

# กระบวนการพัฒนากลุ่มวิสาหกิจชุมชน แปรรูปผลผลิตทางการเกษตร



พืชมลพรรณ เลิศบัวบาน

# คำนำ

หนังสือเล่มนี้ได้รวบรวมความรู้เกี่ยวกับพัฒนาากลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร โดยศูนย์ความร่วมมือมทร.ล้านนาและมจร. เพื่อมูลนิธิโครงการหลวงและกิจกรรมวิชาการ ร่วมกับศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยเสี้ยว

โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างฐานองค์ความรู้ด้านมาตรฐานการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบนพื้นที่โครงการหลวงพัฒนาากลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้านการแปรรูปให้เกิดความหลากหลายในการประกอบอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้แก่กลุ่มได้ สร้างต้นแบบแนวคิดในการพัฒนาศักยภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนให้เป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่เข้มแข็งและยั่งยืน และเพิ่มศักยภาพของบุคลากรของมหาวิทยาลัยด้านความเชี่ยวชาญ และทักษะวิชาชีพ

ทั้งนี้เพื่อให้เจ้าหน้าที่ได้มีแนวทางการทำงานที่ชัดเจนและถูกต้อง และยังเป็นคู่มือไว้ให้ผู้อื่น เป็นเครื่องมือในการประยุกต์ใช้ในการงานต่อไป

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้จะเป็นประโยชน์สำหรับผู้ที่สนใจ เครื่องมือการจัดการพลังงาน ให้มีคุณภาพ ซึ่งจะได้นำความรู้จากหนังสือเล่มนี้ไปเพิ่มพูนและเสริมความรู้ได้เป็นอย่างดี

คณะผู้จัดทำ



# การพัฒนากลุ่มวิสาหกิจชุมชน

## แบบรูปผลผลิตทางการเกษตร

การพัฒนากลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้านการแปรรูปให้เกิดความหลากหลายในการประกอบอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้แก่กลุ่มได้ สร้างต้นแบบแนวคิดในการพัฒนาศักยภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนให้เป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่เข้มแข็งและยั่งยืน และเพิ่มศักยภาพของบุคลากรของมหาวิทยาลัยด้านความเชี่ยวชาญและทักษะวิชาชีพ บูรณาการร่วมกับการเรียนการสอน งานวิจัย และบริการวิชาการสู่การปฏิบัติงานจริง (Hands On) ซึ่งการดำเนินงานแบ่งเป็น 6 กิจกรรมหลัก คือ

- (1) ประชุมแผนการดำเนินงานโครงการ
- (2) ทดสอบกระบวนการผลิตที่เหมาะสมกับชุมชน
- (3) ที่ปรึกษาด้านการปรับปรุงอาคารผลิตให้ถูกต้องตามมาตรฐาน
- (4) อบรมถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านสุขลักษณะที่ดีและกระบวนการแปรรูป
- (5) ติดตามการพัฒนากลุ่มฯ ด้านการทดลองตลาด
- (6) การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและศักยภาพของกลุ่มฯ

โดยกลุ่มเป้าหมายของโครงการประกอบด้วยกลุ่มฯ ที่อยู่ภายใต้การดูแลของศูนย์พัฒนาโครงการหลวง 2 แห่ง ได้แก่

1. กลุ่มสตรีและเยาวชนบ้านม่อนเงาะ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงม่อนเงาะ ได้ผลิตภัณฑ์พริกกองสเปรด

2. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านทุ่งโป่ง ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยเสี้ยว ได้ผลิตภัณฑ์น้ำมันถั่วขาวผสมงาดำ

โดยกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์เป็นกระบวนการที่เหมาะสมกับชุมชนถูกต้องตามมาตรฐานทั้งกระบวนการและสถานที่ผลิต สามารถจำหน่ายสู่ท้องตลาดและสร้างรายได้ให้แก่กลุ่มฯ ได้จริง จากการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและศักยภาพของกลุ่มฯ พบว่า



โดยกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เป็นกระบวนการที่เหมาะสมกับชุมชนถูกต้องตามมาตรฐานทั้งกระบวนการและสถานที่ผลิต สามารถจำหน่ายสู่ท้องตลาดและสร้างรายได้ให้แก่กลุ่มฯ ได้จริง จากการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและศักยภาพของกลุ่มฯ พบว่า

1. กลุ่มสตรีและเยาวชนบ้านม่อนเงาะ มีแนวโน้มอยู่ในสถานการณ์ที่เป็น “จุดอ่อน-โอกาส” (WO) ซึ่งสมาชิกกลุ่มต้องมีการพัฒนาตนเองทั้งความรู้ความสามารถด้านการแปรรูป และการบริหารจัดการธุรกิจ กำจัดหรือแก้ไขจุดอ่อนภายในต่างๆ ให้รองรับข้อได้เปรียบที่มีอยู่ เพื่อให้กลุ่มฯ มีการเติบโตมากยิ่งขึ้น

2. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านทุ่งโป่งมีแนวโน้มอยู่ในสถานการณ์ที่เป็น “จุดแข็ง-โอกาส” (SO) ซึ่งมีข้อได้เปรียบทั้งสภาพแวดล้อมภายในและภายนอกกลุ่มฯ จึงควรดึงเอาศักยภาพที่มีอยู่ ออกมาใช้ให้เกิดประโยชน์ เพื่อให้กลุ่มฯ เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน

ดังนั้น การพัฒนาวิสาหกิจชุมชนบ้านทุ่งโป่งจึงเป็นต้นแบบแนวคิดในการพัฒนาศักยภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการพัฒนาวิสาหกิจอื่น ๆ ให้เป็นกลุ่มฯ ที่เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืนต่อไป



# แนวคิดในการพัฒนาศักยภาพ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน

โดยยกตัวอย่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชน บ้านทุ่งโป่ง ภายใต้การดูแลของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยเสี้ยว ฟ่าน 6 กิจกรรมหลัก ดังนี้

## กิจกรรมที่ 1

### ประชุมเสนอแผนการดำเนินงานโครงการ กับสมาชิกกลุ่มฯ และหัวหน้าศูนย์ฯ

ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงห้วยเสี้ยว เป็นศูนย์ฯ ที่ส่งเสริมการปลูกเงาะพันธุ์ มก.18 และพันธุ์อุบล 3 เป็นพืชไร่ฤดูแล้งง่าย ทนแล้งได้ดี มีระยะเวลาการเก็บเกี่ยว 110 วันหรือ 4 เดือน ซึ่งทางศูนย์ฯ ห้วยเสี้ยวได้รับงบดำเนินงานจากเกษตรกรในพื้นที่ ศูนย์ฯ ห้วยเสี้ยว และศูนย์ฯอื่น ๆ อีก 5 ศูนย์ฯ ทำให้ปัจจุบันมีผลผลิตเงาะดำรวมทั้งหมดมากกว่า 5 ตัน แต่เนื่องด้วยแผนการผลิตจากส่วนกลางโครงการหลวงในรับเงาะดำเพียง 4 ตัน จึงทำให้เกิดผลผลิตเงาะดำที่ยังรอการจำหน่าย ทางศูนย์ฯ จึงได้หาแนวทางการเพิ่มมูลค่าโดยการนำเงาะดำมาแปรรูปโดยการสกัดให้ได้น้ำมัน เพื่อจำหน่ายให้แก่ส่วนกลางโครงการหลวง และนักท่องเที่ยวหรือชาวบ้านในชุมชน

ตั้งราคาจำหน่ายที่ราคา 160 บาท (ขนาด 250 ml) และราคา 300 บาท (ขนาด 500 ml) เนื่องจากความต้องการน้ำมันจากตลาดมีความต้องการที่สูงมากขึ้น ศูนย์ฯ จึงได้ขยายผลการผลิตน้ำมันจากสู่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนโดยรอบเพื่อเพิ่มกำลังการผลิต และกระจายรายได้สู่ชุมชน จึงได้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านทุ่งโป่ง หมู่ 4 ที่อยู่ในความดูแลของศูนย์ฯ เป็นกลุ่มผลิตน้ำมันจากเพื่อส่งบรรจุและจำหน่ายภายใต้ชื่อทางการค้าของศูนย์ฯ และให้เป็นผลิตภัณฑ์ประจำกลุ่มเพื่อจำหน่ายภายใต้ชื่อทางการค้าของกลุ่มฯ ได้อีกด้วย

