

## Crispy Roll Kanom La (La Krob Hoy Rark): Guidelines for promoting Crispy Roll Kanom La of Group of Ban Si Somboon (Hoy Rark), Village No. 2, Hu Tung Subdistrict, Pak Phanang District, Nakhon Si Thammarat Province

Thanawit Hwankarem<sup>1</sup> Pharanyu Rattanasuwan<sup>1</sup> Daycho Khaenamkhaew<sup>1\*</sup>  
Chettha Muhamad<sup>1</sup> and Udomsak Dechocha<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Major of Community Development, Faculty of Humanities and Social Sciences, Nakhon Si Thammarat Rajabhat University, Thailand

\* Corresponding author. E-mail: [Daycho\\_kha@nstru.ac.th](mailto:Daycho_kha@nstru.ac.th)

### ABSTRACT

This qualitative research article aims (1) to investigate the techniques of making Crispy Roll Kanom La, (2) to analyze the challenges faced in its production, and (3) to propose strategies for promoting Crispy Roll Kanom La. The data collection methods employed in this study encompass interviews and participatory observations involving three groups: producers, consumers/distributors, and government officials engaged in promotion, totaling 16 participants. The content analysis revealed that the primary ingredients for Crispy Roll Kanom La include taro flour, glutinous rice flour, and sugar. Crucial equipment comprises a flour beating machine, a wooden pancake press, a frying pan, and a perforated tin for frying. The blending of ingredients follows individual household recipes. The pancakes are fried until they attain a golden yellow hue, then rolled and packaged for further distribution. Challenges encountered in making Crispy Roll Kanom La include the escalating cost of raw materials, excessive use of flour, reduced consumer demand due to the impact of the COVID-19 pandemic, outdated product labels and logos, as well as difficulties in preserving the tradition of making these pancakes. Strategies for promoting Crispy Roll Kanom La include organizing product displays and booths at various events, boosting sales through diverse promotions, and marketing products through online platforms. Moreover, all Crispy Roll Kanom La makers are encouraged to seek community product certification standards.

**Keywords:** Khanom La, Promotion Guidelines, Community Product

## ลากรอบหอยรอก : แนวทางส่งเสริมผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบของกลุ่มอาชีพขนมลา บ้านศรีสมบุญ (หอยรอก) หมู่ที่ 2 ตำบลหูล่อง อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ธนาวิทย์ หวันกะเหรัมย์<sup>1</sup> ภรณ์ยุ รัตนสุวรรณ<sup>1</sup> เดโช แชนน้ำแก้ว<sup>1\*</sup> เชษฐา มุทะหมัด<sup>1</sup> และ อุดมศักดิ์ เดโชชัย<sup>1</sup>

<sup>1</sup> สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ประเทศไทย

\* Corresponding author. E-mail: [Daycho\\_kha@nstru.ac.th](mailto:Daycho_kha@nstru.ac.th)

### บทคัดย่อ

บทความวิจัยเชิงคุณภาพนี้มีวัตถุประสงค์ (1) เพื่อศึกษาองค์ความรู้การทำขนมลากรอบ (2) เพื่อวิเคราะห์สภาพปัญหาการทำขนมลากรอบ และ (3) เพื่อเสนอแนวทางส่งเสริมผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบ เครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบสัมภาษณ์ และการสังเกตแบบมีส่วนร่วม คือ กลุ่มผู้ผลิต กลุ่มผู้บริโภค/ตัวแทนจำหน่าย และกลุ่มเจ้าหน้าที่ภาครัฐที่ส่งเสริม รวมทั้งหมด 16 คน และการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหาด้วยการพรรณนา ผลการศึกษาพบว่า องค์ความรู้การทำขนมลากรอบ วัตถุประสงค์หลักของขนมลา คือ แป้งมัน แป้งข้าวเจ้า และน้ำตาล อุปกรณ์ที่สำคัญ ได้แก่ เครื่องตีแป้ง ไม้พิบลา กระทะ และกระป๋องเจาะรู การผสมวัตถุดิบจะทำตามสูตรของแต่ละครัวเรือน การทอดขนมลาคือทอดจนขนมลาสุก ออกสีเหลืองนวล แล้วนำไปผึ่งแห้ง พร้อมทั้งจะบรรจุภัณฑ์ต่อไป สภาพปัญหาการทำขนมลากรอบ ได้แก่ ส่วนใหญ่จะเกี่ยวกับราคาวัตถุดิบที่สูงขึ้น การผสมแป้งในอัตราที่มากเกินไป การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ที่ทำให้ผู้บริโภคลดลง ราคาสินค้าและโลโก้ที่มีความล่าสมัย รวมทั้งปัญหาในการสืบทอดการทำขนมลากรอบ และแนวทางส่งเสริมผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบ ได้แก่ ควรมีการจัดแสดงสินค้า ออกบูธในงานต่างๆ กระตุ้นสินค้าโดยการจัดโปรโมชั่นต่างๆ รวมถึงการส่งเสริมด้านการนำเสนอสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ส่งเสริมให้ทุกกลุ่มที่ทำขนมลาขึ้นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

**คำสำคัญ:** ขนมลา, แนวทางส่งเสริม, ผลิตภัณฑ์ชุมชน

© 2023 JSDP: Journal of Spatial Development and Policy

### บทนำ

ประเพณีสารทเดือนสิบ เป็นเทศกาลทำบุญในวันแรม 1 ค่ำ ถึง วันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 ของทุกปี เป็นงานบุญประเพณีของคนภาคใต้ในประเทศไทย โดยเฉพาะชาวนครศรีธรรมราช ที่ได้รับอิทธิพลมาจากทางศาสนาพราหมณ์ในด้านความเชื่อว่า บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว อาจจะตกไปอยู่ในภพภูมิที่ดี หรืออาจจะตกไปอยู่ในภพภูมิที่ไม่ดี ต้องขอใช้บาปกรรม ประเพณีสารทเดือนสิบจึงเปรียบเสมือนวันขนส่งบุญกุศลให้แก่บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว โดยมีพิธีกรรม 3 ขั้นตอน คือ การจัดหมรับ และยกหมรับ การฉลองหมรับและการบังสุกุล และการตั้งเปรตและการชิงเปรต (เกษร ผลจันทร์, 2560) ทั้งนี้การเตรียมอาหาร หรือการจัดหมรับเพื่อสิ่งของเครื่องใช้ บรรจุใส่กระบุง กระจาด ถาด หรือกะละมังมาเป็นภาชนะ ตกแต่งอย่างสวยงามด้วยดอกไม้ เพื่อนำไปถวายพระสงฆ์ ในช่วงประเพณีสารทเดือนสิบ เพื่อเป็นการอุทิศส่วนกุศลให้แก่บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว การจัดหมรับนั้น ไม่มีรูปแบบที่แน่นอน แต่นิยมจัดเป็น 4 ชั้น ได้แก่ ชั้นล่างสุดจะบรรจุสิ่งของประเภทอาหารแห้ง ลงไว้ที่ก้นภาชนะ ได้แก่ ข้าวสาร เครื่องปรุงอาหารที่จำเป็น อาหารแห้ง เป็นต้น ชั้นที่สองจะบรรจุพืชผักผลไม้ที่เก็บไว้ได้นาน ใส่ขึ้นมาจากชั้นแรก ได้แก่ มะพร้าว ข้าวโพด อ้อย สะตอ เป็นต้น ชั้นที่สามจะบรรจุใส่สิ่งของเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน ได้แก่ น้ำมันพืช หม้อ ยาสามัญประจำบ้าน เป็นต้น และชั้นบนสุดจะบรรจุด้วยขนมซึ่งถือว่าเป็นสัญลักษณ์ของสารทเดือนสิบ เป็นสิ่งสำคัญของการจัดหมรับ ได้แก่ ขนมพอง ขนมลา ขนมกง (ขนมไข่ปลา) ขนมบ้า และขนมดีซำ (ประสิทธิ์ รัตนมณี, 2551)

