



การพัฒนาารูปแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องแกง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง
อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา

The Packaging Development of Southern Curry Paste of The Community
Enterprise in a Case Study of Ban Khok Muang, Khlong Hoi Khog District,
Songkhla Province.

กัญญ์ณิภัฏ สุวรรณอ่อน^{1*}, มณีรัตน์ รัตนพันธ์², จักรเกียรติ์ เมธานัย³, ปทุมวรรณ ทองตราชู⁴,
ชุตินา ทศโร⁵, ประสิทธิ์ รัตนพันธ์⁶ และ ธัญญา ทองเชื้อ⁷

Kannipat Suwan-on^{1*}, Maneerat Rattanaphan², Chakkait Methanai³, Patumwan
Thongtrachou⁴, Chutima Thusaro⁵, Prasit Rattanaphan⁶ and Thananya Thongchuae

^{1,2} ผู้ช่วยศาสตราจารย์, สาขาวิชาการตลาด คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่

^{1,2} Assistant Professor, Department of Department of Marketing Hatyai Business School Hatyai
University

³ ดร., อาจารย์ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการ คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่

³ Ph.D, Lecturer of Department of Service Industries Hatyai Business School Hatyai University

⁴ อาจารย์ สาขาวิชาการตลาด คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่

Lecturer of Department of Marketing Hatyai Business School Hatyai University

⁵ ดร., อาจารย์ประจำหลักสูตรการศึกษามหาบัณฑิต คณะศึกษาศาสตร์และศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่

Lecturer, Department of Curriculum and Instruction, Faculty of Education and liberal Arts, Hatyai
University.

⁶ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร., สถาบันนวัตกรรมสุขภาพและความงามแห่งเอเชีย

Assistant Professor, Ph.D, Asia Institute of Innovative Health and Beauty

⁷ นักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการตลาด มหาวิทยาลัยหาดใหญ่

Undergraduate Student Department of Marketing Hatyai Business School Hatyai University

Corresponding author, E-mail: kaewkanit@hu.ac.th, kannipat.s@gmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการพัฒนาารูปแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องแกง ให้แก่กลุ่ม
วิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา กลุ่มวิจัยตัวอย่างที่ใช้
คือ ผู้เชี่ยวชาญในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และป้ายฉลาก ผู้ทรงคุณวุฒิ และตัวแทนกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
เครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรม
สถิติสำเร็จรูปเพื่อการวิจัยทางสังคมศาสตร์ ใช้ค่าสถิติเชิงพรรณนาหาค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน



และจากการประชุมกลุ่มย่อยและเสนอผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อพิจารณา ผลการศึกษาพบว่า การออกแบบบรรจุภัณฑ์ เครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ 1 รูปแบบ ทั้งนี้ ผู้ทรงคุณวุฒิมีความพึงพอใจ ในความเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์ และป้ายฉลาก ในภาพรวมทุกด้าน อยู่ในระดับมาก-มากที่สุด

คำสำคัญ: บรรจุภัณฑ์, การตัดสินใจซื้อ, เครื่องแกงปักษ์ใต้

Abstract

The propose of this paper was to the packaging development of southern curry paste of the community enterprise in a case study of Ban Khok Muang, Khlong Hoi Khog District, Songkhla Province. The data was collected by structured interview from product design experts, packaging and label professionals, and entrepreneur of the community enterprise in a case study of Ban Khok Muang. This research was quantitative research and qualitative research. Data analysis used are mean and standard deviation. The packaging development of southern curry paste of Ban Khok Muang in a case study of The Community Enterprise in a Case Study of Ban Khok Muang consist of 1 forms. The professionals were high to highest satisfaction for packaging and label.

Keywords: Packaging , Buying Decision, Southern Curry Paste Products

บทนำ

ประเทศไทยถือเป็นประเทศหนึ่งที่สำคัญต่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก เพราะทำให้มีรายได้ เกิดการจ้างงาน และยังช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนไทยให้ดีขึ้น เกิดการพัฒนา ขับเคลื่อน เศรษฐกิจทั้งมิติทางด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม (Wongburan, H. & Nonthapot, S., 2016) จากข้อมูลรายงานภาวะเศรษฐกิจท่องเที่ยว Tourism Economic Review พบว่า ในปี พ.ศ. 2558 ประเทศไทยมีรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จำนวน 456,000 ล้านบาท หรือคิดเป็นร้อยละ 20 จากรายได้อุตสาหกรรมท่องเที่ยวทั้งหมด (พรณี สวนเพลง และคณะ, 2559) และจากข้อมูลรายได้ ของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เมื่อเปรียบเทียบรายได้รวมจากอาหารและเครื่องดื่มของชาวต่างชาติ เมื่อปี พ.ศ. 2558 – 2559 พบว่ามีรายได้เพิ่มขึ้นจาก 282,010.29 ล้านบาท เป็น 315,225.72 ล้านบาท (กระทรวง การท่องเที่ยวและกีฬา, 2560) ส่วนหนึ่งเพราะความมีเสน่ห์ของอาหารไทย จึงเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวทั้งใน ด้านรสชาติอาหาร การใส่ใจตกแต่งอาหารให้ดูน่ารับประทานอย่างประณีต ทั้งในด้านโภชนาการอาหาร ไทยที่มีสารอาหารครบ 5 หมู่ และครบทั้งรูป รส กลิ่น เสียง ทำให้เป็นที่นิยมของคนทุกเชื้อชาติ และจาก ข้อมูล World Tourism Organization (WTO, 2012) พบว่า ธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศเติบโต มาก ส่งผลให้อุตสาหกรรมอาหารของไทยขยายตัวตามไปด้วย ทำให้อาหารไทยบางชนิดเป็นที่รู้จักของ นักท่องเที่ยวต่างชาติ รวมถึง CNN Travel ได้จัดอันดับอาหารไทยติด 1 ใน 10 ของอาหารต่างประเทศที่มี วัฒนธรรมทางด้านอาหารที่ดีที่สุด (Thebangkokinsight, 2562)



