

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

ผลการศึกษาวิจัยการจัดการความรู้ทางเศรษฐศาสตร์เพื่อพัฒนาวิสาหกิจชุมชนในการผลิตลำไยอบแห้งสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านเหมืองกวั๊ก หมู่ 5 ต.มะเขือแจ้ อ.เมือง จ.ลำพูน สามารถสรุปผลการศึกษาวิจัยได้ดังนี้

5.1 สรุปผลการวิจัย

5.1.1 การศึกษาด้านทุนการผลิต จุดคุ้มทุน ประสิทธิภาพในการผลิตและการระดมทรัพยากรในชุมชน

5.1.1.1 การศึกษาข้อมูลพื้นฐานการผลิตและสภาพปัญหา

จากการสำรวจครัวเรือนผู้ผลิตลำไยอบแห้งสีทองจำนวน 37 ครัวเรือนส่วนใหญ่เป็นเพศชายมีอายุอยู่ระหว่าง 41 – 50 ปี มีการศึกษาอยู่ในระดับประถมศึกษา อาชีพหลักของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่คือ อาชีพค้าขาย มีรายได้เฉลี่ยต่อครัวเรือนอยู่ระหว่าง 5,001 – 10,000 บาท ส่วนใหญ่ผู้ผลิตลำไยอบแห้งสีทองเป็นผู้ผลิตอิสระไม่เป็นสมาชิกกลุ่มใด ๆ คิดเป็นร้อยละ 56.8 จากการศึกษาจำนวนเตาอบลำไยอบแห้งสีทองทั้งหมดจำนวน 66 เตา ส่วนใหญ่จะมีจำนวนเตาอบลำไยครัวเรือนละ 2 เตา ใช้แรงงานในครัวเรือนประมาณ 4 คน ผู้ผลิตส่วนใหญ่จำหน่ายลำไยอบแห้งสีทองให้พ่อค้ารับซื้อในหมู่บ้าน คิดเป็นร้อยละ 54.9 จำหน่ายให้พ่อค้ารับซื้อเร่ร้อยละ 31.4 และจำหน่ายในตัวเมืองลำพูนและเชียงใหม่ คิดเป็นร้อยละ 7.8 และจำหน่ายปลีก คิดเป็นร้อยละ 5.9 การศึกษาปัญหาของผู้ผลิตลำไยอบแห้งสีทองพบว่า ส่วนใหญ่ตอบว่า ปัญหาราคาลำไยอบแห้งสีทองตกต่ำ ปัญหาราคาวัตถุดิบคือลำไยสดในฤดูสูง ปัญหาราคาลำไยสดนอกฤดูสูง ปัญหาราคาพื้นสูงและหายากอยู่ในระดับมาก แต่อย่างไรก็ตาม ปัญหาน้ำเสีย ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่กลับตอบว่าเป็นปัญหาในระดับน้อย เช่นเดียวกับปัญหามลพิษทางอากาศ ส่วนใหญ่ตอบว่ามีปัญหาอยู่ในระดับน้อย

นอกจากนี้ปัญหาผลผลิตมีคุณภาพต่ำ ปัญหาความรู้ในการพัฒนาผลผลิตผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ตอบว่าเป็นปัญหาระดับน้อยและปานกลาง ปัญหาการขาดเทคโนโลยีในการผลิตผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ตอบว่า เป็นปัญหาระดับปานกลาง ปัญหาการขาดการรวมกลุ่มในการผลิต ไม่มีอำนาจต่อรอง ส่วนใหญ่ตอบว่า เป็นปัญหาระดับมาก ปัญหาขาดแคลนเงินทุนและแหล่งทุนสนับสนุนส่วนใหญ่ตอบว่า เป็นปัญหาระดับมากที่สุด เช่นเดียวกับปัญหาการขาดความรู้ทางการตลาดและแหล่งรับซื้อผลผลิต ส่วนใหญ่ตอบว่า เป็นปัญหาระดับมากที่สุดและน้อยอย่างละเท่ากัน ส่วนปัญหาการขนส่งและค่าขนส่งสูง ส่วนใหญ่ตอบว่า เป็นปัญหาระดับน้อยที่สุด

