

การพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์จากสับประรดกวน เพื่อเป็นของฝากประจำจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

The Development of a Preserved Pineapple Concept Destined to Become a Provincial Souvenir in Prachuap Khiri Khan

กนกวรรณ จันทอุดมสุข¹, ปาลิดา ศรีศรภักดิ์²

Kanokwan Jantaudomsuk¹, Palida Srisornkompon²

บทคัดย่อ

บทความวิจัยฉบับนี้ ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาแนวคิดผลิตภัณฑ์สับประรดกวน ในอำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์สับประรดกวนให้เป็นอีกหนึ่งทางเลือก เพื่อเป็นของฝากประจำจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ผู้วิจัยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่ใช้ในการศึกษาวิจัย คือ นักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวในเขตอำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ อย่างน้อย 1 ครั้งในระยะเวลา 12 เดือนที่ผ่านมา และมีการซื้อของฝากประเภทขนมจากอำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์กลับไป จำนวน 2 กลุ่ม คือนักท่องเที่ยวที่เคยซื้อสับประรดกวน และนักท่องเที่ยวที่ไม่เคยซื้อสับประรดกวน ใช้แบบสัมภาษณ์เป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูลการสัมภาษณ์เชิงลึกจากนักท่องเที่ยว 2 กลุ่ม จำนวนทั้งสิ้น 29 คน นำแนวทางที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกข้างต้นมาพัฒนาเป็นสับประรดกวนในรูปแบบต่าง ๆ และนำเข้าไปอภิปรายสอบถามความคิดเห็น ในการสนทนากลุ่มนักท่องเที่ยว 2 กลุ่ม จำนวนทั้งสิ้น 8 คน ผลการวิจัยพบว่า นักท่องเที่ยวเลือกผลิตภัณฑ์สับประรดกวนอัลมอนต์เป็นของฝาก โดยให้มีส่วนผสมของอัลมอนต์บดหยาบ ชิ้นเล็ก ๆ โรยไว้ด้านบนของสับประรดกวนที่มีลักษณะหยาบ มีกากใย ชีสหั่นเหลี่ยม พอดีคำ สีเหลืองอ่อน รสชาติเปรี้ยวหวานมัน มีกลิ่นสับประรดและกลิ่นอัลมอนต์ ทางด้านบรรจุภัณฑ์ ต้องการให้บรรจุในกล่องสีเหลืองทรงสูงเจาะกล่องเป็นรูปตาสับประรด ให้มองเห็นสินค้าด้านในปานกลาง สีเงินขาว และมีภาพวาดลายเส้นรูปสับประรดสีเหลือง นูน มีมิติ วางอยู่ด้านหน้าของกล่อง โดยหากมีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สับประรดกวนอัลมอนต์ ผู้ให้ข้อมูลสำคัญจะตัดสินใจซื้อเพื่อเป็นของฝากประจำจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

คำสำคัญ: การพัฒนาผลิตภัณฑ์, สับประรดกวน, ประจวบคีรีขันธ์

¹ นักศึกษาปริญญาโท, สาขาการจัดการธุรกิจค้าปลีก สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

² อาจารย์ที่ปรึกษา, สาขาการจัดการธุรกิจค้าปลีก สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

¹ Master Degree, Retail Business Management, Faculty of Business Administration, Panyapiwat Institute of Management

² Lecturer, Retail Business Management, Faculty of Business Administration, Panyapiwat Institute of Management

Abstract

In this paper, we have attempted to develop the concept of preserving pineapple for the purpose of being used as a souvenir in Prachuap Khiri Khan. The developed preserved pineapple would be added to the current collection of Prachuap Khiri Khan's sweet souvenirs. This research was qualitative research. The key informants used in this study were visitors who had visited the city of Prachuap Khiri Khan at least one time during the past 12 months and bought sweet souvenirs from the district town. A total of 29 people served as key informants. They were divided into two groups: travelers who had previously purchased preserved pineapple and travelers who had never purchased preserved pineapple. In-depth interviews were conducted about the development of the proposed preserved pineapple and its various forms. The opinions offered in focus group discussions involving two groups of travelers totaling eight people also were considered. The research found that visitor's preferred preserved pineapple covered with almonds including small coarsely chopped almonds. A touch of pineapple fiber designed in small square pieces and a light yellow color was chosen. Opinions suggested that the taste of pineapple should be sour and sweet and have the smell of almonds. The key informants also recommended a tall square box for packaging. The packaging should display the drawing of an eye and then be drilled to allow the customer to view the product inside the box. The box should be medium in size with a silver metallic color, and a yellow embossed pineapple should be drawn on the front of the box. Finally, the key informants decided they would buy the product as Prachuap Khiri Khan's provincial souvenir.

