

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ

ในการศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาถึงปัญหาของผู้ผลิตหน่อไม้ปืบในอำเภอเมืองลำปาง โดยใช้แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา มี 2 ทฤษฎี คือ ทฤษฎีหน้าที่ทางธุรกิจ แบ่งออกเป็น 6 ด้าน ได้แก่ การตลาด บัญชีและการเงิน การผลิตและการดำเนินงาน การบริหารทรัพยากรบุคคล การวิจัยและพัฒนา และการจัดการ ทฤษฎีการฆ่าเชื้อในอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท เก็บข้อมูลโดยใช้การสัมภาษณ์เชิงลึก โดยใช้แบบสัมภาษณ์จากผู้ผลิตหน่อไม้ปืบที่ขึ้นทะเบียนกับสาธารณสุขจังหวัดลำปาง และยังคงดำเนินกิจการอยู่ในฤดูกาลผลิตปี 2549 ทั้งหมด 9 ราย วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา คือความถี่ ร้อยละ และค่าเฉลี่ย สรุปผลการศึกษาได้ดังนี้

5.1. สรุปผลการศึกษา

การเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์ สรุปผลการศึกษาได้ดังนี้

1. ผู้ผลิตหน่อไม้ปืบเป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 66.7 มีอายุอยู่ระหว่าง 41 – 50 ปี คิดเป็นร้อยละ 66.7 การศึกษาอยู่ในระดับประถมศึกษา คิดเป็นร้อยละ 77.8
2. สถานประกอบการ ทั้งหมดมีลักษณะการประกอบธุรกิจเป็นเจ้าของคนเดียว คิดเป็นร้อยละ 100.0 มีระยะเวลาที่เปิดดำเนินการมาเป็นเวลาระหว่าง 11 – 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 33.3 เริ่มต้นกิจการด้วยตนเอง คิดเป็นร้อยละ 77.8 ทั้งหมดมีลักษณะการถือครองที่ดินโดยกรรมสิทธิ์ เป็นของเจ้าของ คิดเป็นร้อยละ 100.0 มีแหล่งที่มาของเงินทุนหมุนเวียนมาจากเงินทุนส่วนตัว และเงินกู้จากสถาบันการเงิน คิดเป็นร้อยละ 66.7 มีจำนวนเงินทุนหมุนเวียนระหว่าง 1,000,000 – 8,000,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 44.4 ได้รับความช่วยเหลือจากสาธารณสุขจังหวัด คิดเป็นร้อยละ 55.6 ใช้ช่องทางการจัดจำหน่ายโดยการดำเนินการขายปลีกเอง คิดเป็นร้อยละ 36.4 ทั้งหมดใช้กระบวนการผลิตหน่อไม้ปืบแบบปรับกรด คิดเป็นร้อยละ 100 ในปี พ.ศ. 2548 มีปริมาณการผลิตหน่อไม้ปืบจำนวนมากกว่า 10,000 ปืบ คิดเป็นร้อยละ 44.4 ในปี พ.ศ. 2549 มีปริมาณการผลิตหน่อไม้ปืบจำนวนมากกว่า 10,000 ปืบ คิดเป็นร้อยละ 55.5 ในปี พ.ศ. 2548 มี

จำนวนลูกจ้างต่ำกว่า 5 คน คิดเป็นร้อยละ 44.4 ในปี พ.ศ. 2549 มีจำนวนลูกจ้างต่ำกว่า 5 คน คิดเป็นร้อยละ 44.4