5.1.1.2 การศึกษาต้นทุนและจุดคุ้มทุนในการผลิตลำไยอบแห้งสีทองพบว่า

1) การผลิตลำไยอบแห้งสีทองในฤดู

ต้นทุนคงที่ในการผลิตลำไยอบแห้งสีทองต่อเตา เป็นเงิน 189.25 บาท คิดเป็นร้อยละ 1.0 ต้นทุนคงที่ต่อเตาประกอบด้วย ค่าก่อสร้างเตา ค่าพัดลม ค่าถาดตากลำไย ค่าก่อสร้างที่ตากลำไยอบแห้ง

ต้นทุนผันแปรในการผลิตลำไยอบแห้งสีทองในฤดูต่อเตา เป็นเงิน 16,180.21 บาท คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 99.0 ต้นทุนผันแปรต่อเตาประกอบด้วย ค่าลำไยสด ค่าจ้างแรงงานแกะลำไย ค่าฟืน ค่าไฟฟ้า ค่าเสียโอกาสของแรงงานในครอบครัว 3 คน

ต้นทุนรวมในการผลิตลำไยอบแห้งสีทองต่อเตา เป็นเงิน 16,369.46 บาท

ราคาลำไยอบแห้งสีทองในฤดู 145.80 บาท รายรับต่อเตา 18,225 บาท ค่าไรต่อเตา 1,855.54 บาท ราคา ณ จุดคุ้มทุนอยู่ที่ 130.95 บาท/กก.

2) การผลิตลำไยอบแห้งสีทองนอกฤดู

ต้นทุนคงที่ในการผลิตลำไยอบแห้งสีทองต่อเตา เป็นเงิน 189.25 บาท คิดเป็นร้อยละ 2.0 ต้นทุนคงที่ต่อเตาประกอบด้วย ค่าก่อสร้างเตา ค่าพัดลม ค่าถาดตากลำไย ค่าก่อสร้างที่ตากลำไยอบแห้ง

ต้นทุนผันแปรในการผลิตลำไยอบแห้งสีทองนอกฤดูต่อเตา เป็นเงิน 11,809.21 บาท คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 98.0 ต้นทุนผันแปรต่อเตาประกอบด้วย ค่าลำไยสด ค่าจ้างแรงงานแกะลำไย ค่าฟืน ค่าไฟฟ้า ค่าเสียโอกาสของแรงงานในครอบครัว 3 คน

ราคาลำไยอบแห้งสีทองนอกฤดู 129.40 บาท รายรับต่อเตา 12,293 บาท ค่าไรต่อเตา 294.54 บาท ราคา ณ จุดคุ้มทุนอยู่ที่ 126.30 บาท/กก.

5.1.1.3 การศึกษากระบวนการผลิตและมาตรฐานการผลิต

ศึกษากระบวนการผลิตและมาตรฐานการผลิต พบว่า กระบวนการผลิตลำไยอบแห้งสีทองของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านเหมืองกวั๊ก หมู่ 5 และบ้านใหม่เหมืองกวั๊ก หมู่ 19 ต.มะเขือแจ้ อ.เมือง จ.ลำพูน ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากการทดลองอบแห้งจนได้เนื้อลำไยอบแห้งที่มีสีทอง แต่เนื่องจากกระบวนการอบ วัสดุอุปกรณ์และโรงเรือนยังไม่ได้มาตรฐานการผลิตอาหารส่งผลทำให้คุณภาพของผลผลิตไม่ได้มาตรฐาน ซึ่งมีสาเหตุดังนี้

1) ลำไยอบแห้งสีทองมีเปลือกเมล็ดลำไยติดเนื้อ เนื่องจากอุปกรณ์สำหรับแกะเปลือกและควั่นเนื้อยังไม่ได้มาตรฐาน

2) มีสิ่งปลอมปนได้แก่ แมลงขนาดเล็ก เศษโลหะที่เกิดจากการฟุ้งร่อนของลวดตาข่ายรองถาดสำหรับตากลำไยอบแห้ง

