

แนวทางการพัฒนากาแฟชุมชนบ้านควนขี้แรด
ตำบลพะตง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
Developmental Guideline for Ban-Khuan-Khey-Rad Community Coffee
Patong Sub-district, HadYai District, Songkhla Province

ภัทรกันย์ พรหมเกต^{1*} มนต์ชัย ยอดขวัญ² และ ศันสนีย์ จันทร์อานุกาพ³
^{1,2,3} มหาวิทยาลัยทักษิณ ตำบลเขารูปช้าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000
*E-mail: benzpattarakan.tsu2020@gmail.com

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟบ้านควนขี้แรด วิธีการดำเนินงานใช้ระเบียบวิธีการวิจัยเชิงปฏิบัติการ แบ่งขั้นตอนการดำเนินงานเป็น 4 ขั้นตอน คือ (1) การวางแผน (2) การลงมือปฏิบัติ (3) การสังเกตผล และ (4) การสะท้อนผล โดยกลุ่มกาแฟบ้านควนขี้แรดมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอน การเก็บข้อมูลใช้วิธีการสังเกต การสัมภาษณ์เจาะลึก การสัมภาษณ์กลุ่ม และการประชุมระดมความคิด ผู้ให้ข้อมูลหลักใช้วิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง มีจำนวนรวม 14 คน การตรวจสอบข้อมูลใช้วิธีการตรวจสอบแบบสามเส้า การวิเคราะห์ข้อมูลใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา ผลการศึกษาพบว่า ผลิตภัณฑ์กาแฟของกลุ่มกาแฟบ้านควนขี้แรด เมื่อนำกาแฟคั่วบดมาต้ม เครื่องดื่มกาแฟที่ได้จะมีรสเข้มข้นและมีกลิ่นหอม แต่เมื่อนำไปบรรจุใส่ซองชาแล้วชงดื่มกลับมีกากกาแฟปนอยู่ในเครื่องดื่มและกาแฟมีรสจืด ผลการวิเคราะห์เห็นว่า ปัญหาจะเกิดจากซองชาที่เป็นแบบหุรัด เชือกปิดปากซองไม่สนิทจนกากกาแฟหลุดออกมา และสารละลายซึมผ่านซองได้ยาก ทำให้เครื่องดื่มมีรสจืด แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟบ้านควนขี้แรดจึงเสนอให้เปลี่ยนบรรจุภัณฑ์และวิธีการชงกาแฟเป็นแบบดริป ผลจากการปฏิบัติพบว่า สามารถแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นได้ จนองค์การบริหารส่วนตำบลพะตงให้การยอมรับและบรรจุผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเป็นสินค้าชุมชน

คำสำคัญ: การพัฒนา, กาแฟ, ชุมชน

Abstract

This article aims to study guidelines for product development of Ban-Khuan-Khey-Rad coffee. It is based on an action research which includes 4 steps: (1) plan (2) act (3) observe and (4) reflect. The research methodology employs qualitative data collection methods covered general observation, in-depth interview, group interview and brainstorming workshop. The research key informants are 14 persons recruited by purposive sampling. The research findings are derived by content analysis and triangulation method. It is found that community roasted coffee drink is tasty and aroma. However, it found coffee grounds and tasteless when packed roasted coffee in teabags. It is argued that tea sachets are not properly sealed and difficult for the

solution to penetrate through. This article proposes that drip coffee filter bags should be a solution for product development. After putting this guideline into practice, the problems that arose are solved. Recently, Patong Sub-district Administrative Organization promotes Ban-Khuan-Khey-Rad coffee as a community product.

