

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

ในการวิจัยในหัวข้อ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น กรณีศึกษากุ้งจ่อม อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลต่างๆ ซึ่งสามารถนำมาสรุปผลได้ตามลำดับดังนี้

1. ความมุ่งหมายของการวิจัย
2. สรุปผลการวิจัย
3. อภิปรายผล
4. ข้อเสนอแนะ
 - 4.1 ข้อเสนอแนะในการนำไปใช้
 - 4.2 ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

ความมุ่งหมายของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น สภาพการผลิตกุ้งจ่อม ของอำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์
2. เพื่อศึกษาถึงการทำการตลาดและการส่งเสริมของภาครัฐในการจัดจำหน่ายกุ้งจ่อม อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์
3. เพื่อศึกษารายได้และต้นทุนรวมทั้งสภาพทางเศรษฐกิจของผู้ผลิตกุ้งจ่อม อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์

สรุปผลการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการศึกษาข้อมูลและแยกวิธีการวิเคราะห์ข้อมูลออกเป็น 2 ส่วน ดังนั้นในการสรุปผลการวิจัยจึงได้แยกออกเป็นการสรุปผลจากข้อมูลตามระเบียบวิธีวิจัยได้ดังนี้

สรุปผลการวิจัยเชิงปริมาณ

ในการวิจัย โดยใช้กลุ่มตัวอย่างจากผู้ผลิตและจำหน่ายกุ้งจ่อมในเขตอำเภอประโคนชัย โดยให้ตอบแบบสอบถามในด้านต่างๆ ตามความมุ่งหมายของการวิจัยที่ได้ตั้งไว้ สามารถสรุปผลการวิจัยในด้านต่างๆ ได้ ดังนี้

1. ด้านสภาพการผลิต ได้ข้อมูลว่าการผลิตกุ้งจ่อมได้ใช้วัตถุดิบที่อยู่ในท้องถิ่นเองในระดับปานกลาง ซึ่งอีกส่วนหนึ่งต้องสั่งซื้อเข้ามา เป็นอุปสรรคหนึ่งที่ทำให้การกำหนดราคากุ้งจ่อมเป็นไปได้ยาก และในกระบวนการผลิตมีความแตกต่างไปจากอดีตทั้งเครื่องปรุงและภาชนะ เนื่องจากต้องทำเป็นอุตสาหกรรมและปริมาณการผลิตสูงให้ทันความต้องการซึ่งก็ไม่ได้อาศัยเครื่องจักรหรืออุปกรณ์อื่นที่ทันสมัยแตกต่างจากอดีตมากนัก โดยยังเห็นว่าโอกาสที่จะพัฒนาวิธีการผลิตกุ้งจ่อมให้เก็บรักษาไว้ได้นานๆ นั้นยังมีอยู่น้อย แต่ก็มีหน่วยงานราชการเข้ามาแนะนำในการผลิตกุ้งจ่อมและยังมีการควบคุมในเรื่องคุณภาพอยู่ในระดับปานกลางด้วย

2. ด้านการจัดจำหน่าย ได้แสดงให้เห็นว่าตลาดในการจำหน่ายกุ้งจ่อมยังมีเพียงพออยู่มาก ซึ่งยังมีการส่งจำหน่ายกุ้งจ่อมไปยังต่างจังหวัดในปริมาณมาเป็นที่น่าพอใจพร้อมทั้งทำเลที่จำหน่ายกุ้งจ่อมมีความเหมาะสม โดยมีการส่งเสริมและแนะนำช่องทางทางการจัดจำหน่ายจากหน่วยงานภาครัฐอยู่บ้าง และยังเห็นว่าควรมีการจัดตั้งศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์พื้นบ้านเพื่อเป็นการขยายตลาดกุ้งจ่อมออกไปอีก นอกจากนี้ยังเห็นว่ากรจำหน่ายกุ้งจ่อมร่วมกับผลิตภัณฑ์พื้นบ้านอื่นเป็นสิ่งจำเป็น