3) ขนาดของลำไยอบแห้งสีทองไม่ได้ขนาดที่มาตรฐานโดยเฉพาะอย่างยิ่งการผลิตลำไยอบแห้งสีทองนอกฤดู เนื่องจากขนาดของลำไยสดที่นำมาเป็นวัตถุดิบมีขนาดเล็ก

4) วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตเป็นวัสดุอุปกรณ์ที่หาได้ภายในท้องถิ่น เช่น ถาดสำหรับตากลำไยอบแห้ง ขาดความคงทนและการเก็บรักษายังไม่ได้มาตรฐาน

5) ลำไยอบแห้งที่ผลิตได้ส่วนใหญ่ไม่มีการตรวจวัดความชื้นและความหวาน เนื่องจากยังขาดอุปกรณ์ตรวจวัด

6) ปัญหาไม่มีอำนาจต่อรอง เนื่องจากในช่วงการผลิตต้องใช้เงินทุนสูง ไม่สามารถเก็บผลผลิตไว้ได้นาน เพราะไม่มีห้องเย็นเก็บผลผลิตและไม่มีเงินทุนหมุนเวียนเพียงพอต้องรีบขายผลผลิตเพื่อนำเงินมาหมุนเวียนต่อเนื่องทำให้ถูกกดราคาซึ่งราคาถูกกำหนดโดยพ่อค้าคนกลาง ผู้ผลิตแทบไม่มีกำไรจนไม่สามารถพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน การผลิตต้องใช้วัสดุอุปกรณ์ง่ายๆ ที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น ที่ตากลำไยทำด้วยไม้ไผ่สานยกสูงจากพื้นไม่มีพลาสติกหรือวัสดุคลุมถาดที่ใช้ตากลำไยที่อบแห้งแล้ว ถาดที่ใช้ตากลำไยอบแห้งทำด้วยไม้ไผ่สานรองพื้นด้วยลวดตาข่ายขนาดเล็กเพื่อป้องกันเนื้อลำไยติดถาด เมื่อลวดตาข่ายผุกร่อนก็จะติดและปนเปื้อนไปกับเนื้อลำไยอบแห้งซึ่งเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ห้องบรรจุและสถานที่บรรจุหีบห่อไม่ได้มาตรฐานอันเนื่องมาจากปัญหาการขาดแคลนเงินลงทุน นอกจากนี้การจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ก็ยังไม่ได้มาตรฐานในการจัดเก็บอีกด้วย

5.1.1.4 การศึกษาประสิทธิภาพการผลิต

การศึกษาประสิทธิภาพการผลิตของผู้ผลิตลำไยอบแห้งสีทองจำนวน 37 คนพบว่า โดยเฉลี่ยผู้ผลิตลำไยอบแห้งสีทองมีประสิทธิภาพทางเทคนิค(technical efficiency)มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 96.9 ส่วนประสิทธิภาพทางด้านต้นทุน(cost efficiency) โดยเฉลี่ยผู้ผลิตมีประสิทธิภาพร้อยละ 90.1 ทำให้ประสิทธิภาพการผลิตโดยรวม(allocate efficiency) ซึ่งเป็นสัดส่วนของประสิทธิภาพทางด้านต้นทุนต่อประสิทธิภาพทางเทคนิค คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 92.9 เมื่อพิจารณาประสิทธิภาพการผลิตของแต่ละราย พบว่า มีจำนวนผู้ผลิตเพียง 2 รายเท่านั้นที่มีประสิทธิภาพในการผลิตทั้งทางด้านเทคนิคและทางด้านต้นทุนมีการผลิตเต็มประสิทธิภาพ คือ 100 % หรือคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 5.4 ของผู้ผลิตทั้งหมดและมีผู้ผลิตจำนวน 18 รายที่มีประสิทธิภาพในการผลิตทางด้านเทคนิคที่มีการผลิตเต็มประสิทธิภาพ คือ 100% หรือคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 48.6 ของผู้ผลิตทั้งหมด สำหรับประสิทธิภาพทางด้านต้นทุนไม่มีผู้ผลิตรายใดที่มีประสิทธิภาพเต็ม 100% จากผลการศึกษา ประสิทธิภาพการผลิตผู้ผลิตส่วนใหญ่มีประสิทธิภาพทางเทคนิคทั้งนี้เนื่องจากผู้ผลิตส่วนใหญ่มีประสบการณ์และใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สั่งสมมาจากความรู้ของครอบครัวในการผลิตลำไยอบแห้งสีทอง ส่วนประสิทธิภาพทางด้านราคาหรือต้นทุนนั้นผู้ผลิตไม่สามารถควบคุมราคาวัตถุดิบ(ลำไยสด)และราคาเชื้อเพลิง(ฟืน)ได้ ทำให้ประสิทธิภาพทางด้านต้นทุนต่ำกว่าประสิทธิภาพทางเทคนิค