3. ผู้ผลิตหน่อไม้ปืบมีความรู้ความเข้าใจโดยรวมเกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิตหน่อไม้ปืบที่ถูกต้องในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยรวมร้อยละ 54.4 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิตหน่อไม้ปืบที่ถูกต้องในระดับมากที่สุดในด้านต่าง ๆ โดยเรียงลำดับได้ดังนี้ กรรมวิธีการผลิตหน่อไม้ปืบให้ปลอดภัย หลังจากบรรจุหน่อไม้ปืบทำได้โดยการต้มในน้ำเดือด แล้วปิดด้วยฝาตะเข็บและการปิดฝาหน่อไม้ปืบที่ถูกวิธีต้องปิดด้วยฝาตะเข็บ คิดเป็นร้อยละ 100.0 เท่ากัน รองลงมาคือกรดที่แนะนำให้ใช้ในการทำหน่อไม้ปืบ คือ กรดมะนาว และการต้มหน่อไม้ปืบต้องต้มจนครบเวลาที่กำหนด คิดเป็นร้อยละ 88.9 เท่ากัน

มีความรู้ความเข้าใจในระดับมากในด้านต่าง ๆ โดยเรียงลำดับได้ดังนี้ หลังจากที่ได้ปืบหน่อไม้ลงในน้ำเดือดแล้ว ต้องเริ่มจับเวลาในการต้มหน่อไม้ปืบเมื่อน้ำต้มเดือดอีกครั้ง ช่วงที่ต้มหน่อไม้ปืบ มีการควบคุมอุณหภูมิโดยการต้องทำให้น้ำเดือดตลอดเวลา และการควบคุมการผลิตหน่อไม้ปืบที่ไม่ถูกต้อง คือ ขณะต้ม น้ำต้องท่วมปืบ คิดเป็นร้อยละ 77.8 เท่ากัน รองลงมาคือ สารที่ไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในการผลิตหน่อไม้ปืบ คือ สารฟอกขาว และปืบที่ใช้ในการบรรจุหน่อไม้ปืบต้องเป็นปืบใหม่ที่ยังไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อนที่สะอาด คิดเป็นร้อยละ 66.7 เท่ากัน

มีผู้ผลิตหน่อไม้ปืบ 5 ราย ผ่านการอบรมเรื่องการผลิตหน่อไม้ปืบปรับกรด และมีผู้ผลิตหน่อไม้ปืบ 4 ราย ที่ผ่านการอบรมเรื่องหลักเกณฑ์การผลิตอาหารที่ดี

4. ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับหน้าที่ทางธุรกิจ 6 ด้าน

ปัญหาด้านการตลาด พบว่า ผู้ผลิตหน่อไม้ปืบไม่มีปัญหาการตลาดด้านผลิตภัณฑ์โดยรวม มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 2.68 ปัญหาที่ต้องแก้ไข คือ ลูกค้ากลัวเรื่องสารพิษจากหน่อไม้ปืบ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.56 นอกจากนั้นไม่มีปัญหา มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.78 - 3.44 ผู้ผลิตหน่อไม้ปืบไม่มีปัญหาการตลาดด้านราคาโดยรวม มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 2.67 ปัญหาที่ต้องแก้ไข คือ หน่อไม้ปืบมีราคาถูก มีค่าเฉลี่ย 3.67 นอกจากนั้นไม่มีปัญหา มีค่าเฉลี่ย 2.00 - 2.33 ผู้ผลิตหน่อไม้ปืบไม่มีปัญหาการตลาดด้านช่องทางการจัดจำหน่ายโดยรวม มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 2.14 ปัญหาที่ต้องแก้ไข คือ จำนวนลูกค้าเดิมลดลง มีค่าเฉลี่ย 3.56 นอกจากนั้นไม่มีปัญหา มีค่าเฉลี่ย 1.22 - 3.33 ผู้ผลิตหน่อไม้ปืบไม่มีปัญหาการตลาดด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวม มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 3.38 ปัญหาที่ต้องแก้ไข คือ ขาดการส่งเสริมจากรัฐบาล และมีการแนะนำ บอกต่อจากบุคคล

อื่น ๆ ว่าไม่ควรซื้อหน่อไม้ปืบ มีค่าเฉลี่ย 4.77 และ 3.56 ตามลำดับ นอกจากนี้ไม่มีปัญหา มีค่าเฉลี่ย 2.78 – 2.89 ค่าเฉลี่ยรวมด้านการตลาด พบว่า ไม่มีปัญหา มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.71