โดยเฉพาะอย่างยิ่ง “ขนมลา” เป็นขนมสำคัญหนึ่งในห้าชนิดที่ใช้สำหรับการจัดหมรับ เพื่อนำไปถวายพระสงฆ์ในงานประเพณีบุญสารทเดือนสิบ เพื่อเป็นการอุทิศส่วนกุศลให้แก่บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว เพราะเชื่อว่า ขนมลาเป็นสัญลักษณ์แทนอาหาร และแพร่พรณเครื่องนุ่งห่ม เนื่องจากขนมลามีลักษณะเป็นเส้นสีทองบางๆ สายทับกันไปมาจนเหนียว

แน่น คล้ายๆ ผ้าแพรผืนหนา (สุดาวรรณ มีบัว, 2551) ประกอบกับในจังหวัดนครศรีธรรมราชมีกลุ่มอาชีพชนมลาบ้านศรีสมบุญ (หอยรอก) หมู่ที่ 2 ตำบลหูล่อง อำเภอบางแพ จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นแหล่งที่ทำขนมลาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ซึ่งถือเป็นแหล่งที่มีชื่อเสียง รสชาติดีและอร่อยที่สุด ขนมลาของกลุ่มอาชีพชนมลาบ้านศรีสมบุญ (หอยรอก) มีอยู่ 2 ชนิด คือ ลาเซ็ด และลาลอยมัน ปัจจุบันได้มีการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมลาให้มีรูปแบบที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น เช่น ลาม้วน ลากรอบ ลางู เป็นต้น ขนมลากรอบจึงเป็นอีกรูปแบบหนึ่งที่ได้รับคามนิยมมาก เนื่องจากมีลักษณะเป็นชิ้นสามารถรับประทานได้พอดีคำ (มณีรัตน์ รัตนพันธ์, 2556) แม้ในปัจจุบันนั้นได้มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมลาเป็นจำนวนมากและมีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้นทุกวัน แต่ก็สามารถจำหน่ายได้ในเฉพาะช่วงสารทเดือนสิบเท่านั้น ดังนั้น ผู้วิจัยจึงนำเสนอประเด็นเกี่ยวกับจุดเด่นหรือสิ่งที่ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบเพื่อความความต้องการหรือคามนิยมของตลาดทางภาคใต้หรือตลาดอื่นๆ เพื่อเสนอภาพสะท้อนปัญหาของการผลิตขนมลากรอบ เนื่องจากการรับรู้ขนมหรือผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบยังมีกลุ่มผู้บริโภคจำกัดเฉพาะภาคใต้ ในขณะที่กลุ่มตลาดภาคกลาง ภาคอีสานหรือภาคเหนือ มีความต้องการสินค้าประเภทนี้ จึงจำเป็นต้องอย่างยิ่งในการส่งเสริมขนมลากรอบ ดังนั้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะทำการศึกษาเรื่อง ลากรอบหอยรอก : แนวทางส่งเสริมผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบของกลุ่มอาชีพชนมลาบ้านศรีสมบุญ (หอยรอก) หมู่ที่ 2 ตำบลหูล่อง อำเภอบางแพ จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ขนมลาของกลุ่มอาชีพชนมลาบ้านศรีสมบุญ (หอยรอก) ให้มีเอกลักษณ์โดดเด่น ดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค มีความแตกต่างจากคู่แข่ง และเกิดการจดจำของผู้บริโภค สามารถต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น นำไปผลิตได้จริงในปัจจุบัน ก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเป็นการส่งเสริมรายได้ให้กับกลุ่มอาชีพชนมลาบ้านศรีสมบุญ (หอยรอก)

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาองค์ความรู้การทำขนมลากรอบของกลุ่มอาชีพชนมลาบ้านศรีสมบุญ (หอยรอก)
2. เพื่อวิเคราะห์สภาพปัญหาการทำขนมลากรอบของกลุ่มอาชีพชนมลาบ้านศรีสมบุญ (หอยรอก)
3. เพื่อเสนอแนวทางส่งเสริมผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบของกลุ่มอาชีพชนมลาบ้านศรีสมบุญ (หอยรอก)

### ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมีวิธีการดำเนินการวิจัย ดังนี้

#### 1. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ คือ 1) กลุ่มผู้ผลิต จำนวน 10 คน ได้แก่ สมาชิกกลุ่มอาชีพชนมลาบ้านศรีสมบุญ (หอยรอก) โดยการเลือกเจาะจงสมาชิกกลุ่มอาชีพชนมลาบ้านศรีสมบุญ (หอยรอก) ที่มีภูมิปัญญาในการทำขนมลากรอบและทำต่อเนื่องมาไม่ต่ำกว่า 10 ปี และยินดีให้ข้อมูล 2) กลุ่มผู้บริโภค/ตัวแทนจำหน่าย จำนวน 2 คน ได้แก่ บุคคลที่มาซื้อผลิตภัณฑ์ขนมลาโดยการเลือกเจาะจงบุคคลที่ซื้อขนมลาเป็นประจำ และซื้อเป็นจำนวนมากเพื่อจำหน่ายทั่วภาคใต้และภาคอื่นๆ อย่างต่อเนื่องไม่ต่ำกว่า 3 ปี และยินดีให้ข้อมูล และ 3) กลุ่มเจ้าหน้าที่ภาครัฐที่ส่งเสริม จำนวน 4 คน ได้แก่ ผู้ใหญ่บ้าน รองนายกองค์การบริหารส่วนตำบล เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน และนักวิชาการสาธารณสุข เป็นกลุ่มภาครัฐที่คอยให้การสนับสนุนและส่งเสริมการทำขนมลากรอบเป็นประจำและต่อเนื่อง

#### 2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (Structure interview Guideline) และการสังเกตแบบมีส่วนร่วม เพื่อใช้สัมภาษณ์ข้อมูลเกี่ยวกับการศึกษาเรื่อง ลากรอบหอยรอก: แนวทางส่งเสริมผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบของกลุ่มอาชีพชนมลาบ้านศรีสมบุญ (หอยรอก) โดยอาศัยกรอบแนวคิดในการวิจัย และผลการสังเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานเป็นแนวทางตามประเด็นการศึกษา และนำแบบเครื่องมือสร้างขึ้นได้ผ่านการพิจารณาของผู้ทรงคุณวุฒิก่อนนำไปใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

### 3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.1 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) เป็นข้อมูลที่ได้รับจากสารหนังสือ บทความ สื่อสารสนเทศ ตลอดจนจนถึงเอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องโดยการศึกษาเอกสาร