5.1.1.5 การระดมทุนสำหรับการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

จากการศึกษาข้อมูลการอุปถัมภ์ของแหล่งเงินทุนพบว่า ผู้ผลิตส่วนใหญ่ใช้เงินทุนหมุนเวียนอยู่ระหว่าง 100,000 – 300,000 บาทต่อครัวเรือน แหล่งเงินทุนหมุนเวียนส่วนใหญ่จากเงินยืม ซึ่งมีอัตราดอกเบี้ยร้อยละ 6.8 – 8.0 ต่อปี ส่วนใหญ่ผู้ยืมเงินทุนหมุนเวียนมาจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร กองทุนหมู่บ้าน ธนาคารออมสินและสหกรณ์การเกษตร ตามลำดับ ผู้ผลิตส่วนใหญ่สามารถระดมทุนดำเนินการในลักษณะกลุ่มวิสาหกิจได้ แต่จำนวนทุนที่จะระดมได้ส่วนใหญ่ตอบว่า จะระดมทุนได้ไม่เกิน 1,000 บาทต่อครัวเรือน ผู้ผลิตส่วนใหญ่ต้องการเงินทุนหมุนเวียนอยู่ระหว่าง 100,001 – 500,000 บาทต่อครัวเรือน

5.1.2 การพัฒนากระบวนการผลิตให้เหมาะสมสอดคล้องกับทรัพยากรของชุมชน

ผู้วิจัยได้จัดทำโครงการอบรมกระบวนการผลิตลำไยอบแห้งสีทองเพื่อให้ได้รับมาตรฐาน GMP และมาตรฐานอาหารและยา(อย.) ด้วยการเชิญวิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดมาบรรยายถึงวิธีการอบลำไย การคัด แยก การบรรจุและหีบห่อ ตามมาตรฐานอาหารและยาและตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่ดี(Good Manufacturing Practice:GMP)และจัดอบรมเชิงปฏิบัติการในการคัด แยกและบรรจุลำไยอบแห้งสีทองให้ได้มาตรฐานด้วยการเชิญวิทยากรจากคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่มาอบรมเชิงปฏิบัติการในการผลิต คัดแยกและบรรจุลำไยอบแห้งสีทองนอกจากนี้ยังจัดทำโครงการศึกษาดูงานการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ประสบผลสำเร็จในจังหวัดเชียงใหม่ เพื่อกระตุ้นให้สมาชิกเกิดแนวคิดในการรวมกลุ่มเพื่อเพิ่มอำนาจต่อรอง ตลอดจนหาแนวทางในการขยายตลาดด้วยการสร้างตราสินค้า การแบ่งบรรจุสินค้าสำหรับขายปลีกเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ผลการดำเนินการพบว่าผู้ผลิตลำไยอบแห้งสีทองเล็งเห็นถึงความสำคัญของการพัฒนากระบวนการผลิตลำไยอบแห้งสีทองให้ได้มาตรฐานดังกล่าว แต่เนื่องจากกำไรจากการผลิตลำไยอบแห้งสีทองต่อเตาค่อนข้างต่ำดังกล่าวข้างต้นทำให้ผู้ผลิตไม่มีการสะสมทุนเพียงพอที่จะขยายกิจการตลอดจนปรับปรุงกระบวนการคัดแยก การบรรจุ หีบห่อและการสร้างตราสินค้าสำหรับขายปลีกเพื่อเพิ่มมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ ประเด็นปัญหาของผู้ผลิตคือผู้ผลิตไม่มีเวลาในการคัดแยก บรรจุและหีบห่อผลผลิตเพื่อการขายปลีก ต้องใช้เวลาส่วนใหญ่กับการอุปถัมภ์ การจัดหาวัตถุดิบและการจ้างแรงงานเพราะการดำเนินการอุปถัมภ์ต้องดำเนินการวันต่อวันในช่วงฤดูกาลผลิต

