



**VRU** | มหาวิทยาลัยราชภัฏ  
วไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์

**กล้วยกวน  
บ้านคลองเจ้า  
หมู่ที่ 12  
ต.คูบางหลวง  
อ.ลาดหลุมแก้ว  
จ.ปทุมธานี**

โครงการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อนักไข  
ปัญหาความยากจนและยกระดับคุณภาพชีวิตของ  
ประชาชน





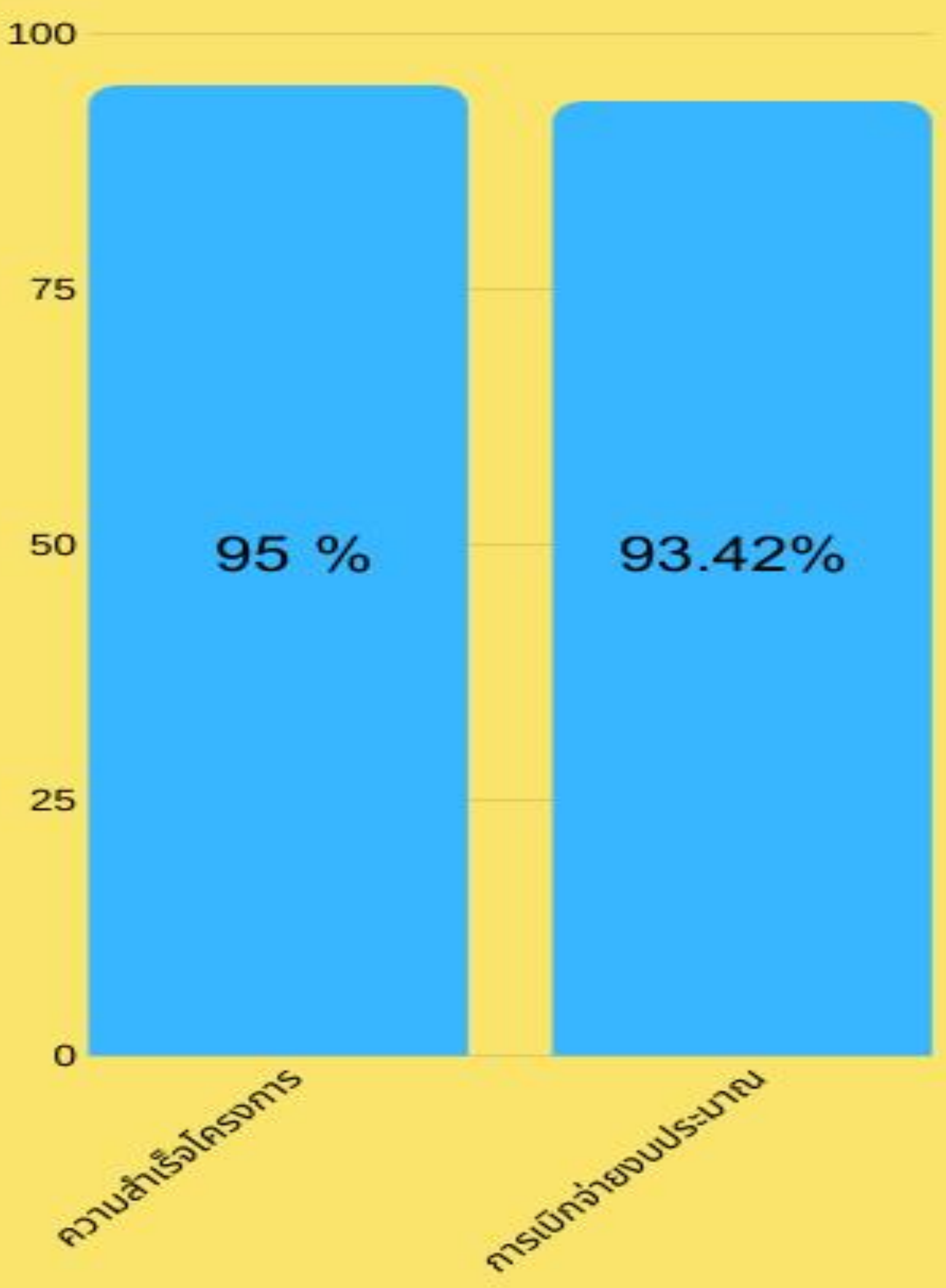
## กลุ่มเป้าหมาย



กลุ่มอาชีพชุมชนบ้านคลองเจ้า จำนวน 17 คน

### "กล้วยกวน บ้านคลองเจ้า"

ผลสำรวจชุมชนและครัวเรือนเป้าหมายในชุมชนบ้านคลองเจ้า หมู่ที่ 12 ต.คูบางหลวง อ.ลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี พบว่า ประชาชนต้องการเสริมสร้างความรู้ทักษะด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากกล้วย เนื่องจากในชุมชนมีการปลูกกล้วยเกือบทุกหลังคาเรือน โดยชาวบ้านสนใจ นำกล้วยที่มีอยู่จำนวนมากในชุมชนมาแปรรูปเป็น กล้วยกวน ในการจัดทำโครงการนี้มีชาวบ้านเข้าร่วมโครงการ จำนวน 17 คน ดังนั้น สำนักส่งเสริมการเรียนรู้และบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จึงได้จัดทำ โครงการสร้างเครือข่ายชุมชนนักปฏิบัติเพื่อร่วมกันศึกษาแก้ไขปัญหา