3. ด้านรายได้ ค่าใช้จ่ายในการผลิตกุ้งจ่อม พบว่าผู้ผลิตและจำหน่ายกุ้งจ่อมค่อนข้างพอใจกับรายได้ต่อปีในการจำหน่ายกุ้งจ่อม ซึ่งเทศกาลข้าวมะลิหอม ปลาจ่อมกุ้ง ชมทุ่งนกระโคนชัยที่จัดขึ้นทุกปีก็เป็นการเพิ่มยอดขายได้มากเช่นเดียวกัน เมื่อเทียบยอดขายกุ้งจ่อมกับผลิตภัณฑ์อื่นแล้วเห็นว่ามียอดขายมากกว่า และยังเป็นรายได้ที่สามารถเลี้ยงครอบครัวหรือสามารถทำเป็นอาชีพหลักได้ แต่ในการที่จะลดค่าใช้จ่ายหรือต้นทุนในการผลิตยังอยู่ในระดับปานกลาง

สรุปผลจากการวิจัยเชิงคุณภาพ

ในการวิจัย โดยใช้กลุ่มเป้าหมายเป็นผู้ให้สัมภาษณ์หลักจากผู้ผลิตและจำหน่ายกุ้งจ่อมในเขตอำเภอประโคนชัย จำนวน 10 คน สามารถสรุปผลการวิจัยในด้านต่างๆ ได้ ดังนี้

1. ในกาผลิตและจำหน่ายกุ้งจ่อมนั้นส่วนใหญ่แล้วจะมีการผลิตและจำหน่ายสินค้าอื่นร่วมด้วย โดยปกติแล้วการขายกุ้งจ่อมประโคนชัยจะมากคู่กับกระยาสารท มีเพียงบางรายเท่านั้นที่ผลิตและจำหน่ายกุ้งจ่อมเพียงอย่างเดียว โดยผลิตเพื่อส่งขายในที่ต่างๆ

2. ส่วนใหญ่แล้วกุ้งจ่อมเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำรายได้หลักและมีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อื่นๆ เป็นเพียงจำหน่ายเสริมเพื่อให้สินค้าในร้านมีหลากหลาย นำชื่อมากขึ้นเท่านั้นซึ่งกุ้งจ่อมเป็นผลิตภัณฑ์หลักที่ขายดีที่สุด แต่จะมีส่วนน้อยที่กุ้งจ่อมไม่ได้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายเป็นรายได้หลักของร้าน แต่จะเป็นการผลิตและจำหน่ายกระยาสารหรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ เป็นผลิตภัณฑ์หลัก

3. ในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงการผลิตกุ้งจ่อมแตกต่างไปจากในอดีตมาก โดยการใส่ถังพลาสติกแทนไหหรือโอ่ง โดยใช้เครื่องปรุงหลักคือน้ำปลาแทนเกลือ รวมทั้งกระบวนการและเครื่องมือยังใช้แตกต่างจากเดิม ซึ่งในบางรายยังบอกว่าได้ใช้น้ำปลามากมามากแต่แรก ซึ่งกลุ่มนี้ประกอบอาชีพผลิตกุ้งจ่อมจำหน่ายมาไม่เกิน 10 ปี ส่วนใหญ่เป็นผู้ที่เคยเป็นลูกจ้างร้านที่ผลิตกุ้งจ่อมมาก่อน แล้วแยกตัวออกมาผลิตและจำหน่ายเอง

4. การส่งเสริมการผลิตกุ้งจ่อมของส่วนราชการมีการจัดอบรม ส่งไปฝึกอบรม และมีการให้ความรู้รวมทั้งประสานงานเพื่อแนะนำการพัฒนาคุณภาพให้กับกุ้งจ่อมอยู่บ้างแต่ไม่ทั่วถึง จนหลายรายรู้สึกว่าจะไม่ได้รับการเหลียวแลจากภาครัฐ เพียงแค่มีการตั้งชมรมแล้วก็ไม่ได้มีการสานต่อแต่อย่างใด

5. ในการส่งเสริมการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กุ้งจ่อมจากภาครัฐ มีหน่วยงานราชการสนับสนุนของหน่วยงานต่างๆ อย่างสม่ำเสมอ แต่ไม่ทั่วถึงกันทุกร้าน บางร้านมีการจำหน่ายสินค้าเฉพาะหน้าร้านของตนเองเท่านั้น และยังมีความรู้สึกว่าภาครัฐเลือกปฏิบัติในการส่งเสริมการจำหน่ายผลิตภัณฑ์

6. ในการส่งเสริมให้กุ้งจ่อมเป็นสินค้าเศรษฐกิจ พบว่ามีแนวทางในการส่งเสริมให้กุ้งจ่อมเป็นสินค้าเศรษฐกิจของประ โคนชัยได้ เนื่องจากค่อนข้างมีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว โดยทำเลที่ตั้งของร้านขายกุ้งจ่อมส่วนใหญ่ อยู่บนเส้นทางผ่านสู่แหล่งท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัด แต่ยังคงขาดการดูแลจากหน่วยงานราชการเท่าที่ควร

