

**การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นตำบลตลาดจินดา
จังหวัดนครปฐมเพื่อเพิ่มมูลค่าทางการท่องเที่ยว**
**The Holistic Development Strategy for Improving Local Food Quality of
Talat Jinda Subdistrict, Nakhon Pathom Province
To Add Value for Tourism**

ชนิษฐา ใจเป็ง¹ และ โชติมา ดีพลพันธ์²
Chanistha Jaipeng¹ and Chotima Deeponpun²

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อ 1) นำเสนอแนวทางการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นตำบลตลาดจินดาเพื่อเพิ่มมูลค่าทางการท่องเที่ยว และ 2) เพื่อนำเสนอแนวทางพัฒนาอาหารท้องถิ่น, พัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราสินค้า เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นตำบลตลาดจินดา ใช้การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสำรวจ การสัมภาษณ์เชิงลึก และการสนทนากลุ่ม วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ การวิเคราะห์จุดแข็ง/จุดอ่อน โอกาส/อุปสรรค การสังเคราะห์ข้อมูล และการวิเคราะห์เนื้อหา ผลการวิจัยพบว่า แนวทางที่สำคัญในการพัฒนา แบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นตำบลตลาดจินดาเพื่อเพิ่มมูลค่าทางการท่องเที่ยว 1) ควรมีการจัดกิจกรรมที่ให้ประชาชนในชุมชนตำบลตลาดจินดาได้มีส่วนร่วมในการอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น 2) จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นแบบดั้งเดิมให้คนรุ่นใหม่ 3) จัดกิจกรรมในการเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของคนในชุมชนตำบลตลาดจินดาให้คนภายนอกชุมชนและชุมชนอื่นๆ และ 4) จัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนขั้นตอน และวิธีการปรุงอาหารที่เป็นชนิดเดียวกัน ในขณะที่ชุมชนต้องการพัฒนาและอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น รวมถึงการออกแบบตราสินค้ารวมถึงบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับขนมหมຽม ซึ่งเป็นขนมสูตรโบราณที่ปัจจุบันเกือบสูญหาย จัดทำขึ้นเฉพาะในเทศกาลและประเพณีสำคัญเท่านั้น และไม่สามารถหารับประทานได้ทั่วไป จึงได้มีการออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า ขึ้นใหม่ โดยเป็นบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าที่ได้รับการพัฒนาทั้งในด้านขนาดของบรรจุภัณฑ์ รูปทรง สดสวย ฉากแสดงรายละเอียดสินค้าบนบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงามและความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น

คำสำคัญ : การพัฒนาแบบองค์รวม คุณภาพอาหารท้องถิ่น ตำบลตลาดจินดา

¹ สาขาการจัดการท่องเที่ยวและบริการ คณะสหวิทยาการ มหาวิทยาลัยคริสเตียน
Tourism and Hospitality Management at Multidisciplinary College, Christian University
E-mail: peeup@hotmail.com

² สาขาการจัดการท่องเที่ยวและบริการ คณะสหวิทยาการ มหาวิทยาลัยคริสเตียน
Tourism and Hospitality Management at Multidisciplinary College, Christian University
E-mail: psychotima199@gmail.com

Abstract

This research has primarily aimed 1) to propose a holistic development approach enhancing the quality of local food in Talat Jinda with increasing tourism value; and 2) to perform the local food development, packaging brand in Talat Jinda subdistrict. The participatory operational research was used. The data collection was used by survey, in-depth interviews, and group conversation. The data have been analyzed by using SWOT analysis, data synthesis, and content analysis. The results revealed that the important approach enhanced the holistic development and the quality of local food in Talat Jinda subdistrict. It could increase tourism value including 1) activities should be organized and allowed people in Talat Jinda community to participate in the local food conservation, 2) workshops should organize the traditional local food for the younger generation, 3) activities should disseminate information on the local cuisine both people in Talat Jinda community and other people outside the community, and 4) activities should exchange procedures and methods of cooking of the similar type. Meanwhile, the community wanted to develop and conserve local food, including brand design and packaging to add value the dessert (Rhoom), an ancient recipe which was almost rare item. It has been only prepared in auspicious festival and tradition. Therefore, the packaging and branding have been redesigned. They have been developed in terms of pattern, color, shape, and label.

Key words: Holistic Development, Quality of local food, Talat Jinda Subdistrict

วันที่รับบทความ : 18 กรกฎาคม 2565

วันที่แก้ไขบทความ : 13 กันยายน 2565

วันที่ตอบรับตีพิมพ์บทความ : 17 ตุลาคม 2565

1. บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

“อาหาร” กล่าวได้ว่าเป็นองค์ประกอบหนึ่งที่สำคัญต่อการท่องเที่ยว ซึ่งในอดีตนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะเลือกรับประทานอาหารที่คุ้นเคยและปลอดภัย แต่ปัจจุบันนักท่องเที่ยวมักจะมองหาอาหารท้องถิ่นที่มีความแปลกใหม่ในแหล่งท่องเที่ยวที่ไป โดยถือว่าอาหารท้องถิ่นเป็นส่วนหนึ่งของประสบการณ์ในการท่องเที่ยว (เรณูมาศ กุลละศิริมา และคณะ, 2561) อาหารไทยถือเป็นรู้จักกันดีในหมู่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ อาหารไทยสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกินรวมทั้งถ่ายทอดภูมิปัญญาและวิถีชีวิตคนไทยตั้งแต่การเลือกสรรวัตถุดิบเครื่องปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่น ไปจนถึงขั้นตอนการปรุง การจัดวาง และการตกแต่ง ด้วยภูมิปัญญาอันเฉลียวฉลาดของคนไทยในการสร้างสรรค์อาหารเมนูต่าง ๆ นั้น ทำให้อาหารไทยเป็นศิลปะที่มีความงดงาม ตั้งแต่สีสันทันไปจนถึงรสชาติที่อร่อยถูกลิ้น

นโยบายการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของไทยมีความสอดคล้องกับการส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ภายใต้แนวทางการพัฒนามาตามนโยบายประเทศไทย 4.0 รวมถึง (ร่าง)แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 ซึ่งมีเป้าหมายการท่องเที่ยวไทยให้เป็นการท่องเที่ยวคุณภาพสูงที่เชื่อมโยงกับอุตสาหกรรมและบริการที่มีศักยภาพอื่น โดยการส่งเสริมการพัฒนานักกิจกรรม สินค้า และบริการ การท่องเที่ยวมูลค่าเพิ่มสูง สนับสนุนให้มีการรวบรวมองค์ความรู้ และวัฒนธรรม รวมถึงวิธีการดำเนินชีวิตในแต่ละท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์ และนำไปสร้างมูลค่าเพิ่มเป็นสินค้าและบริการสำหรับการท่องเที่ยวคุณภาพสูง (สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2564)

อาหารท้องถิ่นในชุมชนตลาดจินดาในปัจจุบันมีแนวโน้มที่จะสูญหายหรือเปลี่ยนแปลงไปมาก เนื่องด้วยกรรมวิธีการทำ วิธีการผลิต รวมถึงกระแสการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ไม่หยุดนิ่ง เกิดโอกาสใหม่ ความเสี่ยงใหม่ ความท้าทายใหม่ และความเป็นไปได้ใหม่มากมายที่ทำให้วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่นแต่ดั้งเดิมกำลังถูกวัฒนธรรมต่างประเทศแย่งชิงพื้นที่ กล่าวได้ว่าพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารในชีวิตประจำวันของคนในชุมชนตลาดจินดาเกิดการเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก ทั้งนี้เป็นผลมาจากสภาพสังคมวัฒนธรรม และความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีที่ทันสมัยขึ้น จากในอดีตที่เคยรับประทานอาหารพร้อมหน้ากันทั้งครอบครัวในบ้าน โดยเฉพาะอาหารมื้อเช้าและมื้อเย็น แต่ด้วยวิถีชีวิตที่เร่งรีบในปัจจุบัน ก็เปลี่ยนเป็นการเลือกรับประทานอาหารนอกบ้าน รับประทานอาหารจานด่วน ต่างคนต่างรับประทาน และเลือกซื้ออาหารสำเร็จรูปกันมากขึ้น เพราะปัจจัยหลักเนื่องจากความสะดวกและรวดเร็ว ซึ่งอีกหนึ่งปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนในชุมชน คือ สื่อโฆษณา สื่อออนไลน์ซึ่งเป็นช่องทางสำคัญที่เข้ามามีบทบาทต่อวิถีชีวิต และเป็นที่ยอมรับมากขึ้นเรื่อยๆ อาหารสำเร็จรูปจึงเป็นสินค้าหนึ่งที่เป็นที่ต้องการและหาซื้อได้ง่ายโดยผ่านสื่อโฆษณาทางอินเทอร์เน็ต การใช้บริการสั่งอาหารแบบเดลิเวอรี่ รวมถึงช่องทางซื้อขายออนไลน์ และเนื่องจากสภาพแวดล้อม บริบทชุมชนที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้ทรัพยากรธรรมชาติ แหล่งวัตถุดิบของอาหารท้องถิ่นลดลง บางอย่างขาดแคลนหรือสูญหายไป อีกทั้งพื้นที่เพาะปลูกส่วนใหญ่ในปัจจุบันกลายเป็นแหล่งโรงงานอุตสาหกรรม กลายเป็นแหล่งที่อยู่อาศัย ส่งผลให้พืชผักท้องถิ่นและวัตถุดิบลดลง ต้องหาซื้อจากแหล่งอื่น ๆ ในราคาแพง ในขณะที่เครื่องปรุง พริกแกง ชนิดต่าง ๆ สามารถหาซื้อได้จากตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต และแพลตฟอร์มออนไลน์ ไม่ต้องเสียเวลาในการเดินทางไปหาซื้อวัตถุดิบให้ยุ่งยาก อีกทั้งไม่ต้องเสียเวลาไปเลือกพริกแกงแบบสมัยก่อน ๆ ส่งผลให้อาหารท้องถิ่นเริ่มเปลี่ยนแปลงไปหายไป รวมถึงรสชาติแตกต่างไปจากเดิม จึงเป็นที่มาของการศึกษาวิจัยการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นตำบลตลาดจินดาเพื่อเพิ่มมูลค่าทางการท่องเที่ยว ซึ่งใช้การต่อยอดอาหารดั้งเดิมเป็นการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น เพิ่มมูลค่าด้วยการประยุกต์บรรจุภัณฑ์ของอาหาร ตราสินค้า และพัฒนาเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อหนุนเสริมการท่องเที่ยวของชุมชน โดยยังคงอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมอาหารไว้ให้ยั่งยืนสืบไป

1.2 วิจัยประสงค์การวิจัย

1.2.1 เพื่อนำเสนอแนวทางการพัฒนาแบบองค์รวม เพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นตำบลตลาดจินดาเพื่อเพิ่มมูลค่าทางการท่องเที่ยว

1.2.2 เพื่อนำเสนอแนวทางพัฒนาอาหารท้องถิ่น พัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราสินค้า เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นตำบลตลาดจินดา

1.3 ขอบเขตการวิจัย

1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา ศึกษาแนวทางการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นตำบลตลาดจินดาเพื่อเพิ่มมูลค่าทางการท่องเที่ยว