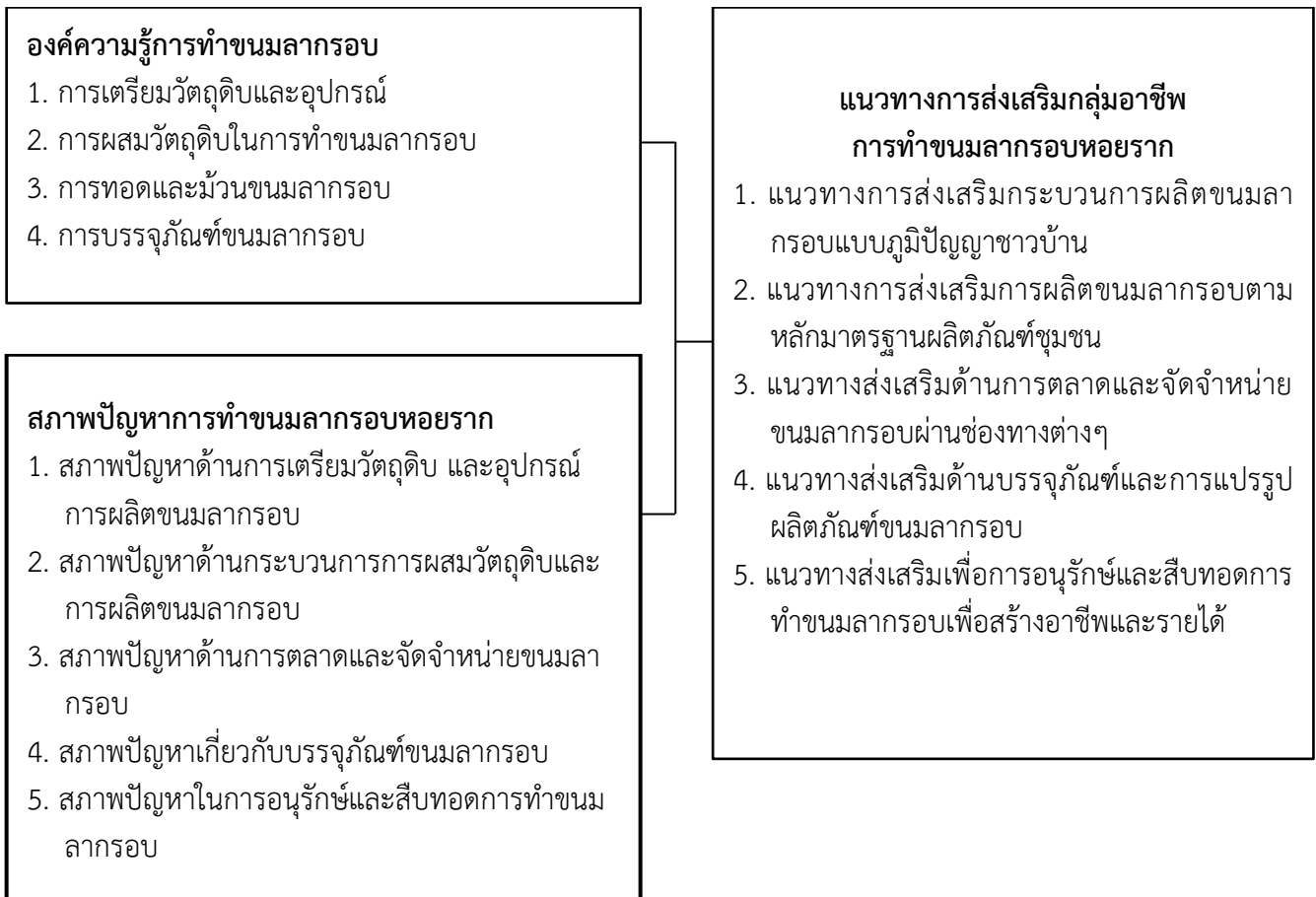
3.2 ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ข้อมูลที่ได้จาก การสัมภาษณ์และจดบันทึกเก็บรวบรวมจากแหล่งข้อมูลโดยตรง ทั้งนี้เมื่อสร้างแบบสัมภาษณ์เพื่อใช้เก็บข้อมูลและดำเนินการเก็บข้อมูล โดยผู้วิจัยทำหนังสือขอความร่วมมือไปยังผู้ให้ข้อมูล เพื่อทำการสัมภาษณ์ โดยกำหนดเวลาและสถานที่ ผู้วิจัยได้ใช้วิธีการเข้าถึงข้อมูลด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) รวบรวมข้อมูลจากการจดบันทึกและขออนุญาตใช้เครื่องบันทึกเสียงขณะสัมภาษณ์และตรวจสอบความครบถ้วนสมบูรณ์ของข้อมูล

### 4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยจะใช้ข้อมูลทั้งเอกสารและการสัมภาษณ์ มาเรียบเรียงแล้ววิเคราะห์โดยการวิเคราะห์เนื้อหาและนำเสนอแบบพรรณนาความ

### กรอบแนวคิดในการวิจัย

การศึกษาเรื่อง ลากรอบหอยรอก : แนวทางส่งเสริมผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบ กรณีศึกษา กลุ่มอาชีพขนมลาบ้านศรีสมบูรณ์ (หอยรอก) หมู่ที่ 2 ตำบลหูล่อง อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช มีกรอบแนวคิดการวิจัย ดังนี้



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

**ผลการวิจัย**

ผลการศึกษาวิจัย พบว่า

กลุ่มอาชีพขนมลาบ้านศรีสมบูรณ์ (หอยรอก) ตั้งอยู่ในหมู่ที่ 2 ตำบลหูล่อง อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช กลุ่มอาชีพขนมลาบ้านศรีสมบูรณ์ (หอยรอก) เป็นแหล่งผลิตขนมลาแห่งสำคัญในจังหวัดนครศรีธรรมราชหรือในภาคใต้ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เป็นแหล่งผลิตขนมลาที่มีชื่อเสียง เนื่องจากขนมลา โดยเฉพาะขนมลารอบที่มีรสชาติดีและอร่อย ปัจจุบันได้มีการพัฒนาและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมลารอบให้มีรูปแบบที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น ขนมลารอบได้รับความนิยมมากเพราะมีลักษณะเป็นชิ้นที่สามารถรับประทานได้พอดีคำ

**1. องค์ความรู้การทำขนมลารอบของกลุ่มอาชีพขนมลาบ้านศรีสมบูรณ์ (หอยรอก)**

1.1 ด้านการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำขนมลารอบ วัตถุดิบหลักๆ ในการทำขนมลารอบจะประกอบด้วย แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาล น้ำมัน และไข่ ส่วนอุปกรณ์ในการทำขนมลารอบจะประกอบไปด้วย เครื่องตี แป้ง ไม้พับลา กระจงที่มีการเจาะรูขนาดเล็กๆ ตะหลิว กะละมัง กระทะ กาบมะพร้าว ถุงไว้ใส่ขนมลา และถ่วงใส่ขนมลา ซึ่งวัตถุดิบจะต้องคำนึงถึงคุณภาพและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมลารอบนั้นจะต้องมีความสะอาด

1.2 ด้านการผสมวัตถุดิบในการทำขนมลารอบ จะต้องนำข้าวเจ้า กับข้าวมันมาผสมกันแล้วล้างให้สะอาด ก่อนที่จะแช่ในน้ำทิ้งไว้ประมาณ 3-4 ชั่วโมง เมื่อครบแล้วจึงรินน้ำออก พักข้าวไว้ในที่ร่มต่ออีก 3 วัน โดยทุกๆ วัน จะต้องนำข้าวมาล้าง เมื่อครบ 3 วันแล้ว นำข้าวที่ได้ใส่เครื่องโม่ แล้วค่อยๆ เติมน้ำลงไป ขั้นตอนถัดมานำมารองด้วยผ้าขาวบาง เมื่อแป้งตกตะกอนก็นำแป้งไปบีบน้ำออก แล้วนำมาขนาดกับน้ำเชื่อมให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน (ภาพที่ 2-6)

1.3 ด้านการทอดและม้วนขนมลารอบ จะต้องนำไม้ชุบไข่แดงต้มสุกผสมน้ำมันเช็ดกระทะ แล้วนำแป้งที่ได้มาเทใส่กระจงที่เจาะรูเล็กๆ ไว้ จากนั้นก็เอามาสายบนกระทะที่ตั้งไฟระดับปานกลาง การสายนั้นจะต้องสายให้สม่ำเสมอ คนทอดจึงจำเป็นที่จะต้องมีการพลิกในทอด เมื่อสังเกตว่าเส้นขนมลาคือออกสีเหลืองนวลแล้ว ให้ใช้ไม้แซะเอาขึ้นจากกระทะ แล้วนำไปม้วนตามที่ต้องการ (ภาพที่ 7-11)

1.4 ด้านการบรรจุภัณฑ์ขนมลารอบ มีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีหลายแบบ เช่น การใส่กระจุก การใส่ขวดโหล การใส่กล่องกระดาษ การใส่ถุงซิปล็อค การใส่ถุงซีล และการใช้ถุงธรรมดา ซึ่งการบรรจุภัณฑ์จะต้องคำนึงถึงความสะดวกในการบรรจุ จะต้องไม่มีความสกปรก ต้องใช้ ความระมัดระวังในการบรรจุ เพราะหากขนมลาที่บรรจุนั้นมีการแตกหัก จะทำให้เกิดความเสียหาย ต่อรูปลักษณ์ภายนอกของขนมลา (ภาพที่ 12-13)



