

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมในการผลิตขนมชั้นให้ถูกสุขลักษณะ : กรณีศึกษา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสตรีพัฒนา ตำบลบางเตย อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา มีวัตถุประสงค์เพื่อ วิเคราะห์กระบวนการผลิตขนมชั้นในขั้นตอนที่ไม่สะอาดไม่ถูกสุขลักษณะ และพัฒนากระบวนการ ผลิตที่ไม่สะอาดนั้นให้สะอาดและถูกสุขลักษณะตามหลักสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygienic Practice : GHP) ประชากรที่ทำการศึกษาคือ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสตรีพัฒนา ตำบลบางเตย อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา จำนวน 15 คน เครื่องมือในการศึกษาวิจัยคือแบบบันทึกการสังเกต แบบไม่มีโครงสร้าง ซึ่งใช้ในการบันทึกข้อมูลบริบทชุมชนและบริบทผลิตภัณฑ์ และแบบบันทึก การสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง ซึ่งใช้ในการบันทึกข้อมูลกระบวนการผลิตขนมชั้นที่กลุ่มแม่บ้าน ปฏิบัติอยู่เดิม นอกจากนี้ยังนำเทคนิควิธีการอภิปรายกลุ่ม (Focus Group) มาใช้ในขั้นตอนการ ค้นหาปัญหา แนวทางแก้ไข การวางแผนการดำเนินงาน และการประเมินและสรุปผล โดยการ ศึกษาวิจัยปรากฏผล ดังนี้

5.1 สรุปผลการวิจัย

5.1.1 สรุปผลการผลิตขนมชั้นที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสตรีพัฒนาที่ปฏิบัติอยู่เดิม

1) การเตรียมวัตถุดิบ แป้งขนมชั้นนำมาตรวจสอบสิ่งปนเปื้อนด้วยสายตา ชั่งน้ำหนัก ตามที่กำหนด มะพร้าวนำมาตรวจสอบการเน่าเสียจากภายนอก นำมาชูดกับกระทายแล้ว ชั่งน้ำหนัก และผสมน้ำตามน้ำหนักที่กำหนดเพื่อคั้นเป็นน้ำกะทิ น้ำตาลทรายนำมาตรวจสอบสิ่งปนเปื้อนด้วย สายตา ชั่งน้ำหนักตามกำหนด ไข่แดงนำมาตรวจสอบการเน่าเสียของไข่ด้วยสายตาชั่งน้ำหนักตาม กำหนด นำมาปั่นและคั้นเอาแต่น้ำชั้น ๆ

2) การผสม นำแป้งและกะทิมาวดให้เข้ากัน จากนั้นนำน้ำตาลทรายมาผสม คนให้ เข้ากัน และแบ่งแป้งออกเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกคือแป้งสีขาว ส่วนที่ 2 นำไปผสมกับน้ำไข่แดงเพื่อ เป็นแป้งสีเจียว

3) การนึ่ง นำถาดขนมชั้นมานึ่งให้ร้อน แล้วเทแป้งสีขาวลงนึ่งเป็นเวลา 7 นาที จากนั้นเทแป้งสีเจียวลงไปนึ่งอีก 7 นาที ทำสลับกันเช่นนี้จนได้ขนมชั้นจำนวน 8 ชั้น

4) นำขนมชั้นที่นึ่งสุกมาพักให้เย็น นำมาตัดชิ้น และบรรจุใส่ถุงพลาสติก กล่องพลาสติก กล่องโฟม และถาดมันสำปะหลัง เพื่อรอการจำหน่าย

5.1.2 สรุปผลขั้นตอนการผลิตขนมชั้นที่ไม่สะอาดและแนวทางการพัฒนา

กลุ่มแม่บ้านได้ร่วมกันวิเคราะห์ขั้นตอนการผลิตที่ไม่สะอาด ไม่ถูกสุขลักษณะ โดยนำเกณฑ์สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารมาเปรียบเทียบ ดังนี้

1) ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ปัญหาความไม่สะอาดที่พบในขั้นตอนนี้ ได้แก่ มือและเล็บของคนชুমะพร้าวไม่สะอาด (เนื่องจากไม่มีการล้างมือ) เส้นผมปนเปื้อนลงไป ในมะพร้าว (เนื่องจากไม่มีการสวมหมวกคลุมผม) ผุ่นละอองปนเปื้อนลงไป ในมะพร้าว กองวัตถุดิบ (ใบเตย) ไว้กับพื้นโรงเรือน และอุปกรณ์การผลิตวางกองกับพื้นโรงเรือน แนวทางการแก้ไขคือ จัดหาเครื่องชুমะพร้าวสแตนเลสมาใช้ ให้แม่บ้านดูแลความสะอาดของมือและเล็บ และสวมหมวก เก็บผมให้เรียบร้อยขณะปฏิบัติงาน วางใบเตยในภาชนะ และมีโต๊ะจัดวางวัตถุดิบ ปรับปรุงโรงเรือน และแยกพื้นที่จัดเก็บอุปกรณ์ให้เป็นสัดส่วน

2) ขั้นตอนการผสม ปัญหาความไม่สะอาดที่พบในขั้นตอนนี้ ได้แก่ วัตถุดิบที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 1 ไม่สะอาดและมีสิ่งปนเปื้อน อุปกรณ์ใช้งานวางกองกับพื้น แม่บ้านที่ผสมแป้งมือ และเล็บไม่สะอาดและมีเส้นผมร่วงลงไป ในขณะผสมแป้ง แนวทางการแก้ไขคือ แก้ไขขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบให้สะอาด จัดล้างภาชนะให้สะอาดและจัดเก็บให้มิดชิด ให้แม่บ้านดูแลความสะอาดของมือและเล็บและสวมหมวกเก็บผมให้เรียบร้อยขณะปฏิบัติงาน

3) ขั้นตอนการบรรจุ ปัญหาความไม่สะอาดที่พบในขั้นตอนนี้ ได้แก่ ขนมชั้น ที่พักไว้ให้เย็นมีแมลงวันตอม บรรจุภัณฑ์มีการจัดเก็บไม่เป็นระเบียบ โดยวางปะปนกับสิ่งของอื่น ๆ ในห้องผลิต ทำให้เกิดการปนเปื้อน แนวทางการแก้ไขคือ ที่วางพักขนมชั้นควรมีการป้องกันแมลงวันไม่ให้มาตอม ปรับปรุงโรงเรือนให้มีห้องเก็บบรรจุภัณฑ์ และมีชั้นวางบรรจุภัณฑ์ให้เป็นระเบียบ

จากขั้นตอนการผลิตที่ไม่สะอาดนี้ ผู้วิจัยจึงจัดให้มีการฝึกอบรมให้ความรู้ และการศึกษาคูงาน โดยมีผลการฝึกอบรมให้ความรู้และการศึกษาคูงาน ดังนี้

ในการฝึกอบรมด้าน GHP เมื่อวันที่ 11 กรกฎาคม 2549 กลุ่มแม่บ้านเข้ารับการฝึกอบรมได้รับความรู้ในด้าน GHP และเกิดความต้องการในการผลิตขนมชั้นที่ถูกสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร

ส่วนการศึกษาคูงานการผลิตขนมชั้นจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหัวข้อยัง จังหวัดเพชรบุรี เมื่อวันที่ 14-15 กรกฎาคม 2549 กลุ่มแม่บ้านเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการเตรียมและเก็บวัตถุดิบ/ อุปกรณ์ การผลิต การปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร และสถานที่ผลิต

5.1.3 สรุปผลการวางแผนและผลการดำเนินงาน

ในการอภิปรายกลุ่ม ครั้งที่ 3 มีการร่วมกันวางแผนการดำเนินงาน เพื่อนำไปสู่การปฏิบัติ ซึ่งผลการดำเนินงานมีดังนี้

1) แนวทางแก้ไข/วิธีปฏิบัติในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ/อุปกรณ์ ได้แก่ นำเครื่องชูดมะพร้าว สแตนเลสเข้ามาใช้แทน หาโต๊ะจัดวางวัตถุดิบ ปรับปรุงโรงเรือนป้องกันไม่ให้แมลงพาหะนำโรคเข้ามาได้ ปรับปรุงโรงเรือนให้มีห้องเก็บอุปกรณ์ที่ปลอดภัยจากพาหะนำโรคและจัดเก็บอุปกรณ์ให้เป็นหมวดหมู่ และการปฏิบัติของกลุ่มแม่บ้านในการรักษาความสะอาดของมือและเล็บ ตลอดจนการสวมหมวกเก็บผมในเวลาปฏิบัติงาน ผลการปฏิบัติพบว่า มีการนำเครื่องชูดมะพร้าวสแตนเลสเข้ามาใช้แทน มีการจัดหาโต๊ะมาใช้งานวางวัตถุดิบ มีการปรับปรุงโรงเรือนป้องกันไม่ให้แมลงพาหะนำโรคเข้ามาได้ มีห้องจัดเก็บอุปกรณ์แยกเป็นสัดส่วนและจัดเก็บอุปกรณ์เป็นหมวดหมู่ และกลุ่มแม่บ้านให้การรักษาความสะอาดของมือและเล็บ ตลอดจนการสวมหมวกเก็บผมในเวลาปฏิบัติงาน