ปัญหาด้านบัญชีและการเงิน พบว่า ผู้ผลิตหน่อไม้ปืบไม่มีปัญหาด้านบัญชีและการเงิน โดยรวม มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 3.11 ปัญหาที่ต้องแก้ไข คือ ดันทุนในการผลิตสูง ไม่มีเงินทุนในการปรับปรุงอาคารสำหรับผลิตหน่อไม้ปืบ ได้กำไรน้อย ดันทุนการขนส่งหน่อไม้ปืบเพิ่มขึ้น และค่าเชื้อเพลิงสูงขึ้น มีค่าเฉลี่ย 4.33 4.22 3.89 3.89 และ 3.67 ตามลำดับ นอกจากนี้ไม่มีปัญหา มีค่าเฉลี่ย 2.00 - 3.44

ด้านการผลิตและการดำเนินงาน พบว่า ผู้ผลิตหน่อไม้ปืบไม่มีปัญหาด้านการผลิตและการดำเนินงาน โดยรวม มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 2.57 ปัญหาที่ต้องแก้ไข คือ ไม่เข้าใจในกระบวนการผลิตหน่อไม้ปืบ มีค่าเฉลี่ย 3.67 นอกจากนี้ไม่มีปัญหา มีค่าเฉลี่ย 1.22 - 3.22

ด้านการบริหารทรัพยากรบุคคล พบว่า ผู้ผลิตหน่อไม้ปืบไม่มีปัญหา ด้านการบริหารทรัพยากรบุคคล โดยรวม มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 2.11 โดยมีค่าเฉลี่ย 1.89 - 2.33

ด้านการวิจัยและพัฒนา พบว่า ผู้ผลิตหน่อไม้ปืบมีปัญหาด้านการวิจัยและพัฒนา โดยรวม มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 3.67 ปัญหาที่ต้องแก้ไข ขึ้นตอนการผลิตหน่อไม้ปืบมีความยุ่งยาก และไม่ชำนาญในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ มีค่าเฉลี่ย 4.33 และ 3.78 ตามลำดับ ส่วนเรื่องไม่มีผลิตภัณฑ์ใหม่ออกสู่ตลาดไม่มีปัญหา มีค่าเฉลี่ย 2.89

ด้านการจัดการ พบว่า ผู้ผลิตหน่อไม้ปืบไม่มีปัญหาการจัดการด้านการวางแผน โดยรวม มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 2.37 โดยมีค่าเฉลี่ย 1.67 - 2.89 ผู้ผลิตหน่อไม้ปืบไม่มีปัญหาการจัดการด้านการจัดองค์กร โดยรวม มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 2.84 โดยมีค่าเฉลี่ย 2.67 - 3.00 ผู้ผลิตหน่อไม้ปืบไม่มีปัญหาการจัดการด้านการจัดคนเข้าทำงาน โดยรวม มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 2.13 โดยมีค่าเฉลี่ย 1.22 - 3.00 ผู้ผลิตหน่อไม้ปืบไม่มีปัญหาการจัดการด้านการตั้งการ โดยรวม มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 2.47 โดยมีค่าเฉลี่ย 1.78 - 3.22 ผู้ผลิตหน่อไม้ปืบไม่มีปัญหาการจัดการด้านการควบคุม โดยรวม มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 2.28 โดยมีค่าเฉลี่ย 1.89 - 2.56 ค่าเฉลี่ยรวมด้านการจัดการ พบว่า ไม่มีปัญหา มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.42

5.2. อภิปรายผลการศึกษา

ผลการศึกษาในครั้งนี้ในด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิตหน่อไม้ปืบ ผู้ผลิตหน่อไม้ปืบมีความรู้ความเข้าใจโดยรวมในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยรวมร้อยละ 54.4 สอดคล้องกับการศึกษาของ สุภัทราวาท (2544) ที่ได้จัดทำโครงการเฝ้าระวังความปลอดภัย