Keywords: Development, Coffee, Community

บทนำ

ในปี พ.ศ. 2559 องค์การบริหารส่วนตำบลพะตง อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ได้จัดตั้งศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลพะตงขึ้น และได้ดำเนินโครงการพัฒนาศักยภาพคณะกรรมการบริหารของศูนย์ฯ โดยจัดกิจกรรมอบรมให้ความรู้ เช่น การทำทวยทุเรียน การดูแลพืชผลทางการเกษตร เทคนิคการใส่ปุ๋ยและน้ำเพื่อเพิ่มคุณภาพผลผลิต การจัดการผลผลิต และเพิ่มมูลค่าพืชผลทางการเกษตรและสินค้าเกษตรนอกฤดูกาล เป็นต้น ในการนี้ยังได้นำคณะกรรมการบริหารของศูนย์ฯ พร้อมด้วยเกษตรกร ประมาณ 40 คน ไปศึกษาดูงานการเกษตรครบวงจร ณ กลุ่มกาแฟบ้านถ้ำสิงห์ จังหวัดชุมพร และได้นำสายพันธุ์กาแฟโรบัสต้าของกลุ่มกาแฟบ้านถ้ำสิงห์รวม 2,000 ต้น มาส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกในพื้นที่ทางการเกษตรของตนเอง จนกระทั่งปี พ.ศ. 2563 ต้นกาแฟเริ่มออกดอกและให้ผลกาแฟเป็นครั้งแรก พบมากในพื้นที่หมู่ที่ 6 บ้านควนชีแรด ซึ่งเป็นพื้นที่ต้นน้ำ องค์การบริหารส่วนตำบลพะตงจึงได้ส่งนักวิชาการส่งเสริมการเกษตรลงพื้นที่เยี่ยมเยียนกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟเพื่อให้คำแนะนำเรื่องการปลูกและการแปรรูป

นางประจวบ บุญสร้าง เกษตรกรบ้านควนชีแรด ซึ่งปลูกกาแฟผสมผสานในสวนผลไม้ของตนเอง ได้ผลกาแฟเป็นจำนวนมาก จึงได้ทดลองนำผลกาแฟมาแปรรูปเป็นกาแฟผงบรรจุใส่ซองชา โดยประยุกต์ความรู้และภูมิปัญญาที่สั่งสมจากการแปรรูปผลไม้และชาเห็ดหลินจือ ผสมกับการลองผิดลองถูก จนได้ผลิตภัณฑ์ “เริ่มต้น” กาแฟบ้านควนชีแรด นอกจากนี้ นางประจวบ บุญสร้าง ยังรับซื้อผลกาแฟจากเกษตรกรรายอื่นเพื่อนำมาแปรรูปอีกด้วย

คณะผู้วิจัยในฐานะนิสิตฝึกงานการบริหารและพัฒนาชุมชน องค์การบริหารส่วนตำบลพะตง จึงได้เสนอให้มีการรวบรวมเกษตรกรที่ปลูกกาแฟ จัดตั้งเป็นกลุ่มกาแฟบ้านควนชีแรดขึ้นเป็นครั้งแรก ผลการประชุมร่วมกับเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2564 มีมติให้ตั้งชื่อกลุ่มว่า “กลุ่มกาแฟบ้านควนชีแรด”

คณะกรรมการของกลุ่ม ประกอบด้วย

- | | |
|-------------------------|-----------|
| 1. นางประจวบ บุญสร้าง | ประธาน |
| 2. นางประจิม ทองรักษ์ | รองประธาน |
| 3. นางฐิตาพร ทองรักษ์ | เลขานุการ |
| 4. นางธันธพร บุญสร้าง | เหรัญญิก |
| 5. นางจำเนียร เทพรักษณะ | กรรมการ |
| 6. นางชวนชื่น มะโนสิน | กรรมการ |
| 7. นางศิโรรัตน์ แก้วศรี | กรรมการ |
| 8. นางสุดารัต สุขเจริญ | กรรมการ |

9. นายธีระ ทองรักษ์ กรรมการ

คณะผู้วิจัยได้ดำเนินกิจกรรมร่วมกันกับกลุ่ม ภายใต้การสนับสนุนขององค์การบริหารส่วนตำบลพะตง มุ่งที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟบ้านควนซี้แรดให้เป็นสินค้าชุมชน

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟบ้านควนซี้แรด

กรอบแนวคิดในการศึกษา

คณะผู้วิจัยใช้ “แนวคิดการพัฒนาเพื่อพึ่งตนเองของเกษตรกรอันเนื่องมาจากพระราชดำริ” เป็นแนวทางในการศึกษา ซึ่งแนวพระราชดำริเกี่ยวกับการส่งเสริมชุมชนหรือการพัฒนาชนบทที่สำคัญคือ การมุ่งพัฒนาให้เกิดการพึ่งตนเองได้ (self-reliance) ทั้งด้านอาชีพและการส่งเสริมการเกษตรครบวงจร หากครัวเรือนเกษตรกรสามารถพึ่งตนเองได้ การดำรงชีพจะมีความมั่นคงและยั่งยืน หลักคิดที่สำคัญของแนวคิดการพัฒนาเพื่อพึ่งตนเองของเกษตรกรอันเนื่องมาจากพระราชดำริ พอสรุปได้ดังนี้คือ การตั้งศักยภาพ ภูมิปัญญา และทรัพยากรชุมชน มาใช้ให้เกิดประโยชน์ในเชิงการพัฒนา การยึดประชาชนเป็นศูนย์กลาง การเคารพความคิดเห็นของชุมชน การกระตุ้นให้ชุมชนเกิดจิตสำนึกร่วมในการพัฒนา เข้าใจปัญหาและสามารถแก้ปัญหาด้วยตนเองโดยใช้กระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน (คณะกรรมการพิเศษเพื่อประสานงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ, 2542)