หากพูดถึงอาหารประจำภาคใต้ หลายคนนึกถึงอาหารที่มีรสชาติเข้มข้น จัดจ้าน เผ็ดร้อน เช่น แกงส้ม แกงเผ็ด แกงกะทิ พริกแกง เป็นต้น โดยใช้วัตถุดิบของแต่ละชุมชน เช่น พริกแห้ง พริกสด กระเทียม หัวหอม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด เป็นส่วนประกอบในการจัดทำเครื่องแกง และในส่วนของน้ำพริกแกง หรือที่เรียกว่า เครื่องแกง (ตามเครื่องหมายของ มผช. 129/2556) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเครื่องเทศและสมุนไพรต่าง ๆ เช่น พริกแห้ง พริกสด กระเทียม หัวหอม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด บดผสมให้เข้ากัน อาจมีส่วนประกอบอื่น เช่น กะปิ น้ำตาล น้ำปลา เกลือ แล้วอาจผสมกับกะทิหรือน้ำมันบริโภคตามส่วนประกอบของน้ำพริกแกงแต่ละชนิด นำไปประกอบอาหารได้ทันที (มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2558) จากการศึกษาเก็บข้อมูล โดยการสัมภาษณ์ตัวแทนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้โคกม่วง หมู่ที่ 8 ตำบลโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา พบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงโคกม่วง เป็นการรวมตัวกันเพื่อรับซื้อผลิตผลของเกษตรกรในพื้นที่ เช่น พริกแห้ง พริกสด กระเทียม หัวหอม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด เป็นต้น และนำมาแปรรูปเป็นเครื่องแกง 3 ชนิด คือ แกงส้ม แกงกะทิ และแกงเผ็ด เพื่อจำหน่าย สร้างรายได้เสริมให้กับสมาชิก ปัจจุบันดำเนินงานมาแล้วเป็นเวลามากกว่า 13 ปี มีสมาชิกในกลุ่ม 25 คน แต่ปัญหาและอุปสรรคต่อการดำเนินธุรกิจวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้โคกม่วง ประเด็นหลัก ๆ ที่สำคัญคือ ผลิตภัณฑ์ ยังใช้บรรจุภัณฑ์ที่ไม่โดดเด่น หรือดึงดูดใจผู้บริโภค อีกทั้ง ขาดความสะอาด ใช้วัสดุที่ไม่แข็งแรง ก่อให้เกิดปัญหาในการจัดเก็บและการขนส่ง ดังนั้น เพื่อให้สินค้าของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้โคกม่วง สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้เพิ่มมากขึ้น จึงทำให้ผู้วิจัย มีแนวคิดที่จะพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ ที่เน้นความทันสมัย เรียบง่าย มีความคงทน และสามารถยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ได้ใช้งานสะดวก และช่วยให้สินค้าได้รับการตอบรับในเชิงพาณิชย์มากยิ่งขึ้น จึงสนใจศึกษาการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องแกง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์เครื่องแกงกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงบ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา
2. เพื่อศึกษาต้นทุนของบรรจุภัณฑ์และป้ายฉลากต่อ 1 หน่วยของเครื่องแกง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงบ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

การศึกษานี้มีประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ปลอดภัย สวยงาม และดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคได้เพิ่มขึ้น



2. ได้ต้นทุนของบรรจุภัณฑ์และป้ายฉลากต่อ 1 หน่วยของเครื่องแกง กลุ่มวิสาหกิจชุมชน เครื่องแกงบ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา
3. สร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ และเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทของฝากให้กับนักท่องเที่ยว

แนวคิดและทฤษฎี

1. วัตถุดิบ (Raw Material) วัตถุดิบเป็นวัสดุที่ใช้ในกระบวนการผลิตเพื่อผลิตสินค้าตามคุณสมบัติที่กำหนดโดยฝ่ายผลิต ผู้ผลิตสามารถเลือกใช้วัตถุดิบหรือวัสดุหลายอย่างในการผลิต เช่น ผู้ผลิตทำการผลิตสินค้า และการตัดสินใจเรื่องประเภทของวัตถุดิบ ผู้ผลิตจะต้องคำนึงถึงความพึงพอใจของผู้บริโภคตลอดจนต้นทุนในการผลิตและความสามารถของบุคลากรในการจัดหาวัตถุดิบ (ชลธิศ ดาราวงษ์, 2560)
2. ผลิตภัณฑ์ หมายถึง สินค้าหรือบริการที่ผู้ขายได้ทำการเสนอขายต่อผู้บริโภคและสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคหรือลูกค้าได้ ผลิตภัณฑ์สามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม และผลิตภัณฑ์อุปโภคบริโภค (กันยณิภักดิ์ สุวรรณอ่อน และคณะ, 2562)
3. พฤติกรรมผู้บริโภค (Consumer Behavior) หมายถึง พฤติกรรมที่ผู้บริโภคทำการค้นหาเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค
4. ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าและบริการของผู้บริโภค ได้แก่ ปัจจัยด้านวัฒนธรรม ปัจจัยด้านสังคม ปัจจัยด้านบุคคล และปัจจัยด้านจิตวิทยา (Schiffman, L., & Kanuk, L., 2010)
5. บรรจุภัณฑ์ หมายถึง การนำวัสดุอุปกรณ์ที่เกิดจากการสร้างสรรค์ เพื่อให้ได้มาซึ่งภาชนะบรรจุหรือหีบห่อให้กับผลิตภัณฑ์ องค์ประกอบของบรรจุภัณฑ์หลัก ๆ จะประกอบด้วย รูปทรง สี ตัวอักษร วัสดุบรรจุภัณฑ์ และ กราฟฟิก (วิวัฒน์ จันทรกึ่งทอง และคณะ, 2561) ทั้งนี้ บรรจุภัณฑ์ที่ดีสามารถปกป้องตัวสินค้า รักษาคุณภาพ จัดรูปร่างสินค้าให้มีความเหมาะสม สะดวกในการเก็บรักษาหรือเคลื่อนย้ายสินค้า บ่งชี้หรือแจ้งข้อมูลรายละเอียดต่าง ๆ ของสินค้าเกี่ยวกับชนิด คุณภาพและแหล่งที่มาหรือ จุดหมายปลายทาง (สมพงษ์ เฟื่องอารมย์, 2550)
6. ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกส่วนตัวเมื่อบุคคลได้รับสิ่งจากที่ต้องการ อาจอยู่ในรูปของความสมหวังหรือความผิดหวังซึ่งเกิดจากการเปรียบเทียบการรับรู้กับความคาดหวัง ดังนั้น ถ้าการรับรู้ต่อสิ่งที่ต้องการทำให้ลูกค้าเกิดความสมหวังเมื่อเทียบกับความคาดหวัง เกิดเป็นความพึงพอใจ (Kotler, 2000)