จากการบริโภคหน่อไม้ปืบ ถึง อ. นาจ จ. กาฬสินธุ์ ซึ่งขณะนั้นยังผลิตหน่อไม้ปืบที่ไม่ได้ปรับกรด มีการประเมินความรู้ของผู้ผลิตหน่อไม้ปืบ พบว่า ก่อนเข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการ ผู้เข้ารับการอบรมส่วนใหญ่มีความรู้ระดับปานกลาง

จากผลการศึกษาด้านการตลาด กิจกรรมมีผลิตภัณฑ์หลายชนิด เช่น หน่อไม้รวก หน่อไม้ไผ่ตง เป็นต้น แสดงถึงความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ซึ่งเป็นการเพิ่มโอกาสด้านการตลาดให้แก่กิจกรรมที่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ การตั้งราคาต้องตั้งราคาตามผู้ผลิตรายอื่น ๆ ที่ขายหน่อไม้ปืบในราคาที่ต่ำที่สุดเนื่องจากผู้รับซื้อจะมีการสอบถามราคาจากผู้ผลิตหลาย ๆ รายเพื่อสำรวจราคา และอ้างอิงถึงว่าแต่ละรายขายหน่อไม้ปืบในราคาเท่าไร จึงทำให้ต้องขายในราคาที่เหมาะสมเท่า ๆ กัน หรือใกล้เคียงกัน

จากผลการศึกษาด้านบัญชีและการเงิน ผู้ผลิตหน่อไม้ปืบส่วนใหญ่ไม่มีการจัดทำระบบบัญชี แต่ใช้การบริหารเงินสด ซึ่งมีทั้งค่าใช้จ่ายในการซื้อหน่อไม้ ปืบ ค่าแรง ค่าเชื้อเพลิง ที่ต้องใช้เงินสดทั้งหมด มีทำการกู้ยืมเงินจากสถาบันการเงิน และต้องใช้เงินสดหมุนเวียนเป็นจำนวนมากเพื่อใช้เป็นค่าใช้จ่ายในการซื้อหน่อไม้ ปืบ ค่าแรง และค่าเชื้อเพลิง มีการจัดทำบัญชีอย่างง่ายโดยเจ้าของกิจการเอง ทั้งนี้สอดคล้องกับการศึกษาของ จันทนา สาขากร (2535) ที่กล่าวไว้ว่าในธุรกิจขนาดย่อมผู้ผลิตส่วนมากไม่ต้องการให้บุคคลภายนอกได้ล่วงรู้เรื่องการเงิน และบัญชีของกิจการ จึงมักให้ญาติพี่น้อง บุคคลในครอบครัว เป็นผู้จัดทำบัญชีให้

จากผลการศึกษาด้านการผลิตและการดำเนินงาน ผู้ผลิตหน่อไม้ปืบขาดอุปกรณ์ในการผลิตตามกระบวนการผลิตหน่อไม้ปืบ สอดคล้องกับการศึกษาของ พิสมัย ตรีวิชา (2545) ที่กล่าวไว้ว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรขาดเครื่องมือ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการผลิต

จากผลการศึกษาด้านการบริหารทรัพยากรบุคคล ลูกจ้างเป็นคนที่จ้างเป็นประจำทุกปี และอาศัยอยู่บริเวณใกล้กับสถานที่ผลิต จึงมีความคุ้นเคยกันเป็นอย่างดี สอดคล้องกับการศึกษาของ พิสมัย ตรีวิชา (2545) ที่กล่าวไว้ว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีความสามัคคีกันภายในกลุ่ม แต่ไม่สอดคล้องกับการศึกษาของ จิตต์ใส แก้วบุญเรือง (2546) ที่กล่าวไว้ว่า การดำเนินงานโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ที่ประสบความสำเร็จในจังหวัดลำปาง มีปัญหาที่พบคือ การประสานงานภายในกลุ่มเพื่อลดข้อขัดแย้ง