วิธีการดำเนินงาน

บทความนี้ใช้ระเบียบวิธีการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) ตามแนวคิดของเคมมิส และเมคเทกการ์ท (Kemmis & McTaggart, 1988) ซึ่งแบ่งการดำเนินงานออกเป็น 4 ขั้นตอน (PAOR) ดังนี้ 1. การวางแผน (Plan) 2. การลงมือปฏิบัติ (Act) 3. การสังเกตผล (Observe) และ 4. การสะท้อนผล (Reflect) โดยเน้นให้กลุ่มกาแฟบ้านควนซี้แรดมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอนของการดำเนินงาน หัวใจสำคัญคือ การส่งเสริมบทบาทของกลุ่มกาแฟบ้านควนซี้แรดตั้งแต่ร่วมคิด ร่วมวางแผน ร่วมดำเนินการ และร่วมรับผลที่ตามมา (วีรยุทธ์ ชาตะกาญจน์, 2558)

การเก็บข้อมูลใช้วิธีการสังเกต (General Observation) การสัมภาษณ์เจาะลึก (In-depth Interview) การสัมภาษณ์กลุ่ม (Group Interview) และการประชุมระดมความคิด (Brainstorming Workshop) ผู้ให้ข้อมูลหลักใช้วิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) มีจำนวนรวมทั้งสิ้น 14 คน ประกอบด้วย ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลพะตง จำนวน 1 คน รองปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลพะตง จำนวน 1 คน นักพัฒนาชุมชนและเจ้าหน้าที่ฝ่ายแผนขององค์การบริหารส่วนตำบลพะตง จำนวน 2 คน ผู้นำชุมชน จำนวน 1 คน ประธานกลุ่มกาแฟบ้านควนซี้แรด จำนวน 1 คน และสมาชิกกลุ่มกาแฟบ้านควนซี้แรด จำนวน 8 คน การวิเคราะห์ข้อมูลใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) โดยข้อมูลทั้งหมดที่เก็บรวบรวมได้ถูกจำแนกเป็นหมวดหมู่ตามประเด็นที่ศึกษา การตรวจสอบข้อมูลใช้วิธีการตรวจสอบแบบสามเส้า (Triangulation) โดยพิจารณาว่าแหล่งบุคคลที่แตกต่างกันให้ข้อมูลสอดคล้องกันหรือไม่ หากข้อมูลที่ได้สอดคล้องกันจึงถือว่าข้อมูลมีความน่าเชื่อถือ ระยะเวลาการดำเนินงานรวมทั้งสิ้น 3 เดือน (มกราคม – มีนาคม 2564)

ผลการศึกษา

การดำเนินงานตามขั้นตอนต่าง ๆ ได้ผลการดำเนินงานดังนี้

1. ขั้นตอนการวางแผน (Plan)

คณะผู้วิจัยนำผลิตภัณฑ์ “เริ่มต้น” ของกลุ่มกาแฟบ้านควนซี้แรดไปให้ร้านกาแฟในพื้นที่ทดลองใช้ จำนวน 2 ร้าน แล้วเก็บข้อมูลสะท้อนกลับโดยการสัมภาษณ์เจาะลึกผู้บริโภคซึ่งเป็นคนในพื้นที่และเป็นลูกค้าประจำ จำนวน 5 คน พบปัญหาสำคัญคือ มีกากกาแฟอยู่ในเครื่องต้มและกาแฟมีรสจืดเกินไป คณะผู้วิจัยร่วมกับกลุ่มกาแฟบ้านควนซี้แรดจึงได้ทำการพิสูจน์ซ้ำด้วยตนเองผนวกกับศึกษาหาข้อมูล และขอคำปรึกษาจากผู้รู้ผ่านช่องทางต่าง ๆ มีความเห็นว่า กาแฟของกลุ่มกาแฟบ้านควนซี้แรดปลูกด้วยวิธีธรรมชาติ ไม่ใส่ปุ๋ยเคมีและวัตถุกันเสีย เมื่อนำเมล็ดกาแฟที่คั่วบดแล้วมาต้ม เครื่องดื่มกาแฟที่ได้มีรสเข้มข้น ไม่เปรี้ยว และมีกลิ่นหอม ปัญหาที่เกิดขึ้นนั้นน่าจะเกิดจากช่องที่บรรจุผงกาแฟเป็นช่องซาแบบหูด เชือกปิดปากช่องไม่สนิทจนกากกาแฟหลุดออกมา และสารละลายซึมผ่านช่องได้ยากทำให้เครื่องดื่มมีรสจืด คณะผู้วิจัยจึงเสนอแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟบ้านควนซี้แรดโดยให้เปลี่ยนบรรจุภัณฑ์และวิธีการชงกาแฟเป็นแบบดริป (Drip หรือ Pour-over) แทนการชงแบบเดิม