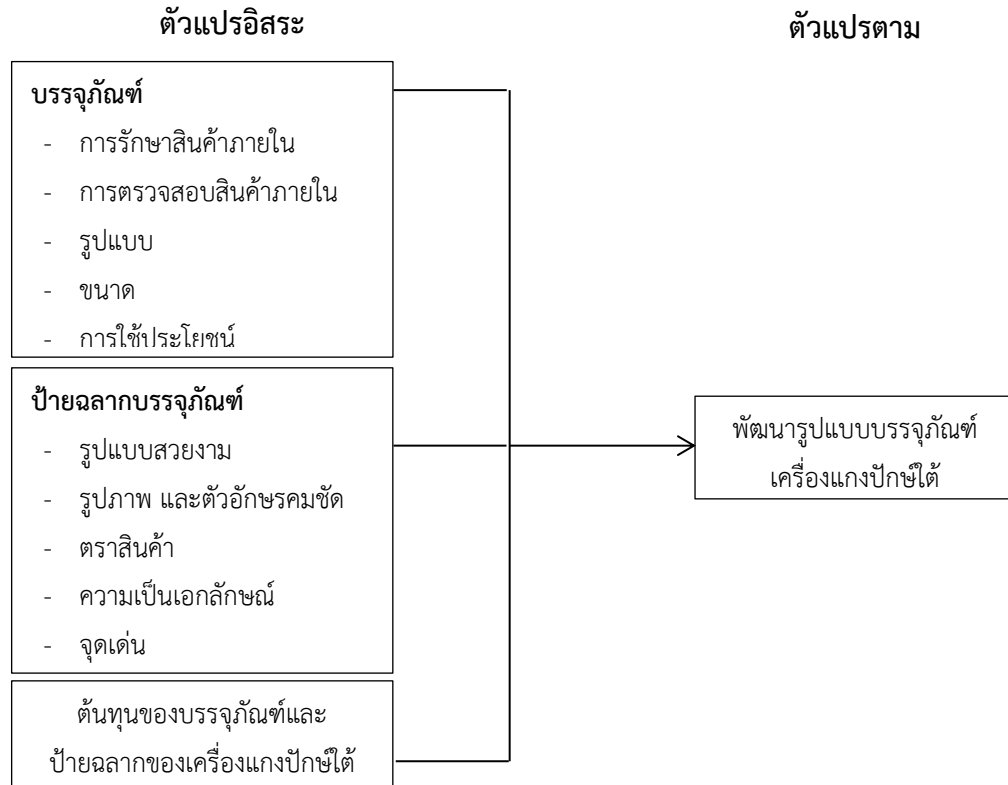
ขอบเขตการวิจัย

การศึกษาเรื่อง การพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องแกง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงบ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา มีขอบเขตดังนี้

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา การศึกษาครั้งนี้มุ่งศึกษาในประเด็น การพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ และต้นทุนของบรรจุภัณฑ์และป้ายฉลากต่อ 1 หน่วยของเครื่องแกง
2. ขอบเขตด้านพื้นที่ การศึกษาครั้งนี้ มุ่งศึกษาเฉพาะในพื้นที่จังหวัดสงขลา

3. ขอบเขตด้านประชากร การศึกษาครั้งนี้ มุ่งศึกษากลุ่มผู้บริโภคที่มีอายุตั้งแต่ 15 ปีขึ้นไปที่ซื้อเครื่องแกง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา

กรอบแนวคิด



ภาพประกอบที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

วิธีการศึกษา และการดำเนินการวิจัย

การศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research Methodology) โดยศึกษาความพึงพอใจในความเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์ และป้ายฉลาก ของผู้ทรงคุณวุฒิที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ และป้ายฉลากเครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง และการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research Methodology) ในรูปแบบงานวิจัยและการพัฒนา (Research and Development: R&D) กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) คือการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และป้ายฉลากเครื่องแกง 2 ชนิดคือ เครื่องแกงเผ็ดสูตรเด็ดหลินจือ และเครื่องแกงส้มสูตรมะขามอ่อน โดยการประชุมกลุ่มย่อยเพื่อออกแบบบรรจุภัณฑ์ นำเสนอต่อผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อพิจารณา และปรับแก้ตามข้อเสนอผู้ทรงคุณวุฒิ เพื่อให้ได้มาซึ่งป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์เครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง

วิธีการดำเนินการวิจัยการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องแกง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา ดำเนินการดังนี้



ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาถึงหลักการ แนวคิด ทฤษฎี เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และศึกษาตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยที่ต้องการจะศึกษา เพื่อนำมากำหนดขอบเขตของการออกแบบแบบสอบถาม ออกแบบบรรจุภัณฑ์ และป้ายฉลากเครื่องแกงบ้านโคกม่วง

ขั้นตอนที่ 2 สัมภาษณ์ประธานกลุ่ม และสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา จำนวน 10 คน จากการคัดเลือกตัวแทนแบบเจาะจง ที่มีความรู้ในการคัดเลือกบรรจุภัณฑ์ และป้ายฉลาก เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลที่จำเป็นสำหรับนำมาปฏิบัติการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์เครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง

ขั้นตอนที่ 3 ออกแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง และนำเสนอต่อกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้ บ้านโคกม่วง จำนวน 10 คน เพื่อคัดเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหลือเพียง 1 บรรจุภัณฑ์

ขั้นตอนที่ 4 ออกแบบป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์เครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง และนำเสนอต่อผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อพิจารณา ปรับแก้ตามข้อเสนอผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อให้ได้มาซึ่งป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์เครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง

ขั้นตอนที่ 5 ผู้ศึกษานำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และประมวลผลข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ เพื่อวิเคราะห์หาค่าสถิติต่าง ๆ โดยใช้ค่าสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ด้วยการแจกแจงความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ยเลขคณิต (Mean) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) ผู้วิจัยมีเกณฑ์การแปลความหมาย (พล เหลืองรังษี, 2561) ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.50 – 5.00	มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย 3.50 – 4.49	มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก
ค่าเฉลี่ย 2.50 – 3.49	มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ย 1.50 – 2.49	มีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อย
ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49	มีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยที่สุด

ขั้นตอนที่ 6 คำนวณต้นทุนของบรรจุภัณฑ์และป้ายฉลากต่อ 1 หน่วย (หน่วย: กระปุก) และจากการสัมภาษณ์ประธานกลุ่ม และตัวแทนสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงบ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา จำนวน 10 คน

ผลการศึกษา

จากการศึกษาการพัฒนาแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องแกง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา สรุปผลการศึกษาได้ดังนี้

1. ผลการศึกษาการพัฒนาแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องแกง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา

นักศึกษาและอาจารย์สาขาวิชาการตลาด คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่ และสถาบัน

นวัตกรรมสุขภาพและความงามแห่งเอเชีย ได้นำบรรจุภัณฑ์แบบเก่ามาวิเคราะห์ ดังภาพประกอบที่ 2



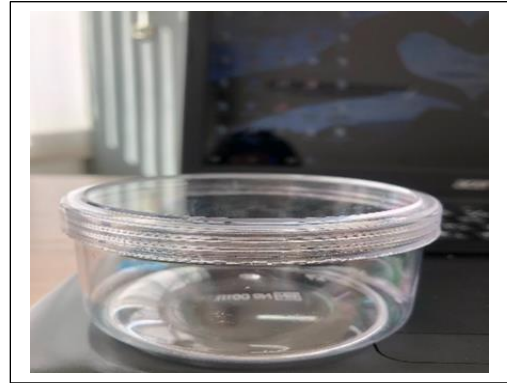
ภาพประกอบที่ 2 แสดงบรรจุภัณฑ์เดิมของผลิตภัณฑ์เครื่องแกงบ้านโคกม่วง

1.1 ผลการประชุมกลุ่มย่อยเพื่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์

จากการสัมภาษณ์ประธานกลุ่ม และสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา จำนวน 10 คน จากการคัดเลือกตัวแทนแบบเจาะจง ที่มีความรู้ในการคัดเลือกบรรจุภัณฑ์ โดยการประชุมกลุ่มย่อย และมีมติคือ

- ด้านการรักษาสินค้าภายใน: สามารถยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ได้
- ด้านการตรวจสอบสินค้าภายใน: สามารถมองเห็นสินค้าได้อย่างชัดเจน
- ด้านรูปแบบ: เน้นความทันสมัย เรียบง่าย และสะดวกในการบริโภค
- ด้านขนาด: รูปแบบ ขนาดที่เหมาะสม และพกพาได้สะดวก
- ด้านการใช้ประโยชน์: มีความคงทน
- ด้านต้นทุนบรรจุภัณฑ์: ราคาต่อหน่วย ประมาณ 4-6 บาทต่อชิ้น ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับปริมาณที่ซื้อในแต่ละครั้ง

นักศึกษา อาจารย์สาขาวิชาการตลาด คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่ และสถาบันนวัตกรรมสุขภาพและความงามแห่งเอเชีย ได้นำข้อมูลที่ได้จากการสังเกต และสัมภาษณ์ มาใช้ในการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องแกง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา จำนวน 2 รูปแบบบรรจุภัณฑ์ ดังภาพประกอบที่ 3



บรรจุภัณฑ์แบบกระปุก แบบที่ 1

รูป ทรงกลม
ขนาดบรรจุ 100-200 กรัม
ความกว้าง 6.2 ซม.
ความสูง 5.5 ซม.

บรรจุภัณฑ์แบบกระปุก แบบที่ 2

รูป ทรงกลม
ขนาดบรรจุ 100-150 กรัม
ความกว้าง 7.5 ซม.
ความสูง 4.0 ซม.

ภาพประกอบที่ 3 แสดงบรรจุภัณฑ์ใหม่ของผลิตภัณฑ์เครื่องแกงปักษ์ใต้ บ้านโคกม่วง

นำบรรจุภัณฑ์ที่ได้ 2 บรรจุภัณฑ์ นำเสนอต่อกลุ่มวิสาหกิจเครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง จำนวน 10 คน เพื่อคัดเลือกบรรจุภัณฑ์ให้เหลือเพียง 1 บรรจุภัณฑ์ และเห็นชอบตามบรรจุภัณฑ์แบบกระปุก แบบที่ 2 เนื่องจากสามารถยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ได้ มองเห็นสินค้าได้อย่างชัดเจน มีความทันสมัย เรียบง่าย สะดวกในการบริโภค รูปแบบ ขนาดที่เหมาะสม พกพาได้สะดวก มีความคงทนเมื่อบรรจุผลิตภัณฑ์เครื่องแกงบ้านโคกม่วง ลงในบรรจุภัณฑ์ที่มีปริมาณ 100-150 กรัม มีปริมาณที่เหมาะสมพอดี

1.2 การออกแบบป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์

จากการสัมภาษณ์ประธานกลุ่ม และสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้ บ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา จำนวน 10 คน จากการคัดเลือกตัวแทนแบบเจาะจง ที่มีความรู้ใน ออกแบบป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์ โดยการประชุมกลุ่มย่อย และมีมติคือ