จากผลการศึกษาด้านการวิจัยและพัฒนา การปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตจากเดิมเป็นการผลิตหน่อไม้ปืบปรับกรด ทำให้ขั้นตอนการผลิตหน่อไม้ปืบมีความยุ่งยากมากขึ้น และผู้ผลิตไม่ชำนาญในการใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ สอดคล้องกับการศึกษาของ โครงการสนับสนุน

เครือข่ายองค์กรชุมชน(สค.อช.) (2546) เรื่องลักษณะของธุรกิจขนาดย่อม พบว่า ลักษณะของผู้ประกอบการ คือ ไม่ชำนาญในการใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ทันสมัย

จากผลการศึกษาด้านการจัดการ แผนงานระยะสั้นที่ใช้ขึ้นกับภาวะปริมาณของหน่อไม้และกำลังการผลิต หากปีใดหน่อไม้มีน้อย ก็จะทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้นตามไปด้วย แต่ไม่สามารถขึ้นราคาหน่อไม้ปิ้งได้เท่าที่ควร การจัดการองค์การมีการกำหนดหน้าที่ให้กับลูกจ้างแต่ละคนตามความเชี่ยวชาญ ได้แก่ ขั้นตอนการตัดแต่ง การฆ่าเชื้อ การทำให้เย็น ซึ่งเป็นงานที่ต้องใช้แรงงาน ส่วนในขั้นตอนการควบคุมการผลิตและการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ ส่วนมากผู้ผลิตมักควบคุมดูแลด้วยตนเอง การจัดบุคคลเข้าทำงานจะจ้างลูกจ้างที่เคยจ้างกันเป็นประจำทำให้มีความเชี่ยวชาญเป็นอย่างมาก ค่าตอบแทนจะให้จำนวนที่มีการสอบถามจากรายอื่น ๆ ว่าจ้างราคาเหมาะสมเท่าใด จึงจ่ายให้เท่ากับที่อื่น การส่งการ ผู้ผลิตได้รับความศรัทธาจากลูกจ้างเป็นอย่างดีจึงปฏิบัติตามคำสั่งได้เป็นอย่างดี การควบคุม ส่วนใหญ่ใช้คุณภาพงาน ปริมาณงาน เวลา และต้นทุนค่าใช้จ่ายเป็นเครื่องมือในการควบคุม จะเห็นได้ว่าเจ้าของกิจการเป็นผู้บริหารงานด้านต่าง ๆ เกือบทั้งหมด สอดคล้องกับ สมชาย หิรัญภิตติ(2542) ที่กล่าวไว้ว่า การที่เจ้าของเป็นผู้บริหารงานด้านต่าง ๆ เกือบทั้งหมดเป็นลักษณะหนึ่งของธุรกิจขนาดย่อม

5.3. ข้อค้นพบ

จากการศึกษาเรื่องปัญหาของผู้ผลิตหน่อไม้ปิ้งในอำเภอเมืองลำปาง มีข้อค้นพบ ดังนี้

1. กิจการเป็นลักษณะธุรกิจขนาดย่อม ลักษณะโรงงานเป็นเจ้าของคนเดียว เปิดดำเนินงานมาเป็นเวลา 11 - 20 ปี เงินทุนหมุนเวียนในการดำเนินธุรกิจ ส่วนใหญ่มาจาก 2 แหล่ง คือ ส่วนของเจ้าของ และเงินกู้จากสถาบันการเงิน ซึ่งส่วนใหญ่ใช้จำนวนเงินทุนหมุนเวียนต่ำกว่า 1,000,000 บาท