ของชุมชนท้องถิ่นเสริมพลังให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถดำรงอยู่ได้อย่าง ยั่งยืน โดยมีเป้าหมายเพื่อให้คนในชุมชนสามารถบริหารจัดการชีวิต ตนเองได้อย่างสมดุลและมีความเหมาะสม สามารถดำรงชีวิตตามหลัก ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ร่วมกับการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น เพิ่มคุณค่าและมูลค่าเสริมเศรษฐกิจฐานรากในชุมชนให้มีความ เข้มแข็ง มั่นคง นำไปสู่การพึ่งพาตนเองและช่วยเหลือเกื้อกูลกันใน ชุมชนได้อย่างยั่งยืนส่งผลให้ชุมชนหมู่บ้านมีคุณภาพชีวิตและรายได้ที่ เพิ่มขึ้น



### เสียงสะท้อน จากชุมชน



“ดีใจมาก ที่อาจารย์วไลยฯ เข้ามาสร้าง อาชีพ สร้างรายได้ เมื่อก่อนก็ว่าง ไม่ได้ทำ อะไรกัน ตอนนี้ก็มีกลุ่ม มีความสุขทุกครั้ง ที่ ได้มาเจอกัน มีกิจกรรมร่วมกัน “

ความในใจของสมาชิกกลุ่มบ้านคลองเจ้า ม.12 ต.คูบางหลวง อ.ลาดหลุมแก้ว จ.ปทุมธานี

# กล้วยกวน หอมนุ่ม หยุบหนับ

โดย กลุ่มอาชีพชุมชนบ้านคลองเจ้า หมู่ที่ 12  
ตำบลคูบางหลวง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี

## ส่วนผสม

1. กล้วยน้ำว้าสุกงอม 195 ผล (1 กระป๋อง/10 กิโลกรัม)
2. น้ำตาลมะพร้าว 1 กิโลกรัม
3. น้ำตาลทราย 2 กิโลกรัม
4. แปะแซ 2 กิโลกรัม
5. กะทิ 2 กิโลกรัม



