



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการวิจัย ศึกษาแนวทางพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรชุมชน
บ้านคลองทราย หมู่ที่ 8 ต.ฉลุง อ.เมือง จ.สตูล

โดย

นางฮาดียะ แดงคง และคณะ

สนับสนุนโดย

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น

สกว.ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น
เลขที่รับ TRF/10...0139/2555
วันที่รับ.....6.ก.พ. 2555.

สัญญาเลขที่ ~~RD49S0026~~
PDG

รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการวิจัย ศึกษาแนวทางพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรชุมชน
บ้านคลองทราย หมู่ที่ 8 ต.ฉลุง อ.เมือง จ.สตูล

รายงานตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคม 2549 ถึง วันที่ 31 ธันวาคม 2551

จัดทำโดย

นางฮาดียะ แดงคง และคณะ

สนับสนุนโดย

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย(สกว.)ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น

สารบัญ

เนื้อหา	หน้า
บทที่ 1 ข้อเสนอโครงการวิจัย	1
บทที่ 2 ทบทวนทุนเดิม	5
บทที่ 3 รายงานการดำเนินงาน	7
บทที่ 4 ผลการดำเนินงาน	16
บทที่ 5 สรุปผลข้อเสนอแนะ	45
ภาคผนวก	49

บทคัดย่อ

โครงการวิจัย ศึกษาแนวทางพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรชุมชนบ้านคลองทราย เกิดจากกลุ่มที่ยังขาดประสิทธิภาพในการบริหารจัดการกลุ่ม ประจวบกับทางศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น จ.สตูลได้ลงไปในพื้นที่ เพื่อพูดคุยในเรื่องของงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น จึงแนะนำให้ไปศึกษาเรียนรู้การบริหารจัดการกลุ่มของกลุ่มฟื้นฟูชนบทที่บ้านท่ามาลัย ในการศึกษาดูงานครั้งนี้ทางกลุ่มได้แนวคิดในการบริหารจัดการกลุ่ม จึงได้เกิดโครงการวิจัยขึ้นโดยที่มีวัตถุประสงค์ 3 ประการ คือ (1) เพื่อศึกษาข้อมูล การตลาด การผลิต และการบริหารจัดการกลุ่ม (2) เพื่อศึกษารูปแบบการบริหารจัดการกลุ่ม (3) เพื่อเป็นการสร้างรายได้เสริมให้กับสมาชิกในกลุ่ม

วิธีการศึกษา หลังจากที่ได้โครงการได้รับการอนุมัติเรียบร้อยแล้ว ทีมได้จัดเวทีนำเสนอโครงการขึ้นเพื่อเป็นการบอกเล่าพี่น้องในชุมชนและหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ถึงการก่อเกิดกลุ่มแม่บ้านคลองทราย สภาพปัญหาอุปสรรคในการทำงานของกลุ่ม สาเหตุที่ได้ทำงานวิจัย และบอกถึงว่าจะทำอะไรกัน ทำอย่างไรบ้าง โดยกิจกรรมที่ (1) เป็นการศึกษาประวัติชุมชน โดยจะไปเก็บข้อมูลจากผู้เฒ่าผู้แก่ในชุมชนที่สามารถให้ข้อมูลได้ และศึกษาการก่อเกิดของกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งทีมวิจัยแต่ละคนได้มาทบทวนกิจกรรมของกลุ่มรวมถึงการก่อตั้งกลุ่ม และการดำเนินงานของกลุ่มที่ผ่านมา ได้ร่วมกันสรุปออกมาเพื่อเป็นบทเรียนของกลุ่ม หลังจากที่ได้ข้อมูลทั้งหมดมาแล้วทีมวิจัยก็ได้รวบรวมและสรุปข้อมูลที่ได้ กิจกรรมที่ (2) เป็นกิจกรรมที่ต้องลงพื้นที่ไปศึกษาสูตรขนมต่างๆที่ต้องการจากผู้รู้ ผู้เฒ่าผู้แก่ แม่บ้าน และนอกชุมชน กิจกรรมที่ (3) เป็นกิจกรรมศึกษาข้อมูลความต้องการการบริโภคของลูกค้า โดยแบ่งตามช่วงอายุซึ่งสามารถทำให้ทีมวิจัยได้รู้ความต้องการในการบริโภคขนมของกลุ่มลูกค้า ได้คำแนะนำต่างๆจากผู้เข้าร่วม ทั้งในการปรับปรุงสินค้าและบรรจุภัณฑ์เพื่อให้มาตรฐาน กิจกรรมที่ (4) ตรวจสอบข้อมูล หลังจากที่ได้ลงพื้นที่เก็บข้อมูลและสรุปข้อมูล มาแล้ว เพื่อตามถูกต้องของข้อมูลจึงได้จัดกิจกรรมตรวจสอบข้อมูล โดยการจัดเวทีขึ้นในหมู่บ้าน และให้ผู้เข้าร่วมซึ่งบางคนก็เป็นผู้ให้ข้อมูลมาด้วย ได้ช่วยกันเติมเต็มข้อมูลในส่วนที่ขาดหายไป เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องและมีประสิทธิภาพมากที่สุด กิจกรรมที่ (5) ทดลองทำขนม ซึ่งเป็นการนำองค์ความรู้การทำขนมที่ได้มาลองทำตามสูตรต่างๆที่ได้ กิจกรรมที่ (6) ศึกษาข้อมูลแหล่งตลาด จากการลงพื้นที่ไปตามร้านค้าต่างๆเพื่อดูว่ามีสถานที่ไหนบ้างที่สามารถรองรับสินค้านี้ได้บ้าง และกิจกรรมที่ (7) เป็นกิจกรรมระดมความคิดเรื่องการบริหารจัดการของกลุ่ม ซึ่งเป็นการนำองค์ความรู้ที่ได้ไปศึกษามา หาแบบการบริหารจัดการกลุ่ม โดยนำประเด็นมาร่วมกับสมาชิกระดมความคิดเห็นตามประเด็นที่เตรียมไว้ มีการถกเถียง และยกตัวอย่างกลุ่มที่เขามีประสบการณ์มาเป็นแบบอย่าง จนได้ข้อสรุปที่สอดคล้องและเหมาะสมและที่สำคัญต้องไม่ทำให้เกิดความขัดแย้งขึ้นภายหลัง

ผลการดำเนินงานทำให้กลุ่มได้รู้ถึงการตลาด สูตรการทำขนม และความต้องการของผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นต่อขนมพื้นบ้าน ทั้งเรื่องชนิดของขนม รสชาติ ลักษณะของขนม และรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ ซึ่งทำให้กลุ่มสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้นี้ไปปรับปรุงสินค้า โดยส่งผลให้มีร้านค้าให้ความสนใจเข้ามาสั่งขนมจากกลุ่ม ทั้งร้านค้าภายในชุมชน และร้านค้าภายนอกชุมชน และที่สำคัญกลุ่มได้มีรูปแบบการบริหารจัดการของกลุ่มเอง

ยังค้นพบอีกด้วยว่าการดำเนินงานที่ผ่านของกลุ่มทำไมจึงไม่เกิดการพัฒนาไปตามเป้าหมาย เพราะตอนเริ่มตั้งกลุ่มไม่ได้คิดวางแผนการทำงาน การอยู่ร่วมกันของคนหลายคน การตลาดที่ตัวเองไม่มีประสบการณ์ และขาดการพูดคุยสรุปงาน หรือถอดบทเรียน ซึ่งกระบวนการวิจัยเป็นครั้งแรกที่ให้เราได้มาคุยกันถึงข้อเท็จจริงนำไปสู่การแก้ปัญหาได้มากขึ้น

คณะทีมวิจัยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรชุมชนบ้านคลองทราย

บทที่ 1

ข้อเสนอโครงการวิจัย

โครงการวิจัย ศึกษาแนวทางพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรชุมชนบ้าน

คลองทราย หมู่ที่ 8 ต.ฉลุง อ.เมือง จ.สตูล

ความเป็นมา

คลองทรายเป็นชุมชนหนึ่งในหมู่บ้านบ้านทุ่ง ตั้งอยู่หมู่ที่ 8 ตำบลฉลุง อำเภอเมือง จังหวัดสตูล ซึ่งประกอบด้วยชุมชน 3 ชุมชน ดังนี้ (1.)บ้านคลองทราย (2.) บ้านกลาง (3.) บ้านใหญ่ บ้านคลองทรายมีเนื้อที่ประมาณ 12 ตารางกิโลเมตร พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นสวนยางพารา 60% รองลงมาเป็นพื้นที่นาข้าว และที่อยู่อาศัย ประมาณ 40% มีบ้านเรือน 166 หลังคาเรือน ประชากรประมาณ 827 คนแยกเป็นชาย 401 คน เป็นหญิง 426 คน ซึ่งส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม 100% คนในชุมชนมีอาชีพ ทำสวนยางพารา รองลงมารับจ้าง ลูกจ้างบริษัทเอกชน บริษัทเอกชนและรัฐ มีการทำนาข้าว เพื่อบริโภคในครัวเรือน

ชุมชนคลองทรายอยู่ห่างจากอำเภอเมืองสตูลประมาณ 15 กิโลเมตร อาณาเขต ทิศตะวันออก จด บ้านโต๊ะยู๊ะ หมู่ที่ 5 ต.ฉลุง ทิศเหนือ จด ถนนสตูล- ละงู และหมู่ที่ 14 บ้านปากถ้ำ ต.ฉลุง ทิศตะวันตก จด หมู่ที่ 5 บ้านกาลันอินตัน และ บ้านทุ่งหญ้าแดง ทิศใต้ จดหมู่ที่ 7 บ้านคลองน้ำพระ และบ้านกูบังจามัง

การศึกษาของคนในชุมชนส่วนใหญ่จบการศึกษา ม.3 รองลงมา จบชั้น ป.6เยาวชนเมื่อจบการศึกษาชั้นประถมแล้วไปศึกษาต่อในโรงเรียนประจำจังหวัด และประจำอำเภอ คือโรงเรียนสตูลวิทยา และโรงเรียนพิมานพิทยาสรรค์ นอกนั้นเรียนต่อโรงเรียนเอกชนสอนศาสนาอิสลาม คือโรงเรียนอรุณศาสตร์วิทยามูลนิธิ โรงเรียนคารุลมาอาเรฟ และโรงเรียนสันติศาสตร์ศึกษา

ชุมชนคลองทรายมีสถานที่ ที่เป็นแหล่งรวมจิตใจของคนในชุมชน คือ มัสยิด 1 แห่ง สถานีอนามัย 1 แห่ง โรงเรียนประถมศึกษา 1 แห่ง

ชุมชนคลองทรายได้มีการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรขึ้นเมื่อวันที่ 14 มีนาคม 2547 โดยมีสำนักงานเกษตรอำเภอเมือง เข้ามาสนับสนุนจัดตั้งกลุ่ม มีการระดมความคิดของคนในชุมชน คลองทราย จนได้ข้อสรุปว่าจะทำขนม จากนั้นมีการอบรมทำขนมกะหรี่ปั๊ป และกล้วยป้าปรีก้า มีกลุ่มสตรี 15 คน เข้าร่วมฝึกอบรม หลังจากนั้นมีการร่วมกันจัดตั้งกลุ่มเพื่อทำขนมขึ้น โดยมีการทำขนมทุกวัน ขนมก็ขายหมดทุกวัน ทำอยู่ได้ประมาณ 2 ปี เมื่อขายดีมีสมาชิกบางคนแยกกลุ่มออกไปทำส่วนตัว เพราะได้ขนมปริมาณมากกว่าที่กำกับกลุ่ม เนื่องจากกลุ่มได้ทำขนมเพียงอาทิตย์ละ 2 ครั้ง ปัจจุบันมีสมาชิกเหลืออยู่ 10 คน เนื่องจากสมาชิกบางส่วน คิดภารกิจไปทำงานนอกบ้าน ไม่มีเวลาที่จะมาร่วมทำกิจกรรม มียอดเงินในการบริหารจัดการประมาณ 3,000 บาท โดยการลงหุ้นคนละ 30 บาท มีการทำขนม ครองแครง กะหรี่ปั๊ป โรตีสกรอบ โดยการนัดวันกันทำขนม เตรียมวัตถุดิบ เมื่อทำขนมเสร็จแล้ว สมาชิกช่วยกันนำขนมที่ได้ไปขาย ส่งที่ร้านขายน้ำชา ร้านขายของชำ ภายในชุมชน และหมู่บ้านใกล้เคียง รายได้วันละ 450 บาท

จากการบริหารจัดการกลุ่มที่ผ่านมา กลุ่มมีคนทำงานน้อย เวลาในการทำขนมมีน้อย เนื่องจากต้องไปประกอบอาชีพหลักก่อน การทำขนมเพียงเพื่อหารายได้ในยามว่าง แต่ทีมก็ยังอยากจะพัฒนาให้กลุ่มก้าวหน้าเพิ่มขึ้น จึงไปศึกษาดูงานการบริหารจัดการกลุ่มของชุมชนในพื้นที่บ้านท่ามาลัย ในการศึกษาดูงานครั้งนี้ทางกลุ่มได้แนวคิดในการบริหารจัดการกลุ่ม จึงอยากศึกษาและทำโครงการวิจัย “พัฒนารูปแบบบริหารจัดการ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรชุมชนบ้านคลองทราย” ภายในกลุ่ม คนทำงาน การเงิน การตลาด และการวางแผนการผลิต ตลอดจนการจัดสรรผลประโยชน์ให้กับสมาชิกกลุ่ม

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาข้อมูล การตลาด การผลิต และการบริหารจัดการกลุ่ม
2. เพื่อศึกษารูปแบบการบริหารจัดการกลุ่ม
3. เพื่อเป็นการสร้างรายได้เสริมให้กับสมาชิกในกลุ่ม

คำถามวิจัย

การก่อเกิดกลุ่ม

1. การก่อเกิดกลุ่มเป็นอย่างไร
2. การทำงานและการทำกิจกรรมกลุ่มที่ผ่านมาเป็นอย่างไร
3. การบริหารจัดการคนทำงานที่ผ่านมาเป็นอย่างไร
4. การจัดสรรผลประโยชน์ที่ผ่านมาเป็นอย่างไร
5. กฎระเบียบของกลุ่มที่ผ่านมาเป็นอย่างไร

การตลาด

1. ลูกค้าชอบกินขนมชนิดใด รสชาติแบบไหน รูปแบบของขนมมีลักษณะอย่างไร?
2. แหล่งตลาดที่สามารถรับขนมไปขายได้มีที่ไหนบ้าง สามารถรับขนมไปขายได้ปริมาณเท่าไร?
3. รูปแบบการบรรจุภัณฑ์ของขนมแต่ละชนิดเป็นอย่างไร ?

การผลิต

1. ช่วงเวลาการทำขนมแต่ละชนิดของในแต่ละวันเป็นอย่างไร?
2. มีคนทำกี่คน ใครบ้าง?
3. มาตรฐานการผลิต

การแต่งกายที่เหมาะสมควรเป็นอย่างไร?

สถานที่ที่เหมาะสมเป็นอย่างไร?

เครื่องมือที่จำเป็นต้องใช้มีอะไรบ้าง การดูแลรักษามีวิธีการอย่างไร?

ขนาด ปริมาณ การทำขนมแต่ละชนิดเป็นอย่างไร?

สูตรในการทำขนมของแต่ละชนิดมีอะไรบ้าง ทำอย่างไร?

การบริหารจัดการ

1. กฎระเบียบของกลุ่มมีอะไรบ้าง?
2. มีการแบ่งบทบาทหน้าที่อย่างไร ใครรับผิดชอบ?
3. การจัดสรรผลประโยชน์เป็นอย่างไร?

กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านคลองทราย 10 คน
2. คนเฒ่าคนแก่ในชุมชน
3. ผู้รู้ในการทำขนม
 - 3.1 กลุ่มแม่บ้านบ้านโคกประดู่ ต.ฉลุง อ.เมือง จ.สตูล
 - 3.2 กลุ่มแม่บ้านบ้านเกตรี ต.เกตรี อ.เมือง จ.สตูล

ระยะเวลาดำเนินงาน 1 ปี ตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคม 2549 – 31 กรกฎาคม 2550

ขอบเขตการศึกษา

หมู่ที่ 8 ต.ฉลุง อ.เมือง จ.สตูล .

ผู้รู้ในการทำขนม(กลุ่มแม่บ้านบ้านโคกประดู่ ต.ฉลุง กลุ่มแม่บ้านบ้านเกตรี ต.เกตรี อ.เมือง จ.สตูล)

วิธีการศึกษา

ศึกษาสำรวจข้อมูล
สอบถามโดยใช้แบบสอบถาม
บันทึกข้อมูล
รวบรวมสรุปข้อมูล
วิเคราะห์ข้อมูล.