Keywords : Concept Development, Preserved Pineapple, Prachuap Khiri Khan

บทนำ

จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เป็นหนึ่งในจังหวัดภาคกลางตอนใต้ของประเทศไทย มีลักษณะภูมิประเทศที่สองฝากฝั่งของจังหวัดขนานไปด้วยเทือกเขาตะนาวศรีที่กั้นพรมแดนระหว่างไทย-พม่าและทะเลอ่าวไทย ยาวเหนือจรดใต้ ทำให้มีความหลากหลายและสวยงามทางธรรมชาติ ส่งผลให้จังหวัดประจวบคีรีขันธ์มีศักยภาพด้านการท่องเที่ยว และมีอัตราจำนวนนักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ในด้านเศรษฐกิจของจังหวัด พบว่าในปีหนึ่ง ๆ ประชากรในจังหวัดสามารถสร้างรายได้จากภาคเกษตรกรรมมากกว่าหมื่นล้านบาท พืชเศรษฐกิจหลักที่สำคัญและทำราย

ได้เป็นอันดับหนึ่งให้แก่จังหวัด ได้แก่ สับปะรด จากข้อมูลปี 2555 พบว่า มีพื้นที่ปลูก 509,231 ไร่ พื้นที่เก็บเกี่ยว 248,378 ไร่ และผลผลิต 10.6 ล้านตันครองอันดับหนึ่งของจังหวัดที่ปลูกสับปะรดมากที่สุดในประเทศ (สถิติทางการประจวบคีรีขันธ์, 2556) การเพาะปลูกสับปะรดภายในจังหวัด เน้นส่งเข้าโรงงานแปรรูปเพื่อการส่งออก ส่วนที่เหลือใช้บริโภคเองและแปรรูปเพื่อรับประทานภายในประเทศ สำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสับปะรดในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จากการลงพื้นที่สำรวจเมื่อวันที่ 19 กันยายน 2558 ที่อำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ พบว่าส่วนใหญ่นิยมแปรรูปสับปะรดเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทขนม โดยใช้

สับปะรดกวนเป็นวัตถุดิบหลักในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ แต่ตัวสับปะรดกวนเองนั้น มีการพัฒนาตัวเองที่น้อยมาก ไม่มีเอกลักษณ์ และไม่มีควมแตกต่างกัน ประกอบกับข้อมูลที่ไดจากการลงพื้นที่สำรวจร้านจำหน่ายของฝาก พบว่าผู้ประกอบการมีความต้องการที่จะมีผลิตภัณฑ์ใหม่จากสับปะรดกวน เพื่อสร้างความแปลกใหม่ให้แก่ของฝากประจำจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ และเพิ่มโอกาสในการจำหน่ายที่เพิ่มมากขึ้น ผู้วิจัยซึ่งเป็นคนท้องถิ่นของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จึงเล็งเห็นถึงความสำคัญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สับปะรดกวน เพื่อสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันให้กับผู้ประกอบการเพิ่มจุดขาย สร้างความแตกต่าง เพิ่มโอกาสในการจำหน่าย และเป็นแนวทางในการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อื่น ที่ใช้สับปะรดกวนเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตได้อีกด้วย

ความมุ่งหมายการวิจัย

1. เพื่อศึกษาแนวคิดผลิตภัณฑ์สับปะรดกวน ในอำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์สับปะรดกวนให้เป็นอีกหนึ่งทางเลือก เพื่อเป็นของฝากประจำจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

วิธีดำเนินการวิจัย

ผู้วิจัยได้ดำเนินการแต่ละขั้นตอน โดยแบ่งตามวัตถุประสงค์ของการศึกษา

วัตถุประสงค์ที่ 1 เพื่อศึกษาแนวคิดผลิตภัณฑ์สับปะรดกวน ในอำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการศึกษารั้งนี้ ใช้วิธีการคัดเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Selection) จากกลุ่มนักท่องเที่ยว (อายุ 20 ปีขึ้นไป) ที่มาเที่ยวในเขตอำเภอเมือง จังหวัด

ประจวบคีรีขันธ์ ในระยะเวลา 12 เดือนที่ผ่านมาอย่างน้อย 1 ครั้ง และมีการซื้อของฝากประเภทขนมจากอำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์กลับไป โดยผู้วิจัยจะทำการคัดเลือกเฉพาะกลุ่มนักท่องเที่ยวที่ซื้อของฝากจากแหล่งจำหน่ายภายในอำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์เท่านั้น ไม่รวมของฝากจากแหล่งจำหน่ายในอำเภอหัวหินและอำเภออื่น ๆ เนื่องจากผู้วิจัยซึ่งเป็นคนท้องถิ่นในอำเภอเมือง มีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากสับปะรดกวน เพื่อสร้างความแตกต่าง แปลกใหม่ และเพิ่มโอกาสในการจำหน่ายที่เพิ่มมากขึ้น เพื่อให้ผลิตภัณฑ์จากอำเภอเมืองทัดเทียมอำเภออื่น โดยแบ่งกลุ่มนักท่องเที่ยวออกเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มที่เคยซื้อสับปะรดกวน เนื่องจากเป็นกลุ่มที่คุ้นเคยหรือเคยทานผลิตภัณฑ์สับปะรดกวนอยู่ก่อนแล้ว และกลุ่มที่ไม่เคยซื้อสับปะรดกวน เพื่อให้ทราบถึงเหตุผล และแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สับปะรดกวนให้ตอบสนองความต้องการมากที่สุด อันนำมาซึ่งการตัดสินใจซื้อในอนาคต