Drip Coffee หรือ กาแฟดริป เป็นวิธีการชงกาแฟที่สามารถดึงรสชาติของกาแฟคั่วบดออกมาได้เป็นอย่างดี วิธีการชงเป็นการเทน้ำร้อนผ่านผงกาแฟ โดยเป็นการแยกน้ำกาแฟออกจากกากกาแฟด้วยตัวกรองที่แล้วแต่จะเลือกใช้ เช่น ถุงกรองผ้า ตะแกรง หรือกระดาษกรอง ให้น้ำร้อนไหลผ่านผงกาแฟอย่างช้า ๆ โดยอาศัยแรงโน้มถ่วง สกัดให้น้ำกาแฟไหลลงไปในถ้วย โดยใช้เวลาประมาณ 3 – 4 นาที การชงแบบใช้ตัวกรองนั้น จะทำให้ไม่มีเศษผงกาแฟปนในเครื่องดื่มกาแฟ ซึ่งวิธีการชงกาแฟแบบนี้เกิดขึ้นมานานแล้ว ในอดีตนิยมชงกาแฟเพื่อรับประทานเองที่บ้านในทวีปยุโรป สแกนดิเนเวีย เกาหลี และญี่ปุ่น (เสกสรรค์ มณีธร และวีรศักดิ์ สมยานะ, 2562)

2. ขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ (Act)

คณะผู้วิจัยพยายามค้นคว้าหาข้อมูลเกี่ยวกับช่องบรรจุผงกาแฟพร้อมตัวกรอง ที่ใช้สำหรับการชงกาแฟแบบดริป จากนั้นจึงสั่งซื้อจากผู้ผลิตมาทดลองใช้ โดยทำการทดลองชงกาแฟ ปริมาณผงกาแฟที่มีน้ำหนัก (กรัม) แตกต่างกัน จนกระทั่งมั่นใจแล้วว่าสามารถแก้ปัญหากากกาแฟปนอยู่ในเครื่องดื่มและกาแฟมีรสจืดเกินไปได้

3. ขั้นตอนการสังเกตผล (Observe)

คณะนักวิจัยจัดประชุมร่วมกับกลุ่มกาแฟบ้านควนซี้แรด จำนวนผู้เข้าร่วม 20 คน เพื่อสาธิตเปรียบเทียบให้เห็นความแตกต่าง จนเป็นที่ยอมรับของกลุ่ม กลุ่มกาแฟบ้านควนซี้แรดตัดสินใจเปลี่ยนวิธีการชงกาแฟและช่องบรรจุผงกาแฟตามที่คณะผู้วิจัยเสนอ นอกจากนี้คณะผู้วิจัยยังใช้กระบวนการมีส่วนร่วมในการออกแบบตราสินค้า ฉลาก และบรรจุภัณฑ์ ให้กับผลิตภัณฑ์กาแฟของกลุ่มกาแฟบ้านควนซี้แรดอีกด้วย

4. ขั้นตอนการสะท้อนผล (Reflect)

คณะผู้วิจัยร่วมกับกลุ่มกาแฟบ้านควนซี้แรดได้เชิญองค์การบริหารส่วนตำบลพะตง ผู้นำชุมชนและชาวบ้านที่สนใจมาทดลองชง ต้ม และชมการสาธิตกระบวนการผลิตกาแฟบ้านควนซี้แรด ณ ที่ทำการ (ชั่วคราว) ของกลุ่มกาแฟบ้านควนซี้แรด จำนวนผู้เข้าร่วม 10 คน ผลสะท้อนกลับ