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านทุ่งโป่ง หมู่ 4 มีสมาชิกกลุ่มฯ 30 คน ซึ่งแต่เดิมเป็นกลุ่มที่ทำกรแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารอยู่แล้ว จึงมีความสนใจที่จะผลิตน้ำมันจากและผลิตภัณฑ์จากกากเงาะที่เกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการสกัดน้ำมันจาก

เนื่องจากการศึกษาเบื้องต้นทำให้ทราบว่ากาถางายังคงมีสารอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ กลุ่มจึงมีความต้องการที่จะแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่ากาถางาเพื่อจำหน่ายเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่มภายใต้การส่งเสริมของศูนย์ฯ ห้วยเสี้ยว



ภาพที่ 1 ประชุมเสนอแผนการดำเนินงานโครงการกับสมาชิกกลุ่มฯและหัวหน้าศูนย์ฯ

### ทดสอบกระบวนการผลิตที่เหมาะสมกับชุมชน

จากการลงพื้นที่เก็บข้อมูลวัตถุดิบทางการเกษตรในพื้นที่ศูนย์ฯ ห้วยเสี้ยว พบการส่งเสริมการปลูกถั่วขาวเป็นจำนวนมาก ทางคณะทำงานจึงได้ศึกษาหาแนวทางการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่ากาถางาดำและถั่วขาว ทำให้ได้เป็นผลิตภัณฑ์ “น้ำนมถั่วขาวผสมงาดำ” เป็นเครื่องดื่มที่อุดมไปด้วยคุณประโยชน์เหมาะสำหรับกลุ่มคนรักสุขภาพและคนที่แพ้นมวัว อีกทั้งยังย่อยง่ายและไม่มีไขมัน

จากการศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของกาถางาดำที่เกิดขึ้นจากกระบวนการสกัดน้ำมันงา พบว่ายังสามารถนำมาแปรรูปต่อในอุตสาหกรรมอาหารต่างๆ เนื่องจากยังมีสารสำคัญ เช่น สารต้านออกซิเดชั่น สารอาหารต่างๆ ที่มีประโยชน์ เช่น คาร์โบไฮเดรต โปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุ ทั้งยังมีคุณสมบัติในการควบคุมน้ำหนักจากสารฟาสีโอลามีน ซึ่งจัดเป็นสารยับยั้งการทำงานของเอนไซม์อัลฟาอะไมเลส ทำให้ร่างกายได้รับพลังงานจากคาร์โบไฮเดรตลดลง (บุศรินทร์, 2559)

จากข้อมูลที่ได้ทำให้ทราบถึงคุณประโยชน์ของน้ำมันถั่วขาวจาดำ และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบสูงสุด จึงเสนอแนวทางการแปรรูปแก่สมาชิกกลุ่มฯ และหัวหน้าศูนย์ฯ ศึกษาหากระบวนการแปรรูปที่เหมาะสมต่อชุมชน และถูกต้องตามมาตรฐานเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค จึงได้กระบวนการผลิตน้ำมันถั่วขาวจาดำ ดังต่อไปนี้

### น้ำมันถั่วขาวจาดำ

#### ส่วนผสม

น้ำมันจาดำ	8 %
น้ำมันถั่วขาว	79 %
น้ำตาลทราย	13 %

#### กระบวนการผลิต

- 

ล้างขวดแก้วด้วยน้ำสะอาด แล้วลวกที่ อุณหภูมิ 80-95 °C หรือน้ำเดือด แล้วฟึ่งให้แห้ง
- 