ภาพที่ 2 การนำข้าวเจ้ากับข้าวมันมาผสมกัน



ภาพที่ 3 การแช่ในน้ำทิ้งไว้ประมาณ 3-4 ชั่วโมง



ภาพที่ 4 การรินน้ำออก





ภาพที่ 5 การผสมวัตถุดิบต่างๆ



ภาพที่ 6 การนำข้าวที่ได้ใส่เครื่องโม่แป้ง



ภาพที่ 7 การนำไม้ซูปไข่แดงต้มสุกผสมน้ำมันซีดกระทะ



ภาพที่ 8 การนำแป้งมาเทใส่กระทะปิ้งที่เจาะรูไว้



ภาพที่ 9 การสายบนกระทะที่ตั้งไฟระดับปานกลาง



ภาพที่ 10 การใช้ไม้แซะเอาขึ้นจากกระทะ



ภาพที่ 11 ขนมลากรอบก่อนแปรรูป



ภาพที่ 12 ขนมลากรอบ



ภาพที่ 13 การบรรจุภัณฑ์ขนมลากรอบ

## 2. สภาพปัญหาการทำขนมลากรอบของกลุ่มอาชีพขนมลาบ้านศรีสมบุญ (หอยรอก)

2.1 ด้านสภาพปัญหาด้านการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์การผลิตขนมลากรอบ ได้แก่ ราคาวัตถุดิบ เช่น ราคาของแป้ง และราคาของน้ำตาล ที่มีราคาไม่สม่ำเสมอในแต่ละรอบ ในส่วนของสภาพปัญหาด้านอุปกรณ์การผลิตของขนมลากรอบ มีพบเจอไม่มาก ส่วนมากจะเป็นในส่วนของเครื่องโม่แป้งที่ใช้งานมานาน อาจมีปัญหาทำให้ต้องซ่อมบ่อยและปัญหาแป้งที่ติดหนึบกับกะละมัง ทำให้ต้องใช้เวลานานในการชำระล้างอุปกรณ์เหล่านี้

2.2 ด้านสภาพปัญหาด้านกระบวนการการผสมวัตถุดิบและการผลิตขนมลากรอบ ส่วนใหญ่จะพบปัญหาเกี่ยวกับการผสมวัตถุดิบเข้าด้วยกัน เมื่อต้องผสมวัตถุดิบในปริมาณที่สูงกว่าปกติ เช่น ถ้าผสมแป้งมันมากเกินไปจะทำให้แป้งแข็ง การผสมน้ำตาลเข้ากับแป้งจะต้องผสมในปริมาณที่พอเหมาะ เพราะจะส่งผลกระทบต่อรสชาติของขนมลากรอบ ถัดมาจะพบปัญหาเกี่ยวกับการแซะแป้งที่นานเกินไป ทำให้เนื้อแป้งไม่เหมาะต่อการนำมาผสมกับวัตถุดิบอื่น

2.3 ด้านสภาพปัญหาด้านการตลาดและจัดจำหน่ายขนมลากรอบ ส่วนใหญ่เป็นปัญหาการถูกกดราคาจากพ่อค้าคนกลาง ปัญหาเศรษฐกิจที่ตกต่ำ ปัญหาการแพร่ระบาดของโควิด-19 ปัญหาด้านการขยายตลาดสู่ช่องทางออนไลน์ต่างๆ และปัญหาด้านราคาต้นทุนของวัตถุดิบ ในการทำขนมลาที่มีราคาสูงขึ้นเรื่อยๆ

2.4 ด้านสภาพปัญหาเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ขนมลากรอบ จะเกี่ยวข้องกับปัญหาด้านการบรรจุถุง เป็นส่วนใหญ่ รองลงมาจะเป็นปัญหาด้านสุขอนามัยในการบรรจุภัณฑ์ การห่อขนมลาตามความเหมาะสมของลักษณะสินค้า ความประณีตในการนำขนมลากรอบใส่บรรจุภัณฑ์ และปัญหาด้านฉลากสินค้าของขนมลากรอบ

2.5 ด้านสภาพปัญหาในการอนุรักษ์และสืบทอดการทำขนมลากรอบ จะเกี่ยวข้องกับการสืบทอดรุ่นต่อรุ่น แนะนำการทำผ่านการสาธิต การบอกกล่าว ซึ่งในปัจจุบันไม่ค่อยมีเยาวชนรุ่นใหม่ที่หันมาสนใจทำขนมลาอย่างจริงจัง และอิทธิพลของโรคระบาดก็เป็นปัญหาในการสืบทอดขนมลา เนื่องจากทำให้ประเพณีท้องถิ่นไม่สามารถจัดได้ และปัญหาสุดท้ายคือ ปัญหาต้นทุนในการผลิตที่สูงขึ้น ทำให้ร้านค้าบางร้านปิดถาวร และหันไปประกอบอาชีพอื่น ที่มีรายได้ดีกว่าการทำขนมลากรอบ

### 3. แนวทางการส่งเสริมกลุ่มอาชีพการทำขนมลากรอบของกลุ่มอาชีพขนมลาบ้านศรีสมบูรณ์ (หอยรอก)

3.1 ด้านแนวทางการส่งเสริมกระบวนการผลิตขนมลากรอบแบบภูมิปัญญาชาวบ้าน จะเกี่ยวกับการส่งเสริมด้านเทคโนโลยีที่ใช้ในการผลิต รูปแบบการบรรจุภัณฑ์ ต้นทุนในวัตถุดิบ การกระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน โดยการจัดกิจกรรมหรือประเพณีที่เกี่ยวข้องกับขนมลา การจัดแสดงผลงาน นิทรรศการตามงานต่างๆ มีการอธิบาย สาธิต วิธีการทำขนมลา และการส่งเสริมต้นทุนในการประกอบการของผู้ผลิตขนมลากรอบ

3.2 ด้านแนวทางการส่งเสริมการผลิตขนมลากรอบตามหลักมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน จะต้องมีการส่งเสริมให้ทุกกลุ่มผู้ผลิตยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน รวมทั้งได้รับการรับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกันภายในชุมชน และประสานงานต่อไปยังหน่วยงานภายนอกชุมชน มีการส่งเสริมด้านผลิตภัณฑ์ภายนอกให้ดูโดดเด่นเป็นที่ยอมรับในกลุ่มผู้บริโภค

3.3 ด้านแนวทางส่งเสริมด้านการตลาดและจัดจำหน่ายขนมลากรอบผ่านช่องทางต่างๆ จะเกี่ยวข้องกับการเผยแพร่ต่อสาธารณชน ทั้งทางร้านค้า และทางช่องทางออนไลน์ นอกจากนี้ แต่ละร้านควรมีกลวิธีในการขายขนมลากรอบ เช่น มีโปรโมชั่นต่างๆ เพื่อเป็นการกระตุ้นยอดขายขนมลากรอบได้ดี

3.4 ด้านแนวทางส่งเสริมด้านบรรจุภัณฑ์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบ จะเกี่ยวข้องกับการออกแบบ โลโก้ ฉลากสินค้า การมีบรรจุภัณฑ์ที่หลากหลาย การแปรรูปขนมลากรอบ โดยการตกแต่ง การเปลี่ยนสี การเปลี่ยนรูปทรง การใส่กลิ่น เปลี่ยนรสชาติ เพื่อตอบสนองความต้องการของมนุษย์ในปัจจุบัน

3.5 ด้านแนวทางส่งเสริมเพื่อการอนุรักษ์และสืบทอดการทำขนมลากรอบเพื่อสร้างอาชีพและรายได้ จะต้องเร่งกระทำอย่างจริงจัง การอนุรักษ์ควรมีหลากหลายวิธี ทั้งการออกบูธ การจัดแสดงโชว์ผลงาน การสาธิตขั้นตอนการทำงาน การถ่ายทอดลงผ่านช่องทางออนไลน์ โดยใช้สื่อ มีลิตมีเดียเป็นช่องทางในการนำเสนอขั้นตอนการทำงานขนมลา รวมไปถึงการนำเสนอแนวทางการแปรรูป การยืดอายุของผลิตภัณฑ์ขนมลา