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้ข้อมูลแหล่งตลาด การผลิต และการบริหารจัดการกลุ่ม
2. ได้รูปแบบในการบริหารจัดการกลุ่ม
3. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านคลองทรายเกิดรายได้เสริม

บทที่ 2

ทบทวนทุนเดิม

การก่อเกิดกลุ่ม

ตอนแรกเริ่มมีกลุ่มแม่บ้านโคกประดู่มาชักชวนกลุ่มสตรีเข้าร่วมอบรม โดยมีสำนักงานเกษตรอำเภอเมืองสตูลเข้ามาสนับสนุน เมื่อกลุ่มเกิดขึ้นแล้วทางเกษตรอำเภอให้ทางกลุ่มเสนอว่าจะทำอะไร หลังจากนั้นในวันที่ 14 มีนาคม 2547 ทางกลุ่มสตรีก็มีมติที่ประชุมว่า จัดตั้งกลุ่มแม่บ้านทำขนม แล้วร่วมกันระดมความคิดว่าจะทำขนมอะไรกันบ้าง มีมติกันว่า จะทำขนมกะหรี่ปั๊ป ขนมกล้วยปารีไ่ ขนมครองแครง โรตีสกรอบ หลังจากนั้นมีการทำขนมกันมาเรื่อยๆ ได้สักระยะหนึ่ง จนกระทั่ง มีสมาชิกบางคนในกลุ่มได้แยกออกจากกลุ่มเพื่อไปประกอบเป็นกิจการของตัวเอง เนื่องจากการทำงานของกลุ่มที่ผ่านมาสมาชิกในกลุ่มไม่มีการบริหารจัดการที่ชัดเจน บางส่วนไม่ค่อยมีเวลาทำขนม หรือมีเวลาน้อยเพราะส่วนใหญ่ต้องไปประกอบอาชีพหลักเสียก่อนคือกรีดยาง ส่วนการมาทำขนมเป็นแค่เพียงอาชีพเสริมเท่านั้น ทำให้การผลิตขนมออกมาไม่ต่อเนื่องทางแกนนำกลุ่มก็มีความคิดจะทำอย่างไรให้กลุ่มได้มีการบริหารจัดการที่ดี มีคนและเวลาทำงานที่ชัดเจน มีการผลิตสินค้าอย่างต่อเนื่อง

การบริหารจัดการที่ผ่านมา

ฝ่ายบัญชี มีการจดบันทึกรายการต่างๆทั้งวัตถุดิบที่ซื้อเข้ามาในกลุ่มและรายการผลผลิตนำออกไปขายตามร้านค้าต่างๆมีผู้รับผิดชอบหลักคือ นางฮาดียะ แดงกง

ฝ่ายการเงิน การบริหารการเงินที่ได้มาและรายจ่ายทั้งหมด นางรอนี ยามาสา เป็นผู้รับผิดชอบ โดยการจดบันทึกและแจ้งให้สมาชิกทราบทุกครั้งที่มีการเบิกจ่ายเงินหรือมีรายรับเข้ามาในกลุ่ม

เวลาทำงาน มีการทำขนมอาทิตย์ละ 2 ครั้ง แต่ไม่มีการนัดวันกันอย่างชัดเจน เริ่มเวลาบ่ายโมง หรือหลังจากกรีดยางเสร็จ ของวันทำขนม

การผลิต มีการแบ่งหน้าที่ทำงาน กันก่อนทำขนมแต่ละครั้ง เวลาทำขนม ประมาณ 3 ชั่วโมงต่อหนึ่งครั้งที่ทำขนม แบ่งทำขนมประมาณ 3 กิโลกรัม สำหรับสมาชิกที่มาทำขนมก็ลงชื่อในสมุดบันทึก พร้อมกับลงเวลามา และเวลากลับ ทุกครั้ง

การจัดสรรผลประโยชน์ มีการจัดสรรผลประโยชน์ตามเวลาการทำงานของสมาชิกที่ลงชื่อในสมุดบันทึก โดยคิดเป็นชั่วโมงทำงานที่เป็นกำไรหลังจากหักต้นทุนทั้งหมด มีการแบ่งกันทุกๆ 3 เดือน

กฎระเบียบ ไม่มีกฎระเบียบของกลุ่ม

บทที่ 3

รายงานการดำเนินงาน

กิจกรรมที่ 1 เวทีนำเสนอโครงการ

หลังจากที่ได้รับอนุมัติโครงการทีมวิจัยได้ดำเนินกิจกรรมแรกคือเวทีนำเสนอโครงการ เพื่อเป็นการบอกเล่าพี่น้องในชุมชนและหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ซึ่งได้จัดเวทีวัน สุกรที่ 17 พฤศจิกายน 2549 ณ. มัสยิดบ้านคลองทราย ซึ่งมีผู้เข้าร่วมทั้งหมด 76 คน เริ่มขึ้นเวลา 14.05 น นายมะแอ ล่าดี ซึ่งเป็นอีมามมัสยิดบ้านคลองทรายได้เป็นเกียรติประธานเปิดงานด้วยการกล่าวดูอาร์ พร้อมเป็นพิธีกรในเวทีด้วย ต่อจากนั้น เวลา 14.15 น.ได้เชิญ คุณสมพงษ์ หลีเคราะห์ ผู้ประสาน งานหน่วยประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจังหวัดสตูล ได้มาบอกเล่าเกี่ยวกับการทำงานวิจัย ท้องถิ่น และงานวิจัยที่เกิดขึ้นในพื้นที่จังหวัดสตูล เวลา 14.26 น.ต่อด้วยนายฮามาต รบบานา ทีมวิจัยได้ขึ้นมาแนะนำทีมวิจัยมีทั้งหมด 11 คน คือ นางฮาดียะ แดงคง เป็นหัวหน้าทีม นางมีนา ยากาจิ นางปอหรา ไทรบุรี นางสาวีละ ทาชะมวง นางรอณี ยามาสา นางสาวาสีละ หมันยาหมิน นางปาริละ เค็นดู นางอีละ ล่าดี นางสาวมาหย่า หลงจิ นางสาวฝึยะ คำบัน และได้เล่าถึงการก่อเกิดกลุ่มแม่บ้านคลองทราย สภาพปัญหาอุปสรรคในการทำงานของกลุ่ม และสาเหตุที่ได้ทำงานวิจัย คำถามวิจัย เวลา 14.45 น.นางปอหรา ไทรบุรี ทีมวิจัย ได้บอกเล่าถึงวัตถุประสงค์ของการทำวิจัย ผลที่คาดว่าจะได้รับ ขอบเขตการศึกษาวิจัย และระยะเวลาการดำเนินงานวิจัย เวลา14.50 น. นางฮาดียะ แดงคง หัวหน้าโครงการวิจัย ได้ขึ้นมาเล่าถึงกิจกรรมและค่าใช้จ่ายการดำเนินงานวิจัย การนำเสนอโครงการวิจัยเสร็จ ต่อจากนั้นให้ผู้เข้าร่วมได้ขึ้นมาแสดงความคิดเห็น เวลา 14.55 น. นายยุทธนา ซึ่งเป็นเลขานายกองค์การบริหารส่วนตำบลลุง ได้ขึ้นมากล่าวชมทีมแม่บ้านคลองทรายและให้ข้อเสนอแนะในการทำงานเป็นกลุ่ม องค์ประกอบของกลุ่ม และให้เน้นเกี่ยวกับการบริหารจัดการกลุ่ม โดยเฉพาะเรื่องการเงิน เวลา 15.10 น. นายอาริต บินหมัด หัวหน้าสำนักงานเกษตรอำเภอเมืองสตูล ได้กล่าวชมกลุ่มแม่บ้าน ในด้านการทำงานวิจัย การต่อยอดของงานวิจัยเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ และได้แนะนำให้กลุ่มได้ไปจด

~ 7 ~

ทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชน เวลา 15.16 น.นายหมีด ยากะจิ ผู้อาวุโสในชุมชนบ้านคลองทราย ได้กล่าวชมถึงความพยายามของกลุ่มแม่บ้านที่ทำงานวิจัย และได้กล่าวขอบคุณพี่น้องที่เข้าร่วม เวที เวลา 15.25 น.นางอามีน๊ะ ลายงาม ประธานกลุ่มแม่บ้านโคกประคู้ ได้กล่าวชมกลุ่มแม่บ้านว่าเป็นโอกาสที่ดีของกลุ่มจะพัฒนาให้ดียิ่งขึ้น และบอกว่ากลุ่มแม่บ้านโคกประคู้ก็อยากจะทำงานวิจัยด้วยเช่นกัน เวลา 15.30 น.นางประไพ ประธานกลุ่มแม่บ้าน ควนดินแดง ได้กล่าวการทำงานวิจัยว่าเราจะได้รู้จุดด้อยและจุดแข็งของกลุ่มเพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนา เวลา 15.37 น. นายสมักร สะคนหัวหน้าโครงการวิจัยการจัดการป่าชายเลนบ้านหัวทางได้กล่าวให้กำลังใจการทำงานของกลุ่มแม่บ้าน และถือเป็นโชคดีของกลุ่มที่มีท่านอิหม่ามเข้ามาร่วมมือด้วย เวลา 15.45 น. นายมะแอ ลำดี ได้กล่าวดูอาร์ปิดเวที และได้ขอบคุณพี่น้องที่เข้าร่วมทุกท่าน

ผลที่ได้รับ ผู้เข้าร่วมในเวทีได้รับทราบข้อมูลรายละเอียดของโครงการ หน่วยงานภาครัฐ พร้อมทั้งจะให้ความร่วมมือ ชาวบ้านในชุมชนตื่นตัวขึ้นมาเนื่องจากเห็นความพยายามและความสามัคคีของกลุ่มแม่บ้าน ทีมวิจัยมีความสามัคคีในหมู่คณะ มีการพัฒนาตัวเองขึ้นมาระดับหนึ่ง เช่น ไม่เคยพูด เป็นคนกล้าพูด จากที่ไม่ค่อยได้เขียนหนังสือ ก็ได้เขียนหนังสือคล่องขึ้น มีกำลังใจในการทำงานเพราะหน่วยงานพร้อมที่จะให้ความร่วมมือ

ปัญหาและอุปสรรค เป็นเวทีแรกของทีมวิจัยทำให้การนำเสนอของทีมไม่ดีเท่าที่ควรและสถานที่ไม่เอื้ออำนวยเนื่องจากอากาศร้อนจัด ทำให้ผู้เข้าร่วมไม่ค่อยมีสมาธิในการรับฟัง

กิจกรรมที่ 2 ลงพื้นที่เก็บข้อมูลประวัติชุมชนและการก่อเกิดกลุ่ม

ก่อนที่จะลงพื้นที่ศึกษาข้อมูลทีมวิจัยได้ออกแบบสอบถามในวันที่ 12 เดือนตุลาคม พ.ศ. 2549 จำนวน 2 ชุด คือ ศึกษาประวัติชุมชน และอีกชุดคือศึกษาการก่อเกิดกลุ่ม หลังจากนั้นได้ตรวจสอบว่าผู้เฒ่าผู้แก่ในชุมชนที่สามารถให้ข้อมูลได้ ปรากฏว่ามีทั้งหมด 7 คน และแบ่งงานกันรับผิดชอบให้ไปสัมภาษณ์ ดังนี้ คนที่ 1 นายวาเหตุ ยากะจิ (โต๊ะเตะเหตุ) มอบหมายให้นางอีละ ลำดี กับนางสีตะ ทำชะมวง ไปสัมภาษณ์ “โต๊ะเตะเหตุ เล่าว่า สมัยก่อนพื้นที่ของบ้านทุ่งเป็นทะเล และได้มีเรือสินค้าของชาวเทศลัมแตก สินค้ากระจัดกระจายในบริเวณที่นี่ ต่อมากลายเป็นทะเล

หญ้า ซึ่งมีพื้นที่กว้าง จากคลอง ถึงควนโพธิ์ ผู้คนทั่วไปก็เลยเรียกว่าทุ่งเทศ ก็เลยเพี้ยนมาเป็นบ้านทุ่ง” คนที่ 2 นายหมัด ยากะจิ (โตะสุหมัด) มอบหมายให้นางมีนา ยากะจิ กับนายฮามาด รมบานา สัมภาษณ์ “โตะสุหมัดเล่าว่า สมัยก่อนพื้นที่ของบ้านทุ่งเป็นทะเล มีเรือสินค้าของชาวเทศแตกในพื้นที่นี้ ผู้คนทั่วไปก็เลยเรียกว่าทุ่งเทศ ก็เลยเพี้ยนมาเป็นบ้านทุ่ง” คนที่ 3 นายสหาก ลำดี (โตะหลังหาก) คนที่ไปสัมภาษณ์คือ นางรอณี ยามาสา กับนางอาสี๊ะ หมันยาหมิน โตะหลังหากเล่าว่า “บ้านทุ่ง เมื่อก่อนชาวเทศเข้ามาอยู่มากมาย พาวัวพาควาย มาเลี้ยงในทุ่ง ชาวบ้านเรียกว่าทุ่งเทศ ก็เลยเพี้ยนมาเป็นบ้านทุ่ง” คนที่ 4 นายบุญนัน แดงคง (หลังนัน) นางฮาดียะ แดงคง และนายฮามาด รมบานา รับผิดชอบ คนที่ 5 นายมาหมาด หมาดเต๊ะ (จุหมาด) นายฮามาด รมบานา รับผิดชอบ คนที่ 6 สุเด็น ท่าชะมวง นางปอหระ ไทรบุรีกับนางมาหะมา หลังจิ รับผิดชอบ คนที่ 7 นางปูเต๊ะ บูหมัน (คาเต๊ะ) นางฝิยะ คำบัน กับนางปาริยะ เต็นดู รับผิดชอบ

ต่อจากนั้น ทีมวิจัยแต่ละคนได้ทบทวนกิจกรรมของกลุ่มรวมถึงการก่อตั้งกลุ่มและการดำเนินงานของกลุ่มที่ผ่านมา และได้ร่วมกันสรุปออกมาเพื่อเป็นบทเรียนของกลุ่ม

และได้ร่วมกันสรุปข้อมูลประวัติดูชุมชนและการเกิดกลุ่มจำนวน 4 ครั้ง คือ ครั้งที่ 1 ในวันที่ 2 พฤศจิกายน 2549 ครั้งที่ 2 วันที่ 9 เดือนธันวาคม 2549 ครั้งที่ 3 วันที่ 15 เดือนธันวาคม 2549 ครั้งที่ 4 วันที่ 22 เดือนธันวาคม 2549

ผลที่ได้รับ ได้รู้ประวัติความเป็นมาของของชุมชนบ้านคลองทราย ได้มีความสัมพันธ์อันดีกับผู้เฒ่าผู้แก่ในชุมชนเพราะว่าคนแก่เขารู้สึกดีใจมาก ได้ทบทวนกิจกรรมของกลุ่ม และทีมวิจัยได้ฝึกฝนการเขียนคล่องขึ้น เนื่องจากไม่ได้เขียนหนังสือ

ปัญหาและอุปสรรค ครั้งแรกไม่กล้าไปถามกลัวว่าเขาไม่ให้ความร่วมมือ แต่พอไปถามผู้เฒ่าผู้แก่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี ผู้เฒ่าผู้แก่บางท่านไม่กล้าตอบ เขาบอกว่ามีคนอื่นรู้ดีกว่าเขามีอีก เมื่อไปถามผู้เฒ่าผู้แก่บางทีเขาไม่ได้อยู่บ้าน และทีมวิจัยส่วนใหญ่เขียนไม่ค่อยคล่องเมื่อจดบันทึกทำให้ข้อมูลเพี้ยนหรือหายไป

กิจกรรมที่ 3 ศึกษาสูตรขนม

ก่อนที่จะไปศึกษาสูตรขนมทีมวิจัยได้ร่วมกันวางแผนศึกษาสูตรขนม ในวันที่ 27 เดือน มกราคม 2550 โดยจะศึกษาในชุมชน คือศึกษาจากผู้รู้ ผู้เฒ่าผู้แก่ แม่บ้าน และนอกชุมชน ศึกษาจากกลุ่มแม่บ้านหัวเขา กลุ่มแม่บ้านเกตรี และกลุ่มแม่บ้านฉลุงใต้ และได้มติกันว่าจะไปศึกษา นอกชุมชนก่อน แล้วค่อยกลับมาศึกษาในชุมชน และมอบหมายให้กะบ๊ะ (ฮาดียะ แดงคง) เป็นผู้ติดต่อกับกลุ่มแม่บ้านทั้ง 3 พื้นที่

วันที่ 1 ก.พ 2550 เวลา 10.00 น.ทีมวิจัยและพี่เลี้ยงจาก สกว.สตูลได้พร้อมกันที่บ้านกะนะ (มีนา ยากะจิ)เพื่อที่จะไปศึกษาสูตรขนมที่กลุ่มแม่บ้านหัวเขา หมู่ที่ 9 ตำบลฉลุง เมื่อเดินทางไปถึง คุณปริดา อาษาหมื่น ประธานกลุ่มแม่บ้านและคณะ ได้นั่งคอยต้อนรับเป็นอย่างดี พร้อมกับยกน้ำดื่มเย็นๆ ไว้คอยบริการ และทางทีมวิจัยได้บอกกล่าวถึงการมาครั้งนี้ ว่าต้องการศึกษาสูตรขนมของกลุ่มแม่บ้านที่นี่ ทางกลุ่มได้บอกสูตรขนม 3 อย่างพร้อมกับวิธีการทำ คือ ขนมโรตีสกรอบ ขนมหินท ขนมหินทลาว และได้พูดคุยแลกเปลี่ยนถึงการบริหารจัดการกลุ่ม ทีมวิจัยได้ลงมือชิมขนมโดนัทที่เพิ่งขึ้นมาจากกระทะ อร่อยมาก

เสร็จจากที่บ้านหัวเขาเราก็ได้เดินทางต่อเพื่อไปยังกลุ่มแม่บ้านเกตรี แต่ว่าเที่ยงเสียก่อนก็เลยแวะรับประทานอาหารเที่ยงที่ฉลุงและได้ละหมาดกันเสร็จเรียบร้อยแล้ว ก็เดินทางต่อไปยังเกตรี ประมาณ บ่ายโมงครึ่งเศษๆ ก็ถึงกลุ่มแม่บ้านเกตรี มีคุณฮาหาว กองพล หรือ กะหาว ประธานกลุ่มแม่บ้านและคณะ คอยต้อนรับ และทางทีมวิจัยได้บอกกล่าวถึงการมาครั้งนี้ ว่าต้องการศึกษาสูตรขนมของกลุ่มแม่บ้านที่นี่ ทางกลุ่มได้บอกสูตรขนม 4 อย่างพร้อมกับวิธีการทำ คือ ขนมหินท ขนมหินทลาว ขนมหินทลาว และขนมหินทลาว และได้แลกเปลี่ยนการบริหารจัดการกลุ่มพร้อมกับชมสาธิตการทำขนม หินทลาว ของกลุ่มแม่บ้านเกตรี และทีมวิจัยได้ชิมขนมหินทลาวด้วย ประมาณบ่ายสามโมงครึ่ง พวกเราได้เดินทางกลับบ้าน

หลังจากนั้นทีมวิจัยได้นัดกันไปศึกษาที่กลุ่มแม่บ้านฉลุงใต้ ในวันที่ 8 ก.พ. 2550 เวลา บ่ายโมงหลังจากเสร็จภารกิจทางบ้านทีมก็ได้เดินทางไปยังกลุ่มแม่บ้านฉลุงใต้ ทีมวิจัยได้แลกเปลี่ยนกับกลุ่มแม่บ้านฉลุงใต้เกี่ยวกับสูตรขนม ทางกลุ่มก็ได้บอกกับทีมวิจัย จำนวน 5 อย่าง

คือ ขนมหิมเสนห์ ขนมหลิบลำควน ขนมหูกี้สอด้ไ้ ขนมหอนันท์น้ำตาล ขนมหักกล้วยหอม และทีมวิจัยได้ศึกษาสูตรขนมกับผู้รู้ภายในชุมชน และแม่บ้าน ได้สูตรขนมต่างๆมากมาย

ผลที่ได้รับจากกิจกรรมศึกษาสูตรขนม ได้รู้สูตรขนมต่างๆเพิ่มขึ้นได้แลกเปลี่ยนการบริหารจัดการกลุ่มกับกลุ่มอื่นๆ ได้รู้จักทีมงานกลุ่มแม่บ้านด้วยกัน

ปัญหาอุปสรรคทีมวิจัยส่วนใหญ่เขียนไม่ค่อยคล่องเมื่อจบบันทึกทำให้ข้อมูลเพี้ยนหรือหายไป

กิจกรรมที่ 4 ศึกษาข้อมูลความต้องการการบริโภคของลูกค้าตามช่วงอายุ

ก่อนที่จะทำกิจกรรมศึกษาข้อมูลความต้องการการบริโภคของลูกค้าตามช่วงอายุ ทีมวิจัยได้ร่วมกันออกแบบสอบถาม และแบ่งช่วงอายุเป็น 3 ช่วงพร้อมกับแบ่งทีมเก็บข้อมูล ตามช่วงอายุ คือ 8 – 12 ปี สุ่มจำนวน 20 คน ผู้รับผิดชอบ นางรอณี ยามาสา นางอาสิดะ หมั่นยาหมื่น และนางมินา ยากะจิ , ช่วง 13-25 ปี สุ่มจำนวน 20 คน ผู้รับผิดชอบคือ ฮาดิยะ แดงคง มาหำ หลังจิ ปอหระไทรบุรี , 26 ปีขึ้นไป สุ่มจำนวน 40 คน ผู้รับผิดชอบ สีตะ ท่าชะมวง ปาริตะ เค้นดู อีจะลาคี ฝิยะ คำบัน และสาหมาด รบบานา หลังจากนั้นทีมที่ได้รับมอบหมายก็ได้ลงพื้นที่เก็บข้อมูลในชุมชน แต่การลงไปเก็บข้อมูลนั้นไม่เป็นไปตามที่คาดหวังไว้เพราะการลงไปเก็บบางที่ไม่พบบ้างหรือบางที่ทีมเก็บข้อมูลต้องมีภาระที่ต้องรับผิดชอบบ้างทำให้มีเวลาว่างไม่เหมือนกัน ทีมก็เลยได้มาคิดว่าน่าจะมีการเชิญชวนกลุ่มเป้าหมายมารวมกันแล้วก็สัมภาษณ์ตามกลุ่มช่วงอายุที่กำหนดไว้ เลยได้ข้อสรุปว่านัดกันวันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2550 ณ.บ้านของนางมินา ยากะจิ เวลา 13.00 น.

วันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2550 ทีมวิจัยได้จัดเตรียมอาหารไว้ เพื่อที่จะเลี้ยงกลุ่มเป้าหมาย ในวันนั้น และกลุ่มเป้าหมายที่มาส่วนใหญจะเป็นเด็ก ช่วง 8- 12 ปี และรองลงมาก็เป็นช่วง 26 ปีขึ้นไป และทีมวิจัยก็ไม่รอช้าที่จะเก็บข้อมูลตามที่ได้รับมอบหมาย หลังจากนั้นได้นัดกันมาสรุปข้อมูลกันอีกครั้งต่อไป

ผลที่ได้รับ ได้รู้ความต้องการในการบริโภคขนมของกลุ่มลูกค้า ได้คำแนะนำต่างๆจากผู้
เข้าในการปรับปรุงสินค้าและบรรจุภัณฑ์เพื่อให้มาตรฐาน และได้ความร่วมมือจากผู้เข้าร่วมใน
การแสดงความคิดเห็นต่าง

ปัญหาอุปสรรค การเตรียมแบบฟอร์มที่ไม่มีความชัดเจนส่งผลให้ผู้ให้ข้อมูลไม่เข้าใจ

กิจกรรมที่ 5 ตรวจสอบข้อมูล

หลังจากที่ได้ลงพื้นที่เก็บข้อมูลทีมวิจัยได้ร่วมกันสรุปข้อมูล มาแล้ว หลังจากนั้นได้จัด
กิจกรรมตรวจสอบข้อมูลซึ่งทำ 2 ครั้ง ครั้งที่ 1 วันที่ 4 พฤษภาคม 2550 ณ.บ้านนางมีนาเยกะจิ มี
ผู้เข้าร่วมทั้งหมด 31คน เป็นทีมวิจัย ภูมิปัญญา และชาวบ้านผู้สนใจ เริ่มแรกนายฮาหมาด รบบา
นา ได้เล่าพี่น้องถึงวัตถุประสงค์การเข้าร่วมครั้งนี้ และได้นำข้อมูลประวัติศาสตร์ชุมชน และข้อมูล
ทั่วไป ที่ได้สรุปมาบอกเล่าให้พี่น้องฟังหลังจากนั้น ผู้เฒ่าผู้แก่ โต๊ะสุหมิด โต๊ะเต๊ะเหตุ โต๊ะหลัง
หาก โต๊ะสุสาร๊ะ ได้ช่วยกันเติมเต็มข้อมูลในส่วนที่ขาดหายไป เช่นข้อมูลผู้เข้ามาบุกเบิกบ้านคลอง
ทรายเป็นคนแรก ข้อมูลเกี่ยวกับที่มาของชื่อหมู่บ้านต่างๆหรือชื่อหมู่บ้าน ข้อมูลการปกครองใน
อดีตและอีหม่ามสะมาแอ ถ้าดี ได้ช่วยเติมเต็มข้อมูลข้อมูลประเพณีวัฒนธรรมในชุมชน

ครั้งที่สอง 2 วันที่ 11 พฤษภาคม 2550 ณ.บ้านนางมีนาเยกะจิ ทีมวิจัยได้ร่วมกัน
ตรวจสอบข้อมูลการก่อเกิดกลุ่มและการบริหารจัดการที่ผ่านมา

กิจกรรมที่ 6 ทดลองทำขนม

ก่อนที่จะทดลองทำขนมทีมวิจัยได้ประชุมวางแผนการดำเนินงาน ได้ทดลองกัน 3 ครั้ง
ครั้งแรกทดลองทำวันที่ 17 พฤษภาคม 2550 ณ.ที่ทำการกลุ่มแม่บ้าน มีผู้เข้าร่วม 19 คน เป็นทีม
วิจัย 11 คน ผู้รู้ 2 คน พี่เลี้ยงสกว.สตูล 1 คน และผู้สนใจ 5 คน มีการทำขนม โรตีสกรอบ ตามสูตรที่
ได้ศึกษามา ได้ทดลองทำ 3 สูตร คือสูตรของนางรอณี ยามาสา สูตรของกลุ่มแม่บ้านหัวเขา และ
สูตรของนางสีตะ ทำชะมวง และทดลองทำขนมเขี้ยวหมี่ตามสูตรของ นางสีตะ ทำชะมวง และ
สูตรนางรอณี ยามาสา มีการแบ่งงานกันดังนี้

ทำขนมโรตึกรอบ สูตรที่ 1 ของนางรอนี ยามาสา นางรอนี เป็นคนผสมแป้งเอง สูตรที่ 2 ของกลุ่มแม่บ้านหัวเขา นางฝ้ายเป็นคนผสมแป้ง และสูตรที่ 3 ของนางสีตะ ทำชะมวง นางสีตะก็ผสมเอง นางมาหยา และอาสีตะ ทำหน้าที่ปั้นแป้งให้เป็นรูปทรงกลมยาวๆ นางปาริตะและนางอีละทำหน้าที่ตัดเป็นชิ้น แล้วบดแป้งให้เป็นรูปทรงขนม แล้วให้นางฮาติยะ และนางปอหรา ทำหน้าที่ทอด และนางมินาทำหน้าที่ คลุกน้ำตาล

ส่วนขนมเขี้ยวหมีได้ทดลอง 2 สูตร สูตรที่ 1 ของนางรอนี ยามาสา นางรอนี เป็นคนผสมแป้งเอง สูตรที่ 2 ของนางสีตะ ทำชะมวง นางสีตะก็ผสมเอง นางฮาติยะทำหน้าที่ บดแป้งให้เป็นแผ่นบางๆ แล้วนางมาหยาและนางอาสีตะ ใช้พิมพ์กดขนมให้เป็นรูปทรงเขี้ยวหมี แล้วทีมที่เหลือช่วยกันทอด

ครั้งที่สอง ทดลองวันที่ 18 พฤษภาคม 2550 ณ.ที่ทำการกลุ่มแม่บ้าน มีผู้เข้าร่วม 21 คน เป็นทีมวิจัย 11 คน ผู้รู้ 2 คน พี่เลี้ยงสกว.สตูล 1 คน และผู้สนใจ 7 คน มีการทดลองทำขนมครองแครง 3 สูตร คือสูตรของนางสีตะ นางอีละ และนางรอนี ทดลองขนมไข่เบ้าหลู 3 สูตร คือ สูตรของนางมินา นางปาริตะ และนางรอนี และทดลองทำขนมโดนัท 1 สูตร คือของกลุ่มแม่บ้านหัวเขาและมีการแบ่งงานกันดังนี้ ขนมครองแครง ให้เจ้าของสูตรแต่ละคนผสมแป้งเอง และให้พี่น้องชาวบ้านผู้สนใจช่วยกันบดแป้งให้เป็นแผ่นบางๆ และช่วยกันตัดแป้งให้เป็นชิ้นเล็กๆ เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า พร้อมกับนำแป้งไปกดลงบนพิมพ์ขนม นางมินาเป็นผู้ทอด ขนมไข่เบ้าหลู ให้เจ้าของสูตรแต่ละคนผสมแป้งเองเช่นกัน แล้วได้ะสุตาร๊ะ ซึ่งเป็นภูมิปัญญา และนางฝ้าย ทำหน้าที่ อบขนม ส่วนขนมโดนัท ทดลองเพียงสูตรเดียว ให้นางฮาติยะเป็นคนผสมแป้ง นางมาหยาเป็นคนกดแป้งให้เป็นรูปทรงขนมโดนัท แล้วได้ะสุตาร๊ะกับนางมินา ทำหน้าที่ทอด

ครั้งที่สาม ทดลองวันที่ 22 พฤษภาคม 2550 ณ.ที่ทำการกลุ่มแม่บ้าน มีผู้เข้าร่วม 17 คน เป็นทีมวิจัย 11 คน ผู้รู้ 2 คน พี่เลี้ยงสกว.สตูล 1 คน และผู้สนใจ 3 คน มีการทดลองทำขนมอย่างเดียวคือขนมกะหรี่ปั๊บบตามสูตรของนางฮาติยะ และนางนางรอนี และได้ทำไส้ขนม 2 ชนิด คือไส้เผือก กับไส้ถั่วเหลือง โดยที่ทีมวิจัยได้นัดกันมาเตรียมไว้ล่วงหน้าแล้ว หลังจากนั้นให้เจ้าของสูตร

ขนมได้ผสมแบ่งเอง และให้ทีมที่เหลือช่วยกันบดแบ่ง ทำกลับขนม โดยที่นางมีนา กับนางอาสีจะ ทำหน้าที่ทอด

กิจกรรมที่ 7 ศึกษาข้อมูลแหล่งตลาด

วันที่ 16 มิถุนายน 2550 ทีมวิจัย 10 คน และพี่เลี้ยง สกว.สตูล 1 คน ได้ไปศึกษาแหล่ง ตลาดเพื่อที่จะให้ได้ว่าตลาดที่สามารถรองรับขนมของกลุ่ม และได้ไป 2 แห่ง คือ ศูนย์ผลิตภัณฑ์ พื้นที่เมืองจังหวัดสตูล ตั้งอยู่ที่ตลาดควนโดน ได้ไปพบกับคุณบุญล้อม เทศอาเสี้ยน ซึ่งเป็นเจ้าหน้าที่ รับผิดชอบที่นั่น ได้กล่าวต้อนรับทีมวิจัยเป็นอย่างดี พร้อมกันนั้นนางฮาดียะ แดงคง หัวหน้าทีม วิจัยได้บอกกล่าวเล่าเรื่องในการมาครั้งนี้ พร้อมกับนำขนมของกลุ่มมาเป็นของฝากให้ด้วย และคุณ บุญล้อม ได้เล่าเรื่องสินค้าพื้นเมืองต่างๆที่จำหน่ายที่นี่ มาจากกลุ่มแม่บ้านต่างๆในพื้นที่จังหวัด สตูล ซึ่งได้ขายให้กับนักท่องเที่ยวและคนในพื้นที่ไว้เป็นของฝาก และคุณบุญล้อมได้บอกว่าขนม ของกลุ่มรสชาติอร่อย แต่ขาดการบรรจุภัณฑ์ที่ดูสวยงามไม่มีลวดลาย และตราสัญลักษณ์ (โลโก้) ของกลุ่ม พร้อมกับไม่มีฉลากบอกวันผลิตและวันหมดอายุ และการบรรจุภัณฑ์ (แพ็คเกจ) ไม่ใช่ เครื่องปิดปากถุง ส่วนเรื่องการรับขนมของกลุ่มจะรับได้มากในช่วงเทศกาลต่างๆ และช่วง ฤดูกาลท่องเที่ยว

ช่วงบ่ายทีมวิจัยได้เดินทางไปยังท่าเรือด่านะลัง ซึ่งเป็นท่าเรือวิ่งจาก สตูลไปเกาะลังกาวิ มีร้านค้าหลายร้าน แต่ทีมวิจัยได้เข้าไปกับร้านมุสลิมมินิมาร์ท ซึ่งได้พบกับนายอาหมาด หลังบู เต๊ะซึ่งเป็นพนักงานในร้าน และทีมวิจัยได้พูดคุยแลกเปลี่ยนกับพนักงานในร้านถึงการมาในครั้งนี้ และทางร้านบอกว่าขนมแบบนี้จะขายมากในช่วงเทศกาล และช่วงฤดูกาลท่องเที่ยว วันปกติขาย ไม่ค่อยได้เพราะมีนักท่องเที่ยวน้อย

ส่วนอีกตลาดที่ขายกับเด็กในโรงเรียน 2 โรงเรียน คือโรงเรียนบ้านทุ่ง นางฮาดียะ กับ นางรอณีได้เข้าไปพูดคุยกับครูที่โรงเรียน และครูได้บอกว่าทางโรงเรียนมีนโยบายไม่ให้นักเรียน กินขนมที่มีผงชูรส และต้องการขนมของแม่บ้าน อีกโรงเรียนหนึ่งก็คือโรงเรียนอรุณศาสตร์วิทยา

มูลนิธิ ทางทีมวิจัยได้มอบหมายให้นายสาหมาด ระบายนา ทีมวิจัย ซึ่งเป็นครูที่โรงเรียนที่นั่น ได้ไป
คุยกับทางร้านสหกรณ์โรงเรียน

กิจกรรมที่ 8 ระดมความคิดเรื่องการบริหารจัดการกลุ่ม

จากที่ศึกษาข้อมูลมาทั้งหมดทางกลุ่มนำมาสรุป และวิเคราะห์ทิศทางอนาคต ในด้านการบริหารจัดการกลุ่ม จัดขึ้นในวันที่ 16 กันยายน 2550 มีทีมวิจัย 10 คน และทีมพี่เลี้ยง 2 คน เข้าร่วม โดยเชิญสมาชิกเข้าร่วมพูดคุย ก่อนหน้านั้นได้มีการประชุมวางแผนในการจัดประชุม และจัดทำประเด็นในการระดมความคิดเห็น

เริ่มต้นจากการนำเสนอข้อมูลโครงการ กิจกรรมการดำเนินงาน ข้อมูลที่ได้มานำเสนอต่อสมาชิกโดยหัวหน้าทีมวิจัย เป็นการทบทวนการทำงานมาทั้งหมด และวิเคราะห์บทเรียนการบริหารจัดการของกลุ่มที่ผ่านมา จากข้อมูลที่ได้จัดทำมาในด้านการผลิตขนม เวลาการทำงาน การปฏิบัติในการทำงาน การจัดสรรผลประโยชน์ของกลุ่ม

หลังจากนั้นนำประเด็นมาชวนสมาชิกระดมความคิดเห็นตามประเด็นที่เตรียมไว้ มีการถกเถียง และยกตัวอย่างกลุ่มที่เขามีประสบการณ์ มาเป็นแบบอย่าง จนได้ข้อสรุป

ผลที่เกิดขึ้นสมาชิกได้เข้าใจ และเห็นบทเรียนว่าทำไมกลุ่มจึงไม่พัฒนาไปถึงตามเป้าหมาย เพราะตอนเริ่มตั้งกลุ่มเรามัวสนุกกับการทำงานใหม่ไม่ได้คิดวางแผนการทำงาน การอยู่ร่วมกันของคนหลายคน การตลาดที่ตัวเองไม่มีประสบการณ์ และขาดการพูดคุยสรุปงาน หรือถอดบทเรียน “กระบวนการวิจัยเป็นครั้งแรกที่ทำให้เราได้มาคุยกันถึงข้อเท็จจริงนำไปสู่การแก้ปัญหา”

บทที่ 4

ผลการดำเนินงาน

4.1 ข้อมูลชุมชน

4.1.1 ประวัติชุมชน คลองทราย

บ้านทุ่ง เดิมเป็นทะเลน้ำเค็มมีเรือบรรทุกสินค้าของชาวเทศแตกสินค้ากระจัดกระจายต่อมาพื้นที่สูงขึ้นก็กลายเป็นทะเลหญ้าน้ำจืดผู้คนที่ผ่านมาเส้นทางนี้ต้องใช้เรือเป็นยานพาหนะจากบ้านควนโพธิ์ถึงบ้านทุ่ง ก็เลยเรียกว่าปาดังกลิง(ภาษามลายู) ปาดัง หมายถึง ทุ่ง , กลิง หมายถึง เทศ ต่อมามีคนเข้ามาอยู่อาศัยเพื่อประกอบอาชีพเลี้ยงวัว เลี้ยงควาย ตัดหวาย เป็นต้นได้เรียกพื้นที่ตรงนี้ว่าบ้านทุ่ง ซึ่งเพี้ยนมาจาก ทุ่งเทศ จนถึงปัจจุบัน

บ้านทุ่งแบ่งเป็น 5 คุ่มบ้านดังนี้

1. **หน้าร้าน** สาเหตุที่เรียกว่าหน้าร้านเพราะว่าสมัยก่อนในหมู่บ้านมีร้านค้าเพียงร้านเดียวคือร้านของ เจ๊ะลำ คนในหมู่บ้านก็เลยเรียกกันติดปากว่าหน้าร้านจนถึงปัจจุบัน บริเวณอยู่ติดกับถนนสายฉลุง – ละงู
2. **บ้านใหญ่** สาเหตุที่เรียกว่าบ้านใหญ่เพราะว่าสมัยก่อนบริเวณนี้มีบ้านอยู่ติดกัน 3 หลัง คือบ้านของนายเจ๊ะหรน นายเจ๊ะโสด และโต๊ะนายเหม เป็นเครือญาติกัน และ 3 คนนี้ยังที่เคารพนับถือของคนทั่วไป คนในหมู่บ้านก็เลยเรียกกันติดปากว่าบ้านใหญ่จนถึงปัจจุบัน
3. **บ้านโต๊ะยี่** สาเหตุที่เรียกว่าบ้านโต๊ะยี่เพราะว่าสมัยก่อนนายอาด และลูกหลานได้ไปประกอบพิธีฮัจย์ พร้อมกันทั้งครอบครัว และเป็นครอบครัวแรกของหมู่บ้านที่ไปประกอบพิธีฮัจย์ คนในหมู่บ้านก็เลยเรียกกันติดปากว่าบ้านโต๊ะยี่จนถึงปัจจุบัน
4. **บ้านกลาง** สาเหตุที่เรียกว่าบ้านกลางเพราะว่าบริเวณนี้เป็นจุดศูนย์กลางของหมู่บ้านซึ่งในอดีตมี 5 ครอบครัว คือ โต๊ะยี่อาด โต๊ะฉลาด โต๊ะกูหมิน โต๊ะกูหมาดำ(ลูกโต๊ะกูหมิน) และโต๊ะกูบูโต๊ะ (มาจากกูบังจามัง) คนในหมู่บ้านก็เลยเรียกกันติดปากว่าบ้านกลางจนถึงปัจจุบัน