5.1.3 การหารูปแบบของวิสาหกิจชุมชนที่เหมาะสมกับทรัพยากรท้องถิ่น

เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตและป้องกันการกดราคาผลผลิตจากคนกลางผู้ผลิตจะต้องคัด แยก บรรจุผลผลิตลำไยอบแห้งสีทองเพื่อขายปลีกซึ่งจะทำให้ราคาผลผลิตจำหน่ายในราคาที่สูงขึ้นได้ การคัด แยก บรรจุและจำหน่ายปลีกผู้ผลิตไม่สามารถดำเนินการในช่วงฤดูกาลผลิตลำไย

อบแห้งสีทองในฤดูได้ เนื่องจากขาดแคลนแรงงานในช่วงฤดูการผลิตและไม่มีเวลาในการบริหารจัดการ คัด แยกและบรรจุหีบห่อ ผู้ผลิตจะต้องเก็บผลผลิตลำไยอบแห้งสีทองไว้ในห้องเย็นโดยเสียค่าใช้จ่ายในการเก็บผลผลิต หลังจากเสร็จสิ้นฤดูการผลิตแล้วจึงรวบรวมผลผลิตจากสมาชิกนำมา คัดเกรด แยก บรรจุและหีบห่อเพื่อการจำหน่ายปลีกต่อไป โรงเรือนที่ใช้ในการคัด แยก บรรจุ และหีบห่อ ซึ่งจะต้องใช้เงินลงทุนสูง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนจะต้องรวมตัวกันร้องขอความช่วยเหลือด้านงบประมาณจากทางราชการหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เช่น เทศบาลตำบล องค์การบริหารส่วนจังหวัด เพื่อขอสนับสนุนงบประมาณในการสร้างโรงเรือนคัด แยก บรรจุที่ได้มาตรฐานจึงจะสามารถขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากกระทรวงสาธารณสุขได้ การบริหารจัดการควรดำเนินการในรูปสหกรณ์ผู้ผลิตลำไยอบแห้งสีทอง โดยรับซื้อผลผลิตลำไยอบแห้งสีทองจากสมาชิกในราคาตลาดหรือสูงกว่าราคาตลาดแล้วนำมาคัด แยก บรรจุเพื่อการจำหน่ายปลีกโดยใช้ตราสินค้าที่กลุ่มได้รับจากการพัฒนาตราสินค้าในงานวิจัยครั้งนี้ซึ่งจะต้องคำนึงถึงคุณภาพสินค้าเป็นสำคัญ