7. การส่งเสริมคุณภาพให้สามารถส่งออกจำหน่ายต่างประเทศนั้น สามารถส่งเสริมการผลิตและจำหน่ายกุ้งจ่อมให้มีคุณภาพจนสามารถส่งออกต่างประเทศได้ แต่ทั้งนี้ต้องอาศัยการสนับสนุนจากภาครัฐ ทั้งการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การแปรรูป และการหาช่องทางการจำหน่ายให้ด้วย แต่ต้องคำนึงถึงปัญหาเกี่ยวกับการเก็บรักษา กลิ่น การเป็นของหมักดอง

8. ในการแปรรูปกุ้งจ่อมให้เป็นผลิตภัณฑ์อื่น มีความจำเป็นอย่างยิ่งเนื่องจากกุ้งจ่อมกุ้งจ่อมนั้นเป็นของหมักดองไม่สามารถนำมาขายค้ำหน้าร้านนานๆ ได้ จึงจำเป็นจะต้องนำกุ้งจ่อมมาทำการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อย่างอื่นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานกว่าเดิม

9. การเข้าร่วมเทศกาลข้าวมะลิหอม ปลาจ่อมกุ้ง ชมทุ่งนกประโคนชัย มีผู้ผลิตและจำหน่ายกุ้งจ่อมหลายรายได้เข้าร่วมเข้าร่วมกับกิจกรรม เทศกาลข้าวมะลิหอม ปลาจ่อมกุ้ง ชมทุ่งนกประโคนชัย เป็นประจำทุกปี มีเพียงบางรายเท่านั้นที่ไม่ได้เข้าร่วม โดยเห็นว่าพื้นที่จัดจำหน่ายสินค้าได้จัดสรรไว้ไม่พอเพียงความต้องการ

10. ในส่วนของคู่แข่ง ผลิตภัณฑ์กุ้งจ่อมประโคนชัยนั้นมีโอกาสมีคู่แข่งได้ เนื่องจากในพื้นที่ไม่มีวัดดูดิบอย่างกุ้งฝอย และมีต้นทุนในการขนส่ง ซึ่งกุ้งจ่อมประโคนชัยยังต้องอาศัยกุ้งฝอยจากแหล่งอื่น แต่ก็ไม่เสมอไปเนื่องจากเป็นสินค้าภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนประโคนชัยเอง เป็นสินค้าพื้นเมือง และยังไม่มีการแข่งขันที่ชัดเจน

อภิปรายผล

จากการสรุปผลการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นกรณีศึกษากุ้งจ่อม อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ ผู้วิจัยได้ประมวลแล้วนำผลการวิจัยที่ได้มาอภิปรายผลในด้านต่างๆ เพื่อให้สอดคล้องกับความมุ่งหมายของการวิจัย ซึ่งจะแบ่งออกเป็นด้านต่างๆ ดังนี้

1. อภิปรายผลด้านสภาพการผลิต
2. อภิปรายผลด้านการจัดจำหน่าย
3. อภิปรายผลด้านรายได้ ค่าใช้จ่ายในการผลิตกุ้งจ่อม

อภิปรายผลด้านสภาพการผลิต

ข้อมูลที่ได้ชี้ว่า วัดดูดิบส่วนหนึ่งในการผลิตกุ้งจ่อมต้องสั่งซื้อเข้ามาจากแหล่งซึ่งเป็นปัจจัยทำให้ราคากุ้งจ่อมควบคุมได้ยาก มีกระบวนการผลิตที่แตกต่างไปจากอดีต แต่ก็โอกาสที่จะพัฒนาวิธีการผลิตกุ้งจ่อมให้เก็บรักษาไว้ได้นานๆ ซึ่งมีหน่วยงานราชการเข้ามาแนะนำในการผลิตกุ้งจ่อมและยังมีการควบคุมในเรื่องคุณภาพอยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องให้หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องให้ความสำคัญมากขึ้น ไปจนถึงการที่จะส่งเสริมให้คุณภาพและหาช่องทางให้กุ้งจ่อมสามารถส่งออกจำหน่ายต่างประเทศได้ ซึ่งอาจใช้วิธีการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นอย่างที่คุณผลิตในปัจจุบันทำอยู่ในปัจจุบันก็ได้

