นำมาสู่สถานการณ์ใหม่ที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมในกระบวนการแปรรูปปลาแดดเดียว ดังนี้ (1) สามารถแก้ไขปัญหาเรื่องความสะอาดได้ เนื่องจากเป็นโรงอบแห้งแบบปิด ทำให้ฝุ่นและแมลงต่าง ๆ ไม่สามารถเข้าสู่ภายในได้ (2) ปัญหาเรื่องการตากปลาในฤดูฝน หรือในช่วงที่แสงแดดไม่เพียงพอ ปัญหาในส่วนนี้หมดไป เพราะโรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ที่พัฒนาขึ้น นอกเหนือจากการเพิ่มประสิทธิภาพจากการใช้พลังงานแสงอาทิตย์แล้ว ยังได้เพิ่มระบบการทำงานร่วมกับแก๊สปิโตรเลียมเหลว เพื่อเป็นพลังงานสำรองในช่วงที่แสงแดดน้อย (3) สามารถเพิ่มกำลังการผลิตปลาแดดเดียวได้ เนื่องจากโรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ที่พัฒนาขึ้น ได้ออกแบบพื้นที่สำหรับใช้ประโยชน์ภายในเป็นชั้นวางซ้าย-ขวา ตลอดความยาวตั้งแต่ด้านหน้าจนถึงด้านหลัง จึงสามารถวางตะแกรงตากปลาได้หลายชั้นและตากปลาได้เป็นจำนวนมาก และ (4) โรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ สามารถควบคุมอุณหภูมิภายใน รวมถึงสามารถควบคุมปริมาณความชื้นของเนื้อปลาได้อีกด้วย สิ่งบ่งชี้ทั้ง 4 ประการข้างต้น จึงนำมาสู่สถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปในทิศทางที่ดีขึ้นในการตากปลาสดให้กลายเป็นปลาแดดเดียวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว

1.2) การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ เนื่องจากปลาแดดเดียวเนื้อปลาจะแห้งเพียงพอหมาด ซึ่งยังมีความชื้นที่หลงเหลืออยู่ จึงทำให้มีปัญหาด้านการเก็บรักษา อาทิ มีกลิ่นเหม็นอับ เกิดเชื้อรา ระยะเวลาการเก็บรักษาสั้น สิ่งข้างต้นกลายเป็นข้อจำกัดของการแข่งขันทางธุรกิจกับผู้ประกอบการเจ้าอื่น ดังนั้น จึงนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร เข้ามาช่วยพัฒนาและยกระดับสินค้า เพื่อให้สามารถเก็บรักษาสินค้าได้นานขึ้น ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์เข้าไปจัดการความความชื้นให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม ไม่ให้เกิดกลิ่นเหม็นอับ และเชื้อรา โดยมีกระบวนการตั้งแต่ ขั้นตอนการแปรรูปการตากแห้ง ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ และลักษณะที่เหมาะสมของบรรจุภัณฑ์ ทั้งเรื่องขนาด วิธีการใช้งาน และต้นทุนของบรรจุภัณฑ์

จากเดิมที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้วประสบกับปัญหาเรื่องปลาแดดเดียวที่มีกลิ่นเหม็นอับ เกิดเชื้อรา มีความชื้นสูง และระยะเวลาในการเก็บรักษาสั้น จึงมีความเสี่ยงเมื่อลูกค้าซื้อสินค้าไปแล้ว หากสินค้ามีปัญหาย่อมส่งผลต่อภาพลักษณ์ของกิจการ โดยปัญหาข้างต้นได้นำมาสู่การใช้ความรู้และความเชี่ยวชาญเข้ามาใช้แก้ไขปัญหาด้วยการใช้ความรู้และเทคโนโลยีเกี่ยวกับการควบคุมอุณหภูมิและการบรรจุภัณฑ์ ซึ่งต้องทำการควบคุมความชื้นของเนื้อปลาในกระบวนการตากแห้ง ส่วนกระบวนการบรรจุเนื้อปลาใส่บรรจุภัณฑ์ต้องมีเครื่องซีลสุญญากาศ เพื่อไล่อากาศออกและไม่ให้อากาศภายนอกเข้าไปภายในบรรจุภัณฑ์ได้

วิธีการถนอมอาหารและยืดระยะเวลาการเก็บรักษาปลาแดดเดียว ด้วยการใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มีความเหนียว ยืดหยุ่นสูง ทนต่อการฉีกขาด และต้องเป็นบรรจุภัณฑ์แบบสุญญากาศด้วย คือ การดูดอากาศในบรรจุภัณฑ์ออกก่อนปิดผนึก และไม่ให้อากาศด้านนอกสามารถเข้าไปด้านในได้ ทำให้ภายในมีภาวะเป็นสุญญากาศ ซึ่งมีประโยชน์

