

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ค
สารบัญ	จ
สารบัญภาพ	ซ
สารบัญตาราง	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
ที่มาและความสำคัญ	1
วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย	3
ขอบเขตของการวิจัย	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย	6
- แนวคิดเศรษฐกิจชุมชนเพื่อการพึ่งตนเอง	6
- แนวคิดธุรกิจชุมชน	6
- แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการวิเคราะห์ SWOT	7
- แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับตราสินค้า	9
- การกำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์	13
- การสร้างบุคลิกภาพของแบรนด์	13
- การสร้างเอกลักษณ์และภาพลักษณ์ให้กับแบรนด์	14
- การสื่อสารแบรนด์แบบบูรณาการ	16
- แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์	18
- แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับโซ่อุปทาน	19

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
- แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับโมเดลธุรกิจ	21
- แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับ The Lean Canvas	23
- แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับกลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาด	25
- แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการทดสอบตลาด	30
- แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค	30
กรอบแนวความคิดของการวิจัย	31
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	34
ขอบเขตของการวิจัย	34
แหล่งข้อมูลในการทำวิจัย	34
การเก็บรวบรวมข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูล	35
ระยะเวลาและสถานที่ทำการวิจัย	37
บทที่ 4 ผลการวิจัย	38
ตอนที่ 1 : ผลการศึกษาการวิเคราะห์สถานการณ์ทางการตลาด	39
ตอนที่ 2 : ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคผลิตภัณฑ์มะเกี๋ยง	47
ตอนที่ 3 : ผลการศึกษาและการวิเคราะห์ห่วงโซ่อุปทานผลิตภัณฑ์มะเกี๋ยง	51
ตอนที่ 4 : ผลการสร้างตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์จากมะเกี๋ยง	56
ตอนที่ 5 : กลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดผลิตภัณฑ์จากมะเกี๋ยง	59
ตอนที่ 6 : ผลการสร้างโมเดลที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์จากมะเกี๋ยง	64
ตอนที่ 7: การทดสอบตลาด	69
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	78
สรุปผลการวิจัย	78
อภิปรายผลการวิจัย	83
ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์	87
ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป	89

สารบัญ (ต่อ)

เอกสารอ้างอิง
ประวัตินักวิจัย

หน้า

90

93



สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1.1 แสดง 3 กรอบการดำเนินงาน 8 กิจกรรมของ อพ.สธ.	2
2.1 กรอบแนวคิดของการทำวิจัย (Conceptual Framework)	32
3.1 โมเดลธุรกิจ (Business Model Canvas)	36
4.1 ผลผลิตขั้นต้นน้ำยาล้างจานจากมะเคี้ยงที่ยังไม่มีตราสินค้าและป้ายฉลาก	40
4.2 การจัดโครงสร้างองค์กรตามหน้าที่	40
4.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตมะเคี้ยงแปรรูป	41
4.4 อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตมะเคี้ยงแปรรูปของกลุ่ม	42
4.5 มะเคี้ยงดองหรือแช่อิ่มสำหรับทานร่วมกับการทำนาหรือทำกิจกรรมชุมชน	42
4.6 ลำต้นใบและผลของมะเคี้ยง	44
4.7 ผลของมะเคี้ยงที่มีลักษณะป้อมและสั้น	44
4.8 ผู้ขายปัจจัยการผลิตที่ใช้ในการผลิตมะเคี้ยงแปรรูป	45
4.9 ตู้แช่เย็นเก็บผลมะเคี้ยงเพื่อรอการแปรรูป	45
4.10 ร้านขายสินค้าชุมชนของกลุ่มก่อนและหลังปรับปรุง	46
4.11 การค้นหาข้อมูลแหล่งจำหน่ายมะเคี้ยงตามตลาดนัดขายสินค้า	49
4.12 บรรจุภัณฑ์เบื้องต้นที่ยังไม่มีการพัฒนาคุณภาพและวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์	50
4.13 ต้นมะเคี้ยงและผลผลิตมะเคี้ยงสดของชุมชนและต่างชุมชน	51
4.14 ห่วงโซ่อุปทานมะเคี้ยงของกลุ่มวิสาหกิจแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรบ้านบวกเปา	52
4.15 ผลมะเคี้ยงที่หล่นรอบบ้านในรัศมีที่ต้นมะเคี้ยงแผ่กิ่งก้านไปถึง	53
4.16 การร่วมมือของสมาชิกกลุ่มในการผลิตสินค้าแปรรูปจากมะเคี้ยง	54
4.17 พันธุ์มะเคี้ยงที่เปลือกและลำต้นมีสีเทาปนขาวและแตกกิ่งก้านสาขาจำนวนมาก	55
4.18 ตราสินค้าพิมพ์ใจแบรนด์ สำหรับน้ำมะเคี้ยง ไวน์มะเคี้ยง มะเคี้ยงกวน และแยมมะเคี้ยง	57
4.19 ตราสินค้าภายใต้แบรนด์จิราภรสำหรับเยลลี่มะเคี้ยง น้ำมะเคี้ยง และไวน์มะเคี้ยง	57
4.20 ตราสินค้าสำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะเคี้ยงของกลุ่ม	58
4.21 ผลผลิตมะเคี้ยงแปรรูป (By Products)	59
4.22 รูปแบบการผลิต การแปรรูป และการตลาดมะเคี้ยงที่เหมาะสม	60

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.23 ร้านจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะเกี๋ยงของกลุ่ม	62
4.24 การส่งเสริมการตลาดด้วยการใช้โบรชัวร์เป็นสื่อโฆษณา ณ จุดขาย	63
4.25 การส่งเสริมการตลาดด้วยการแจกตัวอย่างฟรีให้ทดลองใช้และบริโภค	63
4.26 โมเดลธุรกิจมะเกี๋ยงที่เหมาะสมสำหรับการทำการตลาดของกลุ่ม	65
4.27 แนวความคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มจากมะเกี๋ยงที่หล่นลงพื้น	70
4.28 ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะเกี๋ยงที่จำหน่ายผ่านทางเว็บไซต์	71
4.29 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบของแยมมะเกี๋ยงและน้ำมะเกี๋ยง	72
4.30 การเตรียมอุปกรณ์สำหรับการทดสอบตลาดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะเกี๋ยง	72
4.31 การทดสอบตลาดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะเกี๋ยง ณ กาดแม่ใจ 2477	74
4.32 การทดสอบตลาดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะเกี๋ยง ณ ตลาดนัดโลตัสสันทราย	75
4.33 การทดสอบตลาดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะเกี๋ยง ณ ตลาดนัดโลตัสรวมโชค	76

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่

4.1 ตลาดนัดในจังหวัดเชียงใหม่

73