ที่ได้คือ องค์การบริหารส่วนตำบลพะตงและชุมชนยอมรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มและได้นำผลิตภัณฑ์ของกลุ่มไปจัดแสดงในนิทรรศการหมู่บ้านวัฒนธรรม “พะตง บ้านฉัน” เพื่อเปิดตัวให้ชาวสงขลาได้รู้จักและชิมเป็นครั้งแรกในงาน “วันสงขลา” ซึ่งจัดขึ้นในระหว่างวันที่ 8-10 มีนาคม 2564 ณ พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ สงขลา



ภาพชุดที่ 1 ต้น ดอก และผลเมล็ดกาแฟซึ่งปลูกแบบธรรมชาติ ไม้ใส่ปุ๋ยเคมี ในพื้นที่บ้านควนซี้แรด
ที่มา: ภัทรกัญย์ พรหมเกตุ ถ่าย ณ บ้านควนซี้แรด ตำบลพะตง เมื่อเดือนมีนาคม 2564



ภาพชุดที่ 2 กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์กาแฟบ้านควนซี้แรด
ที่มา: ภัทรกัญย์ พรหมเกตุ ถ่าย ณ บ้านควนซี้แรด ตำบลพะตง เมื่อเดือนมีนาคม 2564



ภาพชุดที่ 3 ผลิตภัณฑ์ “เริ่มต้น” และตราสินค้าซึ่งสำนักงานการศึกษานอกโรงเรียนตำบลพะตงออกแบบให้
 ที่มา: ภัทรกันย์ พรหมเกตุ ถ่าย ณ บ้านควนซี้แรด ตำบลพะตง เมื่อเดือนมีนาคม 2564



ภาพที่ 4 ผลผลิตที่ได้จากโครงการวิจัย ซึ่งจัดแสดงในนิทรรศการหมู่บ้านวัฒนธรรม “พะตง บ้านฉัน”
 ในงาน “วันสงขลา” เมื่อวันที่ 8-10 มีนาคม 2564 ณ พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ สงขลา
 ที่มา: ภัทรกันย์ พรหมเกตุ ถ่าย ณ บ้านควนซี้แรด ตำบลพะตง เมื่อเดือนมีนาคม 2564

สรุปและอภิปรายผล

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟบ้านควนซี้แรด วิธีการดำเนินงานใช้ระเบียบวิธีการวิจัยเชิงปฏิบัติการ แบ่งขั้นตอนการดำเนินงานเป็น 4 ขั้นตอน คือ (1) การวางแผน (2) การลงมือปฏิบัติ (3) การสังเกตผล และ (4) การสะท้อนผล โดยกลุ่มกาแฟบ้านควนซี้แรดมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอน การเก็บข้อมูลใช้วิธีการสังเกต การสัมภาษณ์เจาะลึก การสัมภาษณ์กลุ่ม และการประชุมระดมความคิด ผู้ให้ข้อมูลหลักใช้วิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง มีจำนวนรวม 14 คน การตรวจสอบข้อมูลใช้วิธีการตรวจสอบแบบสามเส้า การวิเคราะห์ข้อมูลใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา ผลการศึกษาพบว่า ผลิตภัณฑ์กาแฟของกลุ่มกาแฟบ้านควนซี้แรด เมื่อนำกาแฟคั่วบดมาต้ม เครื่องดื่มกาแฟที่ได้จะมีรสเข้มข้นและมีกลิ่นหอม แต่เมื่อนำไปบรรจุใส่ซองชาแล้วชงดื่มกลับมีกากกาแฟปนอยู่ในเครื่องดื่มและกาแฟมีรสจืด ผลการวิเคราะห์เห็นว่า ปัญหาที่จะเกิดจากซองชาที่เป็นแบบหุรัด เชือกปิดปากซองไม่สนิทจนกากกาแฟหลุดออกมา และสารละลายซึมผ่านซองได้ยาก ทำให้เครื่องดื่มมีรสจืด แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟบ้านควนซี้แรดจึงเสนอให้เปลี่ยนบรรจุภัณฑ์และวิธีการชงกาแฟเป็นแบบดริป ผลจากการปฏิบัติพบว่า สามารถแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นได้ จนองค์การบริหารส่วนตำบลพะตงให้การยอมรับและบรรจุผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเป็นสินค้าชุมชน

อย่างไรก็ตาม คณะผู้วิจัยและกลุ่มกาแฟบ้านควนซี้แรด เห็นพ้องตรงกันว่า ผลิตภัณฑ์กาแฟบ้านควนซี้แรดจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะการพัฒนากระบวนการผลิต โดยการประยุกต์ใช้หลักการของแนวการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice หรือ GMP)