5.2 อภิปรายผลการวิจัย

จากผลการศึกษาวิจัยพบว่า ผู้ผลิตลำไยอบแห้งสีทองจำนวน 37 ครัวเรือน รวมจำนวนเตาทั้งสิ้น 66 เตา ส่วนใหญ่ไม่ได้เป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเนื่องจากความยุ่งยากในการเข้าร่วมและไม่มีเวลาทำกิจกรรมกลุ่มร่วมกัน สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่เข้าเป็นสมาชิกกลุ่มให้เหตุผลว่า เพื่อรวมกลุ่มกันซื้อวัตถุดิบ หาแหล่งทุนและรวมกลุ่มกันหาตลาดเพื่อการต่อรองที่สูงขึ้น ผู้ผลิตส่วนใหญ่จำหน่ายผลผลิตลำไยอบแห้งสีทองให้พ่อค้ารับซื้อในหมู่บ้านเนื่องจากความสะดวกในการขนส่งและราคาไม่มีความแตกต่างกันมากนัก การศึกษาต้นทุนการผลิต จุดคุ้มทุน ประสิทธิภาพในการผลิตและการระดมทรัพยากรในชุมชน พบว่า ต้นทุนการผลิตส่วนใหญ่ของการผลิตลำไยอบแห้งต่อเตาเป็นค่าลำไยสด รองลงมาเป็นค่าจ้างแกะเปลือกและเมล็ด จุดคุ้มทุนของผู้ผลิตจะใกล้เคียงกับราคาลำไยอบแห้งในท้องตลาดทำให้กำไรต่อหน่วยค่อนข้างต่ำประกอบกับช่วงฤดูการอบลำไยเป็นช่วงสั้นๆ ประมาณ 2 เดือนทำให้การสะสมทุนของผู้ผลิตต่ำ ประสิทธิภาพของผู้ผลิตส่วนใหญ่จะมีประสิทธิภาพทางด้านเทคนิคเนื่องจากผู้ผลิตมีประสบการณ์ในการอบลำไยมานาน ส่วนประสิทธิภาพทางด้านต้นทุนขึ้นอยู่กับปริมาณและราคาลำไยสดซึ่งผู้ผลิตไม่สามารถควบคุมราคาวัตถุดิบหรือลำไยสดได้ เมื่อกำไรน้อยการสะสมทุนต่อการระดมทุนหรือทรัพยากรในชุมชนจึงเป็นไปได้ค่อนข้างยาก การศึกษาปัญหาของผู้ผลิตส่วนใหญ่พบว่า ปัญหาขาดแคลนเงินทุนและแหล่งทุนสนับสนุนเป็นปัญหาระดับมากที่สุด ปัญหาราคาลำไยอบแห้งสีทองตกต่ำและถูกกดราคาจากพ่อค้าคนกลาง ปัญหาราคาพื้นสูงและหายากเป็นปัญหาอยู่ในระดับมาก แต่ปัญหาผลผลิตมีคุณภาพต่ำ ปัญหาการขาดความรู้ในการผลิตและปัญหามลพิษทางน้ำและอากาศ เป็นปัญหาระดับน้อยซึ่งแสดงว่า ผู้ผลิตมีความเชื่อมั่นในคุณภาพสินค้าของตนและยังสามารถแก้ปัญหามลพิษทางน้ำและอากาศได้ แต่อย่างไรก็ตามผู้ผลิตต้องประสบกับปัญหาขาดแหล่งเงินทุนสนับสนุนและ

ปัญหาอุกคราคาผลผลิตค่อนข้างมาก แต่ทั้งนี้จากการศึกษากระบวนการผลิตยังพบว่า กระบวนการผลิต วัสดุอุปกรณ์โรงเรียนยังไม่ได้มาตรฐานการผลิตอาหาร

การพัฒนากระบวนการผลิตให้เหมาะสมสอดคล้องทรัพยากรของท้องถิ่นนั้น ผู้ผลิตทั้งหมดเห็นด้วยกับการพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานแต่เนื่องจากกำไรของผู้ผลิตต่อเตาค่อนข้างต่ำและช่วงเวลาการผลิตลำไยอบแห้งในฤดูสั้นทำให้การสะสมทุนเพื่อขยายกิจการต่ำตามไปด้วย ประกอบกับการลงทุนสร้างโรงเรียนที่ได้มาตรฐานนั้นใช้เงินทุนค่อนข้างสูง ผู้ผลิตรายย่อยจึงไม่สามารถลงทุนดำเนินการดังกล่าวได้