ต่อการถนอมและยืดระยะเวลาการเก็บรักษาปลาแดดเดียว เป็นการป้องกันการเสื่อมคุณภาพของปลาแดดเดียว อาทิ ป้องกันความชื้น ซึ่งความชื้นมีผลต่อการเกิดกลิ่น เชื้อรา และแบคทีเรียในเนื้อปลา จึงเป็นการนำเทคนิคการทำให้เป็นสุญญากาศมาใช้เพื่อถนอมอาหาร เนื่องจากปลาแดดเดียว ถึงแม้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความชื้นต่ำกว่าปลาสด แต่ก็ยังคงมีความชื้นหลงเหลืออยู่ เพราะเนื้อปลายังไม่ถึงกับแห้ง การควบคุมไม่ให้ได้รับความชื้น จากอากาศ หรือออกซิเจนจากภายนอก จะช่วยให้สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น นอกจากนี้ บรรจุภัณฑ์ที่เป็นสุญญากาศ ยังช่วยไม่ให้เกิดกลิ่นเหม็นอับ กลิ่นหืน เกิดเชื้อราในระหว่างการเก็บรักษา ก่อนการบริโภคของลูกค้า ทำให้ช่วยรักษาคุณภาพให้คงไว้ได้ดียิ่งขึ้น พร้อมกันนี้ ประโยชน์จากการเก็บรักษาที่นานขึ้น ย่อมส่งผลดีต่อระยะเวลาการขายที่ยาวนานขึ้น รวมถึงสามารถส่งไปขายในพื้นที่ห่างไกลได้ จึงนำมาสู่สถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงในกระบวนการถนอมอาหารและการยืดระยะเวลาการเก็บรักษาได้ยาวนานมากยิ่งขึ้น

2) การออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ เนื่องจากตราสัญลักษณ์ของสินค้า หรือตราสินค้า เป็นการสร้างการรับรู้ว่าสินค้าที่มีตราสัญลักษณ์แบบนี้เป็นสินค้าจากผู้ประกอบการเจ้าใด หรือใครเป็นผู้ผลิต ซึ่งเป็นสิ่งที่สร้างการจดจำและสร้างความน่าเชื่อถือในตัวสินค้า ส่วนด้านบรรจุภัณฑ์เป็นสิ่งที่ห่อหุ้มสินค้า โดยเฉพาะสินค้าสำหรับการบริโภค ยิ่งต้องให้ความสำคัญกับบรรจุภัณฑ์ ควรมีความสะอาด น่ารับประทาน และควรระบุข้อมูลรายละเอียดของสินค้าให้ครบถ้วน บรรจุภัณฑ์จึงมีผลต่อการตัดสินใจซื้อ หรือไม่ซื้อสินค้า ดังนั้น การออกแบบตราสินค้า และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เป็นเอกลักษณ์ จึงมีความสำคัญต่อการสร้างการยอมรับและการจดจำในตัวสินค้า นอกจากนี้ ยังเป็นการสร้างคุณค่าทางความรู้สึกของลูกค้าที่มีต่อตัวสินค้า และเป็นส่วนหนึ่งของการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าอีกด้วย

รูปที่ 4 ตราสินค้า

จากแต่เดิมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้วยังไม่เคยมีตราสินค้า ทำให้สินค้าไม่เป็นที่จดจำของลูกค้า ด้านบรรจุภัณฑ์ จากแต่เดิมใช้บรรจุภัณฑ์ที่ยังไม่ได้มาตรฐาน ใช้แบบดั้งเดิมโดยเป็นถุงพลาสติกใส แบบทนความร้อนแต่มีความยืดหยุ่นน้อย ทำให้ฉีกขาดง่าย เมื่อบรรจุปลาแดดเดียวลงในถุงพลาสติกใสแล้ว จะปิดปากถุงด้วยการใช้ยางเส้นขนาดเล็กรัด ปัญหาข้างต้นได้นำมาสู่การใช้ความรู้และความเชี่ยวชาญเข้ามาใช้แก้ไขปัญหา โดยการออกแบบตราสินค้า และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เป็นเอกลักษณ์ ได้นำมาสู่สถานการณ์ใหม่ที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ดังนี้

