

บทที่ 4 ผลการวิจัย

ข้อมูลการวิจัยเรื่อง การแปรรูปสตรอเบอร์รี่ของกลุ่มแม่บ้านในเขตอำเภอแมริม จังหวัด เชียงใหม่จากการออกแบบสัมภาษณ์ ผู้วิจัยสามารถจัดเก็บข้อมูลจากกลุ่มแม่บ้านเป้าหมาย 3 หมู่ บ้านมีดังต่อไปนี้

1. กลุ่มแม่บ้านม่วงคำ
2. กลุ่มแม่บ้านโป่งแยงนอก
3. กลุ่มแม่บ้านทุ่งหัวช้าง
4. บทสัมภาษณ์เจ้าหน้าที่เคหะกิจเกษตร

1. กลุ่มแม่บ้านม่วงคำ

หมู่บ้านม่วงคำเป็นหมู่บ้านทำการเกษตรเป็นหลัก โดยส่วนใหญ่เกษตรกรมีอาชีพปลูก พืชผักต่างๆเช่น กระเทียม ผักกาดขาว ผักโปล้ ผักกาดฮ่องเต้ เป็นต้น และมีการปลูกไม้ดอกที่สำคัญคือ ดอกเบญจมาศและพื้นที่ในหมู่บ้านสามารถปลูกไม้ผลเมืองหนาวที่สำคัญคือ สตรอเบอร์รี่ ที่ส่งขายในรูปแบบผลสด เพื่อส่งขายไปยังตลาด ปากคลองตลาดในกรุงเทพมหานคร และส่งโรงงานแปรรูปผลไม้

1.1 การจัดตั้งกลุ่มแม่บ้าน

การจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเพื่อช่วยเหลืองานบุญของหมู่บ้าน แต่กลุ่มแม่บ้านที่รวมกลุ่มแปรรูปสินค้า เนื่องจากจากการรวมกลุ่มของเกษตรกรที่ปลูกสตรอเบอร์รี่ ที่มีปัญหาจากการที่ผลผลิตตกเกรด ไม่ได้ขนาดตามความต้องการของตลาด สีสรรที่ไม่ต้องการ ผลผลิตที่เหลือจากการขายสด และในช่วงปลายฤดูราคาผลผลิตตกต่ำ จึงทำให้แม่บ้านมีความคิดที่จะนำผลผลิตดังกล่าวมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ กลุ่มแม่บ้านบ้านม่วงคำตั้งกลุ่มมาแล้วเป็นระยะเวลา 2 ปี มีสมาชิกทั้งหมด 12 คน โดยการลงหุ้นกันหุ้นละ 10 บาท มีจำนวนหุ้น 140 หุ้น สมาชิกมาทำงานจะได้ค่าจ้างวันละ 100 บาท

1.2 กิจกรรมของกลุ่มแม่บ้าน

กลุ่มแม่บ้านจะผลิตสินค้า เช่น ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ ก๋วยเต๋อน้ำแข็ง มะม่วงดอง ก๋วยเต๋อบวช ลูกอม บัวลอย บัวลอยคอง เป็นต้น ส่วนเรื่องการแปรรูปสตอเบอร์รี่ได้รับการส่งเสริมจากเกษตรอำเภอแม่ริม โดยการนำของเจ้าหน้าที่เคหะกิจเกษตร นำตัวแทนสมาชิกกลุ่มไปฝึกและอบรม คือ คุณอำภา ปัจจบุตร ที่ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ แล้วนำทดลองทำในกลุ่มและกลุ่มแม่บ้านยังได้รับการสนับสนุนจาก กองเกษตรวิศวกรรม กรมวิชาการเกษตร ให้ยืมเครื่องกวนไฟฟ้าและตู้อบไฟฟ้ามาไว้ใช้ และทางกลุ่มแม่บ้านสร้างโรงแปรรูปผลผลิตของกลุ่มเอง ที่บ้านของคุณอำภา ที่เป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้าน เพื่อเป็นศูนย์กลางในการผลิตสินค้าต่างๆ และได้รับเงินกู้จากสำนักงานเกษตร อำเภอแม่ริม จำนวน 20,000 บาท โดยไม่คิดดอกเบี้ยในระยะเวลา 3 ปี และผ่อนชำระในเวลา 3 ปี

การประชุมสมาชิกกลุ่ม จัดประชุมกันเดือนละ 1 ครั้งหรือตามวาระโอกาสและความพร้อมของสมาชิก

การแบ่งรายได้ของกลุ่มจะให้ค่าจ้างแก่สมาชิกที่มาทำงานวันละ 100 บาทและสมาชิกที่มาถือหุ้นจะได้เงินปันผลเป็นร้อยละตามดอกเบี้ยของธนาคาร เงินส่วนที่เหลือเก็บไว้เป็นกองทุนของกลุ่มต่อไป แต่ในรอบปีที่ผ่านมายังไม่มีการปันผลให้แก่สมาชิก เนื่องจากผลตอบแทนที่ได้จากการปันผลน้อยเกินไป จึงเก็บไว้เป็นทุนกองกลางต่อไป

1.3 ผลผลิตภัณฑ์ของสตอเบอร์รี่และด้านตลาดจำหน่าย

ผลผลิตภัณฑ์ของสตอเบอร์รี่ที่ได้จากการแปรรูปมีดังนี้

1. สตอเบอร์รี่อบแห้ง
2. ลูกอมสตอเบอร์รี่
3. น้ำสตอเบอร์รี่
4. สตอเบอร์รี่อบแห้ง

ผลผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านม่วงคำได้รับเครื่องหมายอนุญาตจาก องค์การอาหารและยาทั้ง 4 ชนิด คือ สตอเบอร์รี่อบแห้ง และลูกอมสตอเบอร์รี่ แยมสตอเบอร์รี่ และน้ำสตอเบอร์รี่

ด้านตลาดจำหน่าย ผลผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้าน ได้จำหน่ายที่โรงแปรรูปของกลุ่มโดยมีแม่ค้ามารับซื้อ นักท่องเที่ยว ผู้มาเยี่ยมชมกิจกรรมของกลุ่มแม่บ้าน และจัดงานตามงานที่ทางเกษตรอำเภอหรือหน่วยราชการจัดขึ้นเช่น งานวันไม้ดอกไม้ประดับ งานฤดูหนาว งานวันสตอเบอร์รี่ ที่ได้รับเชิญ

1. สตรอเบอร์รี่อบแห้ง

ส่วนผสม

น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
สตรอเบอร์รี่	10	กิโลกรัม

วิธีทำ

1. เลือกสตรอเบอร์รี่ที่สุกมีผลสีแดงเข้มตัดขั้วออกล้างน้ำสะอาด นำมาหมักไว้ในถุงพลาสติก ขนาดใหญ่หมัก 1 - 2 วัน (การล้างสตรอเบอร์รี่ต้องไม่ใช้มือขยำเพราะสตรอเบอร์รี่เป็นผลไม้บอบช้ำง่ายทำให้เนื้อสตรอเบอร์รี่เละได้ เพื่อไม่ให้ผลสตรอเบอร์รี่ช้ำ ต้องนำสตรอเบอร์รี่ใส่ตะกร้าที่เป็นรูแล้วนำมาล้างในกาละมังที่มีน้ำมากๆ เขย่าตะกร้าหลาย ๆ ครั้ง ประมาณ 3 น้ำแล้วใส่ตะกร้าทิ้งให้สะเด็ดน้ำ)
2. นำเนื้อสตรอเบอร์รี่คลุกกับน้ำตาลทรายขาว ในอัตราส่วน สตรอเบอร์รี่ 10 กิโลกรัม ต่อ น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม
3. นำสตรอเบอร์รี่ที่หมักแล้ว นำไปอบในตู้อบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส อบนาน 12 ชั่วโมง
4. นำสตรอเบอร์รี่ที่ได้ นำมาบรรจุกล่องหรือถุงที่มีฉีดยก สตรอเบอร์รี่สด 1 กิโลกรัม อบแห้ง 2 จี๊ด