## วิธีทำ

1. นำกล้วยปอกเปลือกออกนำไปใส่เครื่องปั่นไฟฟ้าใส่น้ำกะทิลงไปครึ่งหนึ่งของกล้วยปั่นละเอียด
2. นำน้ำตาลใส่กระทะ เติมน้ำกะทิลงไปยกขึ้นตั้งไฟใช้ไฟขนาดกลางคนด้วยพายไม้อยู่ตลอดเพื่อไม่ให้ก้นกระทะไหม้พอเดือดใส่กล้วยที่ปั่นแล้วลงไปคนอย่าให้ติดกระทะใส่แปะแซคนตลอด พอเริ่มข้นเหนียวลดไฟอ่อนลง และกวนขนมต่อไป นานประมาณ 6 ชั่วโมง
3. เมื่อกวนได้ที่แล้วยกลงเทใส่ถาดที่ปูรองด้วยพลาสติกเคลือบหน้าขนมให้เรียบหรือใช้ไม้คลึงแปรง คลึงให้เรียบ หนาประมาณ 3/4 เซนติเมตร วางในถาดอลูมิเนียม
4. รุ่งขึ้นนำกล้วยกวนมาตัดเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
5. ตัดใบตองเป็นสี่เหลี่ยม ขนาด 3 x 4 นิ้ว และตัดแผ่นพลาสติกขนาด 2 x 3 นิ้ว นำแผ่นพลาสติกวางบนใบตองในลักษณะเฉียง นำชิ้นกล้วยที่ตัดเตรียมไว้แล้วมาห่อแบบขนม ข้าวต้มมัดและหีบประกบ 2 ชั้น มัดด้วยเชือกโพลีให้แน่น
6. บรรจุใส่บรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้
7. ตัดตลาดเตรียมจำหน่าย





1. ประชุมระดมความคิด เห็นกับชาวบ้าน ร่างแผนขับเคลื่อนโครงการ

2. ออกไปศึกษาดูงาน ณ วิทยาลัยชุมชนกลุ่มแม่บ้านกล้วยหวาน เพชรสมุทร จังหวัดสมุทรสงคราม



6. ประชุมติดตาม ตรวจสอบ ติดตามผล ประเมินผลการดำเนินงาน

## การดำเนินโครงการ

3. กำหนดกติกาการรวมกลุ่มแปรรูปกล้วยหวาน



5. ประชุมปฏิบัติการการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับสินค้า  
ประชุมระดมความคิดเห็น เรื่องเทคโนโลยีการจัดร้านค้าเพื่อวางจำหน่ายสินค้า