2) แนวทางแก้ไข/วิธีปฏิบัติในขั้นตอนการผสม ได้แก่ แก้ไขการเตรียมวัตถุดิบในขั้นตอนที่ 1 ให้สะอาดถูกสุขลักษณะ ปรับปรุงการเก็บอุปกรณ์ในขั้นตอนที่ 1 ให้เป็นหมวดหมู่ ปรับปรุงโรงเรือนให้มีห้องจัดเก็บอุปกรณ์ที่ปลอดภัยจากพาหะนำโรค ตัดเล็บและล้างมือทุกครั้งก่อนผสมแป้ง และไม่ใช้มือหยิบฉวยอุปกรณ์อื่นหรือดำเนินกิจกรรมอื่นจนกว่าผสมแป้งเสร็จ สวมหมวกเก็บผมให้เรียบร้อย ผลการปฏิบัติพบว่า มีการปรับปรุงการเตรียมวัตถุดิบในขั้นตอนที่ 1 ให้สะอาดถูกสุขลักษณะ มีการปรับปรุงการเก็บอุปกรณ์ในขั้นตอนที่ 1 ให้เป็นหมวดหมู่ มีการปรับปรุงโรงเรือนให้มีห้องจัดเก็บอุปกรณ์ที่ปลอดภัยจากพาหะนำโรค มีการรักษาความสะอาดของมือและเล็บ และคนนวดแป้งไม่ทำกิจกรรมอื่นจนกว่าจะนวดแป้งแล้วเสร็จ มีการสวมหมวกเก็บผมเรียบร้อยในขณะปฏิบัติงาน

3) แนวทางแก้ไข/วิธีปฏิบัติในขั้นตอนการบรรจุ ได้แก่ จัดหาที่วางขนมชั้นให้เป็นสัดส่วน ปรับปรุงโรงเรือนให้ป้องกันแมลงและพาหะนำโรค จัดทำห้องเก็บบรรจุภัณฑ์ให้เป็นสัดส่วน และจัดชั้นวางให้สูงจากพื้น ผลการปฏิบัติพบว่า มีการจัดเตรียมโต๊ะวางพักขนมชั้น มีการปรับปรุงโรงเรือนป้องกันไม่ให้แมลงพาหะนำโรคเข้ามาได้ จัดให้มีห้องเก็บบรรจุภัณฑ์ และมีชั้นวางอย่างเป็นระเบียบ

5.1.4 สรุปผลการประเมินและความสำเร็จ

จากการประเมินผลการดำเนินงานตามแผน พบว่ากลุ่มแม่บ้านได้ดำเนินการปรับปรุงพัฒนากระบวนการผลิตในขั้นตอนที่ไม่สะอาด รวม 3 ขั้นตอน ได้อย่างครบถ้วน และผลจากการดำเนินงานทำให้ได้กระบวนการผลิตขนมชั้นที่สะอาด ดังนี้

1) ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์

- มีการนำเครื่องชুমะพร้าวสแตนเลสเข้ามาใช้แทน
- มีการจัดหาโต๊ะมาใช้วางวัตถุดิบ
- มีการปรับปรุงโรงเรือนป้องกันไม่ให้แมลงพาหะนำโรคเข้ามาได้
- มีการจัดเก็บอุปกรณ์เป็นหมวดหมู่
- มีการปรับปรุงโรงเรือนให้มีห้องจัดเก็บอุปกรณ์
- มีการรักษาความสะอาดของมือและเล็บ และมีการสวมหมวกในกลุ่มแม่บ้าน

ทุกคน

2) ขั้นตอนการผสม

- มีการปรับปรุงการเตรียมวัตถุดิบในขั้นตอนที่ 1 ให้สะอาดถูกสุขลักษณะ
- มีการปรับปรุงการเก็บอุปกรณ์ในขั้นตอนที่ 1 ให้เป็นหมวดหมู่
- มีการปรับปรุงโรงเรือนให้มีห้องจัดเก็บอุปกรณ์ที่ปลอดภัยจากพาหะนำโรค
- มีการรักษาความสะอาดของมือและเล็บ และคนนวดแป้งไม่ทำกิจกรรม