ต้นทุนการผลิตและผลตอบแทน

ต้นทุนผันแปร

สตรอเบอร์รี่ 10 กิโลกรัม	กิโลกรัมละ 20 บาท	= 200 บาท
น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม	กิโลกรัมละ 13 บาท	= 13 บาท
ค่าไฟ		= 20 บาท
ค่าบรรจุภัณฑ์		= 10 บาท
ค่าแรง		= 100 บาท

ต้นทุนคงที่

ค่าเสื่อมของอุปกรณ์		= 2.12 บาท
รวมต้นทุนการผลิต		= 345.12 บาท

ผลตอบแทน	ผลิตได้ 2 กิโลกรัมๆละ 200 บาทคิดเป็นเงิน	= 400 บาท
	กำไร	= 54.88 บาท

2. ลูกอมสตรอเบอร์รี่

ส่วนผสม

เนื้อสตรอเบอร์รี่	2	กิโลกรัม	กรดซิตริก	2	ช้อนชา
แบะแซ	1200	กรัม	พริกป่น	4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	500	กรัม	เกลือ	2	ช้อนชา

วิธีทำ

1. นำสตรอเบอร์รี่ตัดขั้วล้างน้ำให้สะอาดใส่ตะกร้าทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำนำมาปั่นด้วยเครื่องปั่น
2. นำส่วนผสมของน้ำสตรอเบอร์รี่ น้ำตาลทราย เกลือป่น กรดซิตริก ใส่กระทะทองเหลือง ตั้งไฟปานกลาง คนตลอดเพื่อไม่ให้ส่วนผสมไหม้
3. กวนจนส่วนผสมพอเหนียวจึงเติมแบะแซลงไป กวนจนส่วนผสมร่วนเหนียวไม่ติดกระทะ
4. ยกส่วนผสมลงในถาดสี่เหลี่ยมที่รองด้วยพลาสติกใส ให้มีความหนาประมาณ 1 เซนติเมตร แต่งหน้าให้เรียบ ทิ้งไว้ 2 ชั่วโมง นำมาตัดเป็นรูป สี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ห่อด้วยกระดาษแก้วแบบใส หมุนเกลียวปิดแน่นทั้งสองข้าง เก็บไว้ในถุงพลาสติกใหญ่ รัดปากถุงให้แน่น

ต้นทุนการผลิต และผลตอบแทน

ต้นทุนผันแปร

สตรอเบอร์รี่ 10 กิโลกรัม ๆ ละ 20 บาท คิดเป็นเงิน	= 200 บาท
น้ำตาลทราย 3 กิโลกรัม ๆ ละ 13 บาท คิดเป็นเงิน	= 39 บาท
แบะแซ 5 กิโลกรัม ๆ ละ 15 บาท คิดเป็นเงิน	= 75 บาท
เกลือป่น พริกป่นและกรดซิตริก	= 10 บาท
เชื้อเพลิง	= 10 บาท
ค่าแรง	= 100 บาท
ค่าบรรจุภัณฑ์(ถุงพลาสติก)	= 50 บาท

ต้นทุนคงที่

ค่าเสื่อมของอุปกรณ์	= 21.05 บาท
คิดเป็นเงินค่าต้นทุนการผลิต	= 505.05 บาท

ผลตอบแทน	ผลิตได้ 4 กิโลกรัม ๆ ละ 180 บาท คิดเป็นเงิน	= 720 บาท
	กำไรจากการขายสุทธิ	= 214.95 บาท

3. น้ำสตรอเบอร์รี่

ส่วนผสม

สตรอเบอร์รี่	3	กิโลกรัม
น้ำตาลทรายขาว	750	กรัม
กรดซิตริก	250	กรัม
เกลือป่น	150	กรัม
เบนโซเอท	5	กรัม

วิธีทำ

1. นำสตรอเบอร์รี่มาหั่นไว้ในถุงพลาสติกขนาดใหญ่ต้มให้เดือดเอาเฉพาะน้ำ กรองด้วยผ้าขาว ประมาณ 2 ครั้ง จนน้ำใส ไม่มีเนื้อสตรอเบอร์รี่ติดอยู่
2. ชั่งให้ได้ น้ำสตรอเบอร์รี่ 5 ลิตร เติมน้ำตาลทราย กรดซิตริก ลงในหม้อเคลือบให้เดือด กรองอีกครั้ง ชกกลงเติมเบนโซเอท
3. บรรจุลงในขวดที่ล้างมาเชื้อแล้ว ปิดฝาให้สนิท ล้างขวดด้วยน้ำอุ่น เช็ดด้วยผ้าแห้งให้สนิท

ต้นทุนการผลิต และผลตอบแทน

ต้นทุนผันแปร

สตรอเบอร์รี่ 3 กิโลกรัม ๆ ละ 20 บาท คิดเป็นเงิน	= 60	บาท
น้ำตาลทราย 0.75 กิโลกรัม ๆ ละ 13 กิโลกรัม บาท คิดเป็นเงิน	= 10	บาท
เกลือป่น และกรดซิตริก	= 10	บาท
เบนโซเอท	= 2	บาท
ค่าแรง	= 50	บาท
ค่าบรรจุภัณฑ์(ค่าขวดแก้ว)	= 99	บาท

ต้นทุนคงที่

ค่าเสื่อมของอุปกรณ์	= 6.85	บาท
คิดเป็นเงินค่าต้นทุนการผลิต	= 237.85	บาท

ผลตอบแทน ผลิตได้ 9 ขวด ขวดละ 40 บาทคิดเป็นเงิน	= 360	บาท
กำไร	= 122.15	บาท

4. แยมสตรอปเบอร์รี่

ส่วนผสม

สตรอปเบอร์รี่	3	กิโลกรัม
น้ำตาลทรายขาว	2.4	กิโลกรัม
เพคติน	33	กรัม
กรดซิตริก	20	กรัม
โซเดียมเบนโซเอท	4	กรัม

วิธีทำ

- นำสตรอปเบอร์รี่หมักกับน้ำตาลทราย 1 กิโลกรัมทิ้งไว้ 1 คืน
- นำสตรอปเบอร์รี่ที่หมักมากวนกระทั่งจนเหนียวเติมน้ำตาลทรายที่เหลือผสมกับเพคติน เคี่ยวโดยใช้ไฟแรง
- วัดอุณหภูมิให้ได้ 10 – 105 องศาเซลเซียส แล้วปิดไฟ (สังเกตจากไอขึ้น)
- เติมกรดซิตริกและโซเดียมเบนโซเอท กวนให้ทั่วอีกครั้งหนึ่ง
- บรรจุในขวดที่สะอาด ปิดฉลากและครอบพลาสติกใสอีกครั้งหนึ่ง

ต้นทุนการผลิต และผลตอบแทน

ต้นทุนผันแปร

สตรอปเบอร์รี่ 3 กิโลกรัม ๆ ละ 20 บาท คิดเป็นเงิน	= 60 บาท
น้ำตาลทรายขาว 2.4 กิโลกรัม ๆ ละ 13 บาท คิดเป็นเงิน	= 31.2 บาท
แพคติน 33 กรัม กิโลกรัมละ 1200 บาท คิดเป็นเงิน	= 40 บาท
เบนโซเอท 4 กรัม กิโลกรัมละ 80 บาท คิดเป็นเงิน	= 2 บาท
ค่าบรรจุภัณฑ์(ขวดแก้ว, ฉลาก และพลาสติกใส)	= 150 บาท
ค่าแรง	= 50 บาท

ต้นทุนคงที่

ค่าเสื่อมของอุปกรณ์	= 8.16 บาท
คิดเป็นเงินต้นทุนการผลิต	= 341.36 บาท
ผลตอบแทน ผลิตได้ขวดละ 45 บาท จำนวน 12 ขวดคิดเป็นเงิน	= 540.00 บาท
กำไร	= 198.64 บาท

1.4 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการแปรรูปสตอเบอร์รี่ของกลุ่มแม่บ้านม่วงคำ

1. ปัญหา อุปสรรคในการดำเนินงานของกลุ่มแม่บ้าน

ปัญหาขาดแคลนแรงงาน เนื่องมาจากสมาชิกต้องไปทำงานในภาคการเกษตรของตนเองเป็นหลัก

ปัญหาด้านการตลาด บางครั้งมีนักท่องเที่ยว ลูกค้าไม่สม่ำเสมอจึงส่งสินค้าให้แม่ค้าคนกลาง ซึ่งจะได้ในราคาขายส่ง