- ด้านรูปแบบ: สวยงาม ให้รายละเอียดของข้อมูลสินค้าได้ครบถ้วน เช่น ราคา , วัตถุดิบ, วิธีเก็บรักษา
- ด้านรูปภาพและตัวอักษร: มีความคมชัด สร้างความน่าจดจำ
- ด้านตราสินค้า: มีความโดดเด่น แสดงชื่อตราสินค้าได้อย่างชัดเจน
- มีความเป็นเอกลักษณ์: เน้นสีที่สว่าง สดใส ให้ความรู้สึกสดชื่น มีชีวิตชีวา สามารถสื่อถึง ผลิตภัณฑ์ เครื่องแกง และวัตถุดิบภายในได้

จุดเด่น: เป็นผลิตภัณฑ์ที่เน้นสุขภาพ
 ด้านต้นทุน: ราคาต่อหน่วย ประมาณ 1-2 บาทต่อชิ้น ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับปริมาณที่ซื้อในแต่ละครั้ง

นำข้อมูลที่ได้จากการสังเกต และสัมภาษณ์ มาใช้ในการพัฒนาป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์เครื่องแกงกลุ่มวิชาชีพชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้ บ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา จำนวน 2 รูปแบบ (เครื่องแกงส้มสูตรมะขามอ่อน และเครื่องแกงเผ็ดสูตรเห็ดหลินจือดั่งภาพประกอบที่ 4



ป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์
เครื่องแกงส้มสูตรมะขามอ่อน

ป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์
เครื่องแกงเผ็ดสูตรเห็ดหลินจือ

ภาพประกอบที่ 4 แสดงป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์ของเครื่องแกงทั้ง 2 ประเภท

หลังจากนั้น นำเสนอผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อประเมินความเหมาะสมของป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์ของเครื่องแกงทั้ง 2 ประเภท สรุปข้อมูลดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมของป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์ของเครื่องแกง

ความเหมาะสมของป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์	เครื่องแกงส้มสูตรมะขามอ่อน			เครื่องแกงเผ็ดสูตรเห็ดหลินจือ		
	\bar{x}	S.D.	แปลผล	\bar{x}	S.D.	แปลผล
รูปแบบสวยงาม สร้างความน่าจดจำ	3.40	0.55	ปานกลาง	3.80	0.45	มาก
รูปภาพมีความคมชัด เน้นสีที่สว่าง สดใส และสามารถบ่งบอกถึงสินค้าได้	3.60	0.55	มาก	3.60	0.55	มาก
แสดงชื่อตราสินค้าได้อย่างชัดเจน	3.20	0.45	ปานกลาง	3.40	0.55	ปานกลาง
แสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์	3.20	0.45	ปานกลาง	3.40	0.55	ปานกลาง
บอกถึงจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ ให้รายละเอียดข้อมูลสินค้าได้ครบถ้วน	2.80	0.45	ปานกลาง	3.20	0.45	ปานกลาง
รวม	3.24	0.30	ปานกลาง	3.48	0.23	มาก

จากตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมของป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์ของเครื่องแกงทั้ง 2 ประเภท ผลจากการศึกษาพบว่า ผู้ทรงคุณวุฒิมีความพึงพอใจในความเหมาะสมของป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์ของเครื่องแกงเผ็ดสูตรเห็ดหลินจือ โดยมีความพึงพอใจในภาพรวมทุกด้าน อยู่ในระดับมาก ($\bar{x}=3.48$, S.D.= 0.30) มากกว่าความเหมาะสมของป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์ของเครื่องแกงส้มสูตรมะขามอ่อน โดยมีความพึงพอใจในภาพรวมทุกด้าน อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x}=3.24$, S.D.= 0.23) โดยมีข้อเสนอแนะดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ข้อเสนอแนะผู้ทรงคุณวุฒิเกี่ยวกับการออกแบบป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์

ข้อเสนอแนะ	
บรรจุภัณฑ์เครื่องแกงส้ม สูตรมะขามอ่อน	บรรจุภัณฑ์เครื่องแกงเผ็ด สูตรเห็ดหลินจือ
1. ไม่มีราคา	1. ไม่มีราคา
2. รูปภาพที่ใช้ประกอบไม่มีความโดดเด่น	2. รูปภาพที่ใช้ประกอบไม่มีความโดดเด่น
3. สีที่ใช้ บรรจุภัณฑ์แกงส้มควรใช้สีเหลือง หรือ ส้ม	3. สีที่ใช้ บรรจุภัณฑ์แกงเผ็ดควรใช้ สีแดง หรือ เขียว
4. ไม่มีที่อยู่ ไม่มีเบอร์โทร ที่จะติดต่อทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้	4. ไม่มีที่อยู่ ไม่มีเบอร์โทร ที่จะติดต่อทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้
5. ไม่มี วันผลิต วันหมดอายุ	5. ไม่มี วันผลิต วันหมดอายุ

การปรับปรุง แก้ไข บรรจุภัณฑ์และป้ายฉลาก ตามแบบข้อเสนอแนะผู้ทรงคุณวุฒิเกี่ยวกับการออกแบบป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์ ดังภาพประกอบที่ 5-6



ป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์
เครื่องแกงส้มสูตรมะขามอ่อน (ส่วนฝา)



ป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์
เครื่องแกงเผ็ดสูตรเห็ดหลินจือ (ส่วนฝา)

ภาพประกอบที่ 5 แสดงป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์ของเครื่องแกงทั้ง 2 ประเภท (ส่วนฝา)



ภาพประกอบที่ 6 แสดงป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์ของเครื่องแกงทั้ง 2 ประเภท (ส่วนข้างกระปุก)

หลังจากนั้น นำเสนอผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อประเมินความเหมาะสมของป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์ของเครื่องแกงทั้ง 2 ประเภท หลังปรับแก้ตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ สรุปข้อมูลดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมของป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์ของเครื่องแกงทั้ง 2 ประเภท หลังปรับแก้ตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ

ความเหมาะสมของป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์	เครื่องแกงต้มสูตรมะขามอ่อน			เครื่องแกงเผ็ดสูตรเห็ดหลินจือ		
	\bar{x}	S.D.	แปลผล	\bar{x}	S.D.	แปลผล
1. รูปแบบสวยงาม สร้างความน่าจดจำ	4.40	0.55	มาก	4.20	0.45	มาก
2. รูปภาพมีความคมชัด เน้นสีที่สว่างสดใส และสามารถบ่งบอกถึงสินค้าได้	4.60	0.55	มากที่สุด	4.40	0.55	มาก
3. แสดงชื่อตราสินค้าได้อย่างชัดเจน	4.40	0.89	มาก	4.20	0.84	มาก
4. แสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์	4.20	0.45	มาก	4.00	0.71	มาก
5. บอกถึงจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ ให้รายละเอียดข้อมูลสินค้าได้ครบถ้วน	4.00	0.71	มาก	4.60	0.55	มากที่สุด
รวม	4.32	0.23	มาก	4.28	0.23	มาก

จากตารางที่ 3 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมของป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์ของเครื่องแกงทั้ง 2 ประเภท หลังปรับแก้ตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ ผลจากการศึกษาพบว่า ผู้ทรงคุณวุฒิมีความพึงพอใจในความเหมาะสมของป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์ของเครื่องแกงต้มสูตรมะขามอ่อน โดยมีความพึงพอใจในภาพรวมทุกด้าน อยู่ในระดับมาก ($\bar{x}=4.32$, S.D.= 0.23) มากกว่าความเหมาะสมของป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์ของเครื่องแกงเผ็ดสูตรเห็ดหลินจือ โดยมีความพึงพอใจในภาพรวมทุกด้าน อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x}=4.28$, S.D.= 0.23) โดยมีข้อเสนอแนะ ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ข้อเสนอแนะผู้ทรงคุณวุฒิเกี่ยวกับการออกแบบป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์ หลังปรับแก้

ข้อเสนอแนะ	
บรรจุภัณฑ์เครื่องแกงส้ม สูตรมะขามอ่อน	บรรจุภัณฑ์เครื่องแกงเผ็ด สูตรเห็ดหลิน
1. สโลแกน ความอร่อยรูปแบบใหม่ ที่มาพร้อมกับการบำรุงสุขภาพ 2. จุดขาย คือ ไม่ต้องใส่มะนาวเพิ่ม 3. ตัวอักษร มีความโดดเด่น และข้อมูลครบถ้วน เช่น ราคา, วัตถุดิบ, วิธีเก็บรักษา 4. รูปภาพ มีความคมชัด และสามารถบ่งบอกถึงสินค้าได้ 5. สีที่ใช้คือ สีเหลือง เป็นสีที่สว่างที่สุด ให้ความรู้สึกสดชื่น มีชีวิตชีวา สื่อถึงผลิตภัณฑ์เครื่องแกงส้มและวัตถุดิบภายในได้ อีกทั้งสีเหลืองเข้ม เป็นสีที่เข้มคงทน ทำให้เกิดความรู้สึกว่าบรรจุภัณฑ์นั้นแข็งแรง	1. สโลแกน ความอร่อยรูปแบบใหม่ ที่มาพร้อมกับการบำรุงสุขภาพ 2. จุดขาย คือ สูตรเห็ดหลินจือ 3. ตัวอักษร มีความโดดเด่น และข้อมูลครบถ้วน เช่น ราคา, วัตถุดิบ, วิธีเก็บรักษา 4. รูปภาพ มีความคมชัด และสามารถบ่งบอกถึงสินค้าได้ 5. สีที่ใช้คือ สีแดง สื่อถึงความร้อนแรง สื่อถึงผลิตภัณฑ์เครื่องแกงเผ็ด และวัตถุดิบภายในได้ อีกทั้งสีแดงเข้มเป็นสีที่เข้ม คงทน ทำให้เกิดความรู้สึกว่าบรรจุภัณฑ์นั้นแข็งแรง

2. การคำนวณต้นทุนของบรรจุภัณฑ์และป้ายฉลากต่อ 1 หน่วย

หลังจากที่ได้มาซึ่งบรรจุภัณฑ์และป้ายฉลากของเครื่องแกงทั้ง 2 ประเภท ต่อไปได้มีการคำนวณต้นทุนของบรรจุภัณฑ์และป้ายฉลากต่อ 1 หน่วย (หน่วย: กระปุก) ดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ต้นทุนรวมของบรรจุภัณฑ์และป้ายฉลากของเครื่องแกง ต่อ 1 หน่วย (หน่วย: กระปุก)

วัสดุ/อุปกรณ์	ต้นทุน	หมายเหตุ
1. กระปุก	4 บาท/กระปุก	ต้นทุนในการผลิตแปรผันตามราคาวัสดุ/อุปกรณ์ ของท้องตลาด
2. สติกเกอร์ป้ายฉลาก	1.8 บาท/กระปุก	
3. พลาสติกปิดฝาบรรจุภัณฑ์	1 บาท/กระปุก	

ข้อมูลจากตารางที่ 5 เป็นการคำนวณต้นทุนรวมของบรรจุภัณฑ์และป้ายฉลากของเครื่องแกงต่อ 1 หน่วย (หน่วย: กระปุก) ซึ่งเป็นราคาที่ประธานกลุ่ม และตัวแทนสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงบ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา รับผิดชอบ

สรุปและอภิปรายผล

ผลการศึกษา เรื่อง การพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องแกง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักข์ ตำบลบ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา สรุปได้ว่า ผลการออกแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องแกง ของ