### อภิปรายผล

#### 1. วิธีการทำขนมลากรอบของกลุ่มอาชีพขนมลาบ้านศรีสมบูรณ์ (หอยรอก)

1.1 ด้านการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ พบว่า วัตถุดิบหลักๆ ในการทำขนมลากรอบจะประกอบด้วย แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาล น้ำมัน และไข่ ส่วนอุปกรณ์ในการทำขนมลากรอบจะประกอบไปด้วย เครื่องตีแป้ง ไม้พับลา กระจงที่มิด การเจาะรูขนาดเล็กๆ ตะหลิว กะละมัง กระทะ กาบมะพร้าว ถุงไว้ใส่ขนมลา และกล่องใส่ขนมลา ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ประภัศสร พิริยะเพียรพรรณ (2550) ที่พบว่า วัตถุดิบที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบ ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว น้ำตาลทราย น้ำมันพืช เกลือป่น และน้ำตาลปีบ ส่วนอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบ ได้แก่ กระทะใบใหญ่ หม้อ แก๊สสปิกนิก ไม้หรือช้อนส้อมไว้เขี่ยขนมลาที่ทอดเสร็จแล้ว ผ้าชุบน้ำมันพืช และไข่แดงใช้ทากระทะเพื่อป้องกันไม่ให้ขนมลานั้นติดกระทะ ถาด ช้อนตักแป้ง และกระป๋องสแตนเลส ผู้วิจัยอภิปรายผลได้ว่า การเลือกวัตถุดิบควรเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ส่วนอุปกรณ์ควรเลือกใช้ตามความเหมาะสม และความถนัดของแต่ละบุคคล

1.2 ด้านการผสมวัตถุดิบในการทำขนมลากรอบ พบว่า จะต้องนำข้าวเจ้า กับข้าวมันมาผสมกันแล้วล้างให้สะอาด ก่อนที่จะแช่ในน้ำทิ้งไว้ประมาณ 3-4 ชั่วโมง เมื่อครบแล้วจึงรินน้ำออก พักข้าวไว้ในที่ร่มต่ออีก 3 วัน โดยทุกๆ วัน จะต้องนำ

ข้าวมาล้าง เมื่อครบ 3 วันแล้ว นำข้าวที่ได้ใส่เครื่องโม่ แล้วค่อยๆ เติมน้ำลงไป ขั้นตอนถัดมานำมากรองด้วยผ้าขาวบาง เมื่อแบ่งตกตะกอนก็นำแบ่งไปบีบน้ำออก แล้วนำมาผัดกับน้ำเชื่อมให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ทีมวิจัยโครงการการศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นใต้ วิทยาเขตหาดใหญ่, วิทยาเขตปัตตานี, วิทยาเขตภูเก็ต, วิทยาเขตตรัง และวิทยาเขตสุราษฎร์ธานี (2550) ที่พบว่า เตรียมแป้ง โดยใช้ข้าวเจ้าผสมกับข้าวเหนียว แขน้ำที่ทิ้งไว้ แล้วนำมาล้างให้สะอาดแล้วกรองด้วยตาข่ายให้พอสะอาด น้ำนำไปใส่ถุงกระสอบแล้วหมักทิ้งไว้อีก ใช้เครื่องโม่แบ่งบดต้องบดจนได้เนื้อแป้งที่เนียนละเอียด หลังจากนั้นนำแป้งที่ได้ใส่ในกะละมังกรองด้วยผ้าขาวบางอีกครั้ง ตั้งทิ้งไว้ให้แบ่งตกตะกอน แล้วรินน้ำใสๆ ออก นำมาห่อด้วยผ้าขาวบาง ใช้ไม้แบนๆ หรือขวดทับลงบนห่อแป้ง ไล่น้ำที่อยู่ในตัวแป้งให้แห้งสนิท นำแป้งที่ได้ผสมกับน้ำตาลจาก ตีให้เข้ากัน หากแป้งเหนียวจะใช้วิธีการเติมน้ำต้มสุกผสมในปริมาณเพียงเล็กน้อย เพื่อให้แป้งเหลวแล้วสามารถนำไปโรยเป็นเส้นได้ จ ผู้วิจัยอภิปรายผลได้ว่า ในขั้นตอนการผสมวัตถุดิบจะต้องมีความสะอาด และใช้อุปกรณ์ต่างๆ อย่างระมัดระวัง

1.3 ด้านการทอดและมันขนมลากรอบ พบว่า จะต้องนำไม้ซุบไข่แดงต้มสุกผสมน้ำมันเช็ดกระทะ แล้วนำแป้งที่ได้มาเทใส่กระทะที่เจาะรูเล็กๆ ไว้ จากนั้นก็เอามาสายบนกระทะที่ตั้งไฟระดับปานกลาง การสายนั้นจะต้องสายให้สม่ำเสมอ คนทอดจึงจำเป็นที่จะต้องมีการพลิกในกระทะ เมื่อสังเกตว่าเส้นขนมลาสุกออกสีเหลืองนวลแล้ว ให้ใช้ไม้แซะเอาขึ้นจากกระทะ แล้วนำไปมันตาม ที่ต้องการ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ทีมวิจัยโครงการการศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นใต้ วิทยาเขตหาดใหญ่, วิทยาเขตปัตตานี, วิทยาเขตภูเก็ต, วิทยาเขตตรัง และวิทยาเขตสุราษฎร์ธานี (2550) ที่พบว่า เมื่อแป้งเซตตัวดีแล้ว ตั้งกระทะให้ไฟแรงปานกลาง พอกระทะร้อนได้ที่ จุ่มน้ำมันเตรียมไว้ เช็ดให้ทั่วกระทะ พร้อมกับตักแป้งใส่กระทะสแตนเลสที่เจาะรูไว้ แล้วนำมาโรยวนทับไปทับมาให้ทั่วกระทะ 2-3 รอบ เมื่อสังเกตเห็นแป้งเริ่มมีสีเหลืองทอง ให้ใช้ไม้แซะขนมลาขึ้นมาแล้วพับให้เป็นรูปสามเหลี่ยมหน้าจั่วเอาขึ้นพักไว้จนเย็น ผู้วิจัยอภิปรายผลได้ว่า ในขั้นตอนนี้จะใช้การสังเกตเป็นขั้นตอนหลักในการทอดขนมลา

1.4 ด้านการบรรจุภัณฑ์ขนมลากรอบ พบว่า มีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีหลายแบบต้องใช้ความระมัดระวังในการบรรจุ เพราะอาจเกิดความเสียหาย ต่อรูปลักษณ์ภายนอกของขนมลา ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ สุดถนอม ต้นเจริญ (2561) ที่พบว่า บรรจุภัณฑ์ควรมีการพัฒนาสินค้า บริการ บรรจุภัณฑ์ และป้ายฉลาก โดยให้มีการสื่อถึงจุดเด่นของท้องถิ่น มีคุณภาพทั้งด้านประโยชน์ใช้สอย รสชาติ ความสะอาด ปลอดภัย และความสะอาด ผู้วิจัยอภิปรายผลได้ว่า การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่ดี ควรเลือกให้เหมาะกับลักษณะของขนมลาที่นำมาบรรจุ

## 2. สภาพปัญหาการทำขนมลากรอบของกลุ่มอาชีพขนมลาบ้านศรีสมบูรณ์ (หอยราก)

2.1 ด้านสภาพปัญหาด้านการเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์การผลิตขนมลากรอบ พบว่า ราคาวัตถุดิบ เช่น ราคาของแป้ง และราคาของน้ำตาล ที่มีราคาไม่สม่ำเสมอในแต่ละรอบ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ศักดิ์ชาย เพ็ชรศรีทอง, อุดมศักดิ์ เดโชชัย, จิตติมา ดำรงวัฒนะ, เดโช แขน้ำแก้ว (2564) ที่พบว่า วัตถุดิบในการผลิตไม่เพียงพอ อุปกรณ์ขาดความทันสมัย ผู้วิจัยอภิปรายผลได้ว่า ปรับเปลี่ยนแหล่งลงทุน หรือรวมตัวกันในการซื้อสินค้า เพื่อได้ราคาสินค้าที่ถูกกว่า