GMP เป็นระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติในการผลิตอาหารที่ดี เพื่อให้เกิดความปลอดภัยและมั่นใจต่อการบริโภค หลักการของ GMP จึงครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ โครงสร้างอาคาร ระบบการผลิตที่ดี มีความปลอดภัย และมีคุณภาพ ได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่เริ่มต้นวางแผนการผลิต ระบบควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิต การบรรจุผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดเก็บ การควบคุมคุณภาพ และการขนส่งจนถึงผู้บริโภค มีระบบบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย หลักการของ GMP จะช่วยป้องกันความเสี่ยงที่เกิดกับกระบวนการผลิตอาหาร ทั้งเรื่องของสิ่งเจือปนอาหารเป็นพิษ และความปลอดภัยที่อาจทำให้ผู้บริโภคได้รับอันตราย (สาริกา จันทร์ชมพู, กัญญา มิชะมา และยศ บริสุทธิ์, 2563)

การนำผลการศึกษาไปใช้ประโยชน์

องค์การบริหารส่วนตำบลพะตง ได้นำผลการศึกษาไปใช้ประโยชน์เชิงนโยบายและแผน เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์กาแฟบ้านควนซี้แรด ดังนี้

(1) การวางแผนจัดตั้งศูนย์เรียนรู้กลุ่มกาแฟบ้านควนซี้แรด ตลอดจนการพัฒนานวัตกรรม การเกษตรผู้ผลิตกาแฟ เพื่อส่งเสริมการขยายพื้นที่ปลูกกาแฟในตำบลพะตงไปยังหมู่บ้านอื่น และส่งเสริมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดใกล้เคียงที่ผลิตกาแฟชุมชน

(2) การวางแผนพัฒนากระบวนการผลิตให้เป็นไปตามหลักการของแนวปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร ตลอดจนการส่งเสริมให้ร้านกาแฟในพื้นที่ใช้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม และส่งเสริมการสร้าง

เรื่องราวให้กับผลิตภัณฑ์ เพื่อดึงดูดความสนใจให้ผู้คนเดินทางเข้ามาในตำบลพะตงมากขึ้น จนส่งผลกระทบต่อห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain/Supply Chain) และเศรษฐกิจชุมชนในภาพรวม

กิตติกรรมประกาศ

บทความนี้มีพื้นฐานจากรายวิชาปัญหาพิเศษในการบริหารและพัฒนาชุมชน ประจำภาคเรียนปลาย ปีการศึกษา 2563 โดยคณะผู้วิจัยเป็นนิสิตฝึกงานการบริหารและพัฒนาชุมชน หน่วยงานการบริหารส่วนตำบลพะตง ซึ่งมี นางสุภาภรณ์ อักษรทอง ตำแหน่งนักพัฒนาชุมชน เป็นที่ปรึกษา

เอกสารอ้างอิง

- คณะกรรมการพิเศษเพื่อประสานงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ. (2542). *แนวคิดการพัฒนาเพื่อพึ่งตนเองของเกษตรกรอันเนื่องมาจากพระราชดำริ*. สืบค้นเมื่อ 19 เมษายน 2564 จาก มูลนิธิชัยพัฒนา https://www.chaipat.or.th/site_content/item/283-self-reliance.html
- วีรยุทธ์ ชาตะกาญจน์. (2558). การวิจัยเชิงปฏิบัติการ. *วารสารราชภัฏสุราษฎร์ธานี*, 2(1), 29-49.
- สาริกา จันทร์ชมพู, กัญญา มิชะมา และยศ บริสุทธิ์. (2563). ปลาส้มเชื่อมอุบลรัตน์: แนวทางการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตปลาส้มของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนปอแดง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู. *วารสารเกษตรพระจอมเกล้า*, 38 (1), 52-59.
- เสกสรรค์ มณีธร และวีรศักดิ์ สมยานะ. (2562). แนวทางในการต่อยอดผลิตภัณฑ์กาแฟดอยหวาน ต.เทพเสด็จ อ.ดอยสะเก็ด สู่ประโยชน์เชิงพาณิชย์และสาธารณะ ภายใต้ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน. *วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์*, 21(2), 97-106.
- Kemmis, S & McTaggart, R. (1988). *The Action Research Planer (3rd ed.)*. Victoria: Deakin University.