สอดคล้องกับงานวิจัยการฉายรังสีกุ้งจ่อมที่ว่า “มีปัจจัยที่ทำให้กุ้งจ่อมมีคุณภาพไม่เต็มมาตรฐานตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน กำหนดอยู่หลายประการ โดยเฉพาะวัดดูดิบ คือ กุ้งฝอย ที่นำมาใช้ทำกุ้งจ่อม เป็นปัจจัยสำคัญ และอยู่เหนือการควบคุมของผู้ผลิต เพราะไม่สามารถควบคุมในเรื่องคุณภาพและความสะอาดได้ เนื่องจากเป็นสิ่งที่ จับมาจากแหล่งน้ำตามธรรมชาติ สิ่งที่คุณผลิตทำได้ คือการรักษาความสะอาด ในแต่ละขั้นตอนการผลิตให้มากที่สุด โดยปฏิบัติตามหลัก

สัญลักษณ์ที่ดีของการผลิต ซึ่งเจ้าหน้าที่สาธารณสุข เป็นผู้แนะนำให้ เมื่อดำเนินการแล้ว ผลผลิตกึ่งจုံม น่าจะมีคุณภาพผ่านมาตรฐาน”

อภิปรายผลด้านการจัดจำหน่าย

ในด้านนี้ได้สรุปแล้วว่าแม่กึ่งจုံมเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำรายได้หลักและมีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อื่นๆ เป็นเพียงจำหน่ายเสริมเพื่อให้สินค้าในร้านมีหลากหลาย แต่ตลาดในการจำหน่ายกึ่งจုံมก็ยังมีอยู่มาก ทั้งในพื้นที่และต่างจังหวัด ซึ่งขอจำหน่ายเป็นที่น่าพอใจ แต่ถึงแม้จะมีการส่งเสริมและแนะนำช่องทางทางการจัดจำหน่ายจากหน่วยงานภาครัฐอยู่บ้าง ผู้จำหน่ายก็ยังอยากให้มีการจัดตั้งศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์พื้นบ้านเพื่อเป็นการขยายตลาดกึ่งจုံมออกไป ซึ่งก็มีแนวทางในการส่งเสริมให้กึ่งจုံมเป็นสินค้าเศรษฐกิจของประ โคนชัยได้ เนื่องจากค่อนข้างมีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว แต่ยังคงขาดการดูจากหน่วยงานราชการเท่าที่ควรแม้จะมีงานเทศกาลให้จำหน่ายกึ่งจုံมแต่ก็มีพื้นที่จัดจำหน่ายสินค้าได้จัดสรรไว้ไม่พอเพียงความต้องการ หรือแม้แต่การจัดตั้งกลุ่ม “ชมรมกึ่งจုံม-กระยาสารท ประ โคนชัย” ด้วยการสนับสนุนจากหน่วยงานราชการ แต่ก็ยังขาดการสานต่อ เป็นจุดอ่อนของการรวมกลุ่ม และกลุ่มดังกล่าวก็จะขาดความเข้มแข็ง

ดังแนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจชุมชนที่มีความสอดคล้องกันว่า “ธุรกิจชุมชนเป็นทางเลือกของชุมชน จากที่ทำการผลิตเพียงพอเพื่อบริโภค มาเป็นผลิตเพื่อขายในระบบตลาด มีการรวมกลุ่มกันทำโดยอาศัยปัจจัยที่มีอยู่มารวมกันเพื่อแก้ปัญหาในการทำธุรกิจคนเดียว ธุรกิจชุมชนได้รับการพัฒนามาจากพื้นฐานที่องค์กรพัฒนาภาครัฐและองค์กรพัฒนาเอกชนไปส่งเสริมเป็นระยะ ๆ เพื่อชุมชนสามารถบริหารจัดการเองได้” สมพันธ์ เตชะอธิก (2537 : 88-89)

อภิปรายผลด้านรายได้ ค่าใช้จ่ายในการผลิตกึ่งจုံม

ในกาผลิตและจำหน่ายกึ่งจုံมนั้นส่วนใหญ่แล้วจะมีการผลิตและจำหน่ายสินค้าอื่นร่วมด้วย ซึ่งกึ่งจုံมเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำรายได้หลักและมีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อื่นๆ เป็นเพียงจำหน่ายเสริมเพื่อให้สินค้าในร้านมีหลากหลายน่าซื้อมากขึ้นเท่านั้น โดยผู้ผลิตและจำหน่ายกึ่งจုံมค่อนข้างพอใจกับรายได้ต่อปีในการจำหน่ายกึ่งจုံม เนื่องจากมียอดขายมากกว่าผลิตภัณฑ์อื่นและยังสามารถเลี้ยงครอบครัวหรือสามารถทำเป็นอาชีพหลักได้