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา พบว่า 1) ขนาดของสินค้า เป็นรูปทรงกลม ขนาดบรรจุ 100-150 กรัม ความกว้าง 7.5 ซม. ความสูง 4.0 ซม. 2) ด้านการเก็บรักษา คือ สามารถยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ได้นาน 3) ด้านการตรวจสอบสินค้าภายในสามารถมองเห็นสินค้าได้อย่างชัดเจน 4) ด้านรูปแบบ เน้นความทันสมัย เรียบง่าย และสะดวกในการบริโภค 5) ด้านขนาด มีรูปแบบ ขนาดที่เหมาะสม และพกพาได้สะดวก และ 6) ด้านการใช้ประโยชน์ มีความคงทน และผลการออกแบบป้ายฉลากบรรจุภัณฑ์เครื่องแกง ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา พบว่า 1) ด้านรูปแบบ มีความสวยงาม ให้รายละเอียดของข้อมูลสินค้าได้ครบถ้วน เช่น ราคา, วัตถุดิบ, วิธีเก็บรักษา 2) ด้านรูปภาพและตัวอักษร มีความคมชัด สร้างความน่าจดจำ 3) ด้านตราสินค้า มีความโดดเด่น แสดงชื่อตราสินค้าได้อย่างชัดเจน 4) ด้านความเป็นเอกลักษณ์ เน้นสีที่สว่าง สดใส ให้ความรู้สึกสดชื่น มีชีวิตชีวา สามารถสื่อถึง ผลิตภัณฑ์ เครื่องแกง และวัตถุดิบภายในได้ 5) ด้านจุดเด่นเป็นผลิตภัณฑ์ที่เน้นสุขภาพ ทั้งนี้ การผลิตเครื่องแกง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา ได้ผลิตเครื่องแกง 2 ชนิดคือ เครื่องแกงเผ็ดสูตรเห็ดหลินจือ และเครื่องแกงส้มสูตรมะขามอ่อน ซึ่งทั้ง 2 สูตร มีจุดเด่นคือ เป็นผลิตภัณฑ์ที่เน้นสุขภาพ และวัตถุดิบทั้งพริก ตะไคร้ ขมิ้น พริกไทย เห็ดหลินจือ และ มะขามอ่อน เป็นต้น ล้วนเป็นสินค้าที่มีอยู่ในชุมชนบ้านโคกม่วง ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ชลธิศ ดาราวงษ์ (2560) คือ วัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิตเพื่อผลิตสินค้า ผู้ผลิตจะต้องคำนึงถึงต้นทุนในการผลิตและความสามารถของสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อจัดหาวัตถุดิบ ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค และสอดคล้องกับ Kotler (2000) คือ เมื่อผู้บริโภคเกิดการรับรู้ต่อสิ่งที่ผู้ผลิตต้องการทำให้ผู้บริโภคเกิดความสมหวังเมื่อเทียบกับความคาดหวัง จะเกิดเป็นความพึงพอใจ

สำหรับผลการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และป้ายฉลากเครื่องแกง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา ได้สอดคล้องกับ วิวัฒน์ จันทร์กึ่งทอง และคณะ (2561) พบว่า องค์ประกอบของบรรจุภัณฑ์หลัก ๆ จะประกอบด้วย รูปทรง สี ตัวอักษร วัสดุบรรจุภัณฑ์ และกราฟิก และสอดคล้องกับการศึกษาของสมพงษ์ เฟื่องอารมย์ (2550) พบว่า บรรจุภัณฑ์ที่ดีสามารถปกป้องตัวสินค้า รักษาคุณภาพ จัดรูปร่างสินค้าให้มีความเหมาะสม สะดวกในการเก็บรักษาหรือเคลื่อนย้ายสินค้า บ่งชี้หรือแจ้งข้อมูลรายละเอียดต่าง ๆ ของสินค้าเกี่ยวกับชนิด คุณภาพและแหล่งที่มาหรือ จุดหมายปลายทาง และสอดคล้องกับการศึกษาของ มณีรัตน์ รัตนพันธ์ (2556) พบว่า ตราสินค้า และฉลากสินค้าที่ดีจะต้องแสดงรายละเอียด วันที่ผลิต วันหมดอายุ ราคา ส่วนผสมผลิตภัณฑ์ แหล่งผลิต โดยมีความสวยงามทันสมัย และแสดงเอกลักษณ์เฉพาะ และสอดคล้องกับ ปทุมวรรณ ทองตราชู (2557) พบว่า การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และตราสินค้าของผลิตภัณฑ์การประดิษฐ์ดอกไม้ยางพาราหูแร่ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ได้แก่ การมีบรรจุภัณฑ์ ตราสินค้า และป้ายฉลากที่สวยงาม เหมาะสมกับสินค้า และมีความโดดเด่น เพื่อสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าได้มากยิ่งขึ้น และสอดคล้องกับ ณัฐนันท์ วิริยะวิทย์ (2559) พบว่า การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฉลาก และสื่อประชาสัมพันธ์เป็นตัวกำหนดความสนใจของผู้บริโภค สินค้าจะขายดีหรือไม่ขึ้น



อยู่กับผลิตภัณฑ์ ต้องมีคุณภาพ มีมาตรฐาน และความสวยงาม และสอดคล้องกับ ฐิตาวรรณ สุประพาส และคณะ (2561) นั่นคือ บรรจุกฎภัณฑ์เป็นสิ่งแรกที่ผู้บริโภคหยิบมาพิจารณา โดยให้ความสำคัญในเรื่องของรูปแบบบรรจุกฎภัณฑ์ที่มีความทันสมัย สวยงาม มีคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้า และสอดคล้องกับกัญญ์ณัฐ สุวรรณอ่อน และคณะ (2562) พบว่า ผลิตภัณฑ์ที่ผู้ผลิตได้ทำการเสนอขายต่อผู้บริโภคจะต้องตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ ดังนั้น หากรูปทรงบรรจุกฎภัณฑ์มีความเหมาะสม โดดเด่น สามารถดึงดูดใจผู้ซื้อที่เป็นผู้บริโภค รวมถึงการใช้วัสดุที่แข็งแรง จะไม่เกิดปัญหาในการจัดเก็บและการขนส่ง และท้ายสุด จะสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และได้รับการตอบรับในเชิงพาณิชย์มากยิ่งขึ้น