อื่นจนกว่าจะนวดแป้งแล้วเสร็จ

- มีการสวมหมวกในกลุ่มแม่บ้านทุกคน

3) ขั้นตอนการบรรจุ

- มีการจัดเตรียมโต๊ะวางพักขนม
- มีการปรับปรุงโรงเรือนป้องกันไม่ให้แมลงพาหะนำโรคเข้ามาได้
- จัดให้มีห้องเก็บบรรจุภัณฑ์ และมีชั้นวางอย่างเป็นระเบียบ

จากการปรับปรุงและทดลองปฏิบัติตามกระบวนการผลิตขนมชั้นที่สะอาดถูกสุขลักษณะที่กลุ่มแม่บ้านได้ร่วมกันพัฒนาข้างต้น ทำให้ขนมชั้นที่กลุ่มแม่บ้านผลิตได้สามารถเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องปกติได้นานกว่าเดิมคือจาก 2 วัน เป็น 4 วัน โดยไม่มีกลิ่นบูดหรือเน่าเสีย

5.2 อภิปรายผล

5.2.1 จากการศึกษาค้นหาปัญหาของความสะดวกที่เกิดขึ้นในขั้นตอนการผลิต แต่ละขั้นตอนของการผลิตขนมชั้นของกลุ่มแม่บ้าน พบว่า ในขั้นตอนของการเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ได้แก่ การเตรียมกะทิที่มีการปนเปื้อนฝุ่นละออง และการที่ผู้สัมผัสอาหารไม่ระมัดระวังรักษาความสะอาดของมือและเล็บ และเส้นผม มีการกองวัตถุดิบและอุปกรณ์กับพื้นโรงเรือน ส่วนในขั้นตอนการบรรจุพบว่าขนมชั้นที่สุกแล้วมีการปนเปื้อนและการสัมผัสจากแมลงพาหะนำโรค ซึ่งกลุ่มแม่บ้านได้ปรับปรุง

แก้ไข โดยมีการนำเครื่องขูดมะพร้าวสแตนเลสเข้ามาใช้แทน เพื่อลดการปนเปื้อนจากผู้สัมผัสอาหารที่ไม่ระมัดระวังเรื่องความสะอาดของมือและเล็บ และการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง รวมทั้งเพื่อให้เกิดความรวดเร็วในการปฏิบัติงาน มีการจัดหาโต๊ะมาใช้วางวัตถุดิบ เพื่อลดการปนเปื้อนในวัตถุดิบ มีการปรับปรุงโรงเรือนป้องกันไม่ให้แมลงพาหะนำโรค และมีห้องจัดเก็บอุปกรณ์/บรรจุภัณฑ์ เพื่อป้องกันฝุ่นละออง มีการรักษาความสะอาดของมือและเล็บ และสวมหมวกเก็บเส้นผมเรียบร้อยในผู้สัมผัสอาหาร ตามหลักการของสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งปัญหาความสะอาดและแนวทางแก้ไขข้างต้น สอดคล้องกับผลงานวิจัยของ วัชรารท พานิชย์, ณรงค์ศักดิ์ พิทักษ์ตันสกุล, สุพรรณิ แจ่มสว่าง, กุลวดี โรจนไพศาลกิจ และ สัมลิม พูลศิริ (2548, หน้า 3, หน้า 72-73) ที่ได้ทำการศึกษาโครงการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพมาตรฐานขนมกง ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรศรีเสม็ดพัฒนา ตำบลบางผึ้ง อำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา พบว่าการผลิตขนมกงของกลุ่มแม่บ้านส่วนใหญ่ใช้แรงงานคนทั้งการคลุกเคล้าส่วนผสมและการดำเนินงาน ทำให้ตัวขนมกงคลุกเคล้ากันไม่สม่ำเสมอและใช้เวลาในการทำงานนาน ซึ่งได้มีแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขโดยเปลี่ยนกรรมวิธีในการผลิตโดยใช้แรงงานคนให้น้อยลง คือการใช้ครกกระเดื่องในการดำเนินงานและใช้เครื่องจักรในการคลุกเคล้าส่วนผสม นอกจากนี้ ยังสอดคล้องกับการศึกษาของ จิตเกษม หล้าสะอาด และคนอื่นๆ (2548, หน้า 120-121) ที่ได้ทำการศึกษาโครงการวิจัย: การวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์แปรรูปขนมจากกล้วยเล็บมือนาง พบว่าการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมแปรรูปจากกล้วยเล็บมือนางอบแห้งให้ได้มาตรฐานและเป็นที่ต้องการของตลาด จำเป็นต้องได้รับการปรับปรุงกระบวนการผลิตและระบบสุขลักษณะในด้านการลดการปนเปื้อนในวัตถุดิบ การรักษาความสะอาดของอาคารสถานที่ อุปกรณ์เครื่องมือต้องจัดให้เป็นหมวดหมู่และป้องกันฝุ่นละออง และผู้ปฏิบัติงานต้องมีการฝึกอบรมให้ความรู้ในด้านการผลิตที่ถูกสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ตามลำดับ