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร ศึกษาจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดการท่องเที่ยวในตำบลตลาดจินดา ประชาชนท้องถิ่น ผู้นำชุมชน/กลุ่มอาชีพ ผู้บริหารท้องถิ่น นักพัฒนาชุมชน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง จำนวน 50 คน

1.3.3 ขอบเขตด้านวิธีการดำเนินงาน การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

1.3.4 ขอบเขตด้านพื้นที่ ตำบลตลาดจินดา อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม

1.3.5 ขอบเขตด้านระยะเวลา ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา 12 เดือน

2. วิธีดำเนินการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ ดำเนินการตามกรอบแนวคิดการวิจัยเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์การวิจัยผู้วิจัยใช้ระเบียบวิธีการวิจัยแบบ การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research) มีรายละเอียดดังนี้

2.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งในงานวิจัยนี้ ได้แก่ ผู้ให้ข้อมูล ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดการท่องเที่ยวในตำบลตลาดจินดา ประชาชนท้องถิ่น ผู้นำชุมชน/กลุ่มอาชีพ จำนวน 20 คน ผู้บริหารท้องถิ่น จำนวน 10 คน นักพัฒนาชุมชน จำนวน 1 คน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องได้แก่ เยาวชนในชุมชน มักคุเทศก์น้อย จำนวน 9 คน รวมจำนวน 50 คน โดยทำการเลือกแบบเจาะจง

2.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลได้แก่ แบบสำรวจ แบบสัมภาษณ์ แบบบันทึกการสังเกต และแนวทางการสนทนากลุ่ม ที่มีโครงสร้างแน่นอน มีข้อความกำหนดไว้แน่นอน ซึ่งสร้างและพัฒนาเครื่องมือโดยศึกษาวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นกรอบแนวคิด ศึกษา เทคนิคการสร้างเครื่องมือตามหลักวิธีวิทยา ทำร่างเครื่องมือให้ตรงตามวัตถุประสงค์การวิจัย ตรวจสอบคุณภาพทำการตรวจสอบความเหมาะสมของสำนวนภาษาและความสอดคล้องระหว่างข้อความกับนิยามตัวแปร (IOC) เพื่อหาความตรงเชิงเนื้อหาจากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คน นำผลการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่าน มาวิเคราะห์แล้วหาค่าเฉลี่ยและเทียบเกณฑ์ ซึ่งได้ค่า IOC เท่ากับ 0.98 และหลังจากที่ผู้วิจัยได้ปรับปรุงข้อความแบบสัมภาษณ์ตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ โดยนำแบบสัมภาษณ์ ที่ได้ปรับปรุงแก้ไขแล้วไปทดลองใช้กับผู้ให้ข้อมูลที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดการท่องเที่ยวในตำบลตลาดจินดา ที่ไม่ใช่กลุ่มประชากรที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ จำนวน 10 คน จากนั้นนำข้อมูลที่ได้อาวิเคราะห์ความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์ โดยหาค่าสัมประสิทธิ์อัลฟาของครอนบาช ซึ่งได้ค่าระดับความเชื่อมั่นของแบบสอบถามเท่ากับ 0.96 ซึ่งถือได้ว่า แบบสอบถามมีความน่าเชื่อถือและสามารถนำไปศึกษากับกลุ่มตัวอย่างจริงได้

2.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล จากผู้ให้ข้อมูลที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดการท่องเที่ยวในตำบลตลาดจินดาจำนวน 50 คน จะใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ทั้งนี้การจัดเก็บข้อมูลภาคสนาม คณะผู้วิจัยขออนุญาตผู้ให้ข้อมูล ทำการจดบันทึกแบบสำรวจ แบบบันทึกการสังเกต และบันทึกเทป (ถ้าจำเป็น) จากผู้ให้ข้อมูล ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดการท่องเที่ยวในตำบลตลาดจินดา

การเก็บรวบรวมข้อมูลจากการวิจัยเอกสาร เป็นการศึกษาข้อมูลทุติยภูมิ เพื่อทำความเข้าใจแนวคิด ทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการพัฒนาแบบองค์รวม การพัฒนาอย่างยั่งยืน การสร้างตราสินค้าและการบรรจุภัณฑ์ การสร้างมูลค่า รวมถึงอาหารพื้นถิ่น และการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เป็นการศึกษาข้อมูลปฐมภูมิ ด้วยแบบสำรวจ แบบสัมภาษณ์ แบบบันทึกการสังเกต และแนวทางการสนทนากลุ่ม

2.4 การวิเคราะห์ข้อมูล การประมวลผลและการวิเคราะห์ข้อมูล 2 วิธีการดังนี้ 4.1 ข้อมูลที่ได้จากการสำรวจ และการสัมภาษณ์ นำมาแยกแยะเนื้อหาเป็นกลุ่มข้อมูล ตามโครงสร้างเนื้อหาที่ได้กำหนดไว้ และนำมาพรรณนาความบรรยาย สรุปอย่างเป็นระบบ 4.2 ข้อมูลที่ได้จากการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม การจัดทำ SWOT รวมถึงข้อมูลจากการประชุมกลุ่ม การสัมภาษณ์ การสังเกต และการสำรวจ นำมาแยกแยะเนื้อหาสาระเป็นกลุ่มข้อมูล และการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา และนำมาบรรยายสรุปตามวัตถุประสงค์ที่ได้กำหนดไว้