5. บ้านคลองทราย สาเหตุที่เรียกว่าบ้านคลองทราย เพราะว่ามีคลองน้ำไหลมาจากทุ่งใหญ่ไปสู่คลองฉลุงซึ่งไปรวมตัวกันที่บ้านโคกทราย คลองสายนี้ไหลผ่านหมู่บ้าน มีหาดทรายโผล่ขึ้นมาตามสายน้ำจำนวนมาก คนต่างถิ่น ต่างหมู่บ้านเรียกกันว่าคลองทราย

บุคคลที่เข้ามาบุกเบิกบ้านคลองทรายเป็นคนแรกคือ โต๊ะใบคะ มาจากปีนัง ต่อมาได้แต่งงานกับโต๊ะอาด มีลูก 1 คน ชื่อ โต๊ะเปาะ และมีลูกเลี้ยง(ลูกบุญธรรม) 1 คนชื่อ โต๊ะดาเร๊ะ ปัจจุบันลูกชายของโต๊ะเปาะ ยังมีชีวิตอยู่ ชื่อ โกบ แดงคง อายุ 60 ปี

4.1.2 อาณาเขตติดต่อ

ทิศเหนือ	ติดถนนสายฉลุง – ละงู
ทิศใต้	ติดคลองน้ำพระ
ทิศตะวันออก	ติดหมู่ที่ 5 บ้าโต๊ะยูคะ
ทิศตะวันตก	ติดบ้านทุ่งหญ้าแดง

4.1.3 สถานที่สำคัญ

- กูโบร์หรือเปลวเทียน สมัยก่อนเป็นสถานที่ฝังศพ มีดินไม้มากมายและมีดินตะเคียนขนาดใหญ่ คนในหมู่บ้านเรียกกันว่า เปลวเทียน
- โรงเรียนบ้านทุ่ง
- สถานีอนามัยบ้านทุ่ง
- มัสยิดบ้านทุ่ง
- มัสยิดคลองทราย

4.1.4 อาชีพหลักของคนในชุมชน

● เกษตรกร	70 %
● ค้าขาย	10 %
● ข้าราชการและลูกจ้างของรัฐ	10 %
● รับจ้างทั่วไป	10 %

4.1.5 ประเพณีและวัฒนธรรม

1. **นุหรี(ทำบุญ)คนตาย** เมื่อมีคนตายภายในชุมชน ก็มีการเก็บเงินครอบครัวละ 70 บาทเพื่อไปร่วมกันทำบุญกับเจ้าภาพ มีการร่วมกันขอคูอาษฐ์ (ขอพรจากพระเจ้า) เพื่อให้คนตายอยู่เย็นเป็นสุข จะทำกัน 3 วันหรือ 7 วัน

2. **นุหรี(ทำบุญ)โกนหัว** เป็นการทำบุญโกนหัว(โกนผมไฟ)ของเด็กที่เพิ่งคลอดมา 7 วันเพราะมีความเชื่อว่าผมเด็กเป็นผมที่สกปรก หรือผมร้อน โดยการเช็ดแพะหรือแกะที่มีอายุ 3 ปี และร่างกายสมบูรณ์ครบถ้วนถ้าเป็นเด็กผู้หญิง 1 ตัว ถ้าเป็นเด็กผู้ชาย 2 ตัว เลี้ยงคนในชุมชนและญาติพี่น้อง มีการร่วมกันขอคูอาษฐ์ (ขอพรจากพระเจ้า) ซอลาวตนาบี (กล่าวคำสรรเสริญท่านศาสดามูฮัมหมัด ช.ล) เพื่อให้เด็กเป็นคนดี มีคุณธรรม

3. **นุหรี(ทำบุญ)นิกะหรือแต่งงาน** เป็นการทำบุญเลี้ยงคนในชุมชนและญาติพี่น้อง ในพิธีนิกะ(แต่งงาน)ระหว่างคู่บ่าวสาว เพื่อเป็นการประกาศให้กับคนในชุมชนและญาติพี่น้อง รู้ว่าคู่บ่าวสาวได้แต่งงานกันแล้วและมีการให้ผู้ใหญ่ฝ่ายชายไปส่งฝ่ายหญิงแล้วทำการนิกะ(แต่งงาน)โดยมีเงื่อนไขดังนี้ ผู้ชาย ผู้หญิง พยาน 2 คน วาลิ(ผู้ปกครองฝ่ายหญิง) คำกล่าวของวาลิ และคำตอบรับของเจ้าบ่าว

4. **นุหรี(ทำบุญ)เข้าสู่สูต**เป็นการทำบุญเลี้ยงคนในชุมชนและญาติพี่น้องเนื่องจากพิธีเข้าสู่สูต(ตัดปลายอวัยวะเพศของผู้ชาย)ที่มีอายุระหว่าง 6 – 12 ปี และร่วมกันขอคูอาษฐ์ (ขอพรจากพระเจ้า) ซอลาวตนาบี (กล่าวคำสรรเสริญท่านศาสดามูฮัมหมัด ช.ล)

5. **นุหรี(ทำบุญ)ขึ้นบ้านใหม่** เป็นการทำบุญเลี้ยงคนในชุมชนและญาติพี่น้องเนื่องจากขึ้นบ้านใหม่และร่วมกันขอคูอาษฐ์ (ขอพรจากพระเจ้า) ซอลาวตนาบี (กล่าวคำสรรเสริญท่านศาสดามูฮัมหมัด ช.ล)เพื่อให้เจ้าของบ้านอยู่เย็นเป็นสุขและปลอดภัยจากภัยพิบัติต่างๆ

6. **นุหรี(ทำบุญ)เมาลิด** เป็นการทำบุญเลี้ยงคนในชุมชนและญาติพี่น้องเนื่องจากเป็นวันคล้ายวันประสูติของท่านศาสดามูฮัมหมัด ช.ล ตรงกับวันที่ 12 เดือนรอบีอุลเอาวัลของทุกปีและร่วมกันขอคูอาษฐ์ (ขอพรจากพระเจ้า) ซอลาวตนาบี (กล่าวคำสรรเสริญท่านศาสดามูฮัมหมัด ช.ล)

7. **นุหรีรับบวช(รับเดือนรอมฎอน)** เป็นการทำบุญเลี้ยงคนในชุมชนและญาติพี่น้องเนื่องจากรับเดือนรอมฎอน โดยทำก่อนถึงเดือนรอมฎอนประมาณ 15 วัน และร่วมกันขอมุอาฮ์ (ขอพรจากพระเจ้า) ซอลาวัตนาบี (กล่าวคำสรรเสริญท่านศาสดามุฮัมมัด ซ.ล) เพื่อเป็นการรับเดือนที่มีคุณค่า และเดือนที่มีเกียรติ

8. **เทศกาลถือศีลอด(บวช)** เป็นการถือศีลอด(งดอาหาร)ตั้งแต่เวลา 04.30 น. – 18.30 น. ของทุกวันในเดือนรอมฎอนและเวลากลางคืนมาร่วมกันละหมาดตารอเวียะห์ที่มัสยิด

9. **ฮารีรายออิดิลฟิตรี** เป็นวันเฉลิมฉลองการออกบวชหลังจากเดือนรอมฎอน โดยการละหมาดอิดิลฟิตรีร่วมกันและมีการเสีชากาตฟิตรี(ข้าวสาร จำนวน 1 ทะนาน/1คน) หลังจากนั้นไปเยี่ยมญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน ครูอาจารย์ เพื่อจับมือขอยกภัยจากความผิดที่ผ่านมาและไปเยี่ยมกูโบรญาติพี่น้องที่จากไปแล้ว

10. **ฮารีรายออิดิลอัฎฮา** เป็นวันที่เฉลิมฉลองโดยการละหมาดอิดิลอัฎฮา ร่วมกันและเชือดวัวหรือ แพะหรือ แกะ เพื่อแจกจ่ายให้พี่น้องในชุมชนหลังจากนั้นไปเยี่ยมญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน ครูอาจารย์ เพื่อจับมือขอยกภัยจากความผิดที่ผ่านมาและไปเยี่ยมกูโบรญาติพี่น้องที่จากไปแล้ว

4.2 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านคลองทราย

4.2.1 การก่อเกิด

ตอนแรกเริ่มมีกลุ่มแม่บ้าน โคกประดู่มาชักชวนกลุ่มสตรีเข้าร่วมอบรม โดยมีสำนักงานเกษตรอำเภอเมืองสตูลเข้ามาสนับสนุน เมื่อกลุ่มเกิดขึ้นแล้วทางเกษตรอำเภอให้ทางกลุ่มเสนอว่าจะทำอะไร หลังจากนั้นในวันที่ 14 มีนาคม 2547 ทางกลุ่มสตรีก็มีมติที่ประชุมว่า จัดตั้งกลุ่มแม่บ้านทำขนม แล้วร่วมกันระดมความคิดว่าจะทำขนมอะไรกันบ้าง มีมติกันว่า จะทำขนม กะหรี่ปั๊พ ขนมกล้วยปาล์ปรี่ป้า ขนมครองแครง โรตีสีกรอบ หลังจากนั้นมีการทำขนมกันมาเรื่อยๆได้สักระยะหนึ่ง จนกระทั่ง มีสมาชิกบางคนในกลุ่มได้แยกออกจากกลุ่มเพื่อไปประกอบเป็นกิจการของตัวเอง เนื่องจากการทำงานของกลุ่มที่ผ่านมาสมาชิกในกลุ่มไม่มีการบริหารจัดการที่ชัดเจน บางส่วนไม่ค่อยมีเวลาทำขนม หรือมีเวลาน้อยเพราะส่วนใหญ่ต้องไปประกอบอาชีพหลักเสียก่อนคือกรีดยาง ส่วนการมาทำขนมเป็นแค่เพียงอาชีพเสริมเท่านั้น ทำให้การผลิตขนม

~ 19 ~

ออกมาไม่ต่อเนื่องทางแกนนำกลุ่มก็มีความคิดจะทำอย่างไรให้กลุ่มได้มีการบริหารจัดการที่ดี มีคนและเวลาทำงานที่ชัดเจน มีการผลิตสินค้าอย่างต่อเนื่อง

4.2.2 การบริหารจัดการที่ผ่านมา

ฝ่ายบัญชี มีการจดบันทึกรายการต่างๆทั้งวัตถุดิบที่ซื้อเข้ามาในกลุ่มและรายการผลผลิตนำออกไปขายตามร้านค้าต่างๆมีผู้รับผิดชอบหลักคือ นางสาวดิษฐ์ แดงคง

ฝ่ายการเงิน การบริหารการเงินที่ได้มาและรายจ่ายทั้งหมด นางรอนิ ยามาสา เป็นผู้รับผิดชอบ โดยการจดบันทึกและแจ้งให้สมาชิกทราบทุกครั้งที่มีการเบิกจ่ายเงินหรือมีรายรับเข้ามาในกลุ่ม

เวลาทำงาน มีการทำขนมหาดิษฐ์ละ 2 ครั้ง แต่ไม่มีการนัดวันกันอย่างชัดเจน เริ่มเวลาบ่ายโมง หรือหลังจากกรีดยางเสร็จ ของวันทำขนม

การผลิต มีการแบ่งหน้าที่ทำงาน กันก่อนทำขนมแต่ละครั้ง เวลาทำขนมประมาณ 3 ชั่วโมงต่อหนึ่งครั้งที่ทำขนม แป้งทำขนมประมาณ 3 กิโลกรัม สำหรับสมาชิกที่มาทำขนมก็ลงชื่อในสมุดบันทึก พร้อมกับลงเวลามา และเวลากลับ ทุกครั้ง

การจัดสรรผลประโยชน์ มีการจัดสรรผลประโยชน์ตามเวลาการทำงานของสมาชิกที่ลงชื่อในสมุดบันทึก โดยคิดเป็นชั่วโมงทำงานที่เป็นกำไรหลังจากหักต้นทุนทั้งหมด มีการแบ่งกันทุกๆ 3 เดือน

กฎระเบียบ ไม่มี

4.3 สูตรขนม

4.3.1 สูตรขนมของ กลุ่มแม่บ้านขนมพื้นเมืองบ้านหัวเขา

4.3.1.1 สูตรขนมกลีบลำดวน

ส่วนผสม	แป้งสาลี 1 กิโลกรัม น้ำมันพืช 2 ถ้วยตวง น้ำตาลทราย ½ กิโลกรัม เกลือป่น 2 ช้อนชา
อุปกรณ์	ถาด พิมพ์ขนม เตารอบ
วิธีทำ	เอาแป้งสาลี มาผสมกับน้ำมันพืช น้ำตาลทราย เกลือป่น คนให้เข้ากัน หลังจาก นั้นบดแป้งเป็นแผ่นบางๆ แล้วเอาพิมพ์กดลงไปเป็นรูปทรงตามแม่พิมพ์ แล้ว นำไปเรียงในถาดอบจนสุก

4.3.1.2 สูตรขนมโรตีกกรอบ

ส่วนผสม	แป้งสาลี 1 กิโลกรัม แป้งมัน ½ กิโลกรัม น้ำมันพืช ¼ ถ้วยตวง เนย 100 กรัม น้ำตาลทราย ½ กิโลกรัม เกลือป่น 1 ช้อนชา
อุปกรณ์	กระทะ ตะหลิว ตะแกรงตักขนม มีดตัดแป้ง ไม้บดแป้ง เตาแก๊ส
วิธีทำ	1. เอาแป้งสาลี มาผสมกับน้ำมันพืช เกลือป่น คนให้เข้ากัน 2. แป้งมันที่ผสมกับน้ำมันพืช 3. บดแป้งเป็นแผ่นบางๆ แล้วทาแป้งมันบนแผ่นแป้งบางๆ 4. ม้วนแผ่นแป้งให้กลมๆยาวๆ 5. นำมีดมาตัดแป้งเป็นชิ้นเล็กๆ 6. เอาไม้บดแป้งกดแป้งให้เป็นแผ่นบางๆ 7. นำไปทอดจนสุก 8. นำขนมที่สุกแล้วไปคลุกกับน้ำตาลเคี้ยว

4.3.1.3 สูตรขนมโดนัท

ส่วนผสม	แป้งสาลี 1 กิโลกรัม เนย 200 กรัม น้ำตาลทราย 600 กรัม ไข่ไก่ 8 ฟอง ผงฟู 1 ห่อ กลิ่นนมเนย 1 ช้อนชา นมเปรี้ยวดัชมิลล์ 1 ถ้วย น้ำมันพืชสำหรับ
---------	--

~ 21 ~

	ทอด 1 กิโลกรัม
อุปกรณ์	กระทะ ตะหลิว ตะแกรงตักขนม พิมพ์ขนมโดนัท ไม้บดแป้ง เต้าแก๊ส
วิธีทำ	1. ตีไข่กับน้ำตาลทรายให้ละลาย 2. ร่อนแป้งกับผงฟูให้เข้ากัน 3. ละลายเนย 100 กรัม ผสมกับนมเปรี้ยวดัชมิลล์ และกลิ่นนมเนย 4. นำส่วนผสมทั้งหมดมาคนให้เข้ากัน 5. นำแป้งมาบดเป็นแผ่นบางๆ 6. นำพิมพ์ขนมโดนัทมากดให้เป็นรูปทรง 7. นำไปทอดจนสุก 8. คลุกกับน้ำตาลทราย

4.3.2 สูตรขนมของกลุ่มส่งเสริมอาชีพสตรีเกตรี

4.3.2.1 สูตรขนม ไข่เต่า

ส่วนผสม	แป้งสาลี 1 กิโลกรัม เนย 700 กรัม น้ำมันพืช 2 ช้อนชา น้ำตาลทรายขาวป่น 300 กรัม ไข่สับปะรดกวน
อุปกรณ์	ถาด เตาอบ ช้อน
วิธีทำ	1. นำแป้งสาลี เนย และน้ำมันพืชคนให้เข้ากันพอปั้นได้ 2. หยิบแป้งทีละนิด มาปั้นให้เป็นรูปวงรีพร้อมกับใส่ไข่สับปะรดกวน 3. นำมาเรียงบนถาดแล้วนำไปอบจนสุก 4. นำมาคลุกกับน้ำตาลทรายขาวป่น

4.3.2.2 สูตรขนม ไข่เบ้าหลู

ส่วนผสม	แป้งสาลี 1 กิโลกรัม ไข่ไก่ 9 ฟอง น้ำมันพืช 2 ช้อนชา น้ำตาลทราย 800 กรัม
อุปกรณ์	ถาด เตาอบ ช้อน พิมพ์ขนม
วิธีทำ	ตีไข่ไก่กับน้ำตาลทรายให้ขึ้นฟู นำแป้งสาลีมาผสมกับน้ำตาลกับไข่ที่ตีไว้ ตักแป้งหยอดลงบนพิมพ์ขนม และนำไปอบจนสุก

4.3.2.3 สูตรขนมพุดชาก

ส่วนผสม	แป้งข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม เกลือ 1 ช้อนชา น้ำ 1 ถ้วย มะพร้าวขูด 1 กิโลกรัม น้ำตาลทราย 700 กรัม สีผสมอาหาร (แดง เขียว เหลือง)
อุปกรณ์	ถาด เตาแก๊ส กระทะ ทัพพีเล็ก ตะแกรงร่อนแป้ง
วิธีทำ	1. นำแป้งข้าวเหนียวมาผสมกับ เกลือ และน้ำมาผสมให้เข้ากัน 2. ตักแป้งใส่ในตะแกรงแล้วร่อนเป็นแผ่นบางๆลงบนกระทะร้อนๆ 3. ตักใส่ขนมเทลงบนแผ่นแป้ง 4. พับแป้งเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมแล้ววางจนแห้ง 5. การใส่น้ำมะพร้าวขูดผสมกับน้ำตาลทรายขาวแล้วใส่สีผสมอาหารตามใจชอบ มาคั่วให้แห้งกรอบ

