



.....มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์เป็นมหาวิทยาลัยที่พระราชาประสงค์ให้เป็นมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ.2547มาตรา7ที่ระบุให้มหาวิทยาลัยเป็นสถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นเสริมพลังปัญญาของแผ่นดินซึ่งสอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์เพื่อยกคุณภาพมาตรฐานมหาวิทยาลัยราชภัฏสู่คุณภาพเป็นเลิศโดยมุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพบัณฑิตสู่นักปฏิบัติอย่างมีวิชาชีพการยกคุณภาพมาตรฐานชีวิตของชุมชน ท้องถิ่นและพื้นที่ให้มีความเข้มแข็งและยั่งยืน

ชุมชนหมู่ที่ 5 บ้านคลองระแหง ต.ระแหง อ.ลาดหลุมแก้ว จ.ปทุมธานี พบว่าเป็นพื้นที่ที่ประชาชนได้ทำการเกษตรกรรมและทำการค้าขายขนาดเล็ก มีความต้องการเสริมทักษะอาชีพเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและแก้ไขปัญหาของชุมชนอย่างตรงจุดจนสามารถนำไปสู่การแก้ไขปัญหาคความยากจนอย่างยั่งยืนซึ่งชุมชนครัวเรือนเป้าหมายมีความเห็นพร้อมกันที่จะจัดให้มีการเสริมทักษะอาชีพการผลิตกล้วยฉาบ

# เล่าเรื่อง "กล้วยฉาบ"

## ชุมชนระแหง

หมู่ที่ 5 ต.ระแหง อ.ลาดหลุมแก้ว จ.ปทุมธานี

ดำเนินการจัดทำโดย อาจารย์ ดร.ภัทรพล ชุ่มมี และคณะ

วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

โครงการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อแก้ไขปัญหาความยากจน

และยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนชุมชนหมู่ที่ 5

# วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1) เพื่อเสริมสร้างความรู้ทักษะด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์และการพัฒนากล้วยฉาบเพื่อการพาณิชย์ ให้แก่กลุ่มเป้าหมาย
- 2) เพื่อพัฒนาอาชีพให้กับกลุ่มอาชีพ/ครัวเรือนที่เป็นเป้าหมาย
- 3) เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มอาชีพ/ครัวเรือนที่เป็นเป้าหมาย
- 4) เพื่อลดปัญหาด้านความยากจนและการขาดแคลนรายได้ให้กับชุมชน/ครัวเรือนกลุ่มเป้าหมาย

## กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรในพื้นที่หมู่ 5 ต.ร=แหง อ.ลาดหลุมแก้ว จ.ปทุมธานี จำนวน 10 คน  
จำนวนครัวเรือน 4 ครัวเรือน

## ขั้นตอนการพัฒนากล้วยฉาบของหมู่ 5



โครงการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อแก้ปัญหาความยากจนและยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนชุมชนหมู่ที่ 5 ตำบลระแหง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี



# ขั้นตอนการผลิตกล้วยฉาบ



## เตรียมกล้วยน้ำว้า

เลือกกล้วยที่มีลักษณะห้าม จำนวน 1 หวี

## การปอกกล้วยแช่น้ำมะนาว

นำกล้วยน้ำว้าหั่นมาปอกเปลือกพร้อมนำกล้วยแช่น้ำเพื่อป้องกันกล้วยเกิดอาการดำ โดยแช่ไว้ประมาณ 15-30 นาที



## การทอดกล้วยฉาบ

ใส่น้ำมันลงในกระทะ เปิดไฟปานกลาง พอน้ำมันเดือด นำกล้วยที่เตรียมไว้พาดลงในกระทะทอด หนึ่งฟลิกกลับไปมา อยู่เสมอเพื่อให้กล้วยเหลืองและสุกทั่วกัน ลอยงาม

## การเพิ่มรสชาติด้วยน้ำเชื่อม

เมื่อกล้วยสุกและเหลืองได้ที่แล้ว ให้ตักกล้วยพักไว้ด้านบนกระดาษซับมันให้แห้งเป็นการกวนน้ำเชื่อมรอไว้ จากนั้นให้ราดลงที่กล้วยที่ทอดเตรียมไว้แล้วคลุกให้เข้ากัน นอกจากนี้สามารถปรุงรสด้วยผงปรุงรสต่างๆ ได้อีกด้วย



## ขั้นที่ 1 ศึกษาและสำรวจข้อมูลชุมชน/ครัวเรือน

บริบทชุมชน -มีการทำนาปลูกข้าว ปลูกกล้วย และพืชล้มลุก -ส่วนใหญ่มีที่ดินเป็นของตนเอง เป็นผู้สูงอายุ - รายได้เฉลี่ย 4,400 บาท  
สภาพปัญหา -มีหนี้สินมาก  
ความต้องการ -ต้องการลดรายจ่าย หารายได้เสริม เช่น การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย

## ขั้นที่ 2 การวางแผนของชุมชน

วางแผนร่วมกับชุมชนระดมความคิดว่าจะดำเนินการแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยฉาบหลากหลายรส

## ขั้นที่ 3 การอบรม/ให้ความรู้

เชิญผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และการแปรรูปกล้วยฉาบ ให้คำบรรยายแก่สมาชิกในกลุ่มเป้าหมาย ทั้งสูตรเค็ม และสูตรรสสหาร่าย เป็นต้น ก่อให้เกิดความสนใจและความพึงพอใจ

## ขั้นที่ 4 การทดลองปฏิบัติการ

สมาชิกร่วมกลุ่มเพื่อทดลองทำกล้วยฉาบก่อนดำเนินการจำหน่ายจริง เพื่อทดสอบความกรอบรสชาติ และการบรรจุในบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนการกำหนดปริมาณ



## ขั้นที่ 5 การออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์

เชิญผู้เชี่ยวชาญมาให้ความรู้ การออกแบบตราสินค้าให้โดดเด่น และดึงดูดใจจากผู้บริโภคโดยให้ชุมชนมีส่วนร่วม เช่น สี และลวดลาย ทั้งนี้ได้กำหนดชื่อสินค้า "กล้วยฉาบหมู่ 5"



## ขั้นที่ 6 ติดตามและประเมินผลการดำเนินงาน

### การบริหารจัดการ

- มีผู้ประกอบการหลักให้การดำเนินงาน

### รสชาติและคุณภาพสินค้า

- ร่วมกันแก้ไขปัญหา ทดสอบและปรับปรุงรสชาติให้ถูกปากผู้บริโภค

ขยาย

### คุณภาพชีวิต

รายได้ของสมาชิกที่เข้าร่วมโครงการ 10 คน

เฉลี่ยมีรายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 9.14



## ขั้นที่ 7 การคืนข้อมูลแก่ชุมชน

- ในอนาคตจะการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ต่อไป เช่น แยมจากกล้วย

- ขยายตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย เช่น ออนไลน์

- ส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์ OTOP

- มีการจัดตั้งกลุ่มอาชีพ ในชุมชน
- ครีวเรือนมีรายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 9.14
- เกิดภาคีความร่วมมือระดับชุมชนกับภาครัฐบาลและเอกชน

ผลความสำเร็จ  
ของโครงการ

- จัดตั้งกลุ่มอย่างเป็นทางการ
- ขยายกำลังการผลิตและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ
- ขยายช่องทางการตลาด

แนวทางการต่อยอด  
โครงการในอนาคต