2. ปัญหา อุปสรรคในการแปรรูป

ปัญหาขาดแคลนผลผลิตที่เป็นวัตถุดิบในการแปรรูป ในช่วงต้นฤดูกาลต้องไปซื้อจากต่างถิ่น ในราคาที่แพง

ปัญหาส่วนผสมมีราคาแพง ส่วนผสมบางชนิดมีราคาแต่ก็ต้องใช้เช่น เพคตินกิโกรัมละ 1200 บาท กรดซิตริก 1 ปอนด์ราคา 80 บาท (น้ำตาล กิโกรัมละ 15 บาทในบางครั้ง)

3. ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาให้ดีขึ้น

ทางกลุ่มต้องการมีสมาชิกให้มากขึ้นเพื่อให้มีเงินทุนหมุนเวียน และแรงงานในการทำงานได้อย่างต่อเนื่อง

1.5 การประเมินสถานภาพของกลุ่มแม่บ้านม่วงคำ โดยใช้หลัก SWOT ANALYSIS ซึ่งประกอบด้วย

1. ข้อได้เปรียบขององค์กร

- ผลผลิตหลักของกลุ่มได้รับอนุญาตจากองค์การอาหารและยา และเครื่องหมายชวนชื่นชวนใจของสำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคเหนือทั้ง 4 ชนิด คือ สตอเบอร์รี่อบแห้ง ลูกอมสตอเบอร์รี่ แยมสตอเบอร์รี่ และน้ำสตอเบอร์รี่ แสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์ของกลุ่มมีคุณภาพ
- กลุ่มมีโรงเรือนที่เป็นศูนย์กลางการผลิต และแหล่งซื้อขายที่แน่นอน
- ในกลุ่มแม่บ้านมี ความสามัคคีกันที่ตั้งใจรวมกลุ่มกันเพื่อหารายได้ จึงทำให้กลุ่มต้องการสมาชิกเพิ่มขึ้น เพื่อให้มีแรงงาน และเงินทุนหมุนเวียนเพิ่มขึ้น
- กลุ่มมีโรงเรือนและมีเครื่องมือแปรรูปที่ทันสมัย สามารถมีกำลังผลิตสินค้าได้จำนวนมากๆ

2. ข้อเสียเปรียบขององค์กร

- สมาชิกในกลุ่มแม่บ้านมีอาชีพหลักทำเกษตรกรรม จึงทำให้ไม่มีเวลาทำงานในกลุ่ม กลุ่มจึงมีปัญหาในเรื่องการขาดแคลนแรงงาน ทำให้ต้องจ้างแรงงานภายนอกกลุ่มที่ไม่ได้เป็นสมาชิกกลุ่มแปรรูปสตอเบอร์รี่กลุ่มแม่บ้านบ้านม่วงคำ
- การบรรจุใช้ภาชนะบรรจุที่มีราคาแพงทำให้ต้นทุนการแปรรูปสูงตาม

3. โอกาสขององค์กร

- ได้รับการสนับสนุนเครื่องกวนไฟฟ้าและตู้อบไฟฟ้าจากกองวิศวกรรม กองวิชาการ เกษตรทำให้กลุ่มมีความสามารถในการผลิตที่สูงขึ้น
- เป็นกลุ่มแม่บ้านที่มีนักท่องเที่ยวผู้มาเยี่ยมชมกิจกรรมของกลุ่มแม่บ้านอยู่เสมอ จึงเป็น ศูนย์กลางของการดูงานเรื่องการแปรรูปสตอเบอร์รี่ในอำเภอแม่อรม
- กลุ่มแม่บ้านได้รับเงินกู้จากสำนักงานเกษตร อำเภอแม่อรม จำนวน 20,000 บาท โดยไม่คิดดอกเบี้ยในระยะเวลา 3 ปี และผ่อนชำระในเวลา 3 ปี

4. อุปสรรคขององค์กร

- กลุ่มต้องจ้างแรงงานภายนอกทำให้ต้นทุนการผลิตสินค้าที่สูงขึ้น
- วัตถุดิบที่จะนำมาผลิตบางครั้งไม่เพียงพอ ทำให้การผลิตไม่ต่อเนื่อง จึงต้องซื้อจาก แหล่งอื่นทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น

2. กลุ่มแม่บ้านโป่งแยงนอก

หมู่บ้านโป่งแยงนอกมีอาชีพหลักคือ การทำการเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป โดยทั่วไป เกษตรกรปลูกพืชผัก ไม้ดอก คือ ดอกเบญจมาศเป็นหลัก ซึ่งสามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี สามารถ ปลูกได้ 3-4 รุ่น ตามความเหมาะสม ในฤดูหนาวตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนเกษตรกรได้รับการส่งเสริมการปลูกสตอเบอร์รี่ จากโรงงานแปรรูปที่มารับซื้อผลสดเพื่อนำไปแปรรูป แต่ในปัจจุบัน ระยะ 1-2 ปีที่ผ่านมาจำนวนผู้ปลูกสตอเบอร์รี่เริ่มลดจำนวนลงเนื่องจากการระบาดของโรคและ แมลงทำให้ผลผลิตลดต่ำลง ไม่คุ้มกับการลงทุน

2.1 การจัดตั้งกลุ่มแม่บ้าน

กลุ่มแม่บ้านได้เขียนโครงการไปยังสำนักงานของสมาชิกผู้แทนราษฎร ในเขตอำเภอแม่อรม เพื่อช่วยเหลือกิจกรรมของกลุ่มแม่บ้าน ท่านได้มอบเงินทุนให้จำนวน 20,000 บาท ให้ทำน้ำ ผลไม้บรรจุถุง ให้แก่สำนักงานของท่านและได้รับเงินทุนสนับสนุนจากองค์การบริหาร

ส่วนตำบลโป่งแยง ในการส่งเสริมรายได้ให้แก่กลุ่มแม่บ้านโดยกลุ่มแม่บ้านบ้านโป่งแยงนอกมีสมาชิกกลุ่ม 200 คน มีสมาชิกกลุ่มแปรรูปสตอเบอร์รี่ 10 คน

2.2 กิจกรรมของกลุ่มแม่บ้าน

กลุ่มแม่บ้านบ้านโป่งแยงนอกมีการผลิตสินค้า คือ น้ำผลไม้บรรจุถุง ทองม้วน แยมพุด และ คุกกี้รสผลไม้จากสมุนไพร ส่วนในเรื่องของการแปรรูปสตอเบอร์รี่ ได้รับการส่งเสริมจากเจ้าหน้าที่เคหะกิจเกษตรอำเภอแม่ริม ที่ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ แล้วนำทดลองทำในกลุ่ม ต่อมาจึงนำมาปฏิบัติที่บ้านของสมาชิกกลุ่มคือ นางคำเชียร ขันดี โดยการผลิตสินค้าทุกชนิดของกลุ่มจะทำงานกันในกลุ่มโดยจ้างแรงงานในสมาชิกกลุ่ม โดยนางคำเชียร จะเป็นผู้ควบคุม

การจ้างแรงงานในสมาชิกกลุ่มที่มาทำงานจะได้ค่าแรงวันละ 80 บาท ถ้าตัวสมาชิกในกลุ่มไม่ว่าง ก็จะส่งลูกหลานมาช่วยงานแทน

การประชุมสมาชิกจะจัดปีละ 1 ครั้ง แต่โดยทั่วไปก็สามารถพูดคุยหรือเมื่อคณะกรรมการมาร่วมกลุ่มกันทำงาน

2.3 ผลผลิตภัณฑ์ของสตอเบอร์รี่และด้านการตลาดจำหน่าย

ผลผลิตภัณฑ์ของสตอเบอร์รี่ที่ได้จากการแปรรูปมีดังนี้

1. แยมสตอเบอร์รี่
2. สตอเบอร์รี่ตากแห้ง
3. ลูกอมสตอเบอร์รี่

ผลผลิตภัณฑ์ของกลุ่มยังไม่ได้รับเครื่องหมายอนุญาตจากองค์การอาหารและยา เนื่องจากทางกลุ่มยังไม่มีโรงเรือนเป็นของกลุ่ม ยังอาศัยบ้านของสมาชิกกลุ่มคือ นางคำเชียร ขันดี ด้านการตลาด จำหน่ายผลผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านจัดจำหน่ายที่ เฮอร์วีนริสอร์ท และ ที่กฤษดาคอดยริสอร์ท ส่วนที่กฤษดาคอดยริสอร์ทต้องเสียเช่าแผงในวันธรรมดาวันละ 100 บาท วันเทศกาลวันละ 300 บาท