2. ด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิต พบว่า ผู้ผลิตหน่อไม้ปิ้งมีความรู้ความเข้าใจโดยรวมเกี่ยวกับกรรมวิธีการผลิตหน่อไม้ปิ้งที่ถูกต้องในระดับปานกลาง มีความรู้ความเข้าใจในเรื่อง กรรมวิธีการผลิตหน่อไม้ปิ้งให้ปลอดภัย ต้องมีการต้มในน้ำเดือด แล้วปิดด้วยฝาตะเข็บ การปิดฝาหน่อไม้ปิ้งที่ถูกวิธีต้องปิดด้วยฝาตะเข็บ กรณีแนะนำเป็นกรณีแนะนำให้ใช้ในการทำหน่อไม้ปิ้ง การต้มหน่อไม้ปิ้งต้องต้มจนครบเวลาที่กำหนด เมื่อน้ำต้มเดือดอีกครั้ง จึงเริ่มจับเวลาในการต้มหน่อไม้ปิ้ง การทำให้น้ำเดือดตลอดเวลาเป็นการควบคุมอุณหภูมิในการต้มหน่อไม้ปิ้ง การต้มโดยที่น้ำท่วมปิ้ง เป็นควบคุมการผลิตหน่อไม้ปิ้งที่ไม่ถูกต้อง สารฟอสฟอรัส

ไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในการผลิตหน่อไม้ป๊อบ และป๊อบที่ใช้ในการบรรจุหน่อไม้ป๊อบต้องเป็นป๊อบใหม่ที่ยังไม่เคยผ่านการใช้งานมาก่อนที่สะอาด

ผู้ผลิตหน่อไม้ป๊อบยังขาดความรู้เรื่อง การทำหน่อไม้ป๊อบต้องมีการปรับกรดให้มีค่าความเป็นกรด - ด่าง ต่ำกว่า 4.6 การฆ่าเชื้อหน่อไม้ป๊อบกับเปลวไฟโดยตรงทำให้สารเคลือบป๊อบละลายลงในหน่อไม้ พี่เอชเมเตอร์ใช้วัดค่าความเป็นกรด - ด่าง ครอสตรีเดียม โบทูลินัมเป็นเชื้อโรคที่ทำให้เกิดปัญหาอาหารเป็นพิษในหน่อไม้ป๊อบ เมื่อเข้าสู่ร่างกายจะออกฤทธิ์ต่อระบบประสาท หลังจากหน่อไม้ป๊อบผ่านการฆ่าเชื้อ และปิดผนึกแล้ว ต้องแช่ป๊อบลงในน้ำสะอาดผสมคลอรีนทันที สถานที่ที่เหมาะสมในการผลิตหน่อไม้ป๊อบต้องพื้นเรียบและลาดเอียง อุณหภูมิมากกว่า 121 องศาเซลเซียสสามารถฆ่าสปอร์ของเชื้อครอสตรีเดียม โบทูลินัมได้อย่างมีประสิทธิภาพ และหน่อไม้ป๊อบที่มีการปนเปื้อนจากเชื้อโรคที่ทำให้อาหารเป็นพิษจะไม่สามารถสังเกตได้ ต้องส่งตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการเท่านั้น ควรใช้เทอร์โมมิเตอร์ชนิดก้านโลหะ และระหว่างการผลิตหน่อไม้ป๊อบ ผู้ปฏิบัติงานต้องแต่งกายโดยการสวมหมวก ใส่รองเท้าน้ำ

3. ปัญหาด้านการตลาด ได้แก่ ลูกค้ากลัวเรื่องสารพิษจากหน่อไม้ป๊อบ หน่อไม้ป๊อบมีราคาถูก จำนวนลูกค้าเดิมลดลง ขาดการส่งเสริมจากรัฐบาล และมีการแนะนำ บอกต่อจากบุคคลอื่น ๆ ว่าไม่ควรซื้อหน่อไม้ป๊อบ ในการตั้งราคาต้องตั้งราคาตามผู้ผลิตรายอื่น ๆ ที่ขายหน่อไม้ป๊อบในราคาที่ต่ำที่สุด