3. สรุปผลการวิจัย

ชุมชนตำบลตลาดจินดา เป็นชุมชนหนึ่งในอำเภอสามพรานที่มีอัตลักษณ์ชุมชนที่มีลักษณะที่จับต้องได้ และอัตลักษณ์ชุมชนที่มีลักษณะจับต้องไม่ได้ ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรมของชุมชนที่ได้ถูกนำมาใช้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม อาทิ กลุ่มชาติพันธุ์ ประเพณี วิถีชีวิต และอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ ทำให้นักท่องเที่ยวสนใจที่จะมาท่องเที่ยวในชุมชนนั้น ๆ ก่อให้เกิดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนภายใต้ขีดความสามารถของธรรมชาติ ชุมชนชนบทธรรมนิยม ประเพณี วัฒนธรรมและวิถีชีวิต นำไปสู่การพัฒนาในด้านต่าง ๆ ให้มีความโดดเด่น น่าสนใจ อันเป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัวที่สามารถบ่งบอกความเป็นตัวตนของชุมชน เกิดการพัฒนาควบคู่ไปกับการคำนึงถึงรากเหง้าทางวัฒนธรรม ซึ่งทำให้นักท่องเที่ยวเกิดการจดจำและเกิดความประทับใจ และทำให้แหล่งท่องเที่ยวนั้นมีจุดขายที่ไม่เหมือนใคร

แนวทางการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นตำบลตลาดจินดาเพื่อเพิ่มมูลค่าทางการท่องเที่ยว

แนวทางในการอนุรักษ์/สืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในชุมชนตำบลตลาดจินดานั้น จากการสัมภาษณ์เชิงลึกพบว่า ผู้ให้สัมภาษณ์ให้ความเห็นไปในทิศทางเดียวกันว่า 1) ควรมีการจัดกิจกรรมที่ให้ประชาชนในชุมชนตำบลตลาดจินดาได้มีส่วนร่วมในการอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น 2) จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นแบบดั้งเดิมให้คนรุ่นใหม่ 3) จัดกิจกรรมในการเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของคนในชุมชนตำบลตลาดจินดาให้คนภายนอก

ชุมชนและชุมชนอื่นๆ 4) จัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนขั้นตอนและวิธีการปรุงอาหารที่เป็นชนิดเดียวกัน เนื่องจาก 3 ชาติพันธุ์ ในตำบลตลาดจินดา ได้แก่ ไทยทรงดำ ไทย (ไทยจีน) และมอญ-รามัญ ล้วนมีอาหารท้องถิ่นที่ทรงคุณค่าและมีวัฒนธรรมอาหารที่ล้วนมีลักษณะและเอกลักษณ์เฉพาะ เกิดจากความสามารถของคนในชุมชนแต่ละชาติพันธุ์ที่ปรับตัวและดัดแปลงธรรมชาติแวดล้อมรอบตัว จนเกิดการใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสม ความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติ ความสามารถในการเข้าถึงวัตถุดิบและทรัพยากรอาหาร ภูมิปัญญาการผลิต ฯลฯ ทั้งหมดเป็นกระบวนการเชื่อมโยงกัน บ่งบอกความชาญฉลาดของมนุษย์ทั้งเชิงความคิดสร้างสรรค์ การประยุกต์และปรับใช้ เป็นประสบการณ์ของชุมชนผ่านการขัดเกลาสั่งสมสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น จนเป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น สะท้อนบ่งบอกถึงการดำเนินชีวิต บริบทสังคม ภูมิปัญญา ปรากฏให้เห็นเป็นเรื่องราวการกินอยู่ ความเชื่อเรื่องอาหาร พฤติกรรมการบริโภค ตลอดจนสุขภาพของคนในชุมชนตำบลตลาดจินดา อีกทั้งปัจจุบันการท่องเที่ยวเชิงอาหาร นับเป็นการท่องเที่ยวทางเลือกอีกประเภทหนึ่งที่มีความสนใจจากนานาประเทศ แหล่งท่องเที่ยวทั่วโลกจำนวนมากต่างใช้อาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวมาเยือนแหล่งท่องเที่ยวอื่นๆ เนื่องจากอาหารท้องถิ่นมีความเป็นเอกลักษณ์และมีการสืบทอดต่อกันมา และอาหารท้องถิ่นยังมีความสำคัญต่อวิถีการดำเนินชีวิตและวัฒนธรรมของคนในชุมชน ด้วยความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยเป็นที่รู้จักของชาวต่างชาติทำให้เกิดการเดินทางเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมในการท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติและชาวไทย จากความนิยมในปัจจุบันทำให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารช่วยส่งเสริมให้เศรษฐกิจทางการท่องเที่ยวเกิดการขยายตัวเพิ่มมากขึ้น อีกทั้งเป็นการช่วยให้เกิดการกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น

การพัฒนาอาหารท้องถิ่น พัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการค้าสร้างตราสินค้า เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นตำบลตลาดจินดา

ผลการวิจัยพบว่า อาหารท้องถิ่นในตำบลตลาดจินดามีอยู่หลากหลายเมนูที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ รวมถึงพัฒนาให้เข้ากับยุคและสมัย ในปัจจุบันนี้ทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน เนื่องจากความหลากหลายทางชาติพันธุ์ ในตำบลตลาดจินดา ซึ่งแต่ละชาติพันธุ์ล้วนมีอาหารท้องถิ่นที่ทรงคุณค่า ทั้งมีวัฒนธรรมทางด้านอาหารที่ล้วนมีลักษณะและเอกลักษณ์เฉพาะ ซึ่งล้วนเกิดจากความสามารถของคนในชุมชนตลาดจินดาแต่ละชาติพันธุ์ที่ปรับตัว และยังสามารถดัดแปลงธรรมชาติแวดล้อมรอบตัว จนเกิดการใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิตอย่างเหมาะสม