-ด้านการสร้างตราสินค้าให้เป็นเอกลักษณ์ สำหรับตราสินค้า เป็นสิ่งหนึ่งที่จะทำให้ลูกค้ารู้จักและจดจำตัวสินค้าได้ดียิ่งขึ้น ยังสะท้อนให้เห็นถึงความน่าเชื่อถือของสินค้าและผู้ผลิต สำหรับการสร้างตราสินค้าของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว มีจุดเน้นที่สำคัญอยู่ 3 ประเด็นด้วยกัน คือ (1) เน้นการสื่อถึงปลาแดดเดียว ซึ่งเป็นสินค้าหลักของกลุ่ม (2) เน้นความเป็นธรรมชาติ เนื่องจากวัตถุดิบได้จากแหล่งน้ำธรรมชาติ และ (3) เน้นความสะอาดและความทันสมัย เนื่องจากเป็นสินค้าเพื่อการบริโภค ความสะอาดจึงเป็นสิ่งสำคัญ โดยตราสินค้าที่ออกแบบและพัฒนาขึ้นนั้นจะสามารถสื่อสารกับลูกค้าได้เป็นอย่างดี

- ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ส่วนหนึ่งได้นำตราสินค้าที่ออกแบบไว้ มาใช้เป็นส่วนประกอบของบรรจุภัณฑ์เพื่อสื่อสารกับลูกค้า และได้พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เป็นไปตาม “มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มผช.298/2549 ปลาแดดเดียว” ซึ่งระบุว่า “การบรรจุ” (1) ให้บรรจุปลาแดดเดียวในภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้ (2) น้ำหนักสุทธิของปลาแดดเดียวในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก นอกจากนี้ข้อมูลในภาชนะ หรือบรรจุภัณฑ์ต้องปรากฏ “เครื่องหมายและฉลาก” จะมีรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน (1) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ (2) ส่วนประกอบที่สำคัญ (3) ชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี) (4) น้ำหนักสุทธิ (5) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)” (6) ข้อแนะนำในการบริโภคและการเก็บรักษา เช่น ทำให้สุกก่อนบริโภค (7) ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้งหรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน (Community Product Standards Division, 2006) ส่วนคุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์จะเป็นพลาสติกที่มีความเหนียว ยืดหยุ่นสูง ทนต่อการฉีกขาด และใช้เครื่องซีลสุญญากาศปิดผนึก

3) การจัดทำแผนการตลาด โดยได้นำความรู้และความเชี่ยวชาญด้านการวางแผนธุรกิจ การวางกลยุทธ์ และการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของธุรกิจประเภทปลาแดดเดียว มาประกอบสำหรับการพัฒนาแผนการตลาดให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น พร้อมจัดทำช่องทางการขายสินค้าออนไลน์ผ่านทาง Facebook ให้กับกลุ่มเป้าหมาย เนื่องจากช่องทางนี้สามารถเข้าถึงผู้คนได้เป็นจำนวนมาก ใช้งานง่ายมีความสะดวกรวดเร็ว และมีค่าใช้จ่ายน้อย เพื่อเพิ่มช่องทางการขายสินค้าให้หลากหลายขึ้น

จากแต่เดิมที่กลุ่มประมงดอนแก้ว ยังไม่เคยจัดทำแผนการตลาด และยังไม่มีการเปิดขายสินค้าทางออนไลน์ จึงได้นำข้อมูลจากการศึกษาสภาพแวดล้อมของกิจการผ่านการวิเคราะห์ SWOT โดยการนำข้อมูลที่เกี่ยวข้อง ทั้งจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคของกิจการมาวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาด เพื่อป้องกันความผิดพลาด ลดความเสี่ยงและกำหนดแนวทางพัฒนาการขายสินค้าให้ประสบความสำเร็จ ด้วยการผนวกจุดแข็งและโอกาสมาใช้ให้เกิดประโยชน์ เพื่อสร้างความเข้มแข็งและเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันให้กับกิจการ ลดทอนจุดอ่อนและอุปสรรคให้น้อยลง โดยมีปัจจัยหลักที่มีผลต่อความสำเร็จ ดังนี้ (1) รสชาติ คุณภาพ ความสะอาด และราคาของสินค้า ซึ่งสิ่งนี้ถือว่าเป็นสิ่งที่มีผลต่อลูกค้าทั้งในเรื่องการตัดสินใจซื้อ การไว้วางใจ ความผูกพันต่อสินค้า และการบอกต่อ (2) ช่องทางการขายสินค้า นอกเหนือจากการขายผ่านสมาชิกในกลุ่มแล้ว ควรสร้างเครือข่ายตัวแทนการขายสินค้าให้มากขึ้น อาทิ ตามตลาดชุมชน ตลาดสดในตัวอำเภอกุมภวาปี และแหล่งท่องเที่ยวทะเลบัวแดง เป็นต้น เนื่องจากเป็นสินค้าบริโภค และยังถือว่าเป็นสินค้าที่มีระยะเวลาในการเก็บรักษาสั้น ดังนั้น ยิ่งขายออกได้เร็วเท่าไหร่ยิ่งดี ป้องกันความเสี่ยงจากสินค้าที่เสื่อมคุณภาพก่อนการขาย และที่สำคัญหากขายได้เร็ว ขายได้มากก็เป็นการสร้างรายได้ที่มากขึ้นด้วย ส่วนด้านการขายสินค้าทางออนไลน์ได้สร้าง Page Facebook ขึ้น โดยการนำตราสินค้าที่ออกแบบไว้มาเป็นภาพโพรไฟล์ (Profile) และได้ออกแบบแบนเนอร์ (Banner) ที่สะท้อนถึงความเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว มาเป็นภาพหน้าปกโพรไฟล์ เพื่อสร้างความน่าสนใจมากขึ้น