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. บทสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) เป็นการสัมภาษณ์รายบุคคลในกลุ่มตัวอย่าง เพื่อสอบถามแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์สับปะรดกวนแบบเจาะลึก ใช้ลักษณะการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (Structured Interview) เป็นคำถามปลายเปิด (Open-ended Questions) กำหนดลักษณะข้อคำถามที่มีความยืดหยุ่น และเปิดกว้าง

2. เครื่องบันทึกเสียง

3. อุปกรณ์สำหรับจดบันทึก

4. อุปกรณ์สำหรับถ่ายภาพ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) โดยใช้กระบวนการสัมภาษณ์แบบตัวต่อตัว (Face-to-Face Interview) ใช้ระยะเวลาการสัมภาษณ์ 20 – 30 นาทีต่อคน และการสัมภาษณ์ทางโทรศัพท์

(Telephone Interview Survey) โดยการใช้การสุ่มแบบลูกโซ่ (Snowball Sampling) ซึ่งผู้วิจัยได้ข้อมูลมาจากการแนะนำของผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่ได้เก็บข้อมูลไปก่อนหน้านี้แล้วต่อ ๆ กัน มีการตรวจสอบข้อมูลสามเส้า (Data Triangulation) ซึ่งเป็นการตรวจสอบแหล่งเวลา คือ เป็นการเปรียบเทียบข้อมูลต่างเวลากัน เพื่อให้ทราบว่าข้อมูลที่ได้รับในช่วงเวลาที่ต่างกันนั้นเหมือนกันหรือไม่ (Denzin, 1970) มีขั้นตอนดังนี้

1. ดำเนินการสัมภาษณ์
2. สังเกตพฤติกรรมการสัมภาษณ์จากการฟัง ว่าข้อคำตอบสอดคล้องกับข้อคำถามที่ต้องการหรือไม่
3. สรุปประเด็นที่ได้จากการสัมภาษณ์
4. ตรวจสอบข้อมูลย้อนกลับ เพื่อใช้ยืนยันความถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือของข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลในครั้งนี้ จะทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญในจำนวนที่เพียงพอต่อการได้มาซึ่งข้อมูล คือการเก็บข้อมูลจนกว่าจะได้ข้อมูลที่ซ้ำกัน (ชาย โพธิ์สิตา, 2550) ซึ่งในงานวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ทำการเก็บข้อมูลจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่เคยซื้อสับปะรดกวน จำนวน 17 คน และผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่ไม่เคยซื้อสับปะรดกวน จำนวน 12 คน จนกระทั่งเห็นแนวทางของคำตอบที่เป็นในทิศทางเดียวกันจึงหยุดการสัมภาษณ์

การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยจะทำการวิเคราะห์ข้อมูลไปพร้อม ๆ กับการเก็บรวบรวมข้อมูลอย่างเป็นระบบ มีการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลตลอดเวลาในระหว่างการเก็บข้อมูล โดยทำการวิเคราะห์ จัดหมวดหมู่ เปรียบเทียบข้อมูล เพื่อตีความ หาความเชื่อมโยงของข้อมูล รวมทั้งพิจารณาข้อมูลที่ได้ว่ามีความครบถ้วนเพียงพอหรือไม่ หากยังไม่เพียงพอ หรือครบถ้วนในส่วนใดจะทำการเก็บข้อมูลเพิ่มเติมจนได้ข้อมูลที่สมบูรณ์เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของงานวิจัย และนำเสนอในรูปแบบการบรรยาย (ชาย โพธิ์สิตา, 2550)