2.2 ด้านสภาพปัญหาด้านกระบวนการการผลิตวัตถุดิบ และการผลิตขนมลากรอบ พบว่า สภาพปัญหาด้านกระบวนการการผลิตวัตถุดิบและการผลิตขนมลากรอบ ส่วนใหญ่จะพบปัญหาเกี่ยวกับการผสมวัตถุดิบเข้าด้วยกัน เมื่อต้องผสมวัตถุดิบในปริมาณที่มากกว่าปกติ ถัดมาจะพบปัญหาเกี่ยวกับการแช่แป้งที่นานเกินไป ทำให้เนื้อแป้งไม่เหมาะต่อการนำมาผสมกับวัตถุดิบอื่น ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ สุนิษา กลิ่นขจร (2558) ที่พบว่า ปัญหาด้านวัตถุดิบที่มีไม่เพียงพอในการผลิต ทำให้ให้การผลิตไม่มีความต่อเนื่อง และไม่มีเพียงพอต่อความต้องการของตลาด ผู้วิจัยอภิปรายผลได้ว่า ควรมีการจัดสรรวัตถุดิบอย่างเป็นสัดส่วนก่อนที่จะผสมวัตถุดิบนั้นๆ

2.3 ด้านสภาพปัญหาด้านการตลาดและจัดจำหน่าย ขนมลากรอบ พบว่า ส่วนใหญ่เป็นการกดราคาจากพ่อค้าคนกลาง ปัญหาเศรษฐกิจที่ตกต่ำ ปัญหาการแพร่ระบาดของโควิด-19 ปัญหาด้านการขยายตลาดสู่ช่องทางออนไลน์ต่างๆ และปัญหาด้านราคาต้นทุนของวัตถุดิบ ในการทำขนมลาที่มีราคาสูงขึ้นเรื่อยๆ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ บุญทวารณ วิงวอน, วิลาศ พุ่มพิมล, อังคณา เชื้อเจ็ดตน, พูนฉวี สมบัติศิริ, พันสรวง อุดมพุทธิเมฆากุล และ วิภาณุช ไบศล (2563) ที่พบว่า ปัญหาความผันผวนทางการตลาดที่ต้องรองรับผลิตภัณฑ์เดียวกัน จากแหล่งผลิตอื่นๆ รวมทั้งความเชื่อของ



ประชาชนที่จะบริโภค ผู้วิจัยอภิปรายผลได้ว่า ควรมีการขยายตลาดของขนมลาออกไป ทั้งทางพ่อค้าคนกลาง ตัวแทนจำหน่าย หรือผ่านช่องทางออนไลน์

2.4 ด้านสภาพปัญหาเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ขนมลากรอบ พบว่า จะเกี่ยวข้องกัปัญหาด้านการซีลถุงเป็นส่วนใหญ่ รองลงมาจะเป็นปัญหาด้านสุขอนามัยในการบรรจุภัณฑ์ การห่อขนมลาตามความเหมาะสมของลักษณะสินค้า ความประณีตในการนำขนมลากรอบใส่บรรจุภัณฑ์ และปัญหาด้านฉลากสินค้าของขนมลากรอบ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ อาทิตยา ปะทีเก และวรรณรัตน์ ปทุมเจริญวัฒนา (2562) ที่พบว่า ผู้ผลิตขาดความรู้ความสามารถในการทำตราสัญลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ และปัญหาบรรจุภัณฑ์ไม่สวย ผู้วิจัยอภิปรายผลได้ว่า ควรจัดสรรหาบุคคลที่มีความเชี่ยวชาญในด้านนี้เข้ามาออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีความทันสมัย โดดเด่น เป็นที่ยอมรับโดยทั่วกัน

2.5 ด้านสภาพปัญหาในการอนุรักษ์และสืบทอดการทำขนมลากรอบ พบว่า จะเกี่ยวข้องกับการสืบทอดรุ่นต่อรุ่น ซึ่งในปัจจุบันไม่ค่อยมีใครสนใจทำขนมลาอย่างจริงจัง และอิทธิพลของโรคระบาดก็เป็นปัญหาในการสืบทอดขนมลา เนื่องจากทำให้ประเพณีท้องถิ่นไม่สามารถจัดได้ และปัญหาสุดท้าย คือ ปัญหาต้นทุนในการผลิตที่สูงขึ้น ทำให้ร้านค้าบางร้านปิดถาวร ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษา ดาวรรดา วีระพันธ์, ศศมล ผาสุข, ปณณรภัส ถกภักดี, และธิดารัตน์ กุลณัฐรวงศ์ (2564) ที่พบว่า เกิดจากผู้ถ่ายทอดไม่มีรูปแบบ การรวบรวมเผยแพร่อย่างเป็นระบบ มักใช้การถ่ายทอดโดยการบอกเล่าและปฏิบัติต่อกัน มาจากรุ่นสู่รุ่น มักถ่ายทอดโดยการบอกเล่าในครัวเรือน ใช้การสอนจากประสบการณ์โดยตรง ผู้วิจัยอภิปรายผลได้ว่า ควรมีการส่งเสริมการถ่ายทอดขั้นตอนการทำขนมลากรอบ อย่างเป็นองค์ประกอบ

### 3. แนวทางการส่งเสริมกลุ่มอาชีพการทำขนมลากรอบของกลุ่มอาชีพขนมลาบ้านศรีสมบุรณ์ (หอยราก)

3.1 ด้านการด้านแนวทางการส่งเสริมกระบวนการผลิตขนมลากรอบแบบภูมิปัญญาชาวบ้าน พบว่า การส่งเสริมด้านเทคโนโลยีที่ใช้ในการผลิต รูปแบบการบรรจุภัณฑ์ ต้นทุนในวัตถุดิบ การกระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน และการส่งเสริมด้านทุนในการประกอบการของผู้ผลิตขนมลากรอบ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ชนาธิป จันทร์เพ็ญ, สิริวิชญ์ ลอยเลื่อน, นานาเพีย นาวิ และภัทรวดี ชูแสง (2560) ที่พบว่า การใช้สี่ธรรมชาติดำทำขนมลานั้น สามารถทำได้ อีกทั้งขนมลายังมีความหอม นุ่ม หวาน และสีส้มสดใส ชวนให้รับประทาน ผู้วิจัยอภิปรายผลได้ว่า ควรมีการพัฒนาในด้านรสชาติที่แปลกใหม่หรืออาจจะมีการตกแต่งหน้าขนมลาให้มีสีสันขึ้น

3.2 ด้านแนวทางการส่งเสริมการผลิตขนมลากรอบตามหลักมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน พบว่า จะต้องมีการส่งเสริมให้ทุกกลุ่มผู้ผลิตยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน รวมทั้งได้รับการรับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกันภายในชุมชน และประสานงานต่อไปยังหน่วยงานภายนอกชุมชน มีการส่งเสริมด้านผลิตภัณฑ์ภายนอกให้โดดเด่นเป็นที่ยอมรับในกลุ่มผู้บริโภค ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ บุญทวรรณ วิงวอน, วิลาศ พุ่มพิมล, อังคณา เชื้อเจ็ดตน, พูนฉวี สมบัติศิริ, พันสรวง อุดมพุทธิเมฆากุล และวิภาณุช ไบศล (2563) ที่พบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผู้นำชุมชน รวมถึงผู้จัดหาวัตถุดิบทุกคน ได้มีการประสานงานมีส่วนร่วมในการคิดร่วมกัน ประเมิน ร่วมรับผลประโยชน์ และร่วมกันแก้ไขปัญหาอย่างต่อเนื่อง จนได้กระบวนการและแนวทางการส่งเสริมเกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และการสร้างข้อกำหนดเฉพาะของผลิตภัณฑ์ โดยมีการดำเนินการตามมาตรฐานข้อกำหนดของ มผช. ทำให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ อีกทั้งคนในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น และส่งผลให้คุณภาพชีวิตของคนที่มีส่วนเกี่ยวข้องดีขึ้น ผู้วิจัยอภิปรายผลได้ว่า ควรมีการส่งเสริมให้กลุ่มขนมลาที่ยังไม่เคยได้เข้ารับการประเมินของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน จะต้องได้เข้ารับการประเมินเพื่อเป็นมาตรฐานเดียวกัน