นำถั่วขาวแช่น้ำสะอาด 4 ชั่วโมง จนอืดและพองตัว
- 

ใส่ถั่วขาว กากจาดำและใบเตย ต้มกับน้ำสะอาด ใช้ไฟกลางนาน 30 นาที
- 

นำส่วนผสมทั้งหมดที่ต้มมาปั่นละเอียดและกรองแยกกากด้วยผ้าขาวบาง
- 

นำน้ำมันที่ได้จากการกรองมาเติมน้ำตาล และต้มฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 72-80 °C นาน 15 นาที
- 

บรรจุขณะร้อน และนึ่งฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์อีกครั้งที่อุณหภูมิ 95 °C นาน 30 นาที
- 

ล้างทำความสะอาดด้านนอกของบรรจุภัณฑ์ด้วยน้ำอุ่น เช็ดให้แห้ง แล้วนำผลิตภัณฑ์ไปเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิตู้เย็น

**วิเคราะห์ต้นทุนการผลิต**  
(จำนวน 100 ขวด ขวดละ 200 ml)

**ต้นทุนวัตถุดิบ**

รายการวัตถุดิบ	จำนวน	หน่วย	ต่อหน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ราคารวม (บาท)
งาดำ	1,250	กรัม	1,000	70	87.5
ถั่วขาว	6,250	กรัม	1,000	40	250
น้ำดื่ม	50,000	กรัม	20,000	20	50
น้ำตาลทราย	1,930	กรัม	1,000	37	71.41
ขวด	100	ขวด	1	6	600
สติ๊กเกอร์ฉลาก	100	ชิ้น	1	1	100
<b>รวมเป็นเงินทั้งสิ้น</b>					<b>1,159</b>

**ต้นทุนการจัดการ**

รายการค่าจัดการ	ราคา
ค่าไฟฟ้า แก๊ส และน้ำ	348 บาท (คิดจาก 30% ของค่าวัตถุดิบทั้งหมด)

**รวมต้นทุนทั้งหมด**

การผลิตน้ำนมถั่วขาวงาดำ (จำนวน 100 ขวด ขวดละ 200 ml)

มีต้นทุนทั้งหมด 1,507 บาท



### กิจกรรมที่ 3

#### ที่ปรึกษาด้านการปรับปรุงอาคารผลิตให้ถูกต้องตามมาตรฐาน (อย.)

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านทุ่งโป่งเดิมได้ดำเนินการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆ ณ อาคารกองทุนหมู่บ้าน แต่ด้วยสถานที่ผลิตไม่เหมาะสมและไม่ถูกต้องตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่ดี กลุ่มฯ จึงมีต้องการที่จะทำการพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามมาตรฐาน อย. เพื่อสร้างมาตรฐานและเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ ขยายช่องทางการตลาดและสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค คณะทำงานจึงลงพื้นที่เพื่อประเมินก่อนการปรับปรุงโดยใช้แบบประเมินมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหารขั้นต้น (Primary GMP) และเป็นที่ปรึกษาการปรับปรุงอาคารแปรรูป จากการประเมินก่อนการปรับปรุงโดยใช้แบบบันทึกการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในขณะบรรจุพร้อมจำหน่ายของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ประเมินมาตรฐานตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหารขั้นต้น ทั้งหมด 6 หัวข้อ

พบว่าอาคารกองทุนหมู่บ้านแห่งนี้ยังคงมีบางจุดที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน ซึ่งต้องได้รับการพัฒนาและปรับปรุงเพื่อให้มีความถูกต้องตามมาตรฐานของเกณฑ์การประเมินที่ได้กำหนดไว้ จึงต้องมีการปรับปรุงให้ถูกต้องตามมาตรฐานอาคารผลิตอาหาร โดยอ้างอิงหลักการตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) พบว่าต้องทำการปรับปรุงโดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. แยกสัดส่วนของกระบวนการผลิตให้เป็นไปทิศทางเดียวกัน
2. แยกสัดส่วนบริเวณผลิตและบริเวณบรรจุให้ถูกต้อง
3. ติดตั้งอ่างล้างมือบริเวณแต่งกายหน้าอาคาร
4. ติดมุ้งลวดบริเวณประตูเข้าออกอาคารและหน้าต่าง
5. เพิ่มหลอดไฟที่มีอุปกรณ์ครอบบริเวณผลิตเพื่อให้มีแสงสว่างเพียงพอในการผลิต
6. ติดตั้งโต๊ะสำหรับผลิตในอาคาร