สำหรับสิ่งที่นำมาสู่สถานการณ์ใหม่ที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมของการขายสินค้า คือ การขายสินค้าและการทำการตลาดผ่านทางออนไลน์ โดย Page Facebook ภายใต้ชื่อ “ดอนแก้วปลาแดดเดียว” ซึ่งนอกเหนือจากการขายสินค้าแล้ว ช่องทางนี้ยังเป็นพื้นที่สื่อสารกับลูกค้าได้เป็นอย่างดี อาทิ การสื่อสารด้านกระบวนการผลิตเพื่อให้ลูกค้าเกิดความมั่นใจ การประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารต่อลูกค้า และกิจกรรมส่งเสริมการขายอื่น ๆ เพื่อให้ลูกค้าจดจำและมีความผูกพันกับสินค้า ทำให้เกิดการสั่งซื้อสินค้า และที่สำคัญการสื่อสารผ่าน Facebook เป็นช่องทางที่สะดวก เข้าถึงง่าย และมีต้นทุนต่ำ จึงถือว่าเป็นช่องทางการขายสินค้าและการสื่อสารกับลูกค้าที่มีประสิทธิภาพ

4. ผลกระทบและความยั่งยืนจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน

จากผลการดำเนินการวิจัยที่มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ประเภทปลาแดดเดียว ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้นและเกิดความยั่งยืน ดังนี้

1) ทำให้มีโรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ที่สามารถทำงานร่วมกับความร้อนจากระบบแก๊สปิโตรเลียมเหลว ส่งผลให้เป็นการแก้ไขปัญหาเรื่องกระบวนการตากปลาสดให้กลายเป็นปลาแดดเดียวอย่างยั่งยืน หมดปัญหาและ

ข้อจำกัดเช่นอดีตที่ผ่านมา ทั้งเรื่องแมลงต่าง ๆ ฝุ่น มลพิษ แสงแดดที่ไม่เพียงพอ ตลอดจนเรื่องความชื้นของเนื้อปลา จึงเป็นการพัฒนากระบวนการแปรรูปให้มีประสิทธิภาพและถูกหลักสุขอนามัยมากยิ่งขึ้น ทำให้เป็นการยกระดับการทำงานและเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้วได้อย่างชัดเจน นอกจากนี้ โรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ที่พัฒนาขึ้น ยังสามารถใช้อบแห้งเพื่อถนอมอาหารประเภทอื่นได้อีกด้วย อาทิ การอบแห้งผลไม้ สมุนไพร เนื้อสัตว์ พืชผลทางการเกษตร เป็นต้น จึงกล่าวได้ว่า โรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ได้สร้างประโยชน์ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้วและชุมชนอย่างชัดเจนและเป็นรูปธรรม

2) ทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ และถูกหลักอนามัย ส่งผลให้สินค้าปลาแดดเดียว ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ ตรงตาม “มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มผช.298/2549 ปลาแดดเดียว” และมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการถนอมอาหารและยืดระยะเวลาการเก็บรักษา สามารถสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้า หรือผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี ซึ่งเมื่อสินค้าได้รับการยอมรับและเป็นที่ต้องการของลูกค้าแล้ว ย่อมส่งผลดีต่อกิจการทั้งในปัจจุบัน และอนาคต ทั้งเรื่องรายได้และความมั่นคงในอาชีพของสมาชิกและชาวบ้านในชุมชนอีกด้วย เนื่องจากความมั่นคงของกิจการย่อมหมายถึงความมั่นคงของกลุ่มและชาวบ้านที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