4. อบรมเชิงปฏิบัติการเพิ่มทักษะความรู้  
- แปรรูปกล้วยหวาน  
- ออกแบบบรรจุภัณฑ์



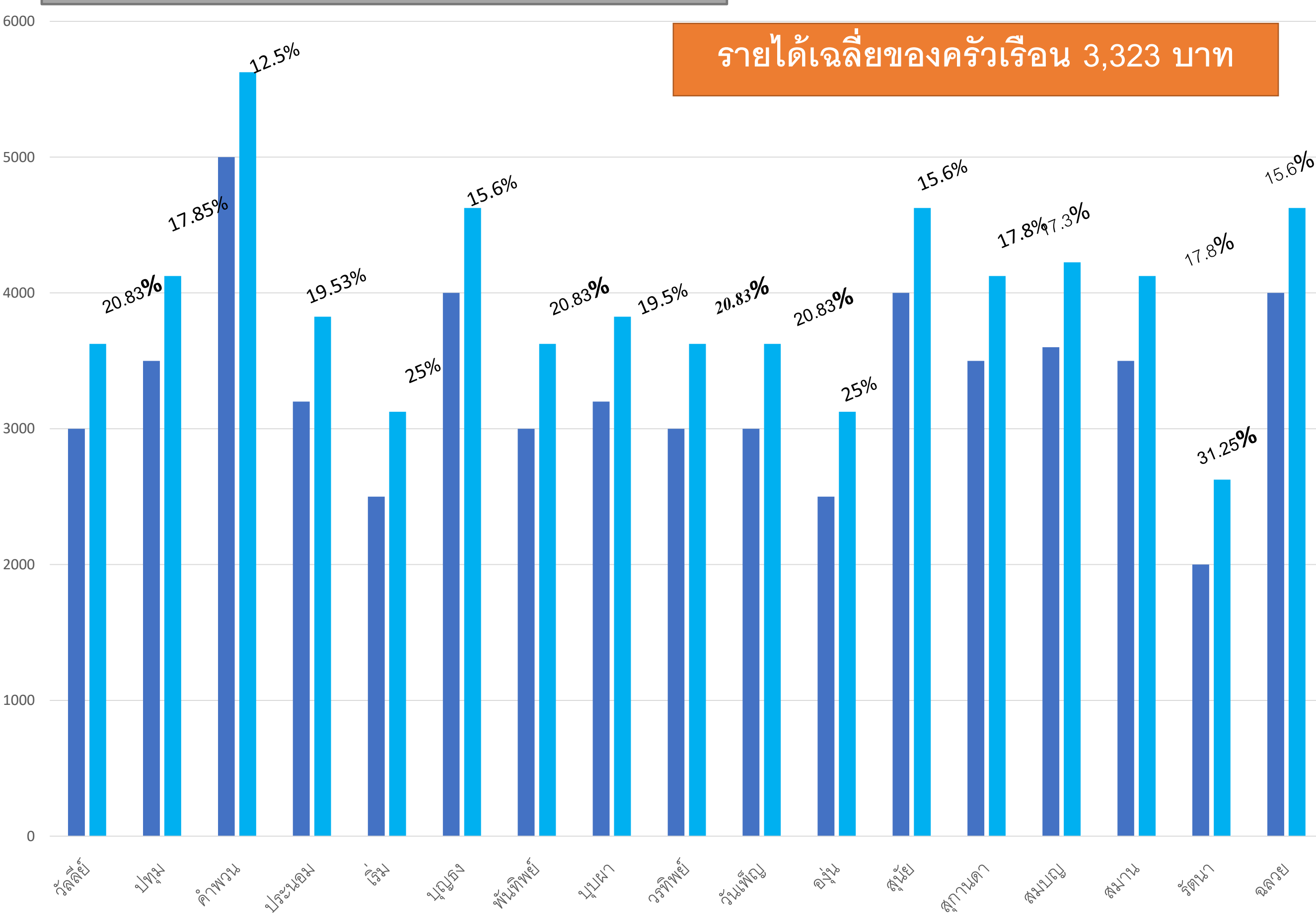
## วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1) เพื่อเสริมสร้างความรู้ทักษะด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่ทำจากกล้วย(กล้วยหวาน) ให้แก่กลุ่มเป้าหมาย
- 2) เพื่อพัฒนาอาชีพให้กับครัวเรือนที่เป็นเป้าหมายรวมทั้งยกระดับเป็นกลุ่มอาชีพของชุมชน
- 3) เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือนที่เป็นเป้าหมาย
- 4) เพื่อลดปัญหาด้านการว่างงานของแม่บ้านและผู้สูงอายุในชุมชนและครัวเรือนกลุ่มเป้าหมาย

ตารางแสดงรายได้ที่เพิ่มขึ้นของสมาชิกกลุ่ม

■ รายได้เดิม ■ รายได้ที่เพิ่มขึ้น

รายได้เฉลี่ยของครัวเรือน 3,323 บาท



## ผลสำเร็จของโครงการ

กล้วยหวาน บ้านคลองเจ้า หมู่ที่ 12 ตำบลคูบางหลวง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่มีความโดดเด่น หอม นุ่ม หนุบหนับ ราคาไม่แพง ขายง่าย เป็นที่ต้องการของตลาด สามารถซื้อเป็นของฝากได้ อีกทั้ง รายได้ของสมาชิกกลุ่ม เพิ่มขึ้น เฉลี่ยร้อยละ 19.6 ทั้งนี้ ได้มีความร่วมมือกับกรมการพัฒนาชุมชน จัดตั้งเป็นกลุ่มอาชีพ

## แนวทางการต่อยอด

- ขยายการผลิตให้เพิ่มขึ้น ตามความต้องการของตลาด
- เพิ่มช่องทางการขายตลาดออนไลน์