1. สตรอเบอร์รีตากแห้ง

ส่วนผสม

น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
สตรอเบอร์รี 10		กิโลกรัม

วิธีทำ

1. เลือกสตรอเบอร์รีที่สุกมีผลสีแดงเข้ม ตัดขั้วออกล้างน้ำสะอาด(การล้างสตรอเบอร์รีต้องไม่ใช้มือขยำเพราะสตรอเบอร์รีเป็นผลไม้บอบช้ำง่ายจะทำให้เนื้อสตรอเบอร์รีเละได้ เพื่อไม่ให้ผลสตรอเบอร์รีช้ำ ต้องนำสตรอเบอร์รีใส่ตะกร้าที่เป็นรูแล้วนำมาล้างในกาละมังที่มีน้ำมากๆ เขย่าตะกร้าหลาย ๆ ครั้ง ประมาณ 3 นาที แล้วใส่ตะกร้าทิ้งให้สะเด็ดน้ำ)
2. นำผลสตรอเบอร์รีคูกกับน้ำตาลทรายขาว แล้วต้มในกะทะทองเหลือง สตรอเบอร์รี 10 กิโลกรัม ต่อ น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม
3. นำเนื้อสตรอเบอร์รีที่ต้มแล้วทิ้งให้สะเด็ดน้ำ นำไปตากแดด 1 - 2 วัน
4. นำสตรอเบอร์รีที่ได้ นำมาบรรจุกล่องหรือถุงที่มีฉนวน สตรอเบอร์รีสด 1 กิโลกรัม อบเกลือ 2 ปีค

ต้นทุนการผลิตและผลตอบแทน

ต้นทุนผันแปร

สตรอเบอร์รี 10 กิโลกรัม	กิโลกรัมละ 15 บาทคิดเป็นเงิน	= 150	บาท
น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม	กิโลกรัมละ 14 บาทคิดเป็นเงิน	= 14	บาท
ค่าบรรจุภัณฑ์		= 10	บาท
ค่าแรง		= 80	บาท

ต้นทุนคงที่

ค่าเสื่อมของอุปกรณ์		= 19.71	บาท
รวมต้นทุนการผลิต		= 273.71	บาท
ผลตอบแทน	ผลิตได้ 2 กิโลกรัมละ 200คิดเป็นเงิน	= 400.00	บาท
กำไร		= 126.29	บาท

2. ฐกอมสตรอบเออรื

ส่วนผลสม

เนือสตรอบเออรื	2	กิโลกรัม	กรคชติริก	2	ชื้อนช
แบะแซ	1200	กรัม	พริกป่น	4	ชื้อนช
น้ตาลทราย	500	กรัม	เกลือ	2	ชื้อนช

วิธีทำ

- นำสตรอบเออรืตัดขั้วล้างน้ให้สะอาดใส่ตะกร้าทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ นำมาปั่นด้วยเครื่องปั่น
- นำส่วนผลสมของสตรอบเออรื น้ตาลทราย เกลือป่น กรคชติริก ใส่กระทะทองเหลือง ตั้งไฟปานกลาง คนตลอดเพื่อไม่ให้ส่วนผลสมไหม้
- กวจนส่วนผลสมพอเหนียวจึงเติมแบะแซลงไป กวจนส่วนผลสมรวนเหนียวไม่ติดกระทะ
- ยกส่วนผลสมลงเทในถาดสี่เหลี่ยมที่รองด้วยพลาสติกใส ให้มีความหนาประมาณ 1 เซนติเมตร แต่งหน้าให้เรียบ ทิ้งไว้ 2 ชั่วโมง นำมาตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ห่อด้วยกระดาษแก้วแบบใส หมุนเกลียวปิดแน่นทั้งสองข้าง เก็บไว้ในถุงพลาสติกใหญ่ รัคปากถุงให้แน่น

ต้นทุนการผลิต และผลตอบแทน

ต้นทุนผันแปร

สตรอบเออรื 10 กิโลกรัม ๆ ละ 15 บาท คิดเป็นเงิน	= 150 บาท
น้ตาลทราย 3 กิโลกรัม ๆ ละ 14 บาท คิดเป็นเงิน	= 42 บาท
แบะแซ 5 กิโลกรัม ๆ ละ 15 บาท คิดเป็นเงิน	= 75 บาท
เกลือป่น พริกป่นและกรคชติริก	= 10 บาท
เชื้อเพลิง	= 10 บาท
ค่าบรรจุภัณฑ์(ค่าแรง)	= 80 บาท
ถุงพลาสติก	= 50 บาท

ต้นทุนคงที่

ค่าเสื่อมของอุปกรณ์	= 7.67 บาท
คิดเป็นเงินค่าต้นทุนการผลิต	= 424.67 บาท

ผลตอบแทน	ผลิตได้ 4 กิโลกรัม ๆ ละ 180 บาท คิดเป็นเงิน	= 720.00 บาท
	กำไร	= 295.33 บาท

3. น้ำสตรอเบอร์รี่

ส่วนผสม

สตรอเบอร์รี่	3	กิโลกรัม
น้ำตาลทรายขาว	750	กรัม
กรดซิตริก	250	กรัม
เกลือป่น	150	กรัม
เบนโซเอท	5	กรัม

วิธีทำ

1. นำสตรอเบอร์รี่มาหั่นไว้ในถุงพลาสติกขนาดใหญ่ต้มให้เดือดเอาเฉพาะน้ำ กรองด้วยผ้าขาว ประมาณ 2 ครั้ง จนน้ำใส ไม่มีเนื้อสตรอเบอร์รี่ติดอยู่
2. ชั่งให้ได้ น้ำสตรอเบอร์รี่ 5 ลิตร เติมน้ำตาลทราย กรดซิตริก ลงในหม้อเคลือบให้เดือด กรองอีกครั้ง ยกกลงเติมเบนโซเอท
3. บรรจุลงในขวดที่ล้างมาเชื้อแล้ว ปิดฝาให้สนิท ล้างขวดด้วยน้ำอุ่น เช็ดด้วยผ้าแห้งให้สนิท

ต้นทุนการผลิต และผลตอบแทน

ต้นทุนผันแปร.

สตรอเบอร์รี่ 3 กิโลกรัม ๆ ละ 15 บาท คิดเป็นเงิน	= 45 บาท
น้ำตาลทราย 0.75 กิโลกรัม ๆ ละ 14 กิโลกรัม บาท คิดเป็นเงิน	= 10.5 บาท
เกลือป่น และกรดซิตริก	= 10 บาท
เบนโซเอท	= 2 บาท
ค่าแรง	= 40 บาท
ค่าบรรจุภัณฑ์(ค่าขวดพลาสติกใส)	= 7 บาท

ต้นทุนคงที่

ค่าเสื่อมของอุปกรณ์	= 4.43 บาท
คิดเป็นเงินค่าต้นทุนการผลิต	= 123.93 บาท
ผลตอบแทน ผลิตได้ 12 ขวด ขวดละ 25 บาท คิดเป็นเงิน	= 300.00 บาท
กำไร	= 176.07 บาท

2.4 ปัญหาอุปสรรคและข้อเสนอแนะในการแปรรูปสตอร์เบอร์ของกลุ่มแม่บ้านโป่งแยงนอก

1.ปัญหา อุปสรรคในการดำเนินงานของกลุ่มแม่บ้าน

ปัญหาที่สำคัญคือ เรื่องการตลาด ที่ต้องเสียค่าเช่าแผงในราคาแพง ที่กฤษฎาดอยริสอร์ท การรวมกลุ่มของกลุ่มแม่บ้านได้ผลตอบแทนน้อยเงินปัญหาที่ได้จึงไม่แน่นอน และขาดแคลนเงินทุนหมุนเวียน