4.3.2.4 สูตรขนมปะการัง

ส่วนผสม	แป้งข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม เกลือ 1 ช้อนชา น้ำปูนใส 1 ถ้วยตวง น้ำตาลทราย 200 กรัม งาดำ 100 กรัม น้ำมันพืชสำหรับทอด 1 กิโลกรัม
อุปกรณ์	ถาด เตาแก๊ส กระทะ ทัพพี พิมพ์ขนมปะการัง
วิธีทำ	1. นำแป้งข้าวเหนียวมาผสมกับ เกลือ น้ำปูนใส และงาดำมาผสมให้เข้ากัน 2. นำแป้งที่ผสมแล้วมาใส่ในพิมพ์ขนม 3. นำไปทอดจนสุก

4.3.3 สูตรขนมของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองใต้

4.3.3.1 สูตรขนมยี่มเส้น

ส่วนผสม	แป้งเค้ก 1 กิโลกรัม นมสด ½ ถ้วยตวง น้ำตาลทรายขาวป่น 2 ½ ถ้วยตวง ผงฟู 2 ช้อนโต๊ะ วานิลลา 1 ช้อนโต๊ะ ไข่ไก่ 5 ฟอง เนย 100 กรัม งา 100 กรัม น้ำมัน พืชสำหรับทอด
อุปกรณ์	ถาด กระทะ ตะหลิว ตะแกรง กระดาษกรอง เตาแก๊ส
วิธีทำ	1. ร่อนแป้งและผงฟูเข้าด้วยกัน 2. เอาเนย น้ำตาลทราย ไข่ไก่ คนให้เข้ากัน และเติมวานิลลากับนมสดลงไป

3. นำข้อที่ 1 และข้อที่ 2 มาคนให้เข้ากัน
4. ปั่นแป้งให้เป็นก้อนแล้วคลุกงา
5. นำไปทอดด้วยไฟอ่อนๆจนสุก

4.3.3.2 สูตรขนมกลีบลำดวน

ส่วนผสม	แป้งเค้ก 1 กิโลกรัม น้ำตาลไอซิ่ง 500 กรัม น้ำมันพืช 1 ถ้วยตวง ไข่ไก่ 2 ฟอง
อุปกรณ์	ถาด เตารอบ มีดขนาดเล็ก
วิธีทำ	1. ร่อนแป้งและน้ำตาลไอซิ่งเข้าด้วยกันแล้วเติมน้ำมันพืชและน้ำพอประมาณ 2. นวดแป้งให้เข้ากัน 3. ปั่นแป้งให้เป็นรูปทรงกลม ใช้มีดตัดเป็นสี่กลีบให้ตัดกันแล้วนำมาเรียงเป็นสามกลีบใหม่ 4. ปั่นแป้งให้เป็นเม็ดเล็กๆชุบด้วยไข่ไก่อนำมาใส่ตรงกลางของดอกลำดวน 5. นำไปอบจนสุก

4.3.3.3 สูตรขนมลูกก็่สอดไส้

ส่วนผสม	น้ำตาลไอซิ่ง 300 กรัม มาร์การีนเด็กทอปปี 600 กรัม ไข่ไก่ 6 ฟอง (เฉพาะไข่แดง) แป้งเอนกประสงค์ 1 กิโลกรัม ผงฟู 10 กรัม
อุปกรณ์	ถาด เตารอบ ไม้ทำทรงแครง
วิธีทำ	1. ผสมน้ำตาลไอซิ่ง มาร์การีนและไข่ไก่อเข้าด้วยกัน 2. ร่อนแป้งและผงฟูเข้าด้วยกันเติมลงไปในส่วนผสมข้อที่ 1 ให้เข้ากัน 3. นำไปพักไว้ในตู้เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง 4. เตรียมผลไม้กวน โดยปั่นเป็นลูกเล็กๆขนาดปลายนิ้วก้อย 5. นำแป้งที่พักไว้มาปั้นขนาด 2 เท่าของไส้ กดลงบนฝ่ามือให้เป็นหลุมแล้วใส่ไส้ผลไม้กวนลงไปตรงกลาง คลึงแป้งปิดให้กลม กลิ้งลงบนไม้ทำทรงแครงให้มีลวดลายเล็กน้อย 6. ชุบไข่ไก่อแล้วนำไปเรียงไว้ในถาด แล้วนำไปอบที่อุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียสประมาณ 15 นาที

4.3.3.4 สูตรขนม โฉน้หน้าตาล

ส่วนผสม	แป้งสาลี 1 กิโลกรัม ไข่ไก่ 6 ฟอง หนมสด 2 ถ้วยตวง น้ำตาลทราย 2 ½ ถ้วยตวง เกลือป่น ½ ช้อนโต๊ะ ผงฟู 2 ช้อนโต๊ะ อบเชยป่น 4 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืชสำหรับ ทอด
อุปกรณ์	ถาด กระทะ ตะหลิว ตะแกรง กะละมัง เตาแก๊ส ไม้ตีไข่ พิมพ์ขนมโดนัท
วิธีทำ	1. ร่อนแป้งและผงฟูเข้าด้วยกัน และนำอบเชยป่นกับเกลือป่นร่อนรวมกันอีกครั้ง แล้วพักไว้ 2. ตีไข่ให้ขึ้นแล้วค่อยๆใส่น้ำตาลทรายทีละนิดจนหมด 1 ถ้วยตวง 3. นำกระดาษมาวางแล้วโรยแป้ง หลังจากนั้น แผ่แป้งออกหนาประมาณ ½ นิ้ว แล้วตัดด้วยพิมพ์โดนัท 4. นำไปทอดในน้ำมันด้วยความร้อนพอเหมาะ จนมีสีเหลืองทั้งสองด้าน แล้วตัก ขึ้นมาวางบนตะแกรงให้ซับน้ำมัน 5. นำมาคลุกกับน้ำตาลทรายให้ทั่ว

4.3.3.5 สูตรขนมเค้กกล้วยหอม

ส่วนผสม :	แป้งเค้ก 1 กิโลกรัม ผงฟู 2 ช้อนชา โซดา 1 ช้อนชา เนยขาว 110 กรัม เนยสด 110 กรัม น้ำตาลทรายขาว 600 กรัม เกลือป่น 1 ช้อนชา ไข่ไก่ 6 ฟอง วานิลลา 2 ช้อนชา กล้วยหอม 2 ถ้วยตวง นมข้นจืด 2 ถ้วยตวง
อุปกรณ์ :	ถาด กะละมัง เตาอบ ไม้ตีไข่
วิธีทำ :	1. ร่อนแป้ง ผงฟู และโซดาเข้าด้วยกัน แล้วพักไว้ 2. ตีไข่เนยสด เนยขาว น้ำตาลทรายขาว เกลือป่น ไปเรื่อยๆ แล้วใส่ไข่ไก่ทีละ ฟองจนขึ้นฟู 3. เติมส่วนผสมข้อที่ 1 และข้อที่ 2 เข้าด้วยกัน ใส่ นมข้นจืด กล้วยหอมแล้วคนให้ เข้ากัน 4. นำไปอบในเตาจนสุก

4.3.4 สูตรขนมของนางสาวระ ยากะจิ (โตะสูตร)

4.3.4.1 สูตรขนมไข่เบ้าหลู

ส่วนผสม	แป้งสาลี 1 กิโลกรัม ไข่เป็ด 10 ฟอง น้ำมันพืช 2 ช้อนชา น้ำตาลทราย 800 กรัม
อุปกรณ์	ถาด เตาอบ ช้อน พิมพ์ขนม
วิธีทำ	1. ตีไข่ไก่กับน้ำตาลทรายให้ขึ้นฟู 2. นำแป้งสาลีมาผสมกับน้ำตาลกับไข่ที่ตีไว้ 3. ตักแป้งหยอดลงบนพิมพ์ขนม 4. นำไปอบจนสุก

4.3.4.2 สูตรขนมถั่ว

ส่วนผสม	แป้ง 1 กิโลกรัม น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม ถั่วลิสงป่น 1 กิโลกรัม น้ำมันพืช 1 กิโลกรัม
อุปกรณ์	ถาด เตาอบ กะละมัง
วิธีทำ	1. นำส่วนผสมทั้งหมดมาคนให้เข้ากัน 2. นำไปอบจนสุก

4.3.4.3 สูตรขนมดอกบัว

ส่วนผสม	แป้ง 2 กิโลกรัม น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม น้ำมันพืช 1 กิโลกรัม
อุปกรณ์	ถาด เตาอบ กะละมัง
วิธีทำ	1. นำส่วนผสมทั้งหมดมาคนให้เข้ากัน 2. ปั้นให้เป็นลูกกลมๆ นำไปเรียงไว้ในถาด 3. นำไปอบจนสุก

4.3.4.4 สูตรขนมปาต่องโก๋

ส่วนผสม	แป้งสาลี 1 กิโลกรัม ยีสต์ 1 ช้อนชา ไซดา 1 ช้อนชา แอมโมเนีย 1 ช้อนชา น้ำเปล่า 3 ถ้วยตวง เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช 3 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืชสำหรับทอด
อุปกรณ์	กระทะ ถาด เตาแก๊ส กะละมัง ตะแกรงตักขนม มีด

~ 26 ~

- วิธีทำ
1. ร่อนแป้งผสมโซดา รวมกันใส่ยีสต์ และแอมโมเนีย คนให้เข้ากัน
 2. นำน้ำตาล เกลือป่น น้ำมันพืช คนให้เข้ากัน แล้วผสมกับส่วนผสมข้อที่ 1 นวดแป้งจนนุ่มประมาณ 15 – 20 นาที พักแป้งไว้ 2 - 3 ชั่วโมง
 3. โรยแป้งบนโต๊ะแล้วเอาแป้งที่พักไว้มาวางลงบนโต๊ะตบแป้งให้เป็นเส้นยาว พักแป้ง 20 นาที
 4. ใช้มีดตัดแป้งแบ่งเป็นชิ้นกว้าง $\frac{1}{2}$ นิ้ว ยาว 2 นิ้ว ใช้ไม้เล็กๆแตะน้ำ แล้วนำไปแตะตรงกลางชิ้นแป้ง แล้วนำมาประกบกัน คึงแป้งนิคหน้อยแล้วนำไปทอดในน้ำมันที่ร้อน จนมีสีเหลืองแล้วตักขึ้นมาวางบนตะแกรงจนซับน้ำมัน

4.3.5 สูตรขนมของนางสีดา ทำชะมวง

4.3.5.1 สูตรขนมโรตีกกรอบ

- | | |
|---------|---|
| ส่วนผสม | แป้งสาลี 1 กิโลกรัม น้ำเย็น $\frac{1}{2}$ ถ้วยตวง ไข่ไก่ 4 ฟอง น้ำตาลทราย 500 กรัม
เกลือป่น 2 ช้อนชา น้ำมันพืชสำหรับทอด |
| อุปกรณ์ | กระทะ ตะหลิว ตะแกรงตักขนม มีดตัดแป้ง ไม้บดแป้ง เต้าแก๊ส |
| วิธีทำ | <ol style="list-style-type: none"> 1. ร่อนแป้งสาลี ผสมกับน้ำเย็น ไข่ไก่ เกลือป่น คนให้เข้ากันแล้วนวดจนแป้งนิ่ม 2. นำมาแผ่บนโต๊ะโดยโรยแป้งเล็กน้อยบดแป้งเป็นแผ่นบางๆ แล้วทาแป้งมันบนแผ่นแป้งบางๆ 3. ม้วนแผ่นแป้งให้กลมๆยาวๆ 4. นำมีดมาตัดแป้งเป็นชิ้นเล็กๆ 5. เอาไม้บดแป้งกดแป้งให้เป็นแผ่นบางๆ 6. นำไปทอดจนสุก 7. นำขนมที่สุกแล้วไปคลุกกับน้ำตาลเคี้ยว |

4.3.5.2 สูตรขนม ครองแครง

- | | |
|---------|--|
| ส่วนผสม | แป้งสาลี 1 กิโลกรัม น้ำปูนใส 2 ถ้วยตวง ไข่ไก่ 4 ฟอง น้ำตาลทราย 100 กรัม
ผักชี 3 ต้น พริกไทยป่น 10 กรัม น้ำมันพืชสำหรับทอด |
|---------|--|

อุปกรณ์	กระทะ ตะหลิว ตะแกรงตักขนม ไม้ครอบแครง เต้าแก๊ส มีดตัดแป้ง
วิธีทำ	1. ร่อนแป้งสาลี ผสมกับน้ำปูนใส ไข่ไก่ พริกไทยป่น คนให้เข้ากันแล้วนวดจนแป้งนิ่ม 2. นำมาแผ่นนวดโต๊ะโดยโรยแป้งเล็กน้อยแล้วบดแป้งเป็นแผ่นบางๆ 3. นำมีดมาตัดแป้งเป็นชิ้นตามยาว 4. เอาไม้ครอบแครงบดแผ่นแป้งให้เป็นหลอดลาย 5. นำมีดมาตัดแป้งเป็นชิ้นเล็กๆ 6. นำไปทอดในน้ำมันร้อนพอประมาณ จนมีสีเหลือง ตักมาไว้ในตะแกรงจนชับน้ำมัน 7. เอาน้ำตาลทรายมาเคี่ยวพอเป็นยางมะตูมแล้วนำขนมที่สุกแล้วไปคลุกกับน้ำตาลเคี่ยวโรยผักชีลงไปอีกที แล้วตักขึ้นใส่กะละมัง

4.3.6 สูตรขนมของนางรอนี ยามาสา

4.3.6.1 สูตรขนม หัวเราะ

ส่วนผสม	แป้งสาลี 8 ถ้วยตวง น้ำตาลทราย 3 ถ้วยตวง ไข่ไก่ 4 ฟอง เกลือป่น 1 ช้อนชา งาขาว 100 กรัม น้ำ 12 ช้อนโต๊ะ ผงฟู 4 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืชสำหรับทอด
อุปกรณ์	กระทะ ตะหลิว ตะแกรงตักขนม ไม้ตีไข่ เต้าแก๊ส
วิธีทำ	1. ร่อนแป้งสาลี กับผงฟู 2 ครั้งแล้วพักไว้ 2. ตีไข่ให้ขึ้นขาวแล้วค่อยๆ ใส่น้ำตาล 3. ผสมแป้งลงไปแล้วเติมน้ำกับน้ำมันพืช คนให้เข้ากัน 4. ปั้นแป้งให้เป็นก้อนกลมๆขนาดเท่ากัน คลุกกับงาขาว 5. นำไปทอดในน้ำมันร้อนปานกลางจนมีสีเหลือง

4.3.6.2 สูตรขนม ครอบแครง

ส่วนผสม	แป้งสาลี 1 กิโลกรัม ไข่ไก่ 2 ฟอง เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ พริกไทยป่น 1 ช้อนโต๊ะ น้ำปูนใส 2 ถ้วยตวง น้ำมันพืช 1 ถ้วยตวง น้ำมันพืชสำหรับทอด
อุปกรณ์	กระทะ ตะหลิว ตะแกรงตักขนม ไม้ครอบแครง เต้าแก๊ส มีดตัดแป้ง

- วิธีทำ
1. ร่อนแป้งสาลี ผสมกับน้ำปูนใส ไข่ไก่ พริกไทยป่น น้ำมันพืชคนให้เข้ากัน แล้วนวดจนแป้งนึ่ง พักไว้ ½ ชั่วโมง
 2. นำมาแผ่นบนโต๊ะโดยโรยแป้งเล็กน้อยแล้วบดแป้งเป็นแผ่นบางๆ
 3. นำมีดมาตัดแป้งเป็นชิ้นตามยาว
 4. เอาไม้กรองแครงบดแผ่นแป้งให้เป็นลวดลาย
 5. นำมีดมาตัดแป้งเป็นชิ้นเล็กๆ
 6. นำไปทอดในน้ำมันร้อนพอประมาณ จนมีสีเหลือง ตักมาไว้ในตะแกรงจนซับน้ำมัน
 7. เอาน้ำตาลทรายมาเคี่ยวพอเป็นยางมะตูมแล้วนำขนมที่สุกแล้วไปคลุกกับน้ำตาล เคี่ยวโรยผักชีลงไปอีกที แล้วตักขึ้นใส่กะละมัง

4.3.6.3 สูตรขนมไข่เบ้าหลู

- ส่วนผสม แป้งสาลี 500 กรัม ไข่ไก่ 3 ฟอง น้ำมันพืช 2 ช้อนชา น้ำตาลทราย 3 ถ้วยตวง
- อุปกรณ์ ถาด เตาอบ ช้อน พิมพ์ขนม
- วิธีทำ
1. ตีไข่ไก่กับน้ำตาลทรายให้ขึ้นขาว
 2. นำแป้งสาลีมาผสมกับน้ำตาลกับไข่ที่ตีไว้
 3. ตักแป้งหยอดลงบนพิมพ์ขนม
 4. นำไปอบจนสุก

4.3.6.4 สูตรขนมโรตีสีกรอบ

- ส่วนผสม แป้งสาลี 1 กิโลกรัม แป้งมัน 100 กรัม ไข่ไก่ 3 ฟอง เนย 100 กรัม น้ำตาลทราย 500 กรัม น้ำกะทิ 1½ ถ้วยตวง น้ำเปล่า 2 ถ้วยตวง น้ำมันพืช 1 ถ้วยตวง น้ำมันพืชสำหรับทอด
- อุปกรณ์ กระทะ ตะหลิว ตะแกรงตักขนม มีดตัดแป้ง ไม้บดแป้ง เตาแก๊ส
- วิธีทำ
1. ร่อนแป้งสาลี ผสมกับน้ำเย็น ไข่ไก่ เกลือป่น คนให้เข้ากันแล้วนวดจนแป้งนึ่งพักไว้ ½ ชั่วโมง
 2. นำมาแผ่นบนโต๊ะโดยโรยแป้งเล็กน้อยบดแป้งเป็นแผ่นบางๆ แล้วทาแป้งมันบนแผ่นแป้งบางๆ

3. ม้วนแผ่นแป้งให้กลมๆยาวๆ
4. นำมัตกมาตัดแป้งเป็นชิ้นเล็กๆ
5. เอาไม้บดแป้งกดแป้งให้เป็นแผ่นบางๆ
6. นำไปทอดจนสุก
7. นำขนมที่สุกแล้วไปคลุกกับน้ำตาลเคลือบ