5.2.2 ปัญหาในการผลิตขนมชั้นของกลุ่มแม่บ้านที่ต้องการปรับปรุงแก้ไขคือ กระบวนการผลิตในขั้นตอนที่ไม่สะอาด ไม่ถูกสุขลักษณะ ที่ส่งผลให้อาหารสกปรกน่าเสียดาย เก็บได้ไม่นาน ทั้งนี้เพื่อให้การผลิตขนมชั้นของกลุ่มแม่บ้านมีความสะอาดและถูกสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร เก็บไว้บริโภคได้นาน และเกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งสอดคล้องกับผลงานวิจัยของ โกมินทร์ สายสนิท (2543, หน้า 57-58) ที่ทำการศึกษาวิจัยการแปรรูปสตอเบอร์รี่ของกลุ่มแม่บ้านในเขตอำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่ ผลการศึกษาพบว่า การแปรรูปสตอเบอร์รี่ของกลุ่มแม่บ้านในเขตอำเภอแม่ริมมีปัญหาด้านวัตถุดิบที่มีการปนเปื้อนและกระบวนการแปรรูปของกลุ่มแม่บ้านยังขาดการรักษาความสะอาด ไม่ถูกสุขอนามัย ทำให้ผลผลิตเน่าเสียง่ายเก็บได้นาน และกลุ่มแม่บ้านในเขตอำเภอแม่ริม

ต้องการปรับปรุงกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้ถูกสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร เพื่อให้สามารถยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้น

5.2.3 การปรับปรุงกระบวนการผลิตในขั้นตอนที่ไม่สะอาดให้มีความสะอาดถูกสุขลักษณะที่ดีตามแผนการดำเนินงานที่ได้วางไว้ จนได้กระบวนการผลิตขนมชั้นที่ถูกสุขลักษณะ ที่นำไปถือเป็นข้อปฏิบัติของกลุ่มแม่บ้าน พบว่าการปฏิบัติตามกระบวนการผลิตที่ปรับปรุงใหม่นั้นส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ขนมชั้นที่ผลิตได้เก็บไว้ได้นานถึง 4 วัน ซึ่งสอดคล้องกับ วีระ พุ่มเกิด, กัญจวดี บุญมี, มนต์วิวัฒน์ไพโร และ วรรณิการ์ บัวเยี่ยม (2547, หน้า 59-63) ที่ได้ทำการศึกษาโครงการการพัฒนาน้ำพริกสมุนไพรไทยทรงเครื่อง กลุ่มพัฒนาสตรีบางปู อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ ผลการศึกษาพบว่าอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เป็นผลมาจากกระบวนการผลิตที่ขาดสุขลักษณะที่ดี ในการผลิตอาหาร และจากการปรับปรุงพัฒนาในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบให้มีความสะอาดขึ้นตามวิธีการที่ได้วางแผนแล้ว ส่งผลให้ปริมาณของยีสต์และราลดลง และมีผลต่ออายุการเก็บน้ำพริกที่มากขึ้น และยังสอดคล้องกับผลการปฏิบัติของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรห้วยโรง จังหวัดเพชรบุรี ที่ให้ความสำคัญกับการผลิตขนมชั้นที่ถูกสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ทำให้ขนมชั้นที่ผลิตได้สามารถเก็บไว้ได้นานกว่า 3 วันเช่นกัน