2.ปัญหาอุปสรรคในการแปรรูป

เนื่องการทำน้ำสตอร์เบอร์แต่ละครั้ง จะผลิตจำนวนมากเมื่อจำหน่ายไม่หมด น้ำสตอร์เบอร์ก็จะกลายเป็นไวน์โดยธรรมชาติ ซึ่งขั้นตอนในการผลิตทางกลุ่มแม่ริม จะไม่มีการเติมเชื้อจุลินทรีย์ลงไป

3.ข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนาให้มีดีขึ้น

เครื่องมือในการแปรรูปที่เป็นส่วนกลางได้นำไปติดตั้งที่กลุ่มแม่บ้านม่วงคำ เนื่องจากทางกลุ่มไม่มีโรงเรือนสำหรับติดตั้ง จึงต้องการสร้างโรงเรือนเพื่อขอเครื่องหมายอนุญาตจากองค์การอาหารและยา เพื่อแสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์ของกลุ่มมีคุณภาพ

2.5 การประเมินสถานภาพของกลุ่มแม่บ้านโป่งแยงนอกโดยใช้หลัก SWOT Analysis ซึ่งประกอบด้วย

1.ข้อได้เปรียบขององค์กร

- มีแรงงานแม่บ้านมาทำงาน โดยสมัครใจ ทำให้การแปรรูปผลิตภัณฑ์มีอย่างต่อเนื่อง
- ราคาวัตถุดิบในการแปรรูปถูกกว่ากลุ่มแม่บ้านกลุ่มอื่น(ราคา กิโลกรัมละ 15 บาท)

2.ข้อเสีย

- เนื่องจากกลุ่มไม่มีโรงเรือนสำหรับการแปรรูปจึงไม่สามารถขอเครื่องหมายอนุญาตจากองค์การอาหารและยาได้
- โดยการผลิตไม่ได้ไม่มีการเติมเชื้อจุลินทรีย์ลงไป แต่ยังไม่ได้รับอนุญาตการค้าจากกรมสรรพสามิต
- การแปรรูปยังขาดการรักษาความสะอาด ไม่ถูกสุขอนามัย

3.โอกาส

- ถ้ากลุ่มได้รับเงินสนับสนุน และมีพื้นที่สำหรับสร้างโรงเรือนจะสามารถขอเครื่อง
หมายอนุญาตจากองค์การอาหารและยาได้ กลุ่มจะมีแหล่งผลิตสินค้าที่แน่นอนและ
ผลิตสินค้าได้มากขึ้น
- วัตถุประสงค์ที่จะนำมาผลิตบางครั้งไม่เพียงพอ ทำให้การผลิตไม่ต่อเนื่อง จึงต้องซื้อจาก
แหล่งอื่นทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น
- มีแหล่งเงินทุนที่สนับสนุนในการส่งเสริมรายได้แก่กลุ่มแม่บ้าน คือ องค์การบริหาร
ส่วนตำบลโป่งแยง และ สมาชิกสภาผู้แทนราษฎรในเขต อำเภอแม่ริม

4. อุปสรรค

- ขาดเงินทุนที่จะมาสนับสนุนในการก่อสร้างโรงเรือนที่ใช้ในการผลิตสินค้า
- เรื่องตลาดจำหน่ายสินค้าคือที่กฤษดาออร์โศรตต้องจ่ายค่าเช่าแผงในราคาแพง

3. กลุ่มแม่บ้านทุ่งหัวช้าง

หมู่บ้านทุ่งหัวช้าง มีพื้นที่ในการทำเกษตรอยู่จำกัด โดยทั่วไปเกษตรกรอาชีพมีการ
ทำนา และปลูกพืชผัก แต่ก็มีพื้นที่ส่วนหนึ่งที่มีการปลูกสตรอเบอร์รี่ในช่วงฤดูหนาว ซึ่ง
เกษตรกรปลูกมานานตั้งแต่ 10 ปีขึ้นไปในพื้นที่เดิม ซึ่งมีเกษตรกรที่ปลูกเพียง 6 ราย การปลูก
สตรอเบอร์รี่เน้นการปลูกเพื่อจำหน่ายสดบริเวณพื้นที่ปลูก ซึ่งเป็นทางผ่านไปยังแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ
ในเขตอำเภอแม่ริม นักท่องเที่ยวที่ผ่านมาจะแวะซื้อสตรอเบอร์รี่สดเพื่อรับประทานและเป็นของฝาก

3.1 การจัดตั้งกลุ่มแม่บ้าน

กลุ่มแม่บ้านทุ่งหัวช้างตั้งกลุ่มมานานแล้วกว่า 30 ปี เพื่อทำกิจกรรมทางสังคมของหมู่
บ้าน ส่วนเกษตรกรที่ปลูกและแปรรูปสตรอเบอร์รี่ในอดีตจะแยกกันทำเองในครัวเรือนจากผลผลิตที่
เหลือจากการจำหน่าย ซึ่งไม่มีสูตรการทำที่ไม่แน่นอน ต่อมาเมื่อเกษตรกรจำนวน 2 ราย คือ
คุณวิเชียร ทองสุข และคุณทองดี ทองสุขได้รับการฝึกและอบรมโดยการเจ้าหน้าที่เคหะกิจเกษตร
อำเภอแม่ริม ที่ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ต่อมาเกษตรกรนำสูตรที่ได้มากองปฏิบัติร่วมกับแม่บ้าน โดยผู้รับการฝึก
อบรมต่างแยกกันผลิตแต่ละครัวเรือน ผลิตภัณฑ์ที่ได้ก็นำมาจำหน่ายควบคู่กับสตรอเบอร์รี่สด

3.2 กิจกรรมของกลุ่มแม่บ้าน

สมาชิกของกลุ่มแม่บ้านทุ่งหัวช้างมีสมาชิกหลายกลุ่มที่แปรรูปผลิตภัณฑ์ จากการเกษตร เช่น มะม่วงแช่อิ่ม มะกอกน้ำแช่อิ่ม ขนมรังก ขนมหัวเราะ ส่วนกลุ่มผู้แปรรูปสตอเบอร์รี่จะเป็นในลักษณะผลิตในครัวเรือนของแม่บ้านเกษตรกรที่มีพื้นที่ปลูก

3.3 ผลิตภัณฑ์ของสตอเบอร์รี่และด้านการตลาดจำหน่าย

ผลิตภัณฑ์ของสตอเบอร์รี่ที่ได้จากการแปรรูปมีดังนี้

1. น้ำสตอเบอร์รี่
2. สตอเบอร์รี่ตากแห้ง
3. แยมสตอเบอร์รี่
4. ลูกอมสตอเบอร์รี่

ผลิตภัณฑ์ของเกษตรกรไม่ได้รับเครื่องหมายอนุญาตจากองค์การอาหารและยา เนื่องจากทางเกษตรกรยังไม่มีโรงเรือนเป็นของตนเอง การแปรรูปสตอเบอร์รี่เป็นผลิตภัณฑ์ยังมีความไม่แน่นอนความไม่สม่ำเสมอทางผลผลิต และตัวเกษตรกรไม่มีความพร้อมในการขออนุญาตจากองค์การอาหารและยา มีผลิตภัณฑ์ของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านที่ได้รับเครื่องหมายอนุญาตจากองค์การอาหารและยา คือ มะม่วงแช่อิ่มและมะกอกน้ำแช่อิ่ม

ด้านการตลาดจำหน่ายสด แม่บ้านของเกษตรกรจะนำมาจำหน่ายบริเวณพื้นที่ปลูกซึ่งเป็นทางผ่านไปยังแหล่งท่องเที่ยวต่างๆในเขตอำเภอแม่อิง นักท่องเที่ยวที่ผ่านมาจะแวะซื้อสตอเบอร์รี่สดเพื่อรับประทานและเป็นของฝาก การขายจะใช้ระบบเครือข่ายที่น้องมาช่วยกันขายหลาย ๆ ร้าน เพื่อแข่งขันกับร้านอื่นที่รับซื้อสตอเบอร์รี่สดจากอำเภอสะเมิง