4. ปัญหาด้านบัญชีและการเงิน ได้แก่ ต้นทุนในการผลิตสูง ไม่มีเงินทุนในการปรับปรุงอาคารสำหรับผลิตหน่อไม้ป๊อบ ได้กำไรน้อย ต้นทุนการขนส่งหน่อไม้ป๊อบเพิ่มขึ้น และค่าเชื้อเพลิงสูงขึ้น ส่วนใหญ่ไม่มีการจัดทำบัญชี แต่ใช้การบริหารเงินสด ซึ่งมีทั้งค่าใช้จ่ายในการซื้อหน่อไม้ป๊อบ ค่าแรง ค่าเชื้อเพลิง ที่ต้องใช้จ่ายเงินสดทั้งหมด ไม่มีการจัดทำระบบบัญชีแต่ใช้บัญชีอย่างง่าย

5. ปัญหาด้านการผลิตและการดำเนินงาน ได้แก่ ไม่เข้าใจในกระบวนการผลิตหน่อไม้ป๊อบ

6. ปัญหาด้านบริหารทรัพยากรบุคคล พบว่า ไม่มีปัญหา โดยลูกจ้างเป็นคนที่จ้างเป็นประจำทุกปี และอาศัยอยู่บริเวณใกล้กับสถานที่ผลิต แต่ละคนทำหน้าที่ประจำ จึงมีความเชี่ยวชาญเป็นอย่างมาก ค่าตอบแทนใช้การจ้างเหมาเป็นป๊อบทำให้ได้งานที่มีคุณภาพและปริมาณตามที่ต้องการ แต่ยังขาดบุคลากรที่มีความรู้ในกรรมวิธีการผลิตหน่อไม้ป๊อบที่ถูกต้อง

7. ปัญหาด้านการวิจัยและพัฒนา ได้แก่ ขั้นตอนการผลิตหน่อไม้ป๊อบมีความยุ่งยาก และไม่ชำนาญในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์

8. จุดแข็งของผู้ประกอบการ ด้านการตลาด ได้แก่ ราคาผู้คู่แข่งได้ คู่แข่งมีจำนวนลดลง มียานพาหนะ และผู้จัดส่งหน่อไม้ปืบ ด้านบัญชีและการเงิน ได้แก่ ปริมาณเงินสดหมุนเวียนเพียงพอ ด้านการผลิตและการดำเนินงาน ได้แก่ มีวัตถุดิบเพียงพอ ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ และลูกจ้างมีความเชี่ยวชาญ ด้านบริหารทรัพยากรบุคคล ได้แก่ ลูกจ้างมีจำนวนเพียงพอ และมีความคุ้นเคยกัน ไม่มีปัญหาด้านการจัดการ

5.4 ข้อเสนอแนะ

การศึกษาปัญหาของผู้ผลิตหน่อไม้ปืบในอำเภอเมืองลำปาง ในครั้งนี้ ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้