5.2.4 การจัดฝึกอบรมให้ความรู้ด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารแก่กลุ่มแม่บ้าน และการเดินทางไปศึกษาดูงานจากกลุ่มอื่น ๆ ภายนอกชุมชน ส่งผลให้กลุ่มแม่บ้านเกิดความรู้ การแลกเปลี่ยน และเกิดความต้องการในการผลิตขนมชั้นที่สะอาดถูกสุขลักษณะที่ดี และนำความรู้ที่ได้มาวางแผนแก้ไขปัญหากลุ่มแม่บ้าน โดยเฉพาะในขั้นตอนการผลิตที่ไม่สะอาดให้เกิดความสะอาดถูกสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ส่งเสริมให้เกิดการมีส่วนร่วมของนเรศ สงเคราะห์สุข (2541, หน้า 113-114; อ้างถึงใน จิตเกษม หล้าสะอาด และคนอื่นๆ, 2548, หน้า 20-21) ที่ว่า การส่งเสริมให้เกิดการมีส่วนร่วมต้องมีการจัดกระบวนการเรียนรู้โดยจัดเวทีแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ฐาน และอบรมพัฒนาทักษะเฉพาะด้าน

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.3.1 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1) หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องควรนำผลสำเร็จที่เกิดขึ้นจากการปรับปรุงกระบวนการผลิตขนมชั้นให้สะอาดถูกสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารของกลุ่มแม่บ้าน ไปเผยแพร่ให้กับกลุ่มอื่น ๆ ในชุมชน ทั้งในด้านเทคนิควิธีที่นำมาใช้ในการเสริมสร้างการมีส่วนร่วมเพื่อแก้ไขปัญหาชุมชน สร้างความเข้มแข็งให้ชุมชน และการเผยแพร่กระบวนการผลิตขนมชั้นที่ผ่านการปรับปรุง

พัฒนาแล้วให้กับกลุ่มอื่น ๆ เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพ สร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจ ให้ชุมชน โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น

2) ควรสนับสนุนให้กลุ่มแม่บ้าน ได้มีโอกาสเป็นวิทยากรให้กับกลุ่มแม่บ้านอื่น ๆ ในพื้นที่ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นและสร้างขวัญและกำลังใจให้กับกลุ่มแม่บ้านเกิดการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

3) หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรกระตุ้นให้เกิดการสร้างเครือข่ายของกลุ่มผลิตขนมชั้น และขนมไทยในระดับตำบลและอำเภอเพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และเกิดการพัฒนาอาชีพร่วมกัน

4) เนื่องจากกลุ่มแม่บ้านสามารถพัฒนากระบวนการผลิตขนมชั้นให้ถูกสุขลักษณะ ตามหลักสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารได้ ดังนั้น หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องควรสนับสนุนให้กลุ่มแม่บ้านยื่นขอรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อเป็นหลักประกันและเพิ่มความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคที่มีต่อสินค้า

5) กลุ่มแม่บ้านควรประชาสัมพันธ์จุดเด่นของอายุขนมชั้นที่สามารถเก็บไว้ได้นานถึง 4 วันให้ลูกค้าทราบ

5.3.2 ข้อเสนอแนะในการศึกษาวิจัย

1) การส่งเสริมและการสร้างการมีส่วนร่วมในกลุ่มแม่บ้าน ควรเริ่มที่การสร้างโอกาส และเปิดเวที ให้กลุ่มแม่บ้านและผู้เกี่ยวข้องจากภายนอกได้เข้ามาร่วมให้ข้อมูล ค้นหาปัญหา แนวทางแก้ไข วางแผนพัฒนา ร่วมปฏิบัติ ประเมินผลและรับรู้ความสำเร็จร่วมกัน

2) นักพัฒนาและหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องจะต้องจัดให้มีการเพิ่มพูนความรู้ที่จำเป็น เหมาะสม และตรงกับความต้องการของกลุ่มแม่บ้าน เพื่อสร้างความเข้มแข็งทางความรู้ ให้กับกลุ่มแม่บ้าน ในการนำไปแก้ไขปัญหาและพัฒนาตนเองให้ก้าวทันการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นได้อย่างเหมาะสม

5.3.3 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1) ควรดำเนินการพัฒนากระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารในผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น ๆ ของกลุ่มแม่บ้านด้วย

2) การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของขนมไทยชนิดต่าง ๆ เพื่อให้ผู้บริโภคทราบถึงสารอาหารต่าง ๆ ที่จะได้รับเมื่อบริโภค

3) ควรศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อการยืดอายุการเก็บรักษาขนมชั้นให้ยาวนาน

4) ศึกษาข้อมูลผู้บริโภคขนมชั้นในด้านต่างๆ อาทิ ความอร่อย รสชาติ สี และรูปลักษณะ