1. สตรอเบอร์รี่ตากแห้ง

ส่วนผสม

น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
สตรอเบอร์รี่	10	กิโลกรัม

วิธีทำ

- เลือกสตรอเบอร์รี่ที่สุกมีผลสีแดงเข้ม ตัดขั้วออกล้างน้ำสะอาด(การล้างสตรอเบอร์รี่ต้องไม่ใช้มือขยำเพราะสตรอเบอร์รี่เป็นผลไม้บอบช้ำง่ายจะทำให้เนื้อสตรอเบอร์รี่เละได้ เพื่อไม่ให้ผลสตรอเบอร์รี่ช้ำ คือนำสตรอเบอร์รี่ใส่ตะกร้าที่เป็นรูแล้วนำมาล้างในกาละมังที่มีน้ำมากๆ เขย่าตะกร้าหลาย ๆ ครั้ง ประมาณ 3 นาที แล้วใส่ตะกร้าทิ้งให้สะเด็ดน้ำ)
- นำผลสตรอเบอร์รี่คลุกกับน้ำตาลทรายขาว แล้วหมักทิ้งไว้แล้วทับให้แบน สตรอเบอร์รี่ 10 กิโลกรัม ต่อ น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม
- นำสตรอเบอร์รี่ที่หมักนำไปตากแดด 1-2 วัน
- นำสตรอเบอร์รี่ที่ได้ นำมาบรรจุกล่องหรือถุงที่มีซิติก สตรอเบอร์รี่สด 1 กิโลกรัม อบเหลือ 2 ซีก

ต้นทุนการผลิตและผลตอบแทน

ต้นทุนผันแปร

สตรอเบอร์รี่ 10 กิโลกรัม	กิโลกรัมละ 20 บาท คิดเป็นเงิน	= 200 บาท
น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม	กิโลกรัมละ 13 บาท คิดเป็นเงิน	= 13 บาท
ค่าบรรจุภัณฑ์		= 10 บาท
ค่าแรง		= 150 บาท

ต้นทุนคงที่

ค่าเสื่อมของอุปกรณ์		= 5.22 บาท
รวมต้นทุนการผลิต		= 378.22 บาท
ผลตอบแทน ผลิตได้ 2 กิโลกรัมละ	300 บาท คิดเป็นเงิน	= 600 บาท
กำไร		= 221.78 บาท

2. ลูกอมสตรอเบอร์รี่

ส่วนผสม

เนื้อสตรอเบอร์รี่	2	กิโลกรัม	กรดซิตริก	2	ช้อนชา
เบะแซ	1,200	กรัม	พริกป่น	4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	500	กรัม	เกลือ	2	ช้อนชา

วิธีทำ

- นำสตรอเบอร์รี่ตัดขั้วล้างน้ำให้สะอาดใส่ตะกร้าทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- นำส่วนผสมของสตรอเบอร์รี่ น้ำตาลทราย เกลือป่น กรดซิตริก ใส่กระทะทองเหลือง ตั้งไฟปานกลาง คนตลอดเพื่อไม่ให้ส่วนผสมไหม้
- กวนจนส่วนผสมพอเหนียวจึงเติมเบะแซลงไป กวนจนส่วนผสมร่วนเหนียวไม่ติดกระทะ
- ยกส่วนผสมลงในถาดสี่เหลี่ยมที่รองด้วยพลาสติกใส ให้มีความหนาประมาณ 1 เซนติเมตร แต่งหน้าให้เรียบ ทิ้งไว้ 2 ชั่วโมง นำมาตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมเล็กๆ ห่อด้วยกระดาษแก้วแบบใส หมุนเกลียวปิดแน่นทั้งสองข้าง เก็บไว้ในถุงพลาสติกใหญ่ รัดปากถุงให้แน่น

ต้นทุนการผลิต และผลตอบแทน

ต้นทุนผันแปร

สตรอเบอร์รี่ 10 กิโลกรัม ๆ ละ 20 บาท คิดเป็นเงิน	= 200 บาท
น้ำตาลทราย 3 กิโลกรัม ๆ ละ 14 บาท คิดเป็นเงิน	= 42 บาท
เบะแซ 5 กิโลกรัม ๆ ละ 15 บาท คิดเป็นเงิน	= 75 บาท
เกลือป่น พริกป่นและกรดซิตริก	= 10 บาท
เชื้อเพลิง	= 10 บาท
ค่าแรง	= 150 บาท
ค่าบรรจุภัณฑ์(ถุงพลาสติก)	= 50 บาท

ต้นทุนคงที่

ค่าเสื่อมของอุปกรณ์	= 11.55 บาท
คิดเป็นเงินค่าต้นทุนการผลิต	= 548.55 บาท
ผลตอบแทน ผลิตได้ 4 กิโลกรัม ๆ ละ 200 บาท คิดเป็นเงิน	= 800.00 บาท
กำไร	= 251.45 บาท

3. น้ำสตรอเบอร์รี่

ส่วนผสม

สตรอเบอร์รี่	3	กิโลกรัม
น้ำตาลทรายขาว	750	กรัม
กรดซิตริก	250	กรัม
เกลือป่น	150	กรัม
เบนโซเอท	5	กรัม

วิธีทำ

- นำสตรอเบอร์รี่สดมาล้างให้สะอาด นำน้ำที่ล้างมากรองด้วยผ้าขาว กรองประมาณ 2 ครั้ง จนน้ำใส ไม่มีเนื้อสตรอเบอร์รี่ติดอยู่
- ซั่งให้ได้ น้ำสตรอเบอร์รี่ 5 ลิตร เติมน้ำตาลทราย กรดซิตริก ลงในหม้อให้เดือด กรองอีกครั้ง ยก ลงเติมเบนโซเอท
- บรรจุลงในขวดที่ล้างมาเช็ดแล้ว ปิดฝาให้สนิท ล้างขวดด้วยน้ำอุ่น เช็ดด้วยผ้าแห้งให้สนิท

ต้นทุนการผลิต และผลตอบแทน

ต้นทุนผันแปร

สตรอเบอร์รี่ 3 กิโลกรัม ๆ ละ 20 บาท คิดเป็นเงิน	= 60	บาท
น้ำตาลทราย 0.75 กิโลกรัม ๆ ละ 13 กิโลกรัม บาท คิดเป็นเงิน	= 10	บาท
เกลือป่น และกรดซิตริก	= 10	บาท
เบนโซเอท	= 2	บาท
ค่าแรง	= 50	บาท
ค่าบรรจุภัณฑ์(ขวดแม่โขง)	= 9	บาท

ต้นทุนคงที่

ค่าเสื่อมของอุปกรณ์	= 5.25	บาท
คิดเป็นเงินค่าต้นทุนการผลิต	= 146.25	บาท
ผลตอบแทน ผลึกขายได้ 7 ขวด ขวดละ 40 บาท คิดเป็นเงิน	= 280.00	บาท
กำไร	= 133.75	บาท

4. แยมสตรอเบอร์รี่

ส่วนผสม

สตรอเบอร์รี่	3	กิโลกรัม
น้ำตาลทรายขาว	2.4	กิโลกรัม
เพคติน	33	กรัม
กรดซิตริก	20	กรัม
โซเดียมเบนโซเอท	4	กรัม

วิธีทำ

1. นำสตรอเบอร์รี่หมักกับน้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม ทิ้งไว้ 1 คืน
2. นำสตรอเบอร์รี่ที่หมักมากวนกระทั่งจนเหนียวเติมน้ำตาลทรายที่เหลือผสมกับเพคติน เคี่ยวโดยใช้ไฟแรง
3. วัดอุณหภูมิให้ได้ 10 – 105 องศาเซลเซียส แล้วปิดไฟ (สังเกตจากไอขึ้น)
4. เติมกรดซิตริกและโซเดียมเบนโซเอท กวนให้ทั่วอีกครั้งหนึ่ง
5. บรรจุในขวดที่สะอาด ปิดฉลากและครอบพลาสติกใสอีกครั้งหนึ่ง