วัตถุประสงค์ที่ 2 เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์สับปะรดกวนให้เป็นอีกหนึ่งทางเลือก เพื่อเป็นของฝากประจำจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการศึกษาครั้งนี้ ใช้วิธีการคัดเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Selection) จากกลุ่มนักท่องเที่ยว (อายุ 20 ปีขึ้นไป) ที่มาเที่ยวในเขตอำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ในระยะเวลา 12 เดือนที่ผ่านมาอย่างน้อย 1 ครั้ง และมีการซื้อของฝากประเภทขนมจากอำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์กลับไป โดยผู้วิจัยจะทำการคัดเลือกเฉพาะกลุ่มนักท่องเที่ยวที่ซื้อของฝากจากแหล่งจำหน่ายภายในอำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์เท่านั้น ไม่รวมของฝากจากแหล่งจำหน่ายในอำเภอหัวหินและอำเภออื่น ๆ จำนวน 8 คน (ศูนย์จัดการความรู้การวิจัย, 2557) โดยเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เคยซื้อสับปะรดกวนและเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวที่ไม่เคยซื้อสับปะรดกวนอย่างละ 4 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. แนวคำถามการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) เป็นเครื่องมือในการการสนทนาเพื่อเจาะประเด็น ด้วยการเชิญกลุ่มตัวอย่างที่มีคุณสมบัติตรงกับเกณฑ์ คือ เคยท่องเที่ยวในเขตอำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ในระยะเวลา 12 เดือนที่ผ่านมาอย่างน้อย 1 ครั้ง และมีการซื้อของฝากประเภทขนมจากอำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์กลับไป ซึ่งสามารถหาได้จากกลุ่มคนวัยทำงานทั่วไป มาร่วมสนทนา ตอบตอบกันในกลุ่ม มีการมอบของที่ระลึกเป็นผลิตภัณฑ์จากสับปะรดให้ หลังจบการสัมภาษณ์ เพื่อสร้างแรงจูงใจในการให้ข้อมูล ซึ่งผู้สัมภาษณ์จะเปิดโอกาสให้ผู้ถูกสัมภาษณ์ได้แสดงความคิดเห็น แลกเปลี่ยนทัศนะ ในประเด็นคำถามที่เกี่ยวข้องกับแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์สับปะรดกวนที่ได้จากข้อมูลการสัมภาษณ์เชิงลึกในขั้นต้น มีผู้จัดประเด็นในการสนทนา (Moderator) เป็นผู้ดำเนินการสนทนาเพื่อ

ชักจูงให้กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญเกิดแนวคิดและแสดงประเด็น ในระยะเวลาไม่เกิน 2 ชม. (ศูนย์จัดการความรู้การวิจัย, 2557) ซึ่งเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยขั้นนี้ เป็นการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (Structured Interview) เพื่อวิเคราะห์และสรุปแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สับประรดกวนเพื่อเข้าสู่ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จริงในอนาคต

2. เครื่องบันทึกเสียง
3. อุปกรณ์สำหรับจดบันทึก
4. อุปกรณ์สำหรับถ่ายภาพ
5. ตัวอย่างสับประรดกวน
6. ภาพตัวอย่างการออกแบบกล่องบรรจุภัณฑ์

7. ของที่ระลึก

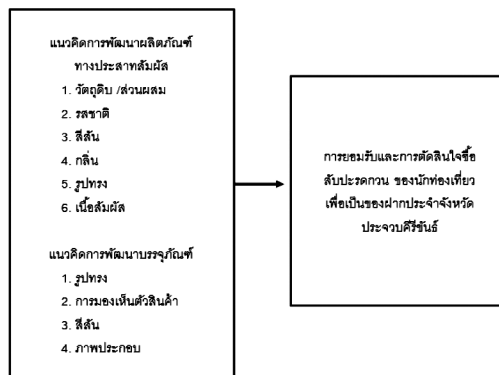
การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการสนทนากลุ่ม (Focus Groups Discussion) จากกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 8 คน โดยผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกกลุ่มตัวอย่างทั้ง 2 กลุ่มในขั้นต้น มานำเสนอเป็นผลิตภัณฑ์สับประรดกวนแบบใหม่ ออกเป็น 6 แบบ และให้กลุ่มตัวอย่างที่เข้าร่วมการสนทนากลุ่มคัดเลือกผลิตภัณฑ์สับประรดกวนที่ตนชอบที่สุด เพื่อนำเสนอผลิตภัณฑ์ให้เป็นอีกหนึ่งทางเลือก เพื่อเป็นของฝากประจำจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ โดยมีการบันทึกเสียงตลอดการสัมภาษณ์ เพื่อให้สามารถเก็บข้อมูลได้ครบถ้วนสมบูรณ์ และสามารถจดบันทึกได้ภายหลังสิ้นสุดการสัมภาษณ์

การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลโดยการจัดหมวดหมู่ จำแนก วิเคราะห์ตีความตามเนื้อหา โดยมีความเชื่อมโยงสอดคล้องกับประเด็นคำถามในการวิจัย และนำเสนอในรูปแบบการบรรยาย

กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพประกอบ 1: กรอบแนวคิดการวิจัย

ผลการวิจัย

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ สามารถสรุปผลการวิจัยออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 การสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

กลุ่มที่ 1 นักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวในเขตอำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ในระยะเวลา 12 เดือนที่ผ่านมาอย่างน้อย 1 ครั้ง และมีการซื้อของฝากประเภทขนมจากอำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์กลับไป และเคยซื้อสับประรดกวน ผู้ให้ข้อมูลสำคัญต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์สับประรดกวน ในอำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ดังนี้