การหารูปแบบของวิสาหกิจชุมชนที่เหมาะสมกับทรัพยากรท้องถิ่นที่มีความเป็นไปได้คือ ผู้ผลิตต้องรวมกลุ่มจัดตั้งเป็นสหกรณ์ผู้ผลิตลำไยอบแห้งสีทอง โดยบริหารจัดการในรูปของสหกรณ์ การจัดจำหน่ายควรแยกบรรจุเพื่อการขายปลีกจะทำให้มูลค่าเพิ่มของผลผลิตสูงขึ้น จำหน่ายได้ในราคาสูงขึ้น แก้ปัญหาการคราจากพ่อค้าคนกลาง แต่เนื่องจากในช่วงฤดูการผลิต ผู้ผลิตไม่มีเวลาดำเนินการคัดแยกบรรจุจึงต้องเก็บผลผลิตไว้ในห้องเย็นเพื่อนำมาคัด แยก บรรจุ จำหน่ายในช่วงนอกฤดูการผลิตด้วยการสร้างตราสินค้าตราเหมืองกวักให้เป็นที่ยอมรับของตลาดและผู้บริโภคต่อไป

5.3 แนวทางแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

- 1) การแก้ปัญหาการคราจากพ่อค้าคนกลาง ผู้ประกอบการต้องรวมกลุ่มในการผลิต เพื่อต่อรองกับผู้ซื้อลำไยอบแห้งสีทอง ตลอดจนรวมกลุ่มในการซื้อวัตถุดิบ เชื้อเพลิงและรวมกลุ่มในการหาแหล่งเงินทุนหมุนเวียน เมื่อกลุ่มเข้มแข็งขึ้นจะส่งผลทำให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้ามาช่วยเหลือมากขึ้น
- 2) การแก้ปัญหาผลผลิตและกระบวนการผลิตไม่ได้มาตรฐานเป็นปัญหานาถการลงทุนไม่เหมาะสมเนื่องจากผู้ประกอบการมีเงินลงทุนน้อยจึงใช้วัสดุ อุปกรณ์ที่หาได้ภายในท้องถิ่นจึงไม่เป็นไปตามมาตรฐานการผลิตอาหาร ดังนั้นการรวมกลุ่มทั้งหมดบ้านเพื่อเสนอโครงการให้หน่วยงานในท้องถิ่น เช่น เทศบาลตำบล องค์การบริหารส่วนจังหวัดเข้ามาช่วยเหลือสร้างโรงเรียนสำหรับ คัด แยกและบรรจุที่ได้มาตรฐานมากขึ้น ตลอดจนการจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐานสำหรับการคัด แยกและบรรจุเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าหรือหาช่องทางการลงทุนด้วยการขอกู้ยืมเงินทุนแบบปลอดดอกเบี้ยจากกรมส่งเสริมการเกษตรเพื่อสร้างโรงเรียนคัด แยกและบรรจุที่ได้มาตรฐาน เป็นต้น
- 3) ควรมีการประชาสัมพันธ์ให้หมู่บ้านเหมืองกวักหรือตำบลมะเขือแจ้เป็นแหล่งผลิต ลำไยอบแห้งสีทองประจำจังหวัดลำพูน ด้วยการจัดงานมหกรรมวันลำไยอบแห้งสีทองประจำปี เพราะหมู่บ้านดังกล่าวมีเตาจำนวนมากถึง 66 เตารองรับลำไยสดได้ถึงวันละ 66 ตัน และการผลิตดังกล่าวเป็นการผลิตด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ โดยขอความร่วมมือและความช่วยเหลือในการจัดงานจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและหน่วยงานของจังหวัด

5.4 ข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษาต่อไป

1) ควรมีการศึกษาปัจจัยที่เป็นตัวกำหนดราคาลำไยอบแห้ง(อบแห้งทั้งเปลือกและอบแห้งเนื้อสีทอง)ที่ส่งไปจำหน่ายยังตลาดประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนเนื่องจากราคาถูกกำหนดจากพ่อค้าคนกลาง ประกอบกับตลาดประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นตลาดที่ใหญ่ที่สุดสำหรับผลผลิตลำไยอบแห้งของไทย

2) ควรศึกษาการบริหารจัดการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในรูปแบบสหกรณ์ผู้ผลิตลำไยอบแห้งสีทองสำหรับการคัด แยก บรรจุสำหรับการจำหน่ายปลีกเพื่อแก้ปัญหาการกดราคาจากคนกลางและรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานจนเป็นที่รู้จักของตลาด