ต้นทุนการผลิต และผลตอบแทน

ต้นทุนผันแปร

สตรอเบอร์รี่ 3 กิโลกรัม ๆ ละ 20 บาท คิดเป็นเงิน	= 60 บาท
น้ำตาลทรายขาว 2.4 กิโลกรัม ๆ ละ 13 บาท คิดเป็นเงิน	= 35 บาท
แพคติน 33 กรัม กิโลกรัมละ 1,200 บาท คิดเป็นเงิน	= 40 บาท
เบนโซเอท 4 กรัม กิโลกรัมละ 80 บาท คิดเป็นเงิน	= 2 บาท
ค่าบรรจุภัณฑ์ขวดแก้ว, ฉลาก และพลาสติกใส	= 150 บาท
ค่าแรง	= 150 บาท

ต้นทุนคงที่

▶ ค่าเสื่อมของอุปกรณ์	= 9.72 บาท
คิดเป็นเงินต้นทุนการผลิต	= 446.72 บาท
ผลตอบแทน ผลิตขายได้ ขวดละ 40 บาท จำนวน 12 ขวด คิดเป็นเงิน	= 480.00 บาท
กำไร	= 33.28 บาท

3.4 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการแปรรูปสตอร์เบอร์ของกลุ่มแม่บ้าน บ้านทุ่งหัวช้าง

1. ปัญหา อุปสรรคในการดำเนินงานของกลุ่มแม่บ้าน

ปัญหาที่สำคัญคือ เรื่องขาดแคลนเงินทุนหมุนเวียนซึ่งแม่บ้านแต่ละรายต้องลงทุนเองทั้งหมด

2. ปัญหาอุปสรรคในการแปรรูป

ผลผลิตของสตอร์เบอร์ไม่มีคุณภาพ เนื่องจากภูมิอากาศไม่เหมาะสมและดินเสื่อมคุณภาพ เพราะปลูกมานานนับ 10 ปีทำให้ผลผลิตไม่เพียงพอกับการแปรรูปจึงต้องซื้อจากแหล่งอื่นคือ อำเภอสะเมิงที่มีราคาแพงในช่วงต้นฤดูการผลิต

3. ข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนากลุ่มให้ดีขึ้น

กลุ่มแม่บ้านต้องการให้รัฐบาลจัดตั้งตลาดกลางสินค้าเกษตร เพื่อเป็นแหล่งจำหน่ายให้แก่กลุ่มแม่บ้าน

3.5 การประเมินสถานภาพของกลุ่มแม่บ้านทุ่งหัวช้าง โดยใช้หลัก SWOT ANALYSIS ซึ่งประกอบด้วย

1. ข้อได้เปรียบขององค์กร

- บริเวณพื้นที่ปลูกและจำหน่ายเป็นทางผ่านไปยังแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ในเขตอำเภอแมริม นักท่องเที่ยวที่ผ่านมามากจะแวะซื้อสตอร์เบอร์สดเพื่อรับประทานและเป็นของฝาก
- การผลิตสินค้าเป็นการผลิตในแต่ละครอบครัว จึงไม่มีปัญหาการแบ่งปันผลประโยชน์ในลักษณะการทำงานกลุ่ม
- ราคาจำหน่ายผลิตภัณฑ์สามารถจำหน่ายได้ราคาสูงกว่ากลุ่มแม่บ้านอื่น

2. ข้อเสีย

- เงินทุนในการผลิตแม่บ้านแต่ละรายต้องลงทุนเองทั้งหมด
- ผลผลิตของสตอร์เบอร์ไม่มีคุณภาพเท่าที่ควรเนื่องจากภูมิอากาศไม่เหมาะสมและดินเสื่อมคุณภาพเพราะปลูกมานานนับ 10 ปีทำให้ผลผลิตไม่เพียงพอกับการแปรรูป

3. โอกาส

- ถ้าแม่บ้านเกษตรกร ได้รับการช่วยเหลือด้านสินเชื่อในการส่งเสริมการแปรรูปจากหน่วยงานของรัฐบาล ก็สามารถผลิตสินค้าได้มากขึ้น

4. อุปสรรค

- ยังไม่มีหน่วยงานให้การช่วยเหลือด้านสินเชื่อในการส่งเสริมด้านการแปรรูป
- แม่บ้านแต่ละรายต้องแย่งกันขายสินค้าของตัวเอง เนื่องจากมีแม่ค้าต่างถิ่นจำนวนมาก ทำให้บางครั้งมีการเสนอราคาสินค้าที่ต่ำกว่า
- การแปรรูปต้องซื้อจากแหล่งอื่นคือที่อำเภอสะเมิงที่มีราคาแพงในช่วงคั้งฤดูการผลิต

5. บทสัมภาษณ์เจ้าหน้าที่เคหะกิจเกษตร

ในการเก็บรวบรวมข้อมูลของผู้วิจัยได้รับการช่วยเหลือจากคุณพวงชมพู นิ่มหนู เจ้าหน้าที่เคหะกิจเกษตรสำนักงานเกษตรอำเภอแมริมเป็นอย่างดี ผู้วิจัยจึงสัมภาษณ์ความคิดเห็นจากท่านเพื่อเป็นประโยชน์ต่องานวิจัยมีดังนี้

คุณพวงชมพู นิ่มหนู ได้ทำงานเป็นเจ้าหน้าที่เคหะกิจเกษตรตั้งแต่ปี 2523 เป็นต้นมาและได้มาทำงานที่สำนักงานเกษตรอำเภอแมริมตั้งแต่ปี 2540 เป็นต้นมา การทำงานโดยใช้หลักของการวิเคราะห์หาข้อมูลความต้องการ และการมีส่วนร่วมของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่มีความต้องการเรียนรู้วิธีการแปรรูปสินค้าทางการเกษตร จะเขียนโครงการไปยังสำนักงานเกษตรอำเภอแมริม โดยจะได้รับคำแนะนำและคำปรึกษาจากเจ้าหน้าที่เคหะกิจร่วมกันทำแผนความต้องการการเรียนรู้ของกลุ่มแม่บ้านกับเจ้าหน้าที่เคหะกิจหลังจากนั้นเจ้าหน้าที่จะของงบประมาณการสนับสนุนโครงการ ด้านการเรียนการสอนวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ในแต่ละครั้งจะใช้เวลา 2-3 วัน ซึ่งแล้วแต่ชนิดของผลิตภัณฑ์ที่จะนำมาแปรรูป ซึ่งในวันแรกเจ้าหน้าที่จะให้ความรู้ในด้านทฤษฎีก่อนหรือเกี่ยวกับการจัดการ และการบริหารองค์กรของกลุ่มแม่บ้านและแนะนำเรื่องการตลาดในและนอกพื้นที่หรือตลาดในงานเทศกาลแสดงสินค้าต่าง ๆ ในจังหวัดเชียงใหม่ สำหรับในวันที่ 2-3 จะให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์และให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรได้ทดลองปฏิบัติจริง และแนะนำเทคนิคหรือวิธีการแก้ไขปัญหาในการแปรรูปผลิตภัณฑ์แล้วส่งเสริมให้กลุ่มบ้านนำความรู้ที่ได้นำไปปฏิบัติจริงภายในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อเป็นการเผยแพร่ความรู้และเป็นการเสริมรายได้จากอาชีพหลักของแม่บ้านเกษตรกร ยกตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการส่งเสริมเช่น แชมพูสมุนไพร ครีมนวดผมสมุนไพร การทำกล้วยตาก ข้าวเกรียบชนิดต่าง ๆ น้ำยาล้างจานและผลิตภัณฑ์จากสตรอเบอร์รี่ หลังจากกลุ่มแม่บ้านได้ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อ

จำหน่ายแล้วเจ้าหน้าที่เคหะกิจเข้าไปติดตามผลงาน และช่วยแก้ไขปัญหาให้กับกลุ่มแม่บ้านและเป็นผู้แนะนำการขอเครื่องหมายอนุญาตจากองค์การอาหารและยากระทรวงสาธารณสุข

ที่ผ่านมาท่านมีความคิดเห็นเกี่ยวกับกลุ่มแม่บ้านที่ฝึกและอบรมการแปรรูปสินค้าการเกษตรว่าสมาชิกที่ได้รับความรู้ แล้วจะนำไปปฏิบัติในครัวเรือนมากกว่าการทำเพื่อจำหน่ายเพราะขาดการรวมกลุ่มในการผลิต ถ้ามีสมาชิกรวมกลุ่มกันเป็นเพียงกลุ่มเล็ก ๆ 2-3 คน ขึ้นไปเพื่อทำกิจกรรมในด้านการแปรรูปสินค้าด้านการเกษตรจึงไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาดและจะผลิตสินค้าในช่วงฤดูการปลูกเท่านั้นจึงไม่คุ้มกับการลงทุน

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ตารางการวิเคราะห์การดำเนินงานกิจกรรมของกลุ่มแม่บ้านที่แปรรูปสตรอเบอร์รี่
ทั้ง 3 หมู่บ้าน มีดังนี้

กลุ่มแม่บ้านม่วงคำ	กลุ่มแม่บ้านโป่งแยงนอก	กลุ่มแม่บ้านทุ่งหัวช้าง
<p>1. การจัดตั้งกลุ่มผู้แปรรูปสตรอเบอร์รี่</p> <ul style="list-style-type: none"> - การรวมกลุ่มของแม่บ้านเกษตรกรผู้ปลูกสตรอเบอร์รี่ที่จำหน่ายผลสดสู่ตลาดกรุงเทพฯ 	<ul style="list-style-type: none"> - เป็นกลุ่มแม่บ้านที่แปรรูปสินค้าต่าง ๆ เพื่อให้สมาชิกกลุ่มมีรายได้เสริม 	<ul style="list-style-type: none"> - เป็นผู้ปลูกสตรอเบอร์รี่เพื่อจำหน่ายผลผลิตสดในพื้นที่
<p>2. วัตถุประสงค์ในการแปรรูป</p> <ul style="list-style-type: none"> - นำผลผลิตที่ไม่ได้คุณภาพนำมาแปรรูปเพื่อเสริมรายได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - นำวัตถุดิบในหมู่บ้านมาแปรรูปเพื่อให้สมาชิกกลุ่มแม่บ้านมีรายได้เสริม 	<ul style="list-style-type: none"> - นำผลผลิตที่เหลือจากการจำหน่ายสดมาเพิ่มมูลค่าของผลผลิต
<p>3. จำนวนสมาชิก</p> <p>12 คน</p>	<p>10 คน</p>	<p>2 คน</p>
<p>4. แรงงานและค่าจ้าง</p> <ul style="list-style-type: none"> - จ้างแรงงานในหมู่บ้าน ค่าจ้างวันละ 100 บาท 	<ul style="list-style-type: none"> - ใช้แรงงานภายในกลุ่มโดยหมุนเวียนกันมาทำ ค่าจ้างวันละ 80 บาท 	<ul style="list-style-type: none"> - ใช้แรงงานในครอบครัว คิดค่าแรงวันละ 150 บาท
<p>5. การสนับสนุน</p> <ul style="list-style-type: none"> - กองวิศวกรรม กรมวิชาการเกษตร ได้มอบเครื่องอบไฟฟ้าและเครื่องกวนไฟฟ้า 	<ul style="list-style-type: none"> - เงินสนับสนุนจาก อ.บ.ต.โป่งแยง - ในเขตอำเภอแม่ริม 	<ul style="list-style-type: none"> - การส่งเสริมการปลูกแบบกางมุ้งจากสำนักงานเกษตรอำเภอแม่ริม
<p>6. ผลิตภัณฑ์ที่แปรรูป</p> <ul style="list-style-type: none"> - สตรอเบอร์รี่อบแห้ง - ลูกอมสตรอเบอร์รี่ - น้ำสตรอเบอร์รี่ - แยมสตรอเบอร์รี่ 	<ul style="list-style-type: none"> - สตรอเบอร์รี่ตากแห้ง - ลูกอมสตรอเบอร์รี่ - น้ำสตรอเบอร์รี่ 	<ul style="list-style-type: none"> - สตรอเบอร์รี่ตากแห้ง - ลูกอมสตรอเบอร์รี่ - น้ำสตรอเบอร์รี่ - แยมสตรอเบอร์รี่

กลุ่มแม่บ้านม่วงคำ	กลุ่มแม่บ้านโป่งแยงนอก	กลุ่มแม่บ้านทุ่งหัวช้าง
<p>7. ตลาดจำหน่าย</p> <ul style="list-style-type: none"> - จำหน่ายที่โรงแปรรูปงานเทศกาลต่างๆในจังหวัดเชียงใหม่ 	<ul style="list-style-type: none"> - กฤษฎาคอยริสอร์ท - เอราวัลริสอร์ท 	<ul style="list-style-type: none"> - บริเวณพื้นที่ปลูกสตอเบอรี่คือสามแยกทางขึ้นน้ำตกแม่สาสายใหม่บ้านทุ่งหัวช้าง
<p>8. ปัญหาในการดำเนินงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ขาดแคลนแรงงาน - ตลาดจำหน่ายสินค้าไม่แน่นอน 	<ul style="list-style-type: none"> - ปัญหาการตลาดที่ต้องเสียค่าเช่าแผงในราคาแพงที่กฤษฎาคอยริสอร์ท - เงินปันผลของสมาชิกยังไม่แน่นอน 	<ul style="list-style-type: none"> - ขาดแคลนเงินทุนหมุนเวียนในการแปรรูป
<p>9. ปัญหาในการแปรรูป</p> <ul style="list-style-type: none"> - ขาดแคลนวัตถุดิบ - ส่วนผสมมีราคาแพง 	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำสตอเบอรี่กลายเป็นไวน์สตอเบอรี่ 	<ul style="list-style-type: none"> - ผลผลิตที่จะนำมาแปรรูปไม่มีคุณภาพ
<p>10. มาตรฐานและคุณภาพ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผลิตภัณฑ์ทั้ง 4 ชนิดได้รับเครื่องหมาย อ.ย จากองค์การอาหารและยาและเครื่องหมายชวนชิมชวนใช้จาก ส.น.ง. ส่งเสริมการเกษตรภาคเหนือ 	<ul style="list-style-type: none"> - ยังขาดความสะอาดและไม่มีโรงเรือนในการแปรรูปจึงไม่ได้รับเครื่องหมายอนุญาตจาก อ.ย 	<ul style="list-style-type: none"> - การผลิตสินค้าเป็นการผลิตในครัวเรือนไม่มีการร่วมกลุ่มจึงไม่สามารถมีโรงเรือนและไม่ร่วมมือกันขอเครื่องหมายอนุญาตจาก อ.ย ได้
<p>11. ต้นทุนและผลตอบแทน</p> <p>ต้นทุน</p> <p>สตอเบอรี่อบแห้ง = 345.12 บาท</p> <p>ลูกอมสตอเบอรี่ = 505.05 บาท</p> <p>น้ำสตอเบอรี่ = 237.05 บาท</p>	<p>สตอเบอรี่ตากแห้ง = 273.71 บาท</p> <p>ลูกอมสตอเบอรี่ = 424.67 บาท</p> <p>น้ำสตอเบอรี่ = 123.93 บาท</p>	<p>สตอเบอรี่ตากแห้ง = 378.22 บาท</p> <p>ลูกอมสตอเบอรี่ = 548.55 บาท</p> <p>น้ำสตอเบอรี่ = 146.25 บาท</p>

กลุ่มแม่บ้านม่วงคำ	กลุ่มแม่บ้านโป่งแยงนอก	กลุ่มแม่บ้านทุ่งหัวช้าง
แยมสตรอเบอร์รี่ = 341.36 บาท		แยมสตรอเบอร์รี่ = 446.72 บาท
ผลตอบแทน สตรอเบอร์รี่อบแห้ง = 490 บาท	สตรอเบอร์รี่ตากแห้ง = 400 บาท	สตรอเบอร์รี่ตากแห้ง = 600 บาท
ลูกอมสตรอเบอร์รี่ = 720 บาท	ลูกอมสตรอเบอร์รี่ = 720 บาท	ลูกอมสตรอเบอร์รี่ = 800 บาท
น้ำสตรอเบอร์รี่ = 367 บาท	น้ำสตรอเบอร์รี่ = 300 บาท	น้ำสตรอเบอร์รี่ = 280 บาท
แยมสตรอเบอร์รี่ = 547 บาท		แยมสตรอเบอร์รี่ = 480 บาท