3) ทำให้มีตราสินค้า และมีบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน จากการมีตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ที่มีมาตรฐาน จดจำง่าย และสะท้อนความเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มและตัวสินค้าได้อย่างชัดเจน ทำให้ลูกค้ามีความผูกพันต่อตัวสินค้า รวมถึงสามารถนำไปใช้เพื่อการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ได้ง่ายขึ้น ส่งผลให้สินค้าเป็นที่รู้จักเป็นวงกว้าง ซึ่งหากสินค้าเป็นที่รู้จักเป็นวงกว้างย่อมส่งผลดีต่อกิจการ ทั้งในด้านการขายสินค้า และเครือข่ายทางการค้า (พ่อค้าคนกลาง) ที่ต้องการนำสินค้าไปขาย เป็นการเพิ่มโอกาสในการขายสินค้าได้มากขึ้นด้วย

4) ทำให้มีช่องทางการขายสินค้าที่หลากหลาย การขายสินค้าในแบบเดิม ส่วนใหญ่เป็นการขายโดยตรงของสมาชิกในกลุ่ม ส่วนการขายผ่านเครือข่ายทางการค้าอาจมีอยู่บ้าง ต่อมาเมื่อมีการพัฒนารูปแบบการขายออนไลน์ผ่านทาง Page Facebook “ดอนแก้วปลาแดดเดียว” เป็นช่องทางการขายสินค้าและการสื่อสารการตลาดกับลูกค้า ส่งผลให้กลุ่มมีช่องทางการขายสินค้าเพิ่มมากขึ้น ซึ่งเป็นช่องทางที่สามารถสื่อสารกับลูกค้าได้อย่างรวดเร็วและกว้างขวาง เป็นการเพิ่มศักยภาพในการขายสินค้าให้เกิดความหลากหลายมากยิ่งขึ้น

5) ผลกระทบต่อชุมชน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว ที่ได้รับการพัฒนาขึ้นจากเดิม ทำให้สมาชิกในกลุ่มและชาวบ้านดอนแก้วเกิดความภาคภูมิใจ นอกจากนี้ เมื่อสินค้าขายได้และกิจการเติบโต ย่อมส่งผลต่อการเพิ่มรายได้ให้กับชาวบ้านในชุมชนอีกด้วย กล่าวคือ สมาชิกในกลุ่มมีรายได้จากการขายสินค้า ซึ่งเป็นรายได้โดยตรงจากการดำเนินงานของกลุ่มเอง ส่วนชาวบ้านในพื้นที่ได้ประโยชน์ ทั้งทางตรงและทางอ้อม ได้แก่ (1) ทางตรง ชาวบ้านที่ทำการประมง เมื่อจับปลาได้ตรงตามประเภท และขนาด ที่กลุ่มต้องการ สามารถนำมาขายเป็นวัตถุดิบสำหรับแปรรูปให้กับกลุ่มได้ และ (2) ทางอ้อม เช่น กิจการร้านค้า ร้านขายของชำ และแรงงานรับจ้าง อาจได้ประโยชน์จากรายได้ที่เพิ่มขึ้นของสมาชิกในชุมชน เมื่อมีรายได้เพิ่มมากขึ้น การซื้อสินค้าและบริการภายในชุมชนก็จะเพิ่มขึ้นด้วย ซึ่งเป็นการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน จากการหมุนเวียนเงินรายได้ของสมาชิกภายในชุมชน

นอกจากด้านเศรษฐกิจแล้ว ในด้านความสัมพันธ์ของคนในครอบครัวและชาวบ้านในชุมชน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว จากการเป็นพื้นที่ทำกิจกรรมสร้างรายได้ในชุมชน ทำให้ไม่ต้องเดินทางไปทำงานต่างพื้นที่ สมาชิกในครอบครัวจึงได้ดูแลและอยู่ด้วยกันอย่างใกล้ชิด ส่วนด้านความสัมพันธ์ของชาวบ้านในชุมชน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว เป็นพื้นที่สร้างการเรียนรู้ การวางแผน การแก้ไขปัญหา และการพัฒนา ทำให้สมาชิกในกลุ่มเกิดการเรียนรู้ร่วมกัน เกิดความผูกพัน มีความรักและสามัคคีกันของชาวบ้านในชุมชน ซึ่งเป็นหลักการสำคัญที่จะนำไปสู่ความเข้มแข็งของชุมชน และอำนวยผลต่อการพัฒนาที่มั่นคง และยั่งยืนสืบไป