ด้านคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของสับประรดกวนควรใส่พืชตระกูลถั่ว เช่น อัลมอนต์ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ หรือผลไม้อบแห้ง เช่น แครนเบอร์รี่ ลูกเกด พุทราจีน หรือน้ำผึ้งเป็นส่วนผสมใหม่ลงไป โดยเน้นให้รสชาติหวานน้อย ลดน้ำตาล/ความหวาน หรือให้หวานนำเปรี้ยวตาม เน้นสีสดแบบเดิมคือเหลืองอ่อนหรือเหลืองเข้ม มีกลิ่นแบบเดิมไม่ปรุงแต่ง อาจเป็นกลิ่นสับประรดอย่างเดียว หรือกลิ่นผสมวัตถุดิบ มีรูปทรงพอดีคำ ทั้งวงกลม สีเหลี่ยม และเป็นแท่ง เนื้อสัมผัสละเอียด เนียน นุ่ม

ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของสับประรดกวนควรเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยม โดยเน้นสี่เหลี่ยมทรง

สูงและสีเหลืองผิวนานยาว และควรเป็นรูปทรง หกหรือแปดเหลี่ยม ให้มองเห็นสินค้าด้านในเล็กน้อย ประมาณ 20-30% หรือไม่ต้องเห็นตัวสินค้าเลย มีสีเหลืองหรือเขียว มีรูปภาพประกอบเป็นภาพ สับปะรด ทั้งภาพวาดลายเส้นและภาพถ่าย รวมทั้ง ภาพสับปะรดและส่วนผสม/วัตถุดิบ ทั้งภาพวาด ลายเส้นและภาพถ่าย

กลุ่มที่ 2 นักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวในเขต อำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ในระยะเวลา 12 เดือนที่ผ่านมาอย่างน้อย 1 ครั้ง และมีการซื้อ ของฝากประเภทขนมจากอำเภอเมือง จังหวัด ประจวบคีรีขันธ์กลับไป แต่ไม่เคยซื้อสับปะรดกวน ผู้ให้ข้อมูลสำคัญต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์สับปะรด กวน ในอำเภอเมืองจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ดังนี้

ด้านคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของ สับปะรดกวนควรใส่พืชตระกูลถั่ว คือเม็ด มะม่วงหิมพานต์ หรือน้ำผึ้งเป็นส่วนผสมใหม่ลงไป โดยเน้นให้รสชาติหวานน้อย ลดน้ำตาล/ความหวาน หรือให้หวานนำเปรี้ยวตาม หรือให้เปรี้ยวหวานมัน เน้นสีน้ำตาลแบบเดิม คือเหลืองอ่อนหรือเหลืองเข้ม มี กลิ่นแบบเดิม ไม่ปรุงแต่ง อาจเป็นกลิ่นสับปะรด อย่างเดียว หรือกลิ่นผสมวัตถุดิบ มีรูปทรงพอดีคำ ทั้งวงกลม และเป็นแท่ง เนื้อสัมผัสหยาบมีกากใย หรือละเอียด เนียน นุ่ม

ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของสับปะรด กวนควรเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยม โดยเน้นสี่เหลี่ยมทรง สูง สี่เหลี่ยมผืนผ้าผืนยาว สี่เหลี่ยมจัตุรัส และรูป ทรงแปดเหลี่ยม ให้มองเห็นสินค้าด้านในเล็กน้อย ประมาณ 20-30% หรือไม่ต้องเห็นตัวสินค้าเลย มี สีเหลืองหรือเขียว มีรูปภาพประกอบเป็นภาพ สับปะรดและส่วนผสม/วัตถุดิบ โดยเป็นทั้งภาพวาด ลายเส้นและภาพถ่าย

จากผลการสัมภาษณ์เชิงลึกข้างต้น ผู้วิจัย จึงนำเสนอผลิตภัณฑ์สับปะรดกวนออกเป็น 6 แบบ ดังนี้

1. สับปะรดกวนน้ำผึ้ง

คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของ สับปะรดกวน

ส่วนผสม : น้ำผึ้ง

รสชาติ : หวานน้อย ใช้ น้ำผึ้งให้ความหวานแทน น้ำตาล

สีส้ม : เหลืองเข้ม

กลิ่น : กลิ่นสับปะรดและกลิ่นน้ำผึ้ง (กลิ่นน้ำผึ้งนำ)

รูปทรง : สี่เหลี่ยมจัตุรัส พอดีคำ

เนื้อสัมผัส : ละเอียด เนียน นุ่ม

การออกแบบบรรจุภัณฑ์

รูปทรง : ทรงแปดเหลี่ยม คล้ายรังผึ้ง

การมองเห็นตัวสินค้าภายใน : มองเห็นน้อย เจาะ เป็นรูปสับปะรด

สีส้ม : เหลือง

ภาพประกอบ : ภาพสับปะรดและรังผึ้ง (ภาพวาด ลายเส้น)

2. สับปะรดกวนเม็ดมะม่วงหิมพานต์

คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของ สับปะรดกวน

ส่วนผสม : เม็ดมะม่วงหิมพานต์ (เม็ด)

รสชาติ : เปรี้ยวหวานมัน

สีส้ม : เหลืองอ่อน

กลิ่น : กลิ่นสับปะรดเดิม ๆ

รูปทรง : ทรงกลม พอดีคำ (เม็ดมะม่วงอยู่ด้านใน)