4.3.6.5 สูตรขนมโดนัท

ส่วนผสม	แป้งสาลี 1 กิโลกรัม ไข่ไก่ 7 ฟอง นมสด 2 ถ้วยตวง น้ำตาลทราย 600 กรัม ผงฟู 1 ช้อนชา น้ำมันพืชสำหรับทอด
อุปกรณ์	ถาด กระทะ ตะหลิว ตะแกรง กะละมัง เตาแก๊ส ไม้ตีไข่ พิมพ์ขนมโดนัท
วิธีทำ	1. ร่อนแป้งและผงฟูเข้าด้วยกันแล้วพักไว้ 2. ตีไข่กับน้ำตาลให้ขึ้นขาว แล้วเทแป้งลงไปคนให้เข้ากันจนแป้งเหนียว 3. นำกระดาษมาวางแล้วโรยแป้ง หลังจากนั้น แผ่แป้งออกหนาประมาณ ½ นิ้ว แล้วตัดด้วยพิมพ์โดนัท 4. นำไปทอดในน้ำมันด้วยความร้อนพอเหมาะ จนมีสีเหลืองทั้งสองด้าน แล้วตักขึ้นมาวางบนตะแกรงให้ซับน้ำมัน 5. นำมาคลุกกับน้ำตาลทรายให้ทั่ว

4.3.7 สูตรขนมของนางฮาดิยะ แดงคง

4.3.7.1 สูตรขนมเค้กผลไม้รวม

ส่วนผสม	แป้งเค้ก 500 กรัม เนยสด 450 กรัม กลี้อป่น 2 ช้อนชา ผลไม้รวม 400 กรัม ผงฟู 2 ช้อนชา น้ำตาลแดง 570 กรัม ไข่ไก่ 10 ฟอง วานิลลา 2 ช้อนชา
อุปกรณ์	ถาด เตาอบ ไม้ตีไข่ กะละมัง
วิธีทำ	1. ร่อนแป้งเค้ก กับผงฟู แล้วพักไว้ 2. ตีเนย น้ำตาลแดง กลี้อ รวมกัน 10 นาที แล้วใส่ไข่ ตีจนขึ้นขาว 3. ผสมแป้ง ผลไม้รวม วานิลลา ลงไปแล้วเทลงในถาด โรยเม็ดมะม่วงหอบไฟ 4. รองถาดด้วยกระดาษหนังสือพิมพ์ วางในตู้อบ แล้วอบจนสุก

~ 30 ~

4.3.7.2 สูตรขนมเค้กผลสามารถ

ส่วนผสม	แป้งเค้ก 500 กรัม นมผง 50 กรัม น้ำ 1 ถ้วยตวง ไข่ไก่ 10 ฟอง ผงฟู 2 ช้อนโต๊ะ เนยละลาย 500 กรัม น้ำตาลทรายขาว 500 กรัม เอสพี 2 ช้อนชา
อุปกรณ์	ถาด เตาอบ ไม้ตีไข่ กะละมัง
วิธีทำ	1. ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน ยกเว้นเนยละลาย ตีรวมกัน 10 นาที ด้วยความเร็วสูง 2. ลดความเร็วลงใส่เนยละลายตีพอเข้ากัน 3. แบ่งเนื้อเค้กเป็นสามส่วน ส่วนที่ 1 ผสมกับกาแฟ $\frac{1}{4}$ ถ้วยตวง ส่วนที่ 2 ผสมกับน้ำส้มช่นควิก $\frac{1}{4}$ ถ้วยตวง ผสมให้เข้ากันกับเนื้อเค้ก ส่วนที่ 3 เค็กเนยใส่กลิ่นเนย คนให้เข้ากันกับเนื้อเค้ก 4. ใช้พิมพ์ขนาด 2 ปอนด์ ได้ประมาณ 7 ลูก แบ่งแป้งแต่ละส่วนใส่ในพิมพ์ที่ทาเนยขาวไว้ แล้วรวมน้ำหนัก 500 กรัม ใช้ม้วนแป้งเป็นวงกลมเพื่อให้เนื้อเค้กเข้ากันเป็นลวดลายตามชอบ 5. นำไปเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 350 องศาฟาเรนไฮต์ นานประมาณ 20 -25 นาที และออกจากพิมพ์

4.3.7.3 สูตรขนมเปียะ

ส่วนผสม	แป้งชั้นใน แป้งตราตรากีเลนเหลือง 550 กรัม เนยขาว 110 กรัม น้ำ 1 ถ้วยตวง เกลือป่น $\frac{1}{2}$ ช้อนชา น้ำตาลทรายขาว 80 กรัม
	แป้งชั้นใน แป้งตราตรากีเลนเหลือง 400 กรัม เนยขาว 200 กรัม ไข่ไก่ น้ำตาลทรายขาว 1300 กรัม ถั่วชิก 1 กิโลกรัม น้ำมันพืช เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ
อุปกรณ์	ถาด เตาอบ กะละมัง
วิธีทำ	1. แป้งชั้นนอก นำส่วนผสมทั้งหมดมาคนให้เข้ากันแล้วนวดจนแป้งนิ่มไม่ติดมือ ตัดเป็นก้อนกลมได้ 50 ก้อน 2. แป้งชั้นใน นำส่วนผสมทั้งหมดมาคนให้เข้ากันแล้วนวดจนแป้งนิ่มไม่ติดมือ ตัดเป็นก้อนกลมได้ 50 ก้อน 3. นำแป้งชั้นนอกห่อแป้งชั้นในคลึง 2 ครั้ง

4. นำแป้งที่คลึงไว้แล้วมาคลึงให้บางใส่ไส้ถั่วเรียงใส่ถาดนำไปเข้าเตาอบ 10 นาที
นำออกมาทาไข่แดงผสมกับน้ำเปล่าแล้วนำไปอบอีก 10 นาที

4.3.7.4 สูตรขนมผิง

ส่วนผสม	หัวกะทิ 1 ถ้วยตวง ไข่ไก่ 4 ฟอง (เฉพาะไข่แดง) น้ำตาลทรายขาว 2 ถ้วยตวง แป้งมัน 7½ ถ้วยตวง
อุปกรณ์	ถาด เตาอบ กะละมัง
วิธีทำ	1. เคี่ยวหัวกะทิกับน้ำตาลทรายจนข้น พักไว้ให้เย็น ใส่ไข่ไก่คนให้เข้ากัน 2. ใส่แป้งมันในส่วนผสมข้อที่ 1 นวดแป้งให้เข้ากัน 3. นำแป้งมาแผ่ให้บางแล้งตัดเป็นชิ้นตามรูปทรงต่างๆ 4. นำไปอบในเตาอบประมาณ 10 นาที

4.3.8 สูตรขนมของนางอาสี๊ะ หมั่นยาหมื่น

4.3.8.1 สูตรขนมลากรอบ

ส่วนผสม	แป้งข้าวเจ้า 1 กิโลกรัม น้ำตาลทราย 400 กรัม น้ำเปล่า 1 ถ้วยตวง น้ำมันพืช 4 ถ้วยตวง น้ำมันพืชสำหรับทอด
อุปกรณ์	ถาด กระทะ ตะหลิว ตะแกรง กะละมัง เตาแก๊ส ไม้ตักขนม พิมพ์ขนม
วิธีทำ	1. นำแป้ง น้ำเปล่า น้ำตาลทราย ผสมเข้าด้วยกันแล้วคนให้เข้ากัน 2. ตักแป้งที่ผสมแล้วเทลงในพิมพ์ขนม แล้วหยอดลงไปวนมาลงไปในกระทะที่ น้ำมันร้อนจัด ทอดจนสุก แล้วตักมาวางบนตะแกรงจนซับน้ำมัน

4.3.8.2 สูตรขนมไข่เบ้าหลูทอดน้ำมัน

ส่วนผสม	แป้งสาลี 1 กิโลกรัม ไข่ไก่ 6 ฟอง ผงฟู ½ ห่อ น้ำตาลทราย 500 กรัม น้ำมันพืช สำหรับทอด
อุปกรณ์	ถาด กระทะ ตะหลิว ตะแกรง กะละมัง เตาแก๊ส ไม้ตักขนม พิมพ์ขนม
วิธีทำ	1. ร่อนแป้งกับผงฟู 2 - 3 ครั้ง พักไว้ 2. ตีไข่กับน้ำตาลให้ขึ้นขาวแล้วเอาส่วนผสมข้อที่ 1 มานวดจนเป็นเนื้อเดียวกัน 3. นำแผ่นพลาสติก ทาน้ำมันเล็กน้อยคลุมแป้งไว้สัก 2 นาที

4. นำก้อนแป้งวางลงบนแผ่นไม้ที่โรยแป้ง ตัดแป้งออกตามขนาดที่ต้องการแล้ว คลึงแป้งเป็นวงกลมรีดให้แบนแล้วกดลงบนพิมพ์ขนมให้เป็นรูปทรงตามต้องการ
5. นำไปทอดในน้ำมันที่ร้อนพอประมาณ

4.3.8.3 สูตรขนมเค้กกล้วยหอม

ส่วนผสม	แป้งเค้ก 3½ ถ้วยตวง เนยขาว 1/3 ถ้วยตวง โซดา 1 ช้อนชา ผงฟู 2 ช้อนชา น้ำตาลทรายแดงป่น 2½ ถ้วยตวง ไข่ไก่ 4 ฟอง วานิลลา 1 ช้อนชา เนยสด 1 ถ้วยตวง นมสด ½ ถ้วยตวง กล้วยหอมบดละเอียด 1 ½ ถ้วยตวง
อุปกรณ์	ถาด กระดาษมัน เตาอบ ไม้ตีไข่
วิธีทำ	1. ร่อนแป้ง ผงฟู และโซดา เข้าด้วยกัน แล้วพักไว้ 2. ตีไข่เนยสด เนยขาว น้ำตาลทรายขาว เกลือป่น ไปเรื่อยๆ แล้วใส่ไข่ไก่ทีละฟองจนขึ้นฟู 3. เติมส่วนผสมข้อที่ 1 และข้อที่ 2 เข้าด้วยกัน ใส่เนยข้นจืด กล้วยหอมแล้วคนให้เข้ากัน 4. นำไปอบในเตาจนสุก

4.3.8.4 สูตรขนมปะการัง

ส่วนผสม	แป้งข้าวเจ้า 1 กิโลกรัม น้ำตาลทราย 500 กรัม งาดำ 100 กรัม หัวกะทิ 2 ถ้วยตวง ไข่ไก่ 6 ฟอง น้ำมันพืชสำหรับทอด
อุปกรณ์	ถาด เตาแก๊ส กระทะ ท็อปพี พิมพ์ขนมปะการัง
วิธีทำ	1. นำแป้งข้าวเจ้ามาผสมกับ เกลือ และงาดำมาผสมให้เข้ากัน 2. นำแป้งที่ผสมแล้วมาคลึงให้เป็นก้อนแล้วอัดใส่ในพิมพ์ขนมให้เป็นเกลียว 3. นำไปทอดจนสุก

4.3.9 สูตรขนมของนางอี๊ฉะ ลำไย

4.3.9.1 สูตรขนมลากรอบ

ส่วนผสม	แป้งข้าวเจ้า 1 กิโลกรัม น้ำตาลทราย 500 กรัม น้ำเปล่า 3 ถ้วยตวง น้ำมันพืชสำหรับทอด
อุปกรณ์	ถาด กระทะ ตะหลิว ตะแกรง กะละมัง เตาแก๊ส ไม้ตักขนม พิมพ์ขนม
วิธีทำ	1. นำน้ำตาลทรายเกี่ยวกับน้ำเปล่าให้เคঁอด ยกลงมากรองตั้งให้เย็น 2. นำน้ำตาลที่เย็นแล้วผสมกับแป้งข้าวเจ้าคนให้เข้ากัน 3. ตักแป้งที่ผสมแล้วเทลงในพิมพ์ขนม แล้วหยอดลงไปวนมาลงไปในกระทะที่น้ำมันร้อนจัด ทอดจนสุก แล้วตักมาวางบนตะแกรงจนซับน้ำมัน

4.3.9.2 สูตรขนมโดนัทกล้วยหอม

ส่วนผสม	แป้งสาลี 2 กิโลกรัม น้ำตาลทรายขาว 1 กิโลกรัม ผงฟู 4 ช้อนชา โซดาไบคาร์บอเนต 2 ช้อนชา ไข่ไก่ 10 ฟอง เนยละลาย 100 กรัม นมสด 100 กรัม น้ำปลา 1 ถ้วยตวง เนยสด 1 ถ้วยตวง น้ำส้มสายชูหรือน้ำมะนาว 6 ช้อนชา เกลือป่น 2 ช้อนชา กล้วยหอม
อุปกรณ์	ถาด กะละมัง พิมพ์ขนมโดนัท ตะแกรง เตาแก๊ส กระทะ ไม้ตีไข่
วิธีทำ	1. ตีไข่ให้ขึ้นฟู แล้วใส่น้ำตาล พอน้ำตาลละลายใส่นมสด กล้วยหอม เนยละลาย 2. นำแป้งผสมผงฟู โซดาไบคาร์บอเนต ร่อนรวมกัน 2 ครั้ง 3. เติมส่วนผสมข้อที่ 1 และข้อที่ 2 เข้าด้วยกัน นวดจนเป็นเนื้อเดียวกัน 4. เอาแป้งมาแผ่อกแล้วนำพิมพ์ขนมโดนัท มากดเป็นรูปทรงขนมโดนัท 5. นำไปทอดในกระทะที่มีน้ำมันร้อนจัด จนมีสีเหลือง แล้วตักขึ้นมาวางบนตะแกรง

4.3.9.3 สูตรขนมหน้าแตก

ส่วนผสม	แป้งสาลี 1 กิโลกรัม น้ำตาลทราย 750 กรัม ผงฟู 6 ช้อนชา เกลือป่น ½ ช้อนชา ไข่ไก่ 2 ฟอง (ใช้สำหรับทาหน้าขนม) ไข่ไก่ 15 ฟอง (เฉพาะไข่แดง) น้ำมันพืช 2½ ถ้วยตวง โซดา ½ ช้อนชา สีส้มอาหาร (เหลือง) 1 ห่อ งาขาว 100 กรัม
อุปกรณ์	ถาด กะละมัง เตาอบ

- วิธีทำ
1. ร่อนแป้งกับผงฟูเข้าด้วยกันพักไว้
 2. ทำแป้งให้เป็นตรงกลาง เติมส่วนผสมที่เหลือ มีไข่แดง น้ำตาลทราย น้ำมันพืช เกลือป่น คนให้เข้ากัน
 3. นำแป้งที่ผสมแล้วมาปั้นเป็นก้อนกลมขนาด 2 นิ้ว กดตรงกลางให้แบนเล็กน้อย ทาหน้าด้วยไข่ โรยด้วยงาขาวให้ทั่ว วางบนถาดที่ทาเนยขาว แล้วนำไปอบที่อุณหภูมิ 400 องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ 20 – 25 นาที

4.3.9.4 สูตรขนมครองแครง

- ส่วนผสม แป้งสาลี 1 กิโลกรัม น้ำมันพืช 1 ถ้วยตวง เกลือป่น 1 ช้อนชา น้ำตาลปี๊บ 500 กรัม ไข่ไก่ 10 ฟอง น้ำปูนใส 2 ถ้วยตวง พริกไทยป่น 3 ช้อนชา ผักชี 2 ต้น น้ำปลาพิพรส 1 ถ้วยตวง
- อุปกรณ์ กระทะ ตะหลิว ตะแกรงคัดขนม ไม้ครองแครง เต้าแก๊ส มีดตัดแป้ง
- วิธีทำ
1. ร่อนแป้งสาลี ผสมกับน้ำปูนใส ไข่ไก่ พริกไทยป่น น้ำมันพืชคนให้เข้ากัน แล้วนวดจนแป้งนุ่ม พักไว้ ½ ชั่วโมง
 2. นำมาแผ่บนโต๊ะ โดยโรยแป้งเล็กน้อยแล้วบิดแป้งเป็นแผ่นบางๆ
 3. นำมีดมาตัดแป้งเป็นชิ้นตามยาว
 4. เอาไม้ครองแครงบิดแผ่นแป้งให้เป็นหลอดลาย
 5. นำมีดมาตัดแป้งเป็นชิ้นเล็กๆ
 6. นำไปทอดในน้ำมันร้อนพอประมาณ จนมีสีเหลือง ตักมาไว้ในตะแกรงจนซับน้ำมัน
 7. เอาน้ำตาลทรายมาเคี่ยวพอเป็นยางมะตูมแล้วนำขนมที่สุกแล้วไปคลุกกับน้ำตาลเคี่ยวโรยผักชีลงไปอีกที แล้วตักขึ้นใส่กะละมัง

4.3.10 สูตรขนมของนางมีนา ยากะจิ

4.3.10.1 สูตรขนมไข่เต่า

- ส่วนผสม แป้งสาลี 1½ กิโลกรัม เนย 100 กรัม น้ำตาลทรายขาวป่น 300 กรัม ไข่สับประคกวน 800 กรัม น้ำตาลแดง 500 กรัม

~ 35 ~

อุปกรณ์	ถาด เตอบ ช้อน
วิธีทำ	1. นำแป้งสาลี เนย และน้ำตาลแดงคนให้เข้ากันพอปั้นได้ 2. หยิบแป้งทีละนิด มาปั้นให้เป็นรูปวงรีพร้อมกับใส่ไส้สับประรดกวน 3. นำมาเรียงบนถาดแล้วนำไปอบจนสุก 4. นำมาคลุกกับน้ำตาลทรายขาวป่น

4.3.10.2 สูตรขนมโดนัท

ส่วนผสม	แป้งสาลี 1½ กิโลกรัม ไข่ไก่ 11 ฟอง เนย 200 กรัม น้ำตาลทราย 800 กรัม ผงฟู 1 ห่อ น้ำมันพืชสำหรับทอด
อุปกรณ์	ถาด กระทะ ตะหลิว ตะแกรง กะละมัง เตาแก๊ส ไม้ตีไข่ พิมพ์ขนมโดนัท
วิธีทำ	1. ร่อนแป้งและผงฟูเข้าด้วยกันแล้วพักไว้ 2. ตีไข่กับน้ำตาลให้ขึ้นขาว แล้วเทแป้งลงไปคนให้เข้ากันจนวดจนแป้งนิ่ม 3. นำกระดาษมาวางแล้วโรยแป้ง หลังจากนั้น แผ่แป้งออกหนาประมาณ ½ นิ้ว แล้วตัดด้วยพิมพ์โดนัท 4. นำไปทอดในน้ำมันด้วยความร้อนพอเหมาะ จนมีสีเหลืองทั้งสองด้าน แล้วตักขึ้นมาวางบนตะแกรงให้ซับน้ำมัน 5. นำมาคลุกกับน้ำตาลทรายให้ทั่ว