สรุปและอภิปรายผล

ผลการวิจัยครั้งนี้ มีประเด็นสำคัญที่นำมาสรุปและอภิปรายผล ตามลำดับดังต่อไปนี้

1. บริบทชุมชนบ้านดอนแก้ว เป็นหมู่บ้านแห่งหนึ่งในตำบลกุมภวาปี อำเภอกุมภวาปี จังหวัดอุดรธานี ที่ตั้งของหมู่บ้านอยู่ติดกับพื้นที่ชุ่มน้ำหนองหาน-กุมภวาปี เป็นพื้นที่ชุมน้ำขนาดใหญ่เป็นอันดับสองของภาคอีสาน ยังคงความอุดมสมบูรณ์ และเป็นแหล่งท่องเที่ยวในระดับประเทศที่รู้จักกันในนาม “ทะเลบัวแดง” ทำให้วิถีชีวิตของผู้คนในชุมชนได้ดำรงชีวิตที่มีความเชื่อมโยงกับพื้นที่ชุ่มน้ำแหล่งนี้ด้วยการทำการประมงแบบพื้นบ้าน เพื่อจับปลาและสัตว์น้ำมาบริโภคและขายสร้างรายได้ ตลอดจนบางส่วนก่อนที่จะนำไปขายได้มีการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าด้วย

2. สภาพการดำเนินการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว เป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ที่จัดตั้งขึ้นโดยการรวมกลุ่มกันของสมาชิกในชุมชนบ้านดอนแก้ว มีจุดมุ่งหมายที่สำคัญ คือ การนำทุนทางสังคมและทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน มาสร้างเป็นอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ทั้งแก่ตนเองและชุมชน แต่อย่างไรนั้น กลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้วได้เผชิญกับปัญหาในหลายแง่มุม คือ 1) ขาดองค์ความรู้และเทคโนโลยีมาช่วยในการผลิต 2) ปัญหาเรื่องความสะอาด และคุณภาพของสินค้า 3) ปัญหาและข้อจำกัดเรื่องการตากปลาในฤดูฝน และในวันที่แสงแดดมีน้อย และ 4) ปัญหาเรื่องการขาดตราสินค้า และขาดบรรจุภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์และมีคุณภาพตามมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ชุมชน ซึ่งสถานการณ์ที่กลุ่มได้เผชิญอยู่นั้น ส่วนหนึ่งสอดคล้องกับ Wongwan (2020) ที่บ่งชี้ว่า วิสาหกิจชุมชนได้เผชิญกับปัญหาและอุปสรรคในหลากหลายด้าน มีทั้งด้านการผลิต การตลาด การบริหารจัดการ ข้อมูลข่าวสาร ที่สำคัญคือ การผลิตสินค้าที่ไม่มีคุณภาพและไม่ได้มาตรฐาน ขาดการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม รวมทั้งการเผชิญกับการแข่งขันทางการตลาดที่สูง แต่ข้อเสนอข้างต้นบางส่วนได้แย้งกับ Ponnil & Wongsarnsri (2011) ที่บ่งชี้ว่า สิ่งที่วิสาหกิจชุมชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือได้เผชิญอยู่นั้น มองได้เป็น 2 มิติ คือ ปัจจัยภายใน ได้แก่ การไม่มีกระบวนการค้นหาความรู้ ข้อจำกัดเรื่องการบริหารกลุ่มทั้งด้านการเงิน การตลาด และการผลิต ส่วนปัจจัยภายนอก ได้แก่ หน่วยงานที่ส่งเสริมไม่ตรงกับความต้องการของชุมชนอย่างแท้จริง และขาดความเชื่อมโยงที่เป็นระบบ ซึ่งข้อบ่งชี้ข้างต้นถึงแม้บางส่วนจะแย้งกับการวิจัยครั้งนี้ แต่ก็ได้เสนอประเด็นที่เป็นปัญหาและข้อจำกัดของวิสาหกิจชุมชนที่น่าสนใจเช่นกัน