3.3 ด้านแนวทางการส่งเสริมด้านการตลาดและจัดจำหน่ายขนมลากรอบผ่านช่องทางต่างๆ ผลการศึกษาพบว่า ส่งเสริมเกี่ยวกับสื่อในการเผยแพร่ต่อสาธารณชน ทั้งทางร้านค้า และทางช่องทางออนไลน์ นอกจากนี้แต่ละร้านควรมีกลวิธีในการขายขนมลากรอบ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ พงศ์ประสิทธิ์ อ่อนจันทร์ (2555) ที่พบว่า ปัจจุบันมีการส่งเสริมต่อยอดเพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายของทางรัฐบาลที่มีการส่งเสริมกลุ่มอาชีพตามโครงการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) เพื่อสร้างอาชีพและรายได้ให้กับประชาชนในชุมชน และเพื่อขยายโอกาสในการจัดจำหน่ายอีกช่องทางหนึ่งไปยังตลาดทั้ง

ในประเทศและต่างประเทศ ผู้วิจัยอภิปรายผลได้ว่า การส่งเสริมในการต่อยอดจะช่วยให้ขนมลาขยายตลาดได้อย่างรวดเร็วทั้งในประเทศและนอกประเทศ

3.4 ด้านแนวทางส่งเสริมด้านบรรจุภัณฑ์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบ พบว่า การออกแบบโลโก้ ฉลากสินค้า การมีบรรจุภัณฑ์ที่หลากหลาย การแปรรูปขนมลากรอบ โดยการตกแต่ง การเปลี่ยนสี การเปลี่ยนรูปทรง การใส่กลิ่น เปลี่ยนรสชาติ เพื่อตอบสนองความต้องการของมนุษย์ในปัจจุบัน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ จง บุญประชา (2553) ที่พบว่า พบว่า จุดแข็งของผลิตภัณฑ์ชุมชน คือ มีรูปแบบที่สวยงาม มีคุณภาพดี และมีราคาที่เหมาะสมกับคุณภาพ จุดอ่อนของผลิตภัณฑ์ชุมชน คือ มีรูปแบบสินค้าเดิมซ้ำๆ ขาดความแปลกใหม่ วัสดุไม่ค่อยมีคุณภาพ และราคาแพง ผู้วิจัยอภิปรายผลได้ว่า ควรมีการส่งเสริมด้านบรรจุภัณฑ์ที่มีความทันสมัย เหมาะสม และมีต้นทุนที่ไม่แพงมากเกินไป

3.5 ด้านแนวทางส่งเสริมเพื่อการอนุรักษ์และสืบทอดการทำขนมลากรอบเพื่อสร้างอาชีพและรายได้ พบว่า ต้องเร่งกระทำให้จริงจัง การอนุรักษ์ควรมีหลากหลายวิธี ทั้งการออกบูธ การจัดแสดงโชว์ผลงาน การสาธิตขั้นตอนการทำ การถ่ายทอดลงผ่านช่องทางออนไลน์ โดยใช้สื่อ วัสดุมีเดียเป็นช่องทางในการนำเสนอขั้นตอนการทำขนมลา รวมไปถึงการนำเสนอแนวทางการแปรสภาพ การยืดอายุของผลิตภัณฑ์ขนมลา ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ พิราภรณ์ พันธุ์มณี (2560) ที่พบว่า การเกิดเป็นเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ชุมชน และยังเป็น การส่งเสริมให้ผลิตภัณฑ์ชุมชนดั้งเดิมกลายเป็นที่รู้จักในสังคมมากยิ่งขึ้น สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนในชุมชนได้ ส่งผลให้ชุมชนเกิดความมั่นคงทางด้านเศรษฐกิจ และเกิดการพัฒนาศักยภาพของการผลิตได้อย่างยั่งยืน ผู้วิจัยอภิปรายผลได้ว่า ควรมีการส่งเสริมให้เกิดการอนุรักษ์การทำขนมลาอย่างจริงจัง เพราะอาชีพขนมลาเป็นอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ในช่วงเศรษฐกิจได้สูง

**องค์ความรู้ใหม่**

ความรู้ใหม่จากการวิจัยเรื่อง ลากรอบหอยรอก : แนวทางส่งเสริมผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบของกลุ่มอาชีพขนมลา บ้านศรีสมบูรณ์ (หอยรอก) หมู่ที่ 2 ตำบลหูล่อง อำเภอบางแพ จังหวัดนครศรีธรรมราช ดังนี้



ภาพที่ 14 ความรู้ใหม่ของแนวทางส่งเสริมผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบของกลุ่มอาชีพขนมลา บ้านศรีสมบูรณ์ (หอยรอก) หมู่ที่ 2 ตำบลหูล่อง อำเภอบางแพ จังหวัดนครศรีธรรมราช

## สรุปผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง ลากรอบหอยรอก : แนวทางส่งเสริมผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบของกลุ่มอาชีพขนมลาบ้านศรีสมบูรณ์ (หอยรอก) หมู่ที่ 2 ตำบลหูล่อง อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช มีสรุปผลการวิจัยดังนี้ องค์กรความรู้และวิธีการผลิตขนมลากรอบ การทำขนมลากรอบเริ่มต้นด้วยวัตถุดิบหลักคือ แป้งมัน แป้งข้าวเจ้า และน้ำตาล โดยใช้เครื่องตีแป้งในกระบวนการผสมส่วนผสมของวัตถุดิบ หลังจากผสมเนื้อแป้งให้ดีแล้ว จะนำไปทอดในกระทะหรือชุปบนไม้พื้ปลา จนขนมลากรอบสุกออกสีเหลืองนวล ขนมลากรอบที่ได้จากกระทะจะถูกนำมาผัดให้เป็นรูปลักษณะที่สวยงาม พร้อมทั้งจะถูกบรรจุในบรรจุภัณฑ์ต่อไป ในขณะที่ สภาพปัญหาที่เกิดขึ้นในการผลิตขนมลากรอบ การเพิ่มราคาวัตถุดิบทำให้ต้นทุนในการผลิตขนมลากรอบเพิ่มขึ้น ปัญหาในการควบคุมการผสมแป้งในอัตราที่เหมาะสม หากผสมมากเกินไปอาจทำให้ขนมไม่ค่อยกรอบ การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ทำให้ตลาดลดลงเนื่องจากคนลดการออกไปซื้อของ ปัญหาเกี่ยวกับการออกแบบฉลากสินค้าและโลโก้ที่ต้องการการปรับปรุงเพื่อให้แตกต่างสินค้าคู่แข่ง การสืบทอดวิธีการทำขนมลากรอบในระดับชุมชนที่ไม่มีการฝึกอบรมอย่างเพียงพอ และแนวทางส่งเสริมผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบ จัดแสดงสินค้าในงานนิทรรศการและตลาดชุมชน เพื่อเป็นโอกาสในการโปรโมทสินค้า กระตุ้นยอดขายขนมลากรอบโดยการจัดโปรโมชั่น เช่น ลดราคา ส่งเสริมการนำเสนอสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ เช่น เว็บไซต์ออนไลน์หรือแพลตฟอร์มการขายสินค้า โดยเฉพาะในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ เช่น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานพัฒนาชุมชน ควรส่งเสริมให้ทุกกลุ่มที่ทำขนมลากรอบยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน การจัดโปรแกรมอบรมและสัมมนาเพื่อเพิ่มความรู้และทักษะในการผลิตและการตลาดสำหรับขนมลากรอบ เพื่อให้เกิดการพัฒนาของกลุ่มอาชีพที่ยั่งยืนต่อไป