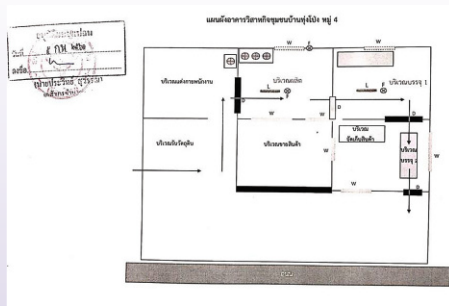


ภาพที่ 2 หาแนวทางและออกแบบการปรับปรุงอาคารให้ถูกต้องตามมาตรฐาน



ภาพที่ 3 บริเวณอาคารผลิตที่ต้องทำการปรับปรุงให้ถูกต้องตามมาตรฐาน

คณะทำงานจึงนำรายละเอียดที่ได้จากการประเมินมาตรฐานและขั้นตอนการผลิตน้ำมันงา และน้ำมันถั่วขาวงาดำ มาวิเคราะห์และออกแบบแผนผังอาคารแปรรูป ประกอบกับการขอคำแนะนำจากเภสัชกรชำนาญการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พู่ตรวจสอบ และรับรองมาตรฐานอาคารและสถานที่ผลิต จึงได้แผนผังอาคารผลิตที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ดังภาพที่ 13 และดำเนินการปรับปรุงอาคารผลิตตามแผนผังต่อไป



ภาพที่ 4 แผนผังอาคารแปรรูปที่ถูกต้องตามมาตรฐานและได้รับการอนุมัติจากสาธารณสุข จังหวัดเชียงใหม่

## กิจกรรมที่ 4

### อบรมถ่ายทอดองค์ความรู้ด้าน สุขลักษณะที่ดีและกระบวนการ แปรรูปนํ้านมถั่วขาวงาดำ

คณะทำงานได้ทำการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี ในการผลิตอาหารที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายชั้นพื้นฐาน (Primary GMP) ให้แก่สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านทุ่งโป่งทั้งหมด 20 คน เพื่อเป็นการให้ความรู้ในเรื่องของวิธีการผลิตที่ดี ที่จำเป็นในการผลิตและการควบคุมการผลิตอาหารที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย เพื่อให้สมาชิกในกลุ่มฯ เข้าใจและตระหนักถึงความสำคัญของสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร เพื่อลดและจัดความเสี่ยงจากอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในกระบวนการผลิต โดยหลักเกณฑ์ดังกล่าวครอบคลุมตั้งแต่อาคารสถานที่ผลิต อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต การคัดสรรวัตถุดิบ กระบวนการผลิต บุคลากร และการจัดเก็บ ผลิตภัณฑ์



ภาพที่ 5 การอบรมให้ความรู้เรื่อง  
การผลิตตามสุขลักษณะที่ดี

นอกจากนั้นยังได้มีการอบรมในส่วน  
ของกระบวนการแปรรูปนํ้านมถั่วขาวงาดำ  
ในระดับอุตสาหกรรมครัวเรือนที่ถูกต้อง  
ตามมาตรฐาน รวมถึงการถ่ายทอด  
ความรู้ในด้านวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องใน  
กระบวนการผลิต การใช้เครื่องมือ  
อุปกรณ์ต่างๆ การคิดคำนวณสำหรับ  
การผลิตเบื้องต้น ซึ่งในระหว่างกระบวนการ  
ผลิต พบว่า สมาชิกกลุ่มฯ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง  
นางนงนุช (หัวหน้ากลุ่มฯ) มีทักษะในการ  
ใช้เครื่องมือและมีความเข้าใจกระบวนการ  
ผลิตได้เป็นอย่างดี ซึ่งสามารถเป็นแกนนำ  
ในการผลิตและบริหารจัดการกลุ่มได้