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะสำหรับวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา ผลการวิจัยพบว่าบรรจุกฎภัณฑ์รูปแบบใหม่มีขนาดของสินค้าตรงตามความต้องการของผู้บริโภค สามารถยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ได้นาน มองเห็นสินค้าได้อย่างชัดเจน ความทันสมัย เรียบง่าย สะดวกในการบริโภค มีรูปแบบเหมาะสม พกพาสะดวก และการแสดงรายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับวันหมดอายุ ราคา เครื่องหมายรับรองคุณภาพจากองค์กรต่าง ๆ เพื่อสร้างความมั่นใจในมาตรฐานคุณภาพสินค้า และสื่อถึงเอกลักษณ์ของสินค้า เหมาะกับการซื้อเป็นของฝาก และสามารถเผยแพร่แนะนำ สถานที่ท่องเที่ยวของจังหวัดสงขลา ได้เป็นอย่างดี เสมือนเป็นการเชื่อมโยงตราสินค้าของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรกับการท่องเที่ยวจังหวัดสงขลาไปพร้อม ๆ กัน

2. ควรมีการฝึกอบรมผู้ประกอบการในความรู้ เรื่องการตลาดออนไลน์ การผลิตสื่อเพื่อประชาสัมพันธ์ เพื่อให้ผู้ประกอบการของวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง สามารถพัฒนาช่องทางการสื่อสารให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของพฤติกรรมผู้บริโภคต่อไป และท้ายสุดสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงปักษ์ใต้บ้านโคกม่วง มีรายได้ที่เพิ่มมากขึ้น เกิดความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชน พึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

เอกสารอ้างอิง

กรมการปกครอง. (2560). จำนวนประชากรจังหวัดสงขลา. สืบค้นจาก <http://songkhla.nso.go.th>

[/images/attachments/category/report_province/report_province60/chapter1_60.pdf](http://images/attachments/category/report_province/report_province60/chapter1_60.pdf)

กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2560). สรุปรายได้ และค่าใช้จ่ายการท่องเที่ยวจากนักท่องเที่ยวชาว

ต่างชาติที่เดินทางเข้าประเทศไทย. สืบค้นจาก [https:// www.mots.go.th/more_news.php?cid=411](https://www.mots.go.th/more_news.php?cid=411)



- กันย์ณิภักฐ์ สุวรรณอ่อน และคณะ. (2562). การพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ข้าวตังไก่หยองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านศาลาพระนาย อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง. รายงานสืบเนื่องการประชุมมหาดใหญ่วิชาการระดับชาติ และนานาชาติ ครั้งที่ 10. วันที่ 12 กรกฎาคม 2562. 1415-1428.
- ชลธิศ ดาราวงษ์. (2560). การจัดการผลิตภัณฑ์และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ฐิตาวรรณ สุประพาส และคณะ. (2561). การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ข้าวสาลีเหล็กอินทรีย์ กรณีศึกษาภายใต้ยี่ห้อใหม่ หอมกรุ่นออร์แกนิกไรซ์. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า. 36(1) : มกราคม – เมษายน 2561, 30-39.
- ณัฐนันท์ วิริยะวิทย์. (2559). การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และสื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางสมุนไพร กรณีศึกษา : วิสาหกิจชุมชนปาริชาติ เขตมีนบุรี กรุงเทพมหานคร. วารสารสมาคมนักวิจัย. 21(1), 143-153.
- พรรณี สวนเพลง และคณะ. (2559). การท่องเที่ยวเชิงอาหาร. รายงานภาวะเศรษฐกิจท่องเที่ยว, 4(2): 38-45.
- มณีรัตน์ รัตนพันธ์. (2556). การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมลากรอบ กลุ่มสตรีบ้านชะแม. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย. 34(4), 50-59.
- มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. (2558). คู่มือแนวทางการยกระดับคุณภาพคุณภาพสินค้า OTOP ในพื้นที่ภาคใต้สู่การรับรองมาตรฐาน. พังงา : ไอบีรีนเอ้าท์.
- ปทุมวรรณ ทองตราชู. (2557). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แบบชุมชนมีส่วนร่วม โดยประยุกต์ใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง สำหรับผลิตภัณฑ์ดอกไม้ใบยางพารา. วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย. 34, 1-19.
- พล เหลืองรังษี. (2561). การวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : สหมิตรพัฒนาการพิมพ์ (1992).
- วิวัฒน์ จันทรกึ่งทอง และคณะ. (2561). การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และป้ายฉลากเครื่องแกงตำมือ บ้านทุ่งชุมพลพัฒนา ตำบลลานข่อย อำเภอป่าพะยอม จังหวัดพัทลุง. รายงานสืบเนื่องการประชุมมหาดใหญ่วิชาการระดับชาติ และนานาชาติ ครั้งที่ 9. วันที่ 20 กรกฎาคม 2561. 1491-1505.
- สมพงษ์ เพื่องอารมณ์. (2550). บรรจุภัณฑ์กับการส่งออก (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : จามจุรีโปรดักท์.
- Kotler, P. (2000). Marketing management. 10th ed., NJ: Prentice Hall.
- Schiffman, L., & Kanuk, L. (2010). Consumer Behavior. 10th ed., NJ: Prentice Hall.
- Thebangkokinsight. (2562). ซีเอ็นเอ็นยกอาหารไทย ติดอันดับวัฒนธรรมอาหารที่ดีที่สุด. สืบค้นจาก <https://www.thebangkokinsight.com/169993/>
- World Tourism Organization. (2012). Global report on food tourism: AM report. volume four. Madrid, Spain: Author.



มหาวิทยาลัยหาดใหญ่
HATYAI UNIVERSITY

- Wongburan Hathaikan & Nonthapot Sakkarin. (2016). Impact of A Mediator on Quality of WalkingStreet Activity Managementand Tourist Impressionin NongKhai Municipality of Nong Khai Province. *Journal of Thai Hospitality & Tourism*, 11(2), 3-12.
- Yamane, Taro. (1973). *Statistics: An Introductory Analysis*. 3rd ed., Tokyo. Harper International Edition.