จากผลการประเมิน จุดแข็ง/จุดอ่อน โอกาส/อุปสรรค (SWOT) การพัฒนาอาหารท้องถิ่น การบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตรา เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นตำบลตลาดจินดาด้วยกัน ได้แนวทางดังนี้

1. แนวทางในการดำเนินงานที่เหมาะสมและเป็นไปได้ในการพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับชุมชนตำบลตลาดจินดา จากการสนทนากลุ่ม มีดังนี้

1.1 มีการจัดโครงการ/กิจกรรมการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ ทั้ง องค์การบริหารส่วนตำบล การศึกษาออกโรงเรียน ชุมชน ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือปราชญ์ชาวบ้าน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อประชาสัมพันธ์แนะนำรายการอาหารท้องถิ่นให้ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวได้รับรู้ถึงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นในชุมชน

1.2 มีการจัดโครงการ/กิจกรรมเชิงปฏิบัติการสำหรับคนในชุมชน ผู้ประกอบการเพื่อให้มีความรู้และทักษะในการคัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่น และเครื่องปรุงที่มีคุณภาพ อีกทั้งทักษะการออกแบบตกแต่งอาหาร/การจัดจาน การใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงในการสร้างสีสันให้อาหารท้องถิ่นให้น่ารับประทาน

1.3 เผยแพร่ตำรับอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่ยอมรับแก่คนโดยทั่วไปผ่านสื่อออนไลน์ต่าง ๆ หรือมีการเปิดหลักสูตรอบรมตำรับอาหารท้องถิ่นให้ผู้สนใจทั่วไปและนักท่องเที่ยว

1.4 จัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ในด้านอาหารท้องถิ่น ทั้งนี้ต้องมีรายละเอียดเกี่ยวกับ เทคนิคการประกอบอาหารเฉพาะถิ่น เทคนิคการจัดเตรียมวัตถุดิบโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เทคนิคการใช้เครื่องเทศหรือสมุนไพรในการสร้างกลิ่น

1.5 จัดกิจกรรมการแข่งขันทำอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ในระดับต่าง ๆ ได้แก่ ระดับนักเรียน นักศึกษา และระดับชุมชน

2. แนวทางในการดำเนินงานที่เหมาะสมในการทำแผนพัฒนาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในชุมชนตำบลตลาดจินดาจากการสนทนากลุ่ม มีดังนี้

2.1 จัดตั้งคณะทำงานโดยใช้เครือข่ายความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ผู้บริหารท้องถิ่น นายกองค์การบริหารส่วนตำบลตลาดจินดา กลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ นักวิชาการ และสถาบันการศึกษาเพื่อส่งเสริมอาหารท้องถิ่นโดยเฉพาะ

2.2 จัดกิจกรรมศึกษาดูงานการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่น การควบคุมคุณภาพอาหารท้องถิ่น การประกอบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น และการสาธิตประกอบอาหารท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยวจากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ

2.3 จัดกิจกรรมเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อให้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกลุ่มชาติพันธุ์ ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือปราชญ์ชาวบ้าน ผู้เชี่ยวชาญ และบุคคลทั่วไปที่สนใจอาหารท้องถิ่นในตำบลตลาดจินดา

2.4 จัดประชุม/อบรมเชิงปฏิบัติการให้บุคคลทั่วไปที่สนใจเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นเพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจ และเห็นความสำคัญของการฟื้นฟูและพัฒนาอาหารถิ่น โดยมีเป้าหมายเพื่อการส่งเสริมอาหารท้องถิ่น

3. แนวทางในการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลตลาดจินดา

3.1 กำหนดแนวปฏิบัติในการเก็บรวบรวมข้อมูลอย่างเป็นระบบเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น บรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่น ตรารับรอง และตราสินค้าอาหารท้องถิ่นตำบลตลาดจินดา

3.2 กำหนดมาตรฐานคุณลักษณะบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นในตำบลตลาดจินดาแต่ละประเภท อาทิ วัสดุที่ใช้ สี การแสดงรายละเอียดวัน/เดือน/ปีที่ผลิต/วันหมดอายุ ผู้ผลิตวัสดุที่ใช้ และสี เป็นต้น

3.3 ตรวจสอบและควบคุมคุณภาพอาหารท้องถิ่นที่มีการใช้บรรจุภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานตามที่กำหนด

3.4 จัดการแสดงสินค้าอาหารท้องถิ่นโดยมุ่งเน้นอาหารท้องถิ่นที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ในเทศกาล งานประเพณีต่าง ๆ

3.5 สนับสนุนและส่งเสริมผู้ประกอบการให้ใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น

3.6 ประชาสัมพันธ์เรื่องตราสินค้า ตรารับรองสินค้าให้ผู้บริโภค และนักท่องเที่ยวได้รับรู้ อีกทั้งแนะนำอาหารท้องถิ่นตำบลตลาดจินดาเพื่อให้ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวได้รับรู้และเป็นทางเลือกในการตัดสินใจซื้อ

3.7 พัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบสวยงามเพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นประเภทอาหารว่างและขนมหวานของตำบลตลาดจินดา

จากมติในที่ประชุมกลุ่มย่อย ผู้ให้ข้อมูลสำคัญต่างต้องการให้มีการสืบทอด เผยแพร่ อนุรักษ์ และฟื้นฟู รวมถึงพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลตลาดจินดา ให้กับขนมหมຽม ซึ่งปัจจุบันหากินได้ยากและเหลือเพียงครอบครัวเดียวที่สามารถทำขนมหมຽมได้ ซึ่งเป็นสูตรโบราณที่ทำขึ้นเฉพาะในเทศกาลและประเพณีสำคัญเท่านั้น

