



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
แบบสัมภาษณ์

แบบสัมภาษณ์

แบบสัมภาษณ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัย “การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน : กรณีศึกษา การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะพร้าวผลอ่อนของตำบลเกาะแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา ซึ่งผลการวิจัย จะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

ชื่อ.....สกุล.....(ผู้ให้สัมภาษณ์)

ตำแหน่ง.....

บ้านเลขที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

1. ศักยภาพ

1.1 ความเป็นมาของกลุ่ม.....

.....

1.2 โครงสร้างของการบริหารกลุ่ม.....

.....

1.3 ความรับผิดชอบกลุ่มและหน้าที่กลุ่ม แบ่งผลกำไรกลุ่ม ขณะนี้ทางกลุ่มมีเงินสะสม ทั้งหมดประมาณ

.....

1.4 กลุ่มมีสมาชิกเพื่อทำหน้าที่ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะพร้าวผลอ่อนประจำกลุ่ม หรือไม่กลุ่มซื้อมะพร้าวมาจากที่ใดต่อวัน วัน เวลา ที่ใช้ในการผลิตเมื่อใด ช่วงไหน

.....

1.5 กลุ่มมีประสบการณ์ในการแปรรูปมะพร้าวผลอ่อนกี่ชนิด อะไรบ้าง ผู้สนับสนุนให้มีการแปรรูปมะพร้าวผลอ่อนและให้ความรู้ในเรื่องการแปรรูปมะพร้าวผลอ่อน

.....

2. ปัญหา

2.1 ทางกลุ่มมีปัญหาเรื่องวัตถุดิบในการผลิตหรือไม่อย่างไร.....

.....
.....

2.2 ทางกลุ่มมีปัญหาทางด้านต้นทุนหรือไม่อย่างไร.....

.....
.....

2.3 ทางกลุ่มมีปัญหาในเรื่องการแบ่งผลกำไรหรือไม่อย่างไร.....

.....
.....

2.4 กลุ่มมีปัญหาในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์มะพร้าวผลอ่อนหรือไม่.....

() ไม่มี () เพราะ.....

.....
.....

2.5 กลุ่มมีปัญหาในเรื่องการแปรรูปมะพร้าวผลอ่อนหรือไม่อย่างไร.....

.....
.....

3. ความต้องการ

3.1 กลุ่มมีความต้องการที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์มะพร้าวผลอ่อนในรูปแบบอื่น ๆ อีกหรือไม่
เหตุใด.....

.....
.....

3.2 กลุ่มมีความต้องการที่จะมีแนวทางในการพัฒนาการแปรรูปมะพร้าวผลอ่อน ไร่อย่างไรบ้าง

.....
.....

3.3 กลุ่มต้องการให้หน่วยงานใดบ้างเข้