4.3.10.3 สูตรขนมไข่เบ้าหล

ส่วนผสม	แป้งสาลี 500 กรัม ไข่ไก่ 10 ฟอง น้ำมันพืช 1 ถ้วย น้ำตาลทราย 120 กรัม
อุปกรณ์	ถาด เตอบ ช้อน พิมพ์ขนม
วิธีทำ	1. ตีไข่ไก่กับน้ำตาลทรายให้ขึ้นขาว 2. นำแป้งสาลีมาผสมกับน้ำตาลกับไข่ที่ตีไว้ 3. ตักแป้งหยอดลงบนพิมพ์ขนม 4. นำไปอบจนสุก

4.3.10.4 สูตรขนมรังผึ้ง

ส่วนผสม	แป้งสาลี 1 กิโลกรัม ไข่ไก่ 10 ฟอง น้ำตาลทราย 400 กรัม เกลือป่น 1 ช้อนชา น้ำปูนใส น้ำมันพืชสำหรับทอด
---------	---

อุปกรณ์	ถาด กระทะ ตะหลิว ตะแกรง กระละมั่ง เต้าแก๊ส พิมพ์ขนมรังผึ้ง
วิธีทำ	1. นำ แป้ง ไข่ไก่ น้ำตาลทราย ผสมเข้ากัน หลังจากนั้น ใส่เกลือ น้ำปูนใส คนให้เข้ากัน 2. นำพิมพ์ขนมรังผึ้ง ชุบแป้งแล้วทอดลงในน้ำมันที่ร้อนจัด ทอดจนสุก แล้ว ตักมาวางบนตะแกรง เพื่อให้ซับน้ำมัน

4.3.11 สูตรขนมของนางปาริคำ เต็นดู

4.3.11.1 สูตรขนมโกยบังเกด

ส่วนผสม	แป้งมัน 1 กิโลกรัม แป้งสาลี 100 กรัม มะพร้าว 1 ลูก เกลือป่น 1 ช้อนชา น้ำตาลทรายขาว 800 กรัม ไข่ไก่ 3 ฟอง
อุปกรณ์	กระละมั่ง ถาด เครื่องตีไข่ เต้าอบ พิมพ์ขนมรูปทรงต่างๆ
วิธีทำ	1. นำแป้งสาลี ผสมกับแป้งมันไปคั่วจนแห้งประมาณ 15 นาที 2. นำมะพร้าวมาคั้นเอาน้ำกะทิแล้วไปเคี่ยวกับน้ำตาล 3. เทแป้งลงในกระละมั่ง ผสมกับไข่ไก่ น้ำกะทิเคี่ยว แล้วคนให้เข้ากัน แล้วนวดแป้งจนเป็นเนื้อเดียวกัน 4. ปั้นแป้งให้เป็นก้อนกลมๆแล้วแผ่ให้บางๆ ใช้พิมพ์ขนมกดเป็นรูปทรงต่างๆตามต้องการ 5. นำมาวางไว้ในถาดแล้วอบประมาณ 5 นาที

4.3.11.2 สูตรขนมไข่เบ้าหลู

ส่วนผสม	แป้งสาลี 1 กิโลกรัม น้ำตาลทราย 1½ กิโลกรัม ไข่ไก่ 20 ฟอง น้ำมันพืช 1 ถ้วย
อุปกรณ์	ถาด เต้าอบ ช้อน พิมพ์ขนม ไม้ตีไข่
วิธีทำ	1. ตีไข่ไก่กับน้ำตาลทรายให้ขึ้นขาว 2. นำแป้งสาลีมาผสมกับน้ำตาลกับไข่ที่ตีไว้ 3. ตักแป้งหยอดลงบนพิมพ์ขนม 4. นำไปอบจนสุก

4.3.11.3 สูตรขนมลูกมะเฟือง

ส่วนผสม	แป้งมัน 1 กิโลกรัม มะพร้าว 1 ลูก เกลือป่น 1 ช้อนชา น้ำตาลทรายขาว 800 กรัม ไข่ไก่ 2 ฟอง สีผสมอาหาร
อุปกรณ์	ถาด กระทะ ตะหลิว ตะแกรง กะละมัง เตาแก๊ส
วิธีทำ	1. นำมะพร้าวมาคั้นเอาหัวกะทิ 1 ถ้วย 2. เทแป้งลงในกะละมัง เติมน้ำกะทิ เกลือ สีผสมอาหาร คนให้เข้ากัน นวดแป้งให้เป็นเนื้อเดียวกันพักไว้ประมาณ 5 นาที 3. เอาแป้งมาแผ่ให้บางแล้วตัดเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาด 3 นิ้ว 4. นำแป้งที่เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมจัตุรัสมาแผ่ให้บางแล้วจับหัวมุมแป้งทแยงมุมให้เป็นรูปทรงลูกมะเฟือง แล้วนำไปทอดจนสุก 5. คลุกกับน้ำตาลทรายขาวป่นให้ทั่ว

4.3.11.4 สูตรขนมกล้วยปารีคำ

ส่วนผสม	กล้วยแก่ 3 หวี ผงปารีคำ ½ ถ้วยตวง เกลือป่น 3 ช้อนชา น้ำปูนใส น้ำมันพืชสำหรับทอด
อุปกรณ์	ถาด กระทะ ตะหลิว ตะแกรง กะละมัง เตาแก๊ส มีด
วิธีทำ	1. นำกล้วยแก่มาแกะเปลือกออกแช่น้ำเกลือ หลังจากนั้นนำมาแช่ในน้ำปูนใสอีก 20 นาที 2. หั่นกล้วยตามยาวให้เป็นแผ่นบางๆแล้วนำไปผึ่งลมให้แห้ง 3. นำไปทอดในน้ำมันที่ร้อนปานกลางให้กรอบ 4. นำกล้วยที่ทอดแล้วคลุกกับผงปารีคำ

4.3.11.5 สูตรขนมลูกกั้ว

ส่วนผสม	แป้งสาลี 1 กิโลกรัม น้ำตาลทรายขาวป่น 1 กิโลกรัม ถั่วลิสง 1 กิโลกรัม น้ำมันพืช
อุปกรณ์	ถาด กะละมัง เตาอบ
วิธีทำ	1. เทแป้งใส่ในกะละมัง ผสมกับน้ำตาลทราย และถั่วลิสง คนให้เข้ากัน 2. เติมน้ำมันพืชลงทีละน้อย คนให้เข้ากันมีความชื้นพอปั้นได้

3. ปั่นแป้งให้เป็นรูปทรงกลม แล้วนำมาทอดจนสุกประมาณ 5 นาที

4.3.12 สูตรขนมของนางผีเสื้อ ตำบล

4.3.12.1 สูตรขนมโก๋ยั้งเกด

ส่วนผสม	แป้งมัน 1 กิโลกรัม แป้งสาลี 100 กรัม มะพร้าว 1 ลูก เกลือป่น 1 ช้อนชา น้ำตาลทรายขาว 800 กรัม ไข่ไก่ 3 ฟอง
อุปกรณ์	กะละมัง ภาชนะเครื่องตีไข่ เตาอบ พิมพ์ขนมรูปทรงต่างๆ
วิธีทำ	1. นำแป้งสาลี ผสมกับแป้งมันไปคั่วจนแห้งประมาณ 15 นาที 2. นำมะพร้าวมาคั้นเอาน้ำกะทิแล้วไปเคี่ยวกับน้ำตาล 3. เทแป้งลงในกะละมัง ผสมกับไข่ไก่ น้ำกะทิเคี่ยว แล้วคนให้เข้ากัน แล้วนวดแป้งจนเป็นเนื้อเดียวกัน 4. ปั่นแป้งให้เป็นก้อนกลมๆแล้วแผ่ให้บางๆ ใช้พิมพ์ขนมกดเป็นรูปทรงต่างๆตามต้องการ 5. นำมาวางไว้ในเตาอบแล้วอบประมาณ 5 นาที

4.3.12.2 สูตรขนมปาท่องโก๋

ส่วนผสม	แป้งสาลี 900 กรัม น้ำเปล่า 3½ ถ้วยตวง เกลือป่น 4 ช้อนชา แอมโมเนียไบคาร์บอเนต 6 ช้อนชา น้ำตาลทราย 1½ ช้อนชา ผงฟู ½ ช้อนชา เบคกิ้งโซดา ¼ ช้อนชา ยีสต์ผง ¼ ช้อนชา น้ำมันพืชสำหรับทอด
อุปกรณ์	กระทะ ภาชนะ เตาแก๊ส กะละมัง ตะแกรงตักขนม มีด
วิธีทำ	1. ร่อนแป้งผสมโซดา รวมกันใส่ยีสต์ และแอมโมเนีย คนให้เข้ากัน 2. นำน้ำตาล เกลือป่น น้ำมันพืช คนให้เข้ากัน แล้วผสมกับส่วนผสมข้อที่ 1 นวดแป้งจนนุ่มประมาณ 15 – 20 นาที พักแป้งไว้ 2 - 3 ชั่วโมง 3. โรยแป้งบนโต๊ะแล้วเอาแป้งที่พักไว้มาวางลงบนโต๊ะตบแป้งให้เป็นเส้นยาว พักแป้ง 20 นาที

4. ใช้มีดตัดแบ่งแบ่งเป็นชิ้นกว้าง $\frac{1}{2}$ นิ้ว ยาว 2 นิ้ว ใช้ไม้เล็กๆแตะน้ำ แล้วนำไปแตะตรงกลางชิ้นแบ่ง แล้วนำมาประกบกัน ดึงแบ่งนิคหน่อยแล้วนำไปทอดในน้ำมันที่ร้อน จนมีสีเหลืองแล้วตักขึ้นมาวางบนตะแกรงจนซับน้ำมัน

4.3.12.3 สูตรขนมลูกก๊วย

ส่วนผสม	แป้งสาลี 4 ถ้วยตวง เนย $1\frac{1}{2}$ ถ้วยตวง น้ำตาลไอซิ่ง $1\frac{1}{4}$ ถ้วยตวง เกลือป่น 1 ช้อนชา ผงฟู 2 ช้อนชา ไข่ไก่ 1 ฟอง วานิลลา 1 ช้อนชา
อุปกรณ์	กะละมัง ถาด เตาอบ ท็อปปี
วิธีทำ	1. เอาเนยมาคนแล้วเติมน้ำตาลไอซิ่งลงไปทีละน้อยจนหมด แล้วเติมไข่ไก่ลงไปคนให้เข้ากัน 2. เติมน้ำวานิลลาและแป้งลงไปแล้วคนให้เข้ากันจนเป็นเนื้อเดียวกัน 3. ทำแป้งให้เป็นรูปทรงขนม แล้วนำไปอบจนสุก

4.4 แนวทางการบริหารจัดการกลุ่ม

4.4.1 เวลาทำงาน

กำหนดวันทำขนมอาทิตย์ละ 3 วัน วันเสาร์ วันจันทร์ วันอังคาร เริ่ม 13.00 น.- 17.00น.(ถ้าหากวันฝนตกเริ่ม 8.00 น.)

4.4.2 ระเบียบการแต่งกาย

- 4.4.2.1 ต้องอาบน้ำให้สะอาดก่อนทำขนม
- 4.4.2.2 ต้องนุ่งกางเกงวอร์มช่วงเวลาทำขนม
- 4.4.2.3 ต้องใส่เสื้อกันเปื้อน
- 4.4.2.4 ต้องใส่ผ้าคลุมศีรษะ
- 4.4.2.5 ต้องมีผ้าเช็ดมือเป็นของตัวเอง

4.4.3 อาคารสถานที่

- 4.4.3.1 ต้องทำความสะอาดก่อนและหลังทำขนม
- 4.4.3.2 ต้องห่างจากคอกสัตว์อย่างน้อย 50 เมตร

4.4.4 กฎระเบียบของกลุ่ม

~ 40 ~

4.4.4.1 สมาชิกต้องลงเวลา มา และเวลา กลับ

4.4.4.2 สมาชิกที่มาสายหลังจาก 15 นาทีของชั่วโมงนั้นๆ จะไม่นับเวลาทำงาน แต่จะนับเวลาทำงานในชั่วโมงถัดไป

4.4.5 การจัดสรรผลประโยชน์

ต้นทุนในการผลิต 40% กำไร 60% กำไร 100% หลังหักต้นทุนการผลิต เข้า
กองทุนสำรอง 20% กองทุนชากาต 2.5% กองทุนสวัสดิการสมาชิก 7.5% ปันผล
สมาชิก 70% หารด้วยสมาชิกของกลุ่มทั้งหมด

4.4.5 การแบ่งบทบาทหน้าที่

ฝ่ายบัญชี นางปอหรา ไทรบุรี

ฝ่ายการเงิน นางมีนา ยากะจิ

ฝ่ายการตลาด นางฮาดียะ แดงทอง

สรุปข้อมูลความต้องการการบริโภคของลูกค้าตามช่วงอายุ

โดยการสุ่มจากคนในชุมชนคลองทราย

ชนิดของขนมตามความต้องการบริโภคของลูกค้า

รายการ	ช่วงอายุ 8- 12 ปี	ช่วงอายุ 13- 25 ปี	ช่วงอายุ 26 ปีขึ้นไป	รวม
ขนมกรอบเค็ม	3			3
ขนมเขี้ยวหมี่	13	6		19
ขนมครองแครง	8	19	23	50
ขนมโรตีสีกรอบ	7	11	18	36
ขนมโดนัท	5	11		16
ขนมกะหรี่ปั๊ป	8	13	17	38
ขนมรังผึ้ง	5		1	6
ขนมไข่	4	3	19	26
ขนมไข่เต่า	6	2	2	10
ขนมกุ๊กกี้	1	9	1	11
ขนมกลีบลำดวน	2	5		7
ขนมหัวเราะ	1	3	17	21
ขนมทองม้วน		11	1	12
ขนมปะการัง		5	5	10
ขนมบุหงาญะ		5		5
ขนมกล้วยปายรีก้า		2		2
ขนมเค้กกล้วยหอม			17	17
ขนมกล้วยแขก			3	3
ขนมถั่วเหลือง			14	14
ขนมถั่วโอชา			8	8
ขนมปุยฝ้าย		1		1
	จำนวน 63 คน เป็น เพศชาย 23 คน เพศ หญิง 40คน	จำนวน 106 คน เป็นเพศชาย 48 คน เพศหญิง 58 คน	จำนวน 146 คน เป็นเพศชาย 62 คน เพศหญิง 84คน	

รสชาติของขนมตามความต้องการของลูกค้า

รายการ	ช่วงอายุ 8- 12 ปี	ช่วงอายุ 13- 25 ปี	ช่วงอายุ 26 ปี ขึ้นไป	รวม
รสบาน	22	21	31	74
รสบัด – มั่น	18	6	20	44
รสบัด	10	9	10	29
รสบัด	7	9	4	20
	จำนวน 57 คน เป็น เพศชาย 19 คน เพศ หญิง 38 คน	จำนวน 45 คน เป็น เพศชาย 22 คน เพศหญิง 23 คน	จำนวน 65 คน เป็น เพศชาย 27 คน เพศ หญิง 38 คน	

ลักษณะของขนมตามความต้องการของลูกค้า

รายการ	ช่วงอายุ 8- 12 ปี	ช่วงอายุ 13- 25 ปี	ช่วงอายุ 26 ปี ขึ้นไป	รวม
มีขนาดเล็กกะทัดรัด	17			17
มีสีส้มสวยงาม	6	19	19	44
มีรูปทรงต่างๆ	2	18	70	90
บรรจุถุงมีลวดลาย สีส้ม	23	9	27	59
บรรจุกล่องที่มีลวดลายและ สีส้มสวยงาม		12	19	31
	จำนวน 48 คน เป็นเพศชาย 19 คน เพศ หญิง 29 คน	จำนวน 58 คน เป็น เพศชาย 31 คน เพศ หญิง 27 คน	จำนวน 135 คน เป็น เพศชาย 56 คน เพศ หญิง 79 คน	

ความต้องการของร้านค้าต่อ 1 อาทิตย์

~ 43 ~

ร้านค้าภายในชุมชน	จำนวน
ร้านค้านะ	100 ถุง
ร้านเต๊ะเมืงะ	60 ถุง
โรงเรียนบ้านทุ่ง	50 ถุง
ป้อมาศี	60 ถุง
รวม	270 ถุง

ร้านค้าภายนอกชุมชน	จำนวน
โคกทราย	60 ถุง
ร้านกาลันยัคัน	100 ถุง
โรงเรียนอรุณศาสตร์วิทยามูลนิธิ	50 ถุง
รวม	210 ถุง

จากความต้องการของร้านค้า กลุ่มต้องผลิตสินค้าอาทิตย์ละ 480 ถุง เพื่อส่งให้กับร้านค้าตามจำนวนดังกล่าว

บทที่ 5

สรุปผลข้อเสนอแนะ

5.1 ผลตามวัตถุประสงค์

5.1.1 เพื่อศึกษาข้อมูล การตลาด การผลิต และการบริหารจัดการกลุ่ม

จากการที่ได้ไปศึกษาข้อมูลแหล่งตลาดทำให้ได้รู้ว่าตลาดที่สามารถรองรับขนมของกลุ่มจำนวน 9 แห่ง คือ โรงเรียนบ้านทุ่ง โรงเรียนอรุณศาสตร์วิทยามูลนิธิ โศกทราย ร้านกาลันยัตน์ ร้านดำนะร้านปัมมาคิ เต๊ะเมืงะ ร้านมุสลิมมินิมาร์ท และศูนย์ผลิตภัณฑ์พื้นเมืองจังหวัดสตูล ซึ่งจากการลงศึกษาได้เจอกับคุณบุญล้อม เทศอาเส็น เป็นเจ้าหน้าที่รับผิดชอบศูนย์ผลิตภัณฑ์พื้นเมืองจังหวัดสตูล ได้แสดงความคิดเห็นเรื่องขนมของกลุ่มว่า “ขนมมีรสชาติอร่อยอยู่แล้ว แต่ขาดการบรรจุภัณฑ์ที่ดูสวยงามไม่มีลวดลายและโลโก้ของกลุ่ม พร้อมกับไม่มีฉลากบอกวันผลิตและวันหมดอายุ และการแพ็คเกจก็ไม่ใช่เครื่องขึ้นปากถุง ส่วนเรื่องการรับขนมของกลุ่มจะรับได้มากในช่วงเทศกาลต่างๆ และช่วงฤดูกาลท่องเที่ยว โดยกลุ่มลูกค้าจะเป็นนักท่องเที่ยวและคนในพื้นที่ซื้อไว้เป็นของฝากหรือซื้อไปรับประทานเอง”

จากนั้นได้มีการศึกษาข้อมูลความต้องการการบริโภคของลูกค้าตามช่วงอายุด้วย โดยแบ่งช่วงอายุเป็น 3 ช่วง ตามช่วงอายุ คือ 8 – 12 ปี จำนวน 23 คน แบ่งเป็นชาย 14 คน หญิง 9 คน ช่วง 13-25 ปี จำนวน 21 คน แบ่งเป็นชาย 10 คน หญิง 11 คน และ 26 ปีขึ้นไป จำนวน 46 คน แบ่งเป็นชาย 21 คน หญิง 25 คน แต่กลุ่มเป้าหมายที่มาส่วนใหญ่จะเป็นเด็ก ช่วง 8- 12 ปี และรองลงมาก็เป็นช่วง 26 ปีขึ้นไป ซึ่งมีข้อสรุปดังนี้แบ่งตามความต้องการของผู้บริโภคออกเป็น 4 ส่วน คือ (1) ชนิดของขนมที่ต้องการโดยผู้บริโภคให้ความคิดเห็นว่าขนมครองแครงเป็นที่ชื่นชอบของคนส่วนใหญ่ รองลงมาก็เป็นขนมกะหรี่ปั๊ป และโรตีสีกรอบ (2) รสชาติของขนมที่ต้องการผู้บริโภคให้ความคิดเห็นว่า ขนมควรที่จะมีรสหวานเนื่องจากส่วนเน้นบริโภคขนมที่รสหวานกันเป็นส่วนใหญ่ รองลงมาก็เป็นขนมที่มีรสจืด-มัน และรสเค็ม (3) ลักษณะของขนมที่ต้องการผู้บริโภคให้ความคิดเห็นว่าควรมีรูปทรงที่หลากหลาย สีสันทึ่สวยงาม และมีขนาดที่กะทัดรัด (4) รูปแบบการบรรจุภัณฑ์ที่ต้องการผู้บริโภคให้ความคิดเห็นว่าควรบรรจุในถุงและกล่องที่มีลวดลายและสีสันทึ่สวยงามเพื่อเป็นจุดดึงดูดลูกค้าให้มาซื้อสินค้านี้ได้

ซึ่งจากการศึกษาข้อมูลความต้องการของผู้บริโภค และการตลาดทำให้สินค้าของกลุ่มมีตลาดรองรับ สิ้น กลุ่มจึงจำเป็นต้องเพิ่มปริมาณการผลิตตามความต้องการขอตลาดอาทิตย์ละ 480 ถูง ส่งผลให้กลุ่มต้องเพิ่มจำนวนวันผลิตเพิ่มขึ้นจากเดิมด้วย จาก 2 วันต่อ 1 อาทิตย์ เป็น 3 วัน ต่อ 1 อาทิตย์ คือวันเสาร์ วันจันทร์ วันอังคาร เริ่ม 13.00 น.-17.00น.(ถ้าหากวันฝนตกเริ่ม 8.00 น.)