## ข้อเสนอแนะ

### 1. ข้อเสนอจากการวิจัย

- 1.1 ควรมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมลากรอบในรูปแบบที่หลากหลาย จะทำให้เป็นทางเลือกแก่ลูกค้าและผู้บริโภคในการตัดสินใจซื้อได้มากขึ้น
- 1.2 ควรมีการแปรรูปขนมลากรอบให้มีรสชาติแปลกใหม่มากขึ้นและตรงตามความต้องการของลูกค้าหรือผู้บริโภค จะทำให้สามารถจำหน่ายขนมลากรอบได้มากยิ่งขึ้น
- 1.3 ควรมีการปรับเปลี่ยนโลโก้หรือตราสินค้าของขนมลากรอบให้มีความทันสมัยเพื่อลูกค้าหรือผู้บริโภคเกิดการจดจำและนึกถึงขนมลากรอบที่เป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่น

### 2. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

- 2.1 หน่วยงานในระดับพื้นที่ เช่น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในการส่งเสริมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ให้เกิดความยั่งยืนทั้งเรื่องนโยบาย งบประมาณ แรงงานกระบวนการจัดการ
- 2.2 สำนักงานพัฒนาชุมชนและสำนักอุตสาหกรรมฯ ในพื้นที่ ควรส่งเสริมและและยกระดับผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม เช่น ขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

### 3. ข้อเสนอเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

- 3.1 ควรทำการศึกษาเรื่อง การออกแบบผลิตภัณฑ์ขนมลากรอบ เพื่อให้มีความทันสมัยและน่าดึงดูดใจสำหรับลูกค้าหรือผู้บริโภค
- 3.2 ควรทำการศึกษาเรื่อง ความพึงพอใจในการเลือกซื้อขนมลากรอบของลูกค้า เพื่อให้ทราบว่าจะต้องปรับปรุงด้านใด และนำไปสู่การปรับปรุงต่อไป
- 3.3 ควรทำการศึกษาเรื่อง นวัตกรรมที่ใช้ในการทำขนมลากรอบ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาตามนโยบายไทยแลนด์ 4.0 และเพื่อให้สามารถพัฒนาการแปรรูปขนมลากรอบที่มีรูปแบบหลากหลายมากขึ้น



## เอกสารอ้างอิง

- เกษร ผลจันทร์. (2560). สารทเดือนสิบเมืองคอนฯ กุศโลบายที่แฝงมากับประเพณี ตัวอย่างคติความเชื่อ ภาคใต้ว่าด้วย ประเพณีสารทเดือนสิบ ที่ถ่ายทอดผ่านงานศิลปะ. *วารสารมหาวิทยาลัยศิลปากร ฉบับภาษาไทย*, 37(2), 233-248.
- จง บุญประชา. (2553). *แนวทางการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทของที่ระลึก* (รายงานผลการวิจัย). กรุงเทพฯ: คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- ชนาธิป จันทร์เพ็ญ, สิริวิชัย ลอยเลื่อน, นาซาเพีย นาวิ และ ภัทรวิดี ชูแสง. (2560). *โครงการสะสมเรื่องขนมมาจากสี่ ธรรมชาติ*. สืบค้น 29 กรกฎาคม 2564. จาก [https://sofiag7g.blogspot.com/2018/02/blog-post\\_12.html?fbclid=IwAR3UbjyRM9RPDf8xeNhFSRUVoCrNn0WFhKDWT9CMkw3XuiHnNcXr4l4wy](https://sofiag7g.blogspot.com/2018/02/blog-post_12.html?fbclid=IwAR3UbjyRM9RPDf8xeNhFSRUVoCrNn0WFhKDWT9CMkw3XuiHnNcXr4l4wy).
- ดาวธดา วิระพันธ์, ศศมล ผาสุข, ปณณรภัส ถกถกถิติ และ ธิดารัตน์ กุลณัฐรวงศ์. (2564). ศึกษาสภาพปัญหา และแนวทาง ส่งเสริมการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในเชิงวิทยาศาสตร์ของผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนในเขตภาคกลางตอนบน. *วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา*, 13(1), 156-168.
- ทีมวิจัยโครงการการศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นใต้ วิทยาเขตหาดใหญ่, วิทยาเขตปัตตานี, วิทยาเขตภูเก็ต, วิทยาเขตตรัง และวิทยาเขตสุราษฎร์ธานี. (2550). *การศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นใต้* (รายงาน การวิจัย). สงขลา: มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลานครินทร์.
- บุญทวารธณ วิงวอน, วิลาศ พุ่มพิมล, อังคณา เชื้อเจ็ดตน, พูนฉวี สมบัติศิริ, พันสรวง อุดมพุทธิเมฆากุล และ วิภาณุช ไบศล. (2563). การขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมด้วยการสร้างข้อกำหนดเฉพาะผลิตภัณฑ์ สมุนไพรตราผลของชมรมรักษ์สมุนไพร ตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปาง. *วารสารสังคมศาสตร์วิชาการ*, 13(1), 148-164.
- ประภัสสร พิริยะเพียรพรรณ. (2560). *การทำขนมลากรอบ*. สืบค้น 26 กรกฎาคม 2564. จาก [http://cddata.cdd.go.th/cddkm/prov/km1\\_viewlist.php?div=49&action=view&kid=6425](http://cddata.cdd.go.th/cddkm/prov/km1_viewlist.php?div=49&action=view&kid=6425).
- ประสิทธิ์ รัตนมณี. (2551). วัฒนธรรมขนมลาปีวิหาร : การประกวด หมัรับ และแข่งขันปิ่นร้านเปรต. *วารสารรัฐมิตแล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี*, 29(3), 17-24.
- พงศ์ประสิทธิ์ อ่อนจันทร์. (2555). *การทำขนมลา : วิถีชีวิตและภูมิปัญญาชุมชน*. สืบค้น 29 กรกฎาคม 2564. จาก <https://www.gotoknow.org/posts/386679?fbclid=IwAR3PeprLg305hMf0guuv1wvie68B5N5UsvmjXFynbvT2jYcGLMn6j9TiZE>.
- พิราภรณ์ พันธุ์มณี. (2560). ทำรำเซ็งกระต๊อบข้าวชาวหนองโน โอทอปมหาสารคามจากวิถีหัตถกรรมการจักสานสู่ทำรำ นาฏศิลป์พื้นบ้านอีสานสร้างสรรค์. *วารสารช่อพะยอม*, 28(2), 186-193.
- มณีรัตน์ รัตนพันธ์. (2556). *ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อขนมลากรอบ : กรณีศึกษาจังหวัดสงขลา* (รายงาน ผลการวิจัย). สงขลา: คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่.
- ศักดิ์ชาย เพ็ชรศรีทอง, อุดมศักดิ์ เดโชชัย, จิตติมา ดำรงวัฒนะ และ เดโช แขน้ำแก้ว. (2564). แนวทางส่งเสริมอาชีพแปรรูป ผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบของเกษตรกรรายย่อย บ้านหน้าเขา อำเภอเขาพนม จังหวัดกระบี่. *วารสารสังคมศาสตร์และ วัฒนธรรม*, 5(1), 33-46.
- สุดถนอม ต้นเจริญ. (2561). แนวทางการพัฒนาคุณภาพสินค้า OTOP ของวิสาหกิจชุมชน อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม. *วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง*, 7(2), 155-166.
- สุดาวรรณ มีบัว. (2551). ประเพณีบุญสารทเดือนสิบเมืองนคร. *วารสารนาคบุตรปริทรรศน์*, 9(2), 220-229.
- สุนิษา กลิ่นขจร. (2558). การพัฒนาศักยภาพวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์ลูกประคบสมุนไพร บ้านเขานาใน ตำบลต้นยวน อำเภอพนม จังหวัดสุราษฎร์ธานี. *Veridian E-Journal, Silpakorn University ฉบับภาษาไทย มนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์และศิลปะ*, 8(2), 2643-2655.

อาทิตยา ปะทิกะ และ วรรัตน์ ปทุมเจริญวัฒนา. (2562). การวิจัยเชิงปฏิบัติการเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ในการแก้ปัญหาการจัดการผลผลิตของกลุ่มเกษตรกร. *Veridian E-Journal, Silpakorn University* ฉบับภาษาไทย มนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์และศิลปะ, 12(2), 477-497.