สอดคล้องกับทฤษฎีการพึ่งตนเองของชุมชน ซึ่งเป็นทฤษฎีที่ผู้วิจัยคิดว่า น่าจะเป็นทฤษฎีแรกที่สังคมชนบทต้องมี โดยเฉพาะสังคมพื้นฐาน คือ ครอบครัวในชนบท ทฤษฎีนี้กล่าวถึงชุมชนในชนบทจะสามารถพึ่งตนเองได้ ต้องมีการพึ่งตนเองได้ 5 ด้าน คือ พึ่งตนเองได้ทางเทคโนโลยี พึ่งตนเองได้ทางเศรษฐกิจ พึ่งตนเองได้ทางทรัพยากรธรรมชาติ พึ่งตนเองได้ทางจิตใจ และพึ่งตนเองได้ทางสังคม

ข้อเสนอแนะ

จากการดำเนินการวิจัยตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงการสรุปผล ผู้วิจัยได้พบปัญหาและอุปสรรครวมไปถึงข้อมูลที่จะเป็นประโยชน์สำหรับการนำผลการวิจัยไปใช้ให้เกิดประโยชน์ได้ ดังนี้

1. ข้อเสนอแนะในการนำไปใช้

1.1 ในการผลิตและจำหน่ายกุ้งจ่อมนั้นจำเป็นต้องอาศัยวัตถุดิบ โดยเฉพาะกุ้งฝอยที่มาจากแหล่งอื่น หากมีการส่งเสริมหรือสนับสนุนจากภาครัฐในการศึกษาและส่งเสริมการเลี้ยงกุ้งฝอยในท้องถิ่น ก็จะสามารถลดต้นทุนในการผลิตกุ้งจ่อมได้

1.2 การส่งเสริมการจำหน่ายกุ้งจ่อมและการขยายตลาด ผู้จำหน่ายกุ้งจ่อมยังต้องการขยายตลาดเพิ่มเติม อาจจะมีการจัดตั้งศูนย์จำหน่ายสินค้าหรือแม่ข่ายทางการหาช่องทางในการจัดจำหน่ายในต่างประเทศ ซึ่งนั่นก็ต้องอาศัยหน่วยงานราชการผลักดันและแนะนำแนวทางให้

1.3 ควรมีการรวมกลุ่มกัน จัดกิจกรรมอย่างเป็นรูปธรรม เพื่อสร้างความเข้มแข็งของกลุ่ม นอกจากนี้ยังจะเป็นการสร้างอำนาจต่อรองในการจัดซื้อวัตถุดิบได้อีกด้วย

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรมีการวิจัยร่วมกับการแปรรูปสินค้าพื้นบ้านอื่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งกระยาสารท เนื่องจากสินค้าที่ทำรายได้และเป็นที่ยึดกันมากของอำเภอประโคนชัยคือ กุ้งจ่อม-กระยาสารท ซึ่งโดยปกติจะต้องมีการขายคู่กันแทบทุกร้าน หากมีการทำวิจัยร่วมกันแล้ว จะสามารถได้ข้อมูลเกี่ยวกับการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนต่อไปได้

2.2 หากมีการวิจัยในเรื่องของการเลี้ยงกุ้งฝอย เพื่อต่อยอดการวิจัยฉบับนี้ ก็จะเป็นประโยชน์ในการหาแหล่งวัตถุดิบที่มีราคาถูกหรือไม่ต้องมีค่าใช้จ่ายเรื่องของการขนส่ง ก็จะเป็นการสนับสนุนการผลิตกุ้งจ่อมให้มีคุณภาพได้อีกทางหนึ่ง

2.3 ในการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตหรือจำหน่ายกุ้งจ่อมในครั้งต่อไป ควรมีการวิจัยเกี่ยวกับผลกระทบในด้านอื่นด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านสิ่งแวดล้อม ที่ศึกษาถึงผลกระทบกับชุมชนเกี่ยวกับมลพิษที่อาจจะเกิดขึ้นได้