ภาพที่ 6 การอบรมกระบวนการผลิตน้ำนมถั่วขาวงาดำ

## กิจกรรมที่ 5

### ติดตามการพัฒนากลุ่มฯ และทดลองตลาดของผลิตภัณฑ์ น้ำนมถั่วขาวงาดำ

กลุ่มฯ ที่ผ่านการอบรมได้เริ่มดำเนินการผลิตตั้งแต่เดือนมิถุนายน 2561 หลังจากที่มีการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามมาตรฐานที่ดีในการผลิตอาหาร สร้างความเข้าใจให้กับกลุ่มเรื่องการผลิตสินค้าที่มีมาตรฐานและกลไกทางการตลาดที่ดีโดยได้ดำเนินการผลิตตามแผนการสั่งซื้อสินค้าของลูกค้า โดยช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ เป็นการจำหน่ายบนตลาดออฟไลน์ (Offline Marketing)

สิ่งซื้อผลิตภัณฑ์เพื่อนำไปจัดอาหารว่างในการประชุมคณะทำงานทั้งภายในและภายนอกศูนย์ฯ และออกบูทตามงานแสดงสินค้าต่างๆ อีกทั้งทางกลุ่มฯ ได้ดำเนินการนำผลิตภัณฑ์ส่งตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการเพื่อขอมาตรฐานอาหาร (อย.) เป็นการสร้างมาตรฐานให้แก่ผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดให้กว้างขวางมากยิ่งขึ้น

ปัจจุบันทางกลุ่มฯ ได้ผลิตน้ำนมถั่วขาวงาดำทั้งหมด 280 ขวด จำหน่ายในราคา 35 บาท มีต้นทุนการผลิตขวดละ 15 บาท กลุ่มฯ จึงมีกำไรจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วขาวงาดำทั้งหมด 5,600 บาท สามารถสรุปผลการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ดังต่อไปนี้

ช่องทางการจำหน่าย ตลาดออฟไลน์	จำนวน (ขวด)	เป็นเงิน (บาท)	ต้นทุน (บาท)	กำไร (บาท)
	280	9,800	4,200	5,600



ภาพที่ 15 ผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วขาวจากดำพร้อมจำหน่าย

## กิจกรรมที่ 6

### การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม และศักยภาพของกลุ่มฯ (SWOT)

จากการลงพื้นที่ดำเนินงานและติดตามการพัฒนามาตรฐานวิสาหกิจชุมชนบ้านทุ่งโป่ง ศูนย์ฯ ห้วยสีี้ยว เพื่อพัฒนาให้เป็นกลุ่มแปรรูปที่ยั่งยืน สามารถสร้างทางเลือกอาชีพและสร้างรายได้เสริมให้แก่สมาชิกกลุ่มได้นั้น คณะทำงานจึงได้ทำการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและศักยภาพเพื่อเป็นเครื่องมือในการประเมินสถานการณ์สำหรับการพัฒนามาตรฐานฯ เพื่อความยั่งยืนของการประกอบอาชีพ ซึ่งช่วยให้หัวหน้าและสมาชิกกลุ่มทราบถึงจุดแข็งและจุดอ่อนจากสภาพแวดล้อมภายใน มองเห็นโอกาสและอุปสรรคจากสภาพแวดล้อมภายนอก ตลอดจนผลกระทบต่อการประกอบอาชีพ จึงได้ข้อสรุปดังต่อไปนี้

#### • จุดแข็ง (Strengths)

1. หัวหน้ากลุ่มมีภาวะความเป็นผู้นำ สามารถบริหารจัดการสมาชิกภายในกลุ่มได้
2. หัวหน้ากลุ่มให้ความสนใจด้านการสร้างอาชีพและการพัฒนากลุ่ม
3. สมาชิกกลุ่มมีความรู้ความเข้าใจด้านการแปรรูปอาหาร และให้ความสำคัญด้านความปลอดภัยอาหารอยู่ในเกณฑ์ดี
4. กลุ่มสามารถหาแหล่งทุนจากภายนอกได้ด้วยตนเอง ทำให้มีความพร้อมด้านงบประมาณและเครื่องมือ