เนื้อสัมผัส : ละเอียด เนียน นุ่ม

การออกแบบบรรจุภัณฑ์

รูปทรง : สี่เหลี่ยมแนวนอน

การมองเห็นตัวสินค้าภายใน : ทั่ว ไม่ต้องมองเห็น สินค้าภายใน

สีส้ม : เขียว

ภาพประกอบ : ภาพสับปะรดและเม็ดมะม่วง (ภาพถ่าย)

3. สับปะรดกวนอัลมอนต์

คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของ สับปะรดกวน

ส่วนผสม : อัลมอนต์ (บดหยาบ)

รสชาติ : เปี้ยวหวานมัน

สีสันท : เหลืองอ่อน

กลิ่น : กลิ่นสับปะรดและกลิ่นอัลมอนต์

รูปทรง : เป็นแท่งกลม ยาว (โรยอัลมอนต์ไว้ด้านนอก)

เนื้อสัมผัส : หยาบ มีกากใย

การออกแบบบรรจุภัณฑ์

รูปทรง : สีเหลี่ยมทรงสูง

การมองเห็นตัวสินค้าภายใน : มองเห็นน้อย เจาะเป็นรูปตาสับปะรด

สีสันท : ดำ

ภาพประกอบ : ภาพสับปะรด (ภาพวาดลายเส้น)

4. สับปะรดกวนแครนเบอร์รี่

คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของ

สับปะรดกวน

ส่วนผสม : แครนเบอร์รี่

รสชาติ : หวานน้อย ใส่น้ำตาล

สีสันท : เหลืองเข้ม

กลิ่น : กลิ่นสับปะรดและกลิ่นแครนเบอร์รี่

รูปทรง : สีเหลี่ยมผืนผ้า พอดีคำ

เนื้อสัมผัส : ละเอียดยืด เนียน นุ่ม

การออกแบบบรรจุภัณฑ์

รูปทรง : สีเหลี่ยมแนวนอน

การมองเห็นตัวสินค้าภายใน : ทึบ ไม่ต้องมองเห็นสินค้าภายใน

สีสันท : เหลือง

ภาพประกอบ : ภาพสับปะรดและแครนเบอร์รี่ (ภาพถ่าย)

5. สับปะรดกวนลูกเกด

คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของ

สับปะรดกวน

ส่วนผสม : ลูกเกด (ขาว)

รสชาติ : หวานน้อย ใส่น้ำตาล

สีสันท : เหลืองอ่อน

กลิ่น : กลิ่นสับปะรดและกลิ่นลูกเกด

รูปทรง : สีเหลี่ยมจัตุรัส พอดีคำ

เนื้อสัมผัส : ละเอียดยืด เนียน นุ่ม

การออกแบบบรรจุภัณฑ์

รูปทรง : สีเหลี่ยมแนวนอน

การมองเห็นตัวสินค้าภายใน : มองเห็นน้อย เจาะเป็นรูปสับปะรด

สีสันท : เหลือง

ภาพประกอบ : ภาพสับปะรด (ภาพถ่าย)

6. สับปะรดกวนพุทราจีน

คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของ

สับปะรดกวน

ส่วนผสม : พุทราจีน

รสชาติ : หวานน้อย ใส่น้ำตาล

สีสันท : เหลืองเข้ม

กลิ่น : กลิ่นสับปะรดและกลิ่นพุทราจีน (กลิ่นพุทราจีนนำ)

รูปทรง : ทรงกลม พอดีคำ

เนื้อสัมผัส : หยาบ uly มีกากใย

การออกแบบบรรจุภัณฑ์

รูปทรง : สีเหลี่ยมจัตุรัส

การมองเห็นตัวสินค้าภายใน : ทึบ ไม่ต้องมองเห็นตัวสินค้า

สีสันท : เหลือง

ภาพประกอบ : ภาพสับปะรดและพุทราจีน (ภาพถ่าย)

หลังจากนั้น ผู้วิจัยนำผลิตภัณฑ์สับปะรดกวนทั้ง 6 แบบ เข้าสู่การสนทนากลุ่ม (Focus Group) ต่อไป

ส่วนที่ 2 การสนทนากลุ่มของผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

จากการสนทนากลุ่มของผู้ให้ข้อมูลสำคัญจำนวน 8 คน พบว่าผู้ให้ข้อมูลสำคัญทั้ง 8 คน เลือกผลิตภัณฑ์สับปะรดกวนอัลมอนต์ ที่มีความแปลกใหม่ แตกต่าง และมีจุดขาย โดยต้องการปรับปรุงเพิ่มเติม ดังนี้

ในเรื่องคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส ให้มีส่วนผสมของอัลมอนต์บดหยาบ ชิ้นเล็ก ๆ โรยไว้ด้านนอกของสับปะรดกวนที่มีลักษณะหยาบ มีกากใย ขึ้นสีเหลี่ยมพอดีคำ สีเหลืองอ่อน รสชาติเปรี้ยว