3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว จากสภาพการดำเนินการและปัญหาในหลายแง่มุมที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้วได้เผชิญอยู่นั้น จึงนำมาสู่กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ด้วยการใช้ความรู้ นวัตกรรมที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย โดยแบ่งออกเป็น 3 ประเด็น ดังนี้ 1) การพัฒนากระบวนการผลิตปลาแดดเดียว ได้แก่ ประเด็นแรก “การตากปลา” ได้พัฒนาและสร้างโรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ที่สามารถทำงานร่วมกับแก๊สปิโตรเลียมเหลว โดยโรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ที่เกิดขึ้น ทำให้หมดปัญหาและข้อจำกัดเรื่องการตากปลาสดให้กลายเป็นปลาแดดเดียว ทั้งเรื่องแมลง ฝุ่น แสงแดดไม่เพียงพอ และการควบคุมอุณหภูมิ รวมทั้งยังสามารถเพิ่มกำลังการผลิตได้ ประเด็นที่สอง “การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์” ได้นำความรู้และเทคโนโลยีเกี่ยวกับการถนอมอาหาร และวิทยาศาสตร์การอาหาร เพื่อยืดระยะเวลาการเก็บรักษาปลาแดดเดียว อาทิ การควบคุมอุณหภูมิของเนื้อปลา การใช้เครื่องซีลสุญญากาศ และการใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมาะสม ทำให้สามารถแก้ไขปัญหาการเกิดกลิ่นเหม็นอับ และเชื้อราได้ เป็นการรักษาคุณภาพของเนื้อปลาและยืดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้น 2) การออกแบบตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ การออกแบบและพัฒนานั้น ได้ใช้หลักการออกแบบโดยให้ความสำคัญกับเอกลักษณ์ที่สะท้อนความเป็นตัวตนของกลุ่ม มีความทันสมัย น่าสนใจ และมีรายละเอียดของสินค้าที่เป็นไปตาม “มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มผช.298/2549 ปลาแดดเดียว” เพื่อให้สินค้าเป็นที่ยอมรับ และใช้สำหรับสื่อสารกับลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ และ 3) การจัดทำแผนการตลาด จากกิจกรรมการวิเคราะห์ SWOT ได้นำมาสู่การจัดทำแผนการตลาด โดยเฉพาะด้านจุดแข็ง และโอกาสได้นำมาใช้ให้เป็นประโยชน์ และพยายามลดทอนด้านจุดอ่อนและอุปสรรคของกลุ่มลง ซึ่งผลการวิเคราะห์ SWOT ที่ได้ยังเป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานในด้านอื่น ๆ อีกด้วย ดังที่ Duanguppama (2014) เสนอว่า วิสาหกิจชุมชนจะประสบผลสำเร็จและสามารถยืนหยัดต่อไปได้ จำเป็นต้องศึกษาสภาวการณ์ของวิสาหกิจชุมชน คือ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค เพื่อนำข้อมูลไปพัฒนาอย่างยั่งยืนต่อไป นอกจากนี้ ยังได้จัดทำช่องทางการขายออนไลน์ โดยสร้าง Page Facebook “ดอนแก้วปลาแดดเดียว” ขึ้น เพื่อเป็นช่องทางการสื่อสารและ

การขายสินค้าให้หลากหลายมากขึ้น โดยทั้ง 4 ประการข้างต้น เป็นการแก้ไขปัญหาและข้อจำกัดในสภาพการดำเนินการที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้วได้เผชิญอยู่ นำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีศักยภาพในการแข่งขันมากยิ่งขึ้น

4. ผลกระทบและความยั่งยืนจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เห็นได้ว่ากระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เกิดขึ้นทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลง คือ 1) โรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ 2) ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพมากขึ้น 3) ตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ที่มีมาตรฐาน 4) แผนการตลาดและช่องทางการขายสินค้าที่หลากหลายมากขึ้น โดยผลที่เกิดขึ้นจะสามารถเพิ่มศักยภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้วได้เป็นอย่างดี โดยเฉพาะในด้านการผลิตทั้งในเชิงปริมาณและคุณภาพ กล่าวคือ การผลิตปลาแดดเดียวได้ในจำนวนที่เพิ่มมากขึ้น และเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพทั้งในส่วนของรสชาติ ระยะเวลาการเก็บรักษา และบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ดังนั้น สิ่งที่กลุ่มควรให้ความสำคัญต่อจากนี้ไป คือ การพัฒนาด้านการขาย และการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า เนื่องจากหากผลิตได้ดี แต่ไม่มีที่ขาย หรือขายไม่ได้ ก็ย่อมเป็นสิ่งที่ไม่พึงประสงค์ต่อกิจการแน่นอน จึงควรเพิ่มช่องทางในการขายสินค้าให้มากขึ้น อาทิ ตลาดชุมชนในและนอกพื้นที่ นอกจากนี้ ควรพัฒนาสินค้าและบรรจุภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้สินค้ามีความน่าสนใจและเป็นที่ต้องการของลูกค้า สอดคล้องกับ Rattanaphan, Rattanaphan, & Sae-Wong (2018) ซึ่งได้ให้ข้อเสนอว่า การมีเครือข่ายด้านการจัดจำหน่ายจะทำให้มีความเข้มแข็ง และมีการเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง ส่วนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ควรเน้นความแตกต่างและเป็นเอกลักษณ์ โดยคำนึงถึงคุณภาพและมาตรฐานเป็นสำคัญ เพื่อเพิ่มมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชน

สุดท้าย หากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว สามารถต่อยอด ประยุกต์ใช้ และพัฒนาสิ่งที่เกิดขึ้นจากการวิจัยครั้งนี้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งสิ่งที่เป็นรูปธรรมและนามธรรม ก็ย่อมจะส่งผลดีต่อการดำเนินงานของกลุ่ม อย่างน้อยในเป้าหมายระดับต้น ก็จะทำให้กลุ่มสามารถพึ่งตนเองได้ และพัฒนาสู่เป้าหมายสูงสุดคือ เป็นพื้นที่สร้างรายได้ให้กับสมาชิกและชุมชน ได้อย่างมั่นคง และยั่งยืน ดั่งความมุ่งหวังของกลุ่มต่อไป

ข้อเสนอแนะ

ควรมีการพัฒนาและส่งเสริมให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้วเป็นศูนย์การเรียนรู้ชุมชนในอนาคต เพื่อเป็นพื้นที่สำหรับถ่ายทอดประสบการณ์ และภูมิปัญญาที่ได้สั่งสมมา ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอื่น ตลอดจนบุคคลทั่วไปที่สนใจ ในด้านการให้ความรู้เกี่ยวกับการผลิตปลาแดดเดียวควบคู่กับการใช้พลังงานแสงอาทิตย์ (โรงอบแห้ง) การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไม่ให้เกิดความสูญเสีย การวางแผนการทำการตลาดเชิงรุก เป็นต้น

นอกจากนี้ ควรมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อการแปรรูปที่หลากหลาย โดยควรสนับสนุนให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องพัฒนาสินค้าให้มีความโดดเด่น และสามารถเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคได้อย่างต่อเนื่อง เช่น การพัฒนาและแปรรูปอาหาร หรือขนมจากปลาแดดเดียว เป็นต้น

ควรนำแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงดอนแก้ว ไปเป็นแนวทางสำหรับศึกษาและพัฒนาให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอื่นต่อไป

กิตติกรรมประกาศ

บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัยเรื่อง “การพัฒนาศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันสำหรับวิสาหกิจชุมชน กลุ่มประมงดอนแก้ว จังหวัดอุดรธานี” ได้รับทุนวิจัยสนับสนุนจากงบประมาณแผ่นดิน มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี โดยผ่านความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ประจำปีงบประมาณ 2562 จึงขอขอบพระคุณอย่างสูง นอกจากนี้ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.สุนทร สุทธิบาก ที่ได้กรุณาให้ข้อแนะนำที่เป็นประโยชน์ต่อการวิจัยครั้งนี้ และขาดไม่ได้ คือ ชาวบ้านใน “กลุ่มประมงดอนแก้ว” ที่ได้ให้ความร่วมมือในการดำเนินโครงการวิจัยเป็นอย่างดี

References

Community Product Standards Division. (2006). *List of Thai Community Products Standards: Sun-Gried Fish.* Retrieved from http://tcps.tisi.go.th/public/StandardList.aspx

Duanguppama, S. (2014). The Development of Good Management Practices of the Community Enterprises in Kalasin Province. *Journal of Community Development and Life Quality, 2*(2), 133-139. Retrieved from https://so02.tci-thaijo.org/index.php/JCDLQ/article/view/133567

Grisanaputi, W. (2016). *Management of Community Enterprise.* Khon Kaen: Khon Kaen University Printing.

Kasornbua, T. (2013). Development of OTOP Products (One Tambon One Product: OTOP) For the Export Market in ASEAN. *Humanities and Social Sciences, 30*(2), 155-174. Retrieved from https://so01.tci-thaijo.org/index.php/HUSO/article/view/32242

Kumpawapi Sub-District Administration Organization. (2019). *Local Development Plan B.E. 2018-2022.* Retrieved from http://tambonkumpawapi.go.th/index.php?op=dynamiccontent_detail&dynamiccontent_id=141892&id=28799

Ponnil, S., & Wongsarnsri, P. (2011). Knowledge Management Guidelines for Development towards Sustainability of Community Enterprises in the North-East of Thailand. *Suan Dusit Graduate School Academic Journal, 7*(2), 39-52. Retrieved from http://www.graduate.dusit.ac.th/journal/index.php/sdujournal/article/view/612

Rattanaphan, P., Rattanaphan, M., & Sae-Wong, J. (2018). Development of Distribution Channels and Creation of Added Value for Community Food Products in Songkhla Province. *Journal of Community Development Research (Humanities and Social Sciences), 11*(4), 42-51. Retrieved from http://www.journal.nu.ac.th/JCDR/article/view/Vol-11-No-4-2018-42-51

Wongwan, P. (2020). Management of Community Enterprise Development Guideline for Sustainable Success of Phetchaburi Province. *Chandrakasem Rajabhat University Journal of Graduate School, 15*(1), 100-111. Retrieved from https://so01.tci-thaijo.org/index.php/journalgrdcru/article/view/182373