การบริหารจัดการที่ผ่านมา

ฝ่ายบัญชี มีการจดบันทึกรายการต่างๆทั้งวัตถุดิบที่ซื้อเข้ามาในกลุ่มและรายการผลผลิตนำออกไปขายตามร้านค้าต่างๆมีผู้รับผิดชอบหลักคือ นางสาวดิษฐ์ แดงคง

ฝ่ายการเงิน การบริหารการเงินที่ได้มาและรายจ่ายทั้งหมด นางสาวรณิ ยามาสา เป็นผู้รับผิดชอบ โดยการจดบันทึกและแจ้งให้สมาชิกทราบทุกครั้งที่มีการเบิกจ่ายเงินหรือมีรายรับเข้ามาในกลุ่ม

เวลาทำงาน มีการทำขนมอาทิตย์ละ 2 ครั้ง แต่ไม่มีการนัดวันกันอย่างชัดเจน เริ่มเวลาบ่ายโมง หรือหลังจากกรีดยางเสร็จ ของวันทำขนม

การผลิต มีการแบ่งหน้าที่ทำงาน กันก่อนทำขนมแต่ละครั้ง เวลาทำขนม ประมาณ 3 ชั่วโมงต่อหนึ่งครั้งที่ทำขนม แบ่งทำขนมประมาณ 3 กิโลกรัม สำหรับสมาชิกที่มาทำขนมก็ลงชื่อในสมุดบันทึก พร้อมกับลงเวลามา และเวลากลับ ทุกครั้ง

การจัดสรรผลประโยชน์ มีการจัดสรรผลประโยชน์ตามเวลาการทำงานของสมาชิกที่ลงชื่อในสมุดบันทึก โดยคิดเป็นกำไรหลังจากหักต้นทุนทั้งหมด มีการแบ่งกันทุกๆ 3 เดือน

กฎระเบียบ ไม่มี

5.1.2 เพื่อศึกษารูปแบบการบริหารจัดการกลุ่ม

แนวทางการบริหารจัดการกลุ่ม มีการปรับเปลี่ยนเวลาทำงาน กำหนดวันทำขนมอาทิตย์ละ 3 วัน วันเสาร์ วันจันทร์ วันอังคาร เริ่ม 13.00 น.-17.00น. ถ้าหากวันฝนตกเริ่ม 8.00 น. ในส่วนการแต่งกายของสมาชิกมาทำขนมกำหนดให้มีการต้องทำสะอาดร่างกายก่อนทำขนม เช่น การอาบน้ำก่อนมาทำงาน การล้างมือ การสวมเสื้อผ้า ให้นุ่งกางเกงวอร์มช่วงเวลาทำขนม ใส่เสื้อกันเปื้อน ใส่ผ้าคลุมศีรษะ และต้องมีผ้าเช็ดมือเป็นของตัวเอง

กฎระเบียบของกลุ่ม สมาชิกต้องลงเวลามา และเวลากลับสมาชิกที่มาสายหลังจาก 15 นาทีของชั่วโมงนั้นๆจะไม่นับเวลาทำขนม แต่จะนับเวลาทำงานในชั่วโมงถัดไป การจัดสรรผลประโยชน์ ต้นทุนในการผลิต 40% กำไร 60% กำไร 100% หลังหักต้นทุนการผลิต เข้ากองทุนสำรอง 20% กองทุนชากาต 2.5% กองทุนสวัสดิการสมาชิก 7.5% ปันผลสมาชิก 70% หารด้วยสมาชิกของกลุ่มทั้งหมด

ในด้านอาคารสถานที่ ต้องทำความสะอาดก่อนและหลังทำขนม ต้องห่างจากคอกสัตว์ อย่างน้อย 50 เมตร การแบ่งบทบาทหน้าที่ ฝ่ายบัญชี นางปอหระ ไทรบุรี ฝ่ายการเงิน นางมีนา ยากะจิ ฝ่ายการตลาด นางฮาดียะ แดงคง

5.1.3 เพื่อเป็นการสร้างรายได้เสริมให้กับสมาชิกในกลุ่ม

จากการดำเนินงานของกลุ่มที่ต้องผลิตขนมส่งไปตามร้านค้าต่างๆเฉลี่ยเดือนละ 1,920 ถุง โดยกำหนดราคาส่งถุงละ 10 บาท ส่งผลให้กลุ่มมีรายได้โดยเฉลี่ยเดือนละ 19,200 บาท และจะนำเงินทั้งหมดมาจัดสรรตามที่ได้กำหนดไว้ทุกเดือน ซึ่งรายได้ในส่วนนี้หลังหักค่าจ่ายอื่นๆแล้วจะนำกลับไปให้กับสมาชิกของกลุ่มที่ได้มาร่วมกันทำขนม เพื่อให้สมาชิกของกลุ่มมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการทำขนมนี้ โดยรายละเอียดการจัดสรรรายได้ทั้งหมดมีดังนี้

การจัดสรรผลประโยชน์(ต่อ 1 เดือน) รายได้ทั้งหมดเฉลี่ยต่อเดือน 100% ประมาณเดือนละ 19,200 บาท ต้นทุนในการผลิต 40%เป็นเงินจำนวน 7,680 บาท กำไร 60% เป็นเงินจำนวน 11,520 บาท กำไร 100% หลังหักต้นทุนการผลิตแล้วโดยเฉลี่ยจำนวน 11,520 บาท เข้ากองทุนสำรอง 20% เป็นเงินจำนวน 2,304 บาท กองทุนชากาต2.5% เป็นเงินจำนวน 288 บาท กองทุนสวัสดิการสมาชิก 7.5% เป็นเงินจำนวน 864 บาท ปันผลสมาชิก 70% หารด้วยสมาชิกของกลุ่มทั้งหมดจำนวน 10 คน เป็นเงินจำนวน เฉลี่ยคนละ 806 บาท ต่อเดือน

ซึ่งจากการทำขนมส่งขายให้กับร้านค้าต่างๆนั้นทุกๆเดือน ส่งผลสมาชิกมีรายเสริมเฉลี่ยต่อคนเดือนละ 806 บาท และสมาชิกทุกคนก็ยังมีสวัสดิการจากกลุ่มให้อีกด้วย ถ้าหากสมาชิกของเกิดมีปัญหาขึ้น โดยเงินส่วนนี้ถึงแม้จะเป็นเงินจำนวนไม่มาก แต่ก็สามารถลดภาระค่าใช้จ่ายของสมาชิกในกลุ่มได้ทางหนึ่งด้วย

5.2 การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น

ในการดำเนินงานมีการประชุมทีมแกนนำเพื่อวางแผนที่จะศึกษาข้อมูลและทำความเข้าใจ ระดมความคิดเห็น อยู่เป็นประจำทำแกนนำทีมวิจัยมีความชำนาญในการนำประชุมมากขึ้น การประชุมมีการ บันทึกการประชุม มีกระดานไว้สำหรับเก็บประเด็นในการประชุม หรือระดมความคิดเห็น ซึ่งจากเดิมไม่มีการวิธีการนี้มาใช้เลย นับมาพูดคุย ใครจำได้แค่ไหนแล้วแต่ความสามารถของแต่ละบุคคล

นอกจากนั้นทีมมีความกล้าที่จะนำขณมของตัวเองไปฝากขายยังร้านค้ามากขึ้น จากเมื่อก่อนมี แค่ 1-2 คน สาเหตุของการเปลี่ยนแปลงนี้มาจากการศึกษาข้อมูลตลาด เสมือนเป็นการทำความรู้จักก่อน เมื่อ ทางกลุ่มมีขณมไปเสนอขายความอยที่มีเหมือนเมื่อก่อนก็ลดลง

5.3 ปัญหาข้อเสนอแนะ

จากการดำเนินการศึกษาข้อมูล พบว่า ในจังหวัดสตูล มีกลุ่มที่ได้รับการสนับสนุนให้มีการผลิตขณม สนับสนุนเครื่องมือ อุปกรณ์ อาคาร และเงินทุนจากภาครัฐ มีอยู่หลายกลุ่มทั้งที่กำลังดำเนินการอยู่ และกลุ่มที่หยุดดำเนินกิจกรรม ทั้งรางวัลของที่ได้รับการสนับสนุนมา อันเนื่องจากไม่มีประสิทธิภาพ องค์ความรู้ในด้านการผลิต การบริหารจัดการกลุ่ม การตลาด กลุ่มไหนที่สามารถฝ่าฟันอุปสรรค แก้ปัญหาตาม ประสิทธิภาพที่มีสามารถดำเนินการต่อเนื่องได้

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านคลองทรายก็เป็นกลุ่มหนึ่งที่อยู่ที่อยู่ในประเด็นที่กล่าวมา การดำเนินงานไม่ค่อยต่อเนื่อง มีสมาชิกไม่มีก็คนมาทำงาน อันเนื่องจากการรวมกลุ่มเป็นผลมาจากการคิดของ ภาครัฐที่จะสนับสนุน ไม่ได้คิดการสร้างงาน หรือทำอาชีพเสริมจากศักยภาพของชุมชน

การรวมกลุ่มจึงเป็นแค่รับงบประมาณ ไม่ได้มีการเตรียมการด้านบริหารจัดการ ต่างคนต่าง ทำงานตามเข้าใจของตนเอง การทำงานเบื้องต้นต้องทำความเข้าใจกับสมาชิกเกี่ยวกับโครงการวิจัย พอสมควร เนื่องจากพื้นฐานความเข้าใจ “คิดไปเองว่าเป็นงบที่มาแบบเดียวกับงบประมาณของรัฐ” สนับสนุนเงินทุน หรืออุปกรณ์ ทีมแกนนำที่มีอยู่ใช้วิธีทำความเข้าใจเป็นรายคน หรือกลุ่มย่อย ั้งละ 2-3 คน ว่า “เป็นการวิเคราะห์การทำงานที่ผ่านมา และหาวิธีการพัฒนาการบริหารกลุ่ม พัฒนาความเข้าใจในการอยู่ ร่วมกัน ทั้งคณะกรรมการและสมาชิก จึงต้องใช้เวลาจนเกินกำหนดระยะเวลาการดำเนินโครงการ จึงต้องขอ ขยายเวลา

ภาคผนวก

~ 49 ~

รายชื่อทีมวิจัย 11 คน

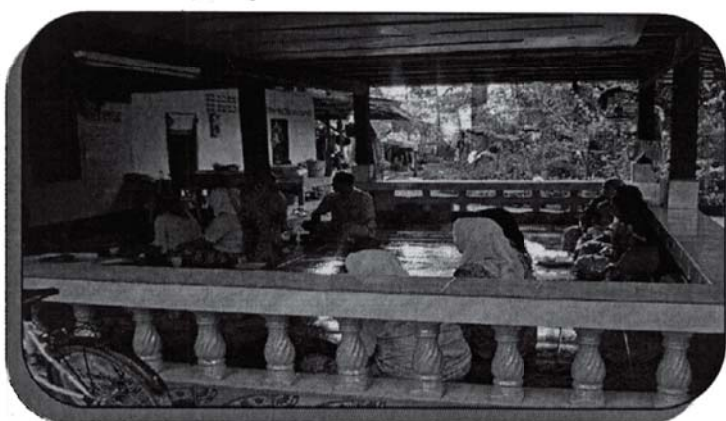
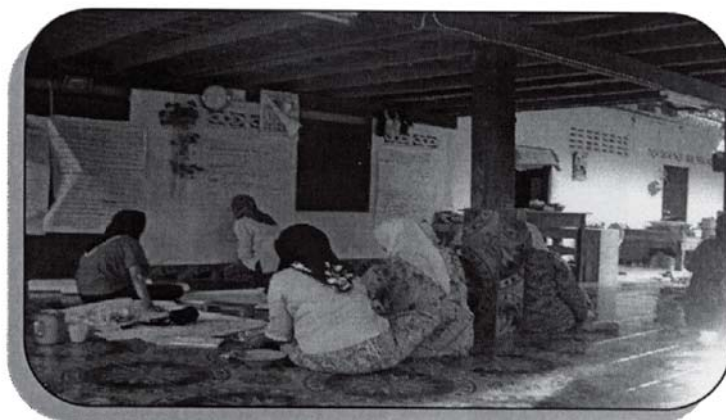
	นางฮาดียะ แดงคง วัน เดือน ปีเกิด 4 กุมภาพันธ์ 2514 ที่อยู่ 14 ม.8 ต.ฉลุง อ.เมือง จ.สตูล ประวัติการศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จากโรงเรียน บ้านเกาะยวน ประสบการณ์การทำงาน กลุ่มแม่บ้าน
	นางรอนี ยามาสา วัน เดือน ปีเกิด 4 กุมภาพันธ์ 2511 ที่อยู่ 201 ม.8 ต.ฉลุง อ.เมือง จ.สตูล ประวัติการศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จากโรงเรียน บ้านทุ่ง ประสบการณ์การทำงาน กลุ่มแม่บ้าน
	นางสิดี๊ะ ท่าชะมวง วัน เดือน ปีเกิด 8 ธันวาคม 2508 ที่อยู่ 230 ม.8 ต.ฉลุง อ.เมือง จ.สตูล ประวัติการศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จากโรงเรียน บ้านทุ่งพัฒนา ประสบการณ์การทำงาน กลุ่มแม่บ้าน

	นางอีน๊ะ ลำดี วัน เดือน ปีเกิด 16 ตุลาคม 2501 ที่อยู่ 169 ม.8 ต.ฉลุง อ.เมือง จ.สตูล ประวัติการศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 จากโรงเรียนบ้านทุ่ง ประสบการณ์การทำงาน กลุ่มแม่บ้าน
	นางผียะ ตำบลัน วัน เดือน ปีเกิด 10 มีนาคม 2511 ที่อยู่ 197 ม.8 ต.ฉลุง อ.เมือง จ.สตูล ประวัติการศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จากโรงเรียนบ้านทุ่ง ประสบการณ์การทำงาน กลุ่มแม่บ้าน
	นางมินา ขากะจิ วัน เดือน ปีเกิด 22 เมษายน 2506 ที่อยู่ 194 ม.8 ต.ฉลุง อ.เมือง จ.สตูล ประวัติการศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จากโรงเรียนบ้านทุ่ง ประสบการณ์การทำงาน กลุ่มแม่บ้าน
	นางปอหระ ไทรบุรี วัน เดือน ปีเกิด 19 เมษายน 2519 ที่อยู่ 229 ม.8 ต.ฉลุง อ.เมือง จ.สตูล ประวัติการศึกษา ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 จากศูนย์การศึกษานอกโรงเรียน ประสบการณ์การทำงาน กลุ่มแม่บ้าน

	นางมาหยา หลังจิ วัน เดือน ปีเกิด 1 มกราคม 2507 ที่อยู่ 17 ม.8 ต.ฉลุง อ.เมือง จ.สตูล ประวัติการศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 จากโรงเรียนบ้านทุ่ง ประสบการณ์การทำงาน กลุ่มแม่บ้าน
	นางอาลี๊ะ หมันขามีน วัน เดือน ปีเกิด 14 พฤศจิกายน 2499 ที่อยู่ 20 ม.8 ต.ฉลุง อ.เมือง จ.สตูล ประวัติการศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 จากโรงเรียนบ้านด้ามะลิ้งใต้ ประสบการณ์การทำงาน กลุ่มแม่บ้าน
	นางปาริยะ เค็นดู วัน เดือน ปีเกิด 7 กุมภาพันธ์ 2522 ที่อยู่ 15 ม.8 ต.ฉลุง อ.เมือง จ.สตูล ประวัติการศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จากโรงเรียนบ้านทุ่ง ประสบการณ์การทำงาน กลุ่มแม่บ้าน
	นายฮามาต รบบานา ที่อยู่ 194 ม.8 ต.ฉลุง อ.เมือง จ.สตูล ประวัติการศึกษา ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 จากโรงเรียนคารุลมาอาเรฟ ประสบการณ์การทำงาน วิทยากรพิเศษ

ภาพกิจกรรมการดำเนินงานโครงการวิจัย

ภาพกิจกรรมการประชุมเตรียมงาน



กิจกรรมศึกษาข้อมูลประวัติชุมชน



~ 54 ~

รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการวิจัยศึกษาแนวทางพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองทราย หมู่ที่ 8 ต.ฉลุง อ.เมือง จ.สตูล

กิจกรรมลงพื้นที่ศึกษาข้อมูลชุมชน