หวานมัน มีกลิ่นสับปะรดและกลิ่นอัลมอนด์

ในเรื่องของบรรจุภัณฑ์ บรรจุในกล่องสี่เหลี่ยมทรงสูง เจาะกล่องเป็นรูปตาสับปะรด ให้มองเห็นสินค้าด้านในปานกลาง สีเงินขาว และมีภาพวาดลายเส้นรูปสับปะรดสีเหลือง นูน มีมิติ วางอยู่ด้านหน้าของกล่อง โดยหากมีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สับปะรดกวนอัลมอนด์ ผู้ให้ข้อมูลสำคัญจะตัดสินใจซื้อเพื่อเป็นของฝากประจำจังหวัดประจวบคีรีขันธ์



ภาพประกอบ 2 สับปะรดกวนอัลมอนด์และบรรจุภัณฑ์

สรุปผล

การวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยซึ่งเป็นคนในท้องถิ่น มีจุดมุ่งหมายในการศึกษาแนวคิดผลิตภัณฑ์สับปะรดกวนในอำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์สับปะรดกวนให้เป็นอีกหนึ่งทางเลือก เพื่อเป็นของฝากประจำ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ โดยผลการวิจัยสรุปว่าสับปะรดกวนอัลมอนด์บรรจุในกล่องสี่เหลี่ยมทรงสูง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผู้ให้ข้อมูลสำคัญจะตัดสินใจซื้อเพื่อเป็นของฝากประจำจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

อภิปรายผล

จากผลการวิจัยสามารถอภิปรายผลได้ว่าการพัฒนาผลิตภัณฑ์สับปะรดกวนที่ผู้วิจัยทำการศึกษาวิจัยนั้น มีความสอดคล้องกับลักษณะของผลิตภัณฑ์ใหม่ของ (William, Joseph & E. Jerome, 2013) ในข้อ 2 ที่กล่าวว่าผลิตภัณฑ์ใหม่เกิดจากการพัฒนาโดยการเปลี่ยนแปลง ปรับปรุง ดัดแปลง มาจากผลิตภัณฑ์ตัวเดิมที่มีขายอยู่แล้วในตลาด (Replacement Product of Modify Product) ซึ่งในงานวิจัยนี้ ผู้วิจัยได้ดัดแปลงผลิตภัณฑ์สับปะรดกวนตัวเดิมที่มีจำหน่ายในท้องตลาด มาพัฒนาปรับปรุงให้มีรสชาติและรูปลักษณะตามที่ผู้บริโภคต้องการ เพื่อสร้างโอกาสในการจำหน่ายและขยายตลาดของฝากให้กว้างขวางขึ้น

แหล่งข้อมูลสำคัญ ที่ผู้วิจัยใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้มาจากลูกค้า (Customers) สอดคล้องกับการสร้างแนวความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สินค้า (Idea generation) ของธีรกิติ นวรัตน์ ณ อยุรยา (2547) ที่กล่าวว่า การนำข้อมูลต่าง ๆ ที่ได้รับมา คิดค้นผลิตภัณฑ์ สินค้า หรือบริการใหม่ ให้ตรงกับความต้องการของลูกค้า มีแหล่งข้อมูลที่สำคัญจากองค์กร 2 แหล่ง คือ แหล่งภายในองค์กรและแหล่งภายนอกองค์กร ได้แก่ ลูกค้า (Customer) ซึ่งถือเป็นแหล่งข้อมูลที่มีความสำคัญมาก เนื่องจากผลิตภัณฑ์ที่จะเสนอขายนั้น จำเป็นที่จะต้องตอบสนองความต้องการของลูกค้า การได้มาซึ่งข้อมูลของลูกค้าอาจทำได้หลากหลายวิธี อาทิ การสำรวจ หรือการสอบถามโดยตรงโดยการวิจัยตลาด การรับฟังปัญหาและข้อเสนอแนะจากลูกค้า เป็นต้น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์สับปะรดกวนที่ผู้วิจัยทำการศึกษาวิจัยนั้น มีความสอดคล้องกับวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์ของ Fuller (1994) ที่กล่าวว่าเมื่อผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ออกวางสู่ตลาด สามารถสร้างยอดขายที่ส่งผลกำไร แต่เมื่อระยะเวลาผ่านไป ผลิตภัณฑ์ก็เสื่อมถอยไปจากตลาด และในที่สุดก็มี

สินค้าใหม่ทดแทน หมุนเวียนไปเป็นวัฏจักรตามขั้นตอน คือ ช่วงแนะนำ (Introduction Stage) ช่วงเจริญเติบโต (Growth Stage) ช่วงอิ่มตัว (Maturity Stage) และช่วงลดลง (Decline Stage) ดังนั้น เพื่อความอยู่รอดของธุรกิจ จึงมีความจำเป็นที่จะหาทางแก้ไขปัญหามา ซึ่งการปรับปรุง คิดค้น พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (Product Development) ที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคก็เป็นอีกหนทางหนึ่ง

การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สับปะรดกวน เพื่อเป็นของฝากประจำจังหวัด ประจวบคีรีขันธ์ สอดคล้องกับงานวิจัยของปารณีย์ มีจิตร์, กฤษณา รุ่งโรจน์วิเศษ และลัดดา พิศาลบุตร (2558) ที่ทำการศึกษาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ไส้สับปะรดในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เพื่อหาความสัมพันธ์ของผู้บริโภคที่มาอำเภอหัวหิน ปรานบุรี เมืองประจวบคีรีขันธ์ และทับสะแก ที่มีต่อพฤติกรรมการซื้อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ไส้สับปะรด พบว่าผู้บริโภคตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ไส้สับปะรด โดยพิจารณาจากตัวผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เป็นอันดับแรก ส่วนปัจจัยทางการตลาดที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อนั้น ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับด้านคุณภาพและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ไส้สับปะรดสำคัญที่สุด

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัย

1.1 จากการศึกษา พบว่าผู้ให้ข้อมูลสำคัญส่วนใหญ่ ให้ความสำคัญทางด้านคุณลักษณะ

ทางประสาทสัมผัสของสับปะรดกวน โดยเน้นส่วนผสม รสชาติ สีกลิ่น ที่เป็นธรรมชาติ ผู้ประกอบการจึงควรให้ความสำคัญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ใส่สารปรุงแต่งน้อยที่สุด เพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคสูงสุด ส่วนในด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์นั้น ควรออกแบบรูปปลั๊กอินของกล่องภายนอก ให้สื่อถึงผลิตภัณฑ์ด้านใน เพื่อสร้างความเข้าใจ และง่ายต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค

1.2 จากการศึกษา พบว่าผลผลิตทางการเกษตรในแต่ละปีนั้นไม่แน่นอน ส่งผลให้ราคาพืชผลอย่างสับปะรดไม่คงที่ ผู้ประกอบการควรวางแผนและเตรียมพร้อมในเรื่องของวัตถุดิบ เพื่อไม่ให้มีผลกระทบกับราคาผลิตภัณฑ์ อันจะส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค

2. ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยในอนาคต

2.1 ควรมีการศึกษาวิจัยเรื่องส่วนประสมทางการตลาดของสับปะรดกวน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เนื่องจากนอกจากปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์แล้ว ปัจจัยทางด้านราคา สถานที่จำหน่าย และโปรโมชั่น ก็เป็นส่วนส่งเสริมในการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค

2.2 ควรมีการศึกษาวิจัยขยายช่องทางจัดจำหน่ายอื่น ๆ เนื่องจากผลิตภัณฑ์สับปะรดกวนแบบใหม่ ได้ถูกพัฒนาทั้งตัวผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้มีความแปลกใหม่ น่าสนใจ ยกระดับจากผลิตภัณฑ์แบบเดิม จึงมีคุณสมบัติที่จะจัดจำหน่ายในช่องทางอื่น ๆ ได้เพิ่มเติม นอกเหนือจากร้านจำหน่ายของฝากท้องถิ่น

เอกสารอ้างอิง

- ชาย โพธิ์สิตา. (2550). *ศาสตร์และศิลป์แห่งการวิจัยเชิงคุณภาพ*. ดุษฎีนิพนธ์ สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ธีรกิติ นวรัตน์ ณ อยุธยา. (2547). *การตลาดสำหรับการบริการ. : แนวคิดและกลยุทธ์ = Services marketing : concepts and strategies*. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ปารณีย์ มีจิตกร กฤษณา รุ่งโรจน์วิชย์ และลัดดา พิศาลบุตร. (2558). *แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์แคแรกเตอร์ใส่สับปะรดในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์*. เกษตรศาสตร์มหาบัณฑิต แผนการจัดการการเกษตร สาขาวิชาเกษตรศาสตร์และสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. การจัดประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 5.
- ศูนย์จัดการความรู้การวิจัย. (2557). *เทคนิคการรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการสนทนากลุ่ม (Focus Group) สืบค้นเมื่อ มิถุนายน 13 2559*. จาก http://www.priv.nrct.go.th/ewt_dl.php?nid=1182.
- สถิติทางการ ประเทศไทย. (2556). *แผนพัฒนาสถิติระดับพื้นที่ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์*. Pdf. สืบค้นเมื่อ พฤษภาคม 12 2559. จาก http://osthailand.nic.go.th/masterplan_area/userfiles.
- Denzin, N. (1970). *Strategies of multiple triangulation in Denzin, N. (ed.) The research act in sociology : a theoretical introduction to sociological method*. New York : McGraw Hill.
- Fuller, G.W. (1994). *New Product Development from Concept to Marketplace*. CRC Press, Inc. USA: Boca Raton, Florida. P 1-23.
- William D. Perreault, Jr., E. Jerome McCarthy. & Joseph P. Cannon. (2013). *BASIC MARKETING: A Marketing Strategy Planning Approach*. 19 edition. McGraw-Hill.