1. ด้านการตลาด ผู้ผลิตหน่อไม้ปืบควรให้ความรู้ด้านความปลอดภัยของหน่อไม้ปืบปรับกรดให้กับผู้บริโภคให้มากขึ้น โดยการทำฉลาก หรือเอกสารที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย และวิธีการรับประทานหน่อไม้ปืบ เพื่อส่งเสริมการตลาดให้กว้างขวางยิ่งขึ้น รวมทั้งตั้งราคาให้เหมาะสม
2. ด้านการวิจัยและพัฒนา ผู้ผลิตหน่อไม้ปืบต้องมีการหาความรู้ทางด้านวิชาการเพิ่มเติม ฝึกอบรม และฝึกปฏิบัติจากผู้เชี่ยวชาญในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต เช่น เครื่องวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง เทอร์โมมิเตอร์ เครื่องปิดฝา วิธีการปรับกรด เป็นต้น จนเกิดความชำนาญและสามารถแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิต เพื่อลดความเสี่ยงจากการสูญเสียที่เกิดขึ้นจากกระบวนการผลิตให้น้อยที่สุด หรือการแบ่งบรรจุให้มีขนาดเล็กลง
3. หน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของหน่อไม้ปืบ ต้องไปให้ความรู้ทางด้านทฤษฎี และปฏิบัติ การปรับปรุงโรงงานให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์การผลิตอาหารที่ดี จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้นให้กับผู้ผลิตหน่อไม้ปืบ เพื่อให้ความรู้ความเข้าใจในการแก้ปัญหาระยะสั้น ส่วนในระยะยาวต้องมีผู้ที่มีความรู้และมีเครื่องมือที่ต้องใช้ในการผลิตอยู่ประจำสถานประกอบการให้กับผู้ผลิตหน่อไม้ปืบ หรือร่วมมือกับสถานศึกษาที่มีการเรียนการสอน สาขาอุตสาหกรรมเกษตร หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง
4. การให้ความรู้ทางทฤษฎี ต้องให้ความรู้ในเรื่อง การทำหน่อไม้ปืบต้องมีการปรับกรดให้มีค่าความเป็นกรด-ด่าง ต่ำกว่า 4.6 การฆ่าเชื้อหน่อไม้ปืบกับเปลวไฟโดยตรงทำให้สารเคลือบปีบละลายลงในหน่อไม้ พีเอซีมิเตอร์ใช้วัดค่าความเป็นกรด-ด่าง ครอสดริเดียม โบทูลินัม เป็นเชื้อโรคที่ทำให้เกิดปัญหาอาหารเป็นพิษในหน่อไม้ปืบ เมื่อเข้าสู่ร่างกายจะออกฤทธิ์ต่อระบบ

ประสาท หลังจากหน่อไม้ปิ้งผ่านการฆ่าเชื้อ และปิดผนึกแล้ว ต้องแช่ปีบลงในน้ำสะอาดผสม คลอรีนทันที สถานที่ที่เหมาะสมในการผลิตหน่อไม้ปิ้งต้องพื้นเรียบและลาดเอียง อุณหภูมิ มากกว่า 121 องศาเซลเซียส สามารถฆ่าสปอร์ของเชื้อครอสตรีเดียม โบทูลินัมได้อย่างมีประสิทธิภาพ และหน่อไม้ปิ้งที่มีการปนเปื้อนจากเชื้อโรคที่ทำให้อาหารเป็นพิษจะไม่สามารถ สังเกตได้ ต้องส่งวิเคราะห์เท่านั้น ควรใช้เทอร์โมมิเตอร์ชนิดก้านโลหะ และระหว่างการผลิต หน่อไม้ปิ้ง ผู้ปฏิบัติงานต้องแต่งกายโดยการสวมหมวก ใส่รองเท้านิวต

5. หน่วยงานของรัฐต้องรับรองกระบวนการผลิตหน่อไม้ปิ้งว่ามีความสะอาด และปลอดภัย ส่วนผู้ผลิตหน่อไม้ปิ้งควรปรับปรุงโรงงาน วางระบบในการผลิต ควบคุมคุณภาพให้ ถูกต้องตามหลักเกณฑ์การผลิตอาหารที่ดี เพื่อยกระดับคุณภาพของหน่อไม้ปิ้ง ให้ยอมรับ ภายในประเทศและระดับสากล

ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป

1. ควรจะมีงานวิจัยวิธีการผลิตหน่อไม้ปิ้งปรับกรด ในด้านอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการ ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ เพื่อให้เกิดความปลอดภัยที่แน่นอน
2. ควรจะมีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับผู้บริโภค เช่น พฤติกรรม ทักษะที่เกี่ยวกับหน่อไม้ปิ้ง ปรับกรด เพื่อเป็นแนวทางให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้นำไปพิจารณา และทำให้ผู้บริโภค ได้รับความปลอดภัย