ขนมหมຽมสูตรโบราณ ของตำบลตลาดจินดานั้นเป็นสูตรที่มีที่มาจากเพชรบุรีซึ่งปัจจุบันแทบหากินไม่ได้แล้ว วัตถุดิบที่ใช้ ได้แก่ 1) ถั่ว ซึ่งต้องนำถั่วมาคั่วเองแล้วใช้ครกตำให้แหลกพอประมาณแต่ไม่ละเอียด 2) พักเชื่อม ต้องเชื่อมตามแบบฉบับของคนเพชรบุรีเท่านั้น เพราะเชื่อมแบบแห้ง ไม่มีน้ำเชื่อมเหนียวเหนอะหนะ 3) มะพร้าวขูด 4) หมูน้ำมัน ทำจากการนำมันหมูไปต้มแล้วนำมันหมูมาหั่นรูปทรงลูกเต๋าโดยต้องมีขนาดเล็กมาก ๆ 5) น้ำตาลทราย ถ้าจะให้ความหอมต้องนำตาลทรายแดงแต่หากไม่สามารถหาได้ใช้น้ำตาลทรายขาวได้ และ 6) ไข่เป็ด

โดยมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และตราสินค้าของขนมหมຽมขึ้นใหม่จากเดิม เนื่องจากผู้ให้ข้อมูลหลักส่วนใหญ่มีความเห็นสอดคล้องกันว่าควรจะมีการผลิตตราสัญลักษณ์รูปแบบใหม่ รวมถึงการออกแบบฉลากใหม่เพื่อให้เป็นที่ยอมรับต่อการจดจำ เพราะผู้บริโภคส่วนใหญ่พึงพอใจที่จะซื้อผลิตภัณฑ์ที่มีตราสัญลักษณ์ มากกว่าผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีตราสัญลักษณ์ ทั้งนี้เพราะตราสัญลักษณ์ ทำให้ผู้บริโภคแน่ใจว่าได้ซื้อผลิตภัณฑ์ที่ต้องการถูกต้องแล้วและมั่นใจได้ในคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ซื้อภายใต้ตราสัญลักษณ์ที่ระบุไว้ นั้น อาจกล่าวได้ว่าผู้ให้ข้อมูลหลักต้องการตราสินค้า ที่หมายถึง ชื่อ ชื่อความ สัญลักษณ์ หรือรูปแบบหรือสิ่งเหล่านี้รวมกัน เพื่อบ่งชี้ให้เห็นถึงสินค้า หรือบริการของผู้ขายหรือกลุ่มของผู้ขายที่แสดงความแตกต่างจากคู่แข่งกัน ตราสินค้าจะประกอบด้วยองค์ประกอบหลายอย่างรวมกัน คือ ชื่อตรา ส่วนของตราที่เป็นชื่อหรือคำพูดหรือข้อความซึ่งออกเสียงได้ เครื่องหมายตราสินค้า ส่วนหนึ่งของตราซึ่งสามารถจดจำได้, เครื่องหมายการค้า ส่วนหนึ่งของ

ตราหรือตราที่ได้จดทะเบียนการค้า เพื่อป้องกันสิทธิตามกฎหมาย และโลโก้ เป็นเครื่องหมายที่แสดงสัญลักษณ์ของกิจการ อีกทั้งยังต้องการบรรจุภัณฑ์ที่ทนทาน รักษาคุณภาพ และปกป้องตัวสินค้าเริ่มตั้งแต่การขนส่ง การเก็บให้ผลิตภัณฑ์มิให้เสียหายจากการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง แมลง คน ความชื้น ความร้อน แสงแดด และการปลอมปนอื่น ๆ เป็นต้น ให้ความสะดวกในเรื่องการขนส่ง สามารถรักษารูปทรงของขนมในขณะที่ทำการขนส่งทางไกลได้ และท้ายที่สุดยังสามารถส่งเสริมทางด้านการตลาด เนื่องจากบรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่ายเป็นสิ่งแรกที่ผู้บริโภคเห็น แต่ทั้งนี้ ราคาต้นทุนเป็นสิ่งที่ควรให้ความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง เพราะจะมีผลต่อการตั้งราคาผลิตภัณฑ์หรือราคาสินค้า ยังรวมถึงราคาต้นทุนบรรจุภัณฑ์ดังกล่าว มีความเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ขนมหรือไม่ว่า

4. อภิปรายผล

การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นตำบลตลาดจินดาจังหวัดนครปฐมเพื่อเพิ่มมูลค่าทางการท่องเที่ยว เป็นการวิจัยเพื่อนำเสนอแนวทางการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นตำบลตลาดจินดา อีกทั้งเพื่อพัฒนาอาหารท้องถิ่น พัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราสินค้า เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นตำบลตลาดจินดา ทั้งนี้ตำบลตลาดจินดามีอาหารท้องถิ่นอยู่หลากหลายเมนูที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ รวมถึงพัฒนาให้เข้ากับยุคและสมัยในปัจจุบัน มีทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน เนื่องจากความหลากหลายทางชาติพันธุ์ ในตำบลตลาดจินดา ซึ่งแต่ละชาติพันธุ์ล้วนมีอาหารท้องถิ่นที่ทรงคุณค่า ทั้งมีวัฒนธรรมทางด้านอาหารที่ล้วนมีลักษณะ และเอกลักษณ์เฉพาะ

อาหารท้องถิ่นในชุมชนตลาดจินดาในปัจจุบันมีแนวโน้มที่จะสูญหายหรือเปลี่ยนแปลงไปมาก เนื่องด้วยกรรมวิธีการทำ วิธีการผลิต รวมถึงกระแสการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ไม่หยุดนิ่ง วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่นแต่ดั้งเดิม กำลังถูกวัฒนธรรมต่างประเทศแย่งชิงพื้นที่ แนวทางในการอนุรักษ์/สืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในชุมชนตำบลตลาดจินดานั้น 1) ควรมีการจัดกิจกรรมที่ให้ประชาชนในชุมชนตำบลตลาดจินดาได้มีส่วนร่วมในการอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น 2) จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นแบบดั้งเดิมให้คนรุ่นใหม่ 3) จัดกิจกรรมในการเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของคนในชุมชนตำบลตลาดจินดาให้คนภายนอกชุมชนและชุมชนอื่น ๆ 4) จัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนขั้นตอนและวิธีการปรุงอาหารที่เป็นชนิดเดียวกัน เนื่องจาก 3 ชาติพันธุ์ ในตำบลตลาดจินดา ได้แก่ ไทยทรงดำ ไทย (ไทยจีน) และมอญ-รามัญ ล้วนมีอาหารท้องถิ่นที่ทรงคุณค่าและมีวัฒนธรรมอาหารที่ล้วนมีลักษณะและเอกลักษณ์เฉพาะ โอกาสในการใช้อาหารท้องถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว ทั้งนี้สอดคล้องกับ ลักษณะพร โจนพิทักษกุล และคณะ (2563) ที่กล่าวว่า การท่องเที่ยวในยุคโลกาภิวัตน์ คนเมืองไม่ค่อยมีโอกาสสัมผัสธรรมชาติ การมีชีวิตที่เร่งรีบ ทำให้ผู้คนโดยทั่ววัฒนธรรมดั้งเดิม ที่เรียบง่าย และพื้นที่ชนบทกลายเป็นจุดขายที่ดึงดูดให้นักท่องเที่ยว ให้ค้นหาเอกลักษณ์ความเป็นไทยแต่ดั้งเดิม และเพื่อการพักผ่อนที่แตกต่างจากชีวิตประจำวัน โดยชมกิจกรรมต่าง ๆ ของชาวชนบท ซึ่งเป็นสิ่งที่น่าตื่นตาตื่นใจของนักท่องเที่ยวจากในเมือง

การพัฒนาอาหารท้องถิ่น พัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราสินค้า เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นตำบลตลาดจินดานั้น เห็นได้ว่าการมีส่วนร่วมของชุมชนในการเลือกรูปแบบ การให้ข้อมูลอัตลักษณ์ชุมชน การนำเสนอความต้องการ การเลือกผลิตภัณฑ์ของชุมชนตำบลตลาดจินดาในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตรา รวมถึงความร่วมมือในการสนับสนุนข้อมูล สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ รวมถึงสามารถเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างให้เกิดความเชื่อมโยงในการท่องเที่ยว และสามารถสร้างความยั่งยืนให้กับชุมชนได้ในอนาคต เนื่องด้วยตราสินค้า เข้ามามีบทบาทและมีความสำคัญเป็นอย่างมากต่อการวางแผนทางการตลาด เพราะการที่มีตราสินค้าที่เป็นที่ถูกต้องของผู้บริโภคนั้นจะสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้า และทำให้รู้สึกว่าการมีตราสินค้าจะมีคุณค่า ทำให้การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า สามารถบอกถึงอัตลักษณ์ของชุมชนผ่านตราสินค้า สอดคล้องกับงานวิจัยของ บัญชา จุลกุล (2561) การพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์เพื่อส่งเสริมการขาย กรณีศึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชน ตำบลลำแดง อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา พบว่า การออกแบบตราสินค้าควรพัฒนารูปแบบให้มีความทันสมัยและความสวยงามแต่ยังคงเอกลักษณ์ของชุมชน แสดงถึงตัวตนของชุมชน และสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์

ในขณะที่บรรจุภัณฑ์ ก็มีความสำคัญ เพราะการนำวัสดุต่างๆ มาสร้างสรรค์เป็นบรรจุภัณฑ์ให้กับผลิตภัณฑ์ โดยทำหน้าที่รักษาสภาพสินค้าให้คงอยู่ในสภาพที่ดี ป้องกันผลิตภัณฑ์ที่อยู่ภายในให้อยู่ในสภาพเช่นเดิม เกิดความสะดวกในการใช้สอย และมีความปลอดภัยในการขนส่งไปยังผู้บริโภค สอดคล้องกับ ประจิต ทิณบุตร และคณะ(2559) ศึกษาเรื่องการออกแบบพัฒนาตราสัญลักษณ์และรูปลักษณ์บรรจุภัณฑ์เพื่อเชื่อมโยงการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม สำหรับผลิตภัณฑ์สุขภาพและความงามของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จังหวัดชัยนาท พบว่า การออกแบบตราสินค้า ควรสื่อถึงอัตลักษณ์ของชุมชนและตัวสินค้า และมีความสวยงาม โดดเด่น น่าสนใจ และยังสอดคล้องกับ Adiyanto, Jatmiko & Emi (2019) ได้ศึกษาเรื่องการพัฒนาการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารตามแนวทางวิศวกรรมคั้นไซ พบว่า การออกแบบบรรจุภัณฑ์ตามความคาดหวังของผู้บริโภค ควรมีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีสีสันและเอกลักษณ์ที่น่าสนใจ มีรายละเอียดข้อมูลของผลิตภัณฑ์ที่ครบถ้วน ขนาดบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ลวดลายสวยงาม และสามารถนำกลับมาใช้ใหม่

การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นตำบลลาดจินดาจังหวัดนครปฐมเพื่อเพิ่มมูลค่าทางการท่องเที่ยวในครั้งนี้ ชุมชนมีส่วนร่วมของในการเลือกผลิตภัณฑ์ในการพัฒนารูปแบบนาร่อง การนำเสนอความต้องการในการพัฒนา การให้ข้อมูลอัตลักษณ์ชุมชน กล่าวได้ว่าเป็นการสร้างโอกาสให้ประชาชนในชุมชนได้เข้ามามีส่วนร่วมในแนวทางการพัฒนา โดยผ่านทางกระบวนการส่งเสริม สนับสนุนให้เข้ามามีบทบาทในการเรียนรู้ การริเริ่มในการคิดร่วม กำหนดแนวทางในการพัฒนาร่วมแก้ไข และวางแผนปฏิบัติ เห็นได้จากความสำเร็จของการพัฒนาแบบองค์รวมของ รังสรรค์ สิงห์เลิศ และศรีธนา อัครการ (2559) ที่ได้ทำการทดลองรูปแบบโครงการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนเพื่อการพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน โดยเป็นการพัฒนาแบบองค์รวม ซึ่งผู้เข้าร่วมโครงการฯ เกิดความพึงพอใจในการเข้าร่วม อีกทั้งสามารถพึ่งพาตนเองได้มีพืชผัก ผลไม้ เห็ด กบ ปลา ไก่ เป็ด น้ำยาล้างจาน ปุ๋ยชีวภาพ ยาสระผม ทดแทนการซื้อจากร้านค้า และสามารถนำไปจำหน่ายเพิ่มรายได้ในครัวเรือน รวมถึงงานวิจัยของพัชรา สืบศิริ และคณะ(2561) ที่ได้ทำการศึกษาการพัฒนาชุมชนแบบองค์รวม โดยการใช้พื้นที่สาธารณะ และการใช้ทรัพยากรอาคารอย่างยั่งยืน พบว่า แบบแผนกระบวนการพัฒนาชุมชนแบบองค์รวมมีความสำคัญที่ต้องบูรณาการทุกศาสตร์ไว้ด้วยกันโดยรูปแบบความร่วมมือที่เกี่ยวข้องระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สถาบันการศึกษาหน่วยงานราชการ ในฐานะชุมชนเจ้าของพื้นที่เป็นสิ่งจำเป็นต้องพัฒนาร่วมกัน

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

5.1.1 ผู้บริหารท้องถิ่นควรกำหนดนโยบายให้มีการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร, ผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน และการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในตำบลลาดจินดา

5.1.2 ควรมีการจัดทำแผนเชิงกลยุทธ์สำหรับการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นในตำบลลาดจินดา

5.1.3 ควรมีการจัดโครงการ/กิจกรรมต่าง ๆ ในการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น

5.1.4 ผู้บริหารท้องถิ่นและผู้นำชุมชนควรส่งเสริมให้มีการเก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและมีการประกาศเชิดชูเกียรติภูมิปัญญาท้องถิ่น

5.1.5 ควรมีการประชาสัมพันธ์เรื่องราวความเป็นมาและคุณค่าของอาหารท้องถิ่นตำบลลาดจินดาให้นักท่องเที่ยวและผู้บริโภคทั่วไปได้รับรู้

5.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยต่อไป

5.2.1 ควรมีการวิจัยเชิงลึกในเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารไทยในตำบลลาดจินดา

5.2.2 ควรมีการขยายขอบเขตการวิจัยเพื่อการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ให้ครอบคลุมในระดับอำเภอ จังหวัด และภูมิภาค

5.2.3 ทำการวิจัยต่อยอดโดยการวิจัยเพื่อพัฒนาแผนกลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นตำบลลาดจินดาเพื่อเพิ่มมูลค่าทางการท่องเที่ยวให้ยั่งยืน

6. เอกสารอ้างอิง

- ปัญญา จุลกุล. (2561). การพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ เพื่อส่งเสริมการขาย กรณีศึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชน ตำบล รำแดง อำเภอสองขัน จังหวัดสงขลา. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติคณະมนุชยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ครั้งที่ 1* (น.31-39). สงขลา: มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา.
- ประชิด ทิณบุตร และคณะ. (2559). การออกแบบพัฒนาตราสัญลักษณ์และรูปลักษณ์บรรจุภัณฑ์เพื่อเชื่อมโยงการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมสำหรับผลิตภัณฑ์สุขภาพและความงามของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จังหวัดชัยนาท. *วารสารวิชาการ ศิลปะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร*, 7(1), 84-94.
- พัทธา สืบศิริ และคณะ. (2561). การพัฒนาชุมชนแบบองค์รวม โดยการใช้พื้นที่สาธารณะและการใช้ทรัพยากรอาคาร อย่างยั่งยืน. *วารสารวิจัยราชภัฏพระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 13(2), 64-83.
- รังสรรค์ สิงห์เลิศ และศรีณยา อรรถการ. (2559). รูปแบบการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนเพื่อการพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน. มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.
- เรณูมาศ กุละศิริมา และคณะ. (2560). กลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริม การประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- ลักษณพร โรจนพิทักษกุล และคณะ. (2563). การจัดการและการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรตำบลสาวชะโงก อำเภอบางคลา จังหวัดฉะเชิงเทรา. *วารสารวิจัยราชภัฏกรุงเทพ*, 7(3), 41-48.
- สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2564). *ร่างแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 พ.ศ. 2566 – 2570*. <https://www.nesdc.go.th/download/document/Yearend/2021/plan13.pdf>
- Okka Adiyanto, O., & Jatmiko, H. A. (2019). Development of food packaging design with Kansei Engineering approach. *International Journal of Scientific & Technology Research*, 8(12), 1778-1780.