#### • จุดอ่อน (Weaknesses)

1. สมาชิกกลุ่มควรมีความรู้ความเข้าใจด้านการบริหารธุรกิจเบื้องต้น เช่น การจัดการ การบัญชี การตลาด เป็นต้น เพื่อการเติบโตของธุรกิจและความมั่นคงของกลุ่ม

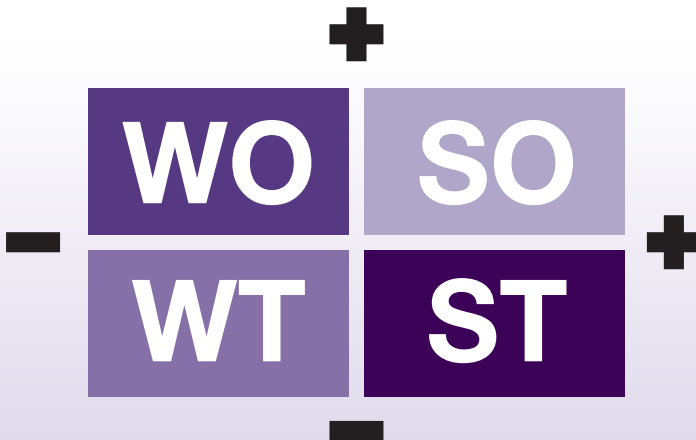
- โอกาส (Opportunities)

1. ท่าเลที่ตั้งกลุ่มอยู่ในพื้นที่มีแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียง สามารถช่วยเพิ่มโอกาสทางการจำหน่ายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์แก่นักท่องเที่ยว
2. เป็นกลุ่มที่เกิดขึ้นภายใต้การดูแลของศูนย์พัฒนาโครงการหลวง จึงมีโอกาสได้รับการสนับสนุนจากองค์กรภายใน และภายนอกทั้งด้านแหล่งทุน และองค์ความรู้ต่างๆ
3. กลุ่มและผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์เฉพาะที่ช่วยเพิ่มโอกาสในการดึงดูดลูกค้าได้
4. มีช่องทางการขายและช่องทางการตลาดค่อนข้างกว้างขวาง

- อุปสรรค (Threats)

1. การขายและการตลาดค่อนข้างจำกัดด้วยพื้นที่ และฤดูกาล

จากการวิเคราะห์ จุดอ่อน-จุดแข็ง โอกาส-อุปสรรค ทั้งภายในและภายนอก กลุ่มของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านทุ่งโป่ง แล้วนำข้อมูลที่ได้มาระบุสถานการณ์จากการประเมินสภาพแวดล้อม พบว่าสถานการณ์ของกลุ่มมีแนวโน้มอยู่ในสถานการณ์ที่เป็น “จุดแข็ง-โอกาส” (SO) ซึ่งมีข้อได้เปรียบทั้งสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก กลุ่มจึงควรกำหนดกลยุทธ์ในเชิงรุก (Aggressive Strategy) เพื่อดึงเอาจุดแข็งที่มีอยู่มาเสริมสร้าง และปรับใช้พร้อมผนวกด้วยโอกาสต่างๆ ที่เป็นข้อได้เปรียบที่มีอยู่ทำให้กลุ่มเกิดการพัฒนา และเกิดประโยชน์แก่กลุ่มอย่างเต็มที่





# ประวัติ ผู้เขียน



**ชื่อ-นามสกุล :** พิมพ์พรรณ เลิศบัวบาน

**ตำแหน่ง :** นักวิจัย

**ความเชี่ยวชาญ :** วิศวกรรมอาหาร, มาตรฐานกระบวนการแปรรูปอาหาร

**สังกัด :** ส่วนสนับสนุนการดำเนินงานมูลนิธิโครงการหลวง (สคค.)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

ศูนย์ความร่วมมือมือมทร.ล้านนาและมจร. เพื่อมูลนิธิโครงการหลวงและกิจการกรมวิชาการ

# กระบวนการพัฒนามูลุมวิสาหกิจชุมชน แปรรูปผลผลิตทางการเกษตร



ศูนย์ความร่วมมือมทร.ล้านนา และมจร.  
เพื่อมูลนิธิโครงการหลวง และกิจกรรมวิชาการ