

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ	สภาพและปัญหาการผลิตลำไยอบแห้ง ในตำบลบ้านกลาง อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่	
ชื่อผู้เขียน	นางสาว สุนทรี ปัญญา	
ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต	สาขาวิชาอาชีวศึกษา	
คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ มนูญ สุติศา	ประธานกรรมการ
	อาจารย์ ดร. แสนย์ สายสุภลักษณ์	กรรมการ
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ไมตรี บุญเคลือบ	กรรมการ

บทคัดย่อ

การศึกษามีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพและปัญหาในการผลิตลำไยอบแห้งของผู้ประกอบการในตำบลบ้านกลาง กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาประกอบด้วยกลุ่มผู้ประกอบการผลิตลำไยอบแห้งและผู้ประกอบการรับซื้อผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งในเขตตำบลบ้านกลาง อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 13 รายและ 3 รายตามลำดับ เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์และแบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลทั้งแบบพรรณนาวิเคราะห์และแสดงข้อมูลในรูปตาราง ค่าทางสถิติที่ใช้ในการนำเสนอ ได้แก่ ค่าความถี่ และค่าร้อยละ

จากการศึกษาในครั้งนี้พบว่าธุรกิจลำไยอบแห้งในตำบลบ้านกลางอยู่ในสภาพที่กำลังพัฒนา ผู้ประกอบการรับซื้อผลผลิตลำไยอบแห้งคาดว่าราคารับซื้อผลผลิตลำไยอบแห้งในปีนี้จะทรงตัว ส่วนในด้านราคาขายคาดว่าจะมีราคาสูงขึ้น ราคารับซื้อลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อในปี พ.ศ.2542 ราคาประมาณ กิโลกรัมละ 100-250 บาท และลำไยอบแห้งทั้งเปลือกราคาซื้อประมาณกิโลกรัมละ 45-100 บาท แต่ถ้าเป็นลำไยที่แตกหรือเสียจะรับซื้อเพียงกิโลกรัมละ 20-25 บาทเท่านั้น ตลาดรองรับผลผลิตลำไยอบแห้งในตำบลบ้านกลางมี 2 ส่วนคือ ตลาดภายในประเทศ 70 เปอร์เซ็นต์และตลาดต่างประเทศอีก 30 เปอร์เซ็นต์ ลักษณะผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งรับซื้อจากตำบลบ้านกลาง มีลักษณะขนาดเล็กถึงขนาดกลาง เมื่อมีสีน้ำตาลถึงสีดำเป็นส่วนใหญ่ และเนื้อที่ได้มีลักษณะหนาถึงหนานปานกลาง

ปัญหาของผู้ประกอบการรับซื้อผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งในตำบลบ้านกลาง คือผลิตภัณฑ์ที่รับซื้อไม่มาตรฐานที่ไม่แน่นอน การดำเนินกิจการใช้ทุนในการรับซื้อค่อนข้างสูง แต่สินเชื่อกับภาครัฐและเอกชนมีจำนวนจำกัด ทำให้เกิดปัญหาการขาดสภาพคล่อง ผู้ผลิตมีการกักตุนสินค้าเพื่อเก็งกำไรทำให้ไม่สามารถรับซื้อผลผลิตได้อย่างต่อเนื่อง

ส่วนในด้านของผู้ประกอบการผลิตลำไยอบแห้งประสบปัญหาในด้านการขาดแคลนแหล่งเงินทุน ปัญหาการกีดกันของผู้รับซื้อผลิตภัณฑ์ลำไยแห้ง และปัญหาการขาดความรู้และทักษะในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยปัจจุบันลักษณะของลำไยแห้งที่ผลิตได้ในตำบลบ้านกลางยังมีลักษณะไม่ตรงกับความต้องการของตลาด ซึ่งผู้ประกอบการส่วนใหญ่ให้ความเห็นว่าธุรกิจการผลิตลำไยอบแห้งในตำบลบ้านกลาง ควรได้รับการปรับปรุง แก้ไขและพัฒนาให้ดีกว่าปัจจุบัน

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

Independent Study Title	State and Problems of Dried Longan Production in Ban Klang Sub-District, San Pa Tong District, Chiang Mai Province	
Author	Miss Suntharee Punya	
M. Ed.	Vocational Education	
Examining Committee:	Asst. Prof. Manoon Sutika	Chairman
	Lect. Dr. San Saisuphaluck	Member
	Asst. Prof. Maitree Booncluarb	Member

Abstract

The study aimed at examining the state and problems of dried longan production in Ban Klang sub-district, San Pa Tong district, Chiang Mai Province. The population were 13 producers and 3 buyers. Data were collected by using interview and questionnaire. Data were analyzed through uses of frequencies and percentages.

The results of the study were as follows:

The dried longan business in Ban Klang was in developing stage. The buyers expected that this year the dried longan purchasing price would maintain the same. The selling price was expected to be high. In 1999, the purchasing price for dried longan would be about 100-250 Baht per kilogram and that for the whole fruit was 45-100 Baht per kilogram. Moreover, the price for broken and defected fruit was about 20-25 Baht per kilogram. The products were 70 percent consumed in domestic market and 30 percent were exported. The quality of dried longan were small to medium size, mostly brown to black color, and thin to medium.

As for the buyers' problem, it was found that the products they bought did not meet a desired standard. The business needed large amount of money for purchasing products but the credit from both government and private were limited. Besides, the producers stocked up their products for getting exorbitant profit. These resulted difficulty for running the business and the buyers were unable to purchase the products continuously as well.

The problem faced by the producers were that they lacked of funding, knowledge and skills for developing their products, and the buyers forced the price down. The quality of the products did not meet standard needed by the markets. Most producers recommended that the production be improved and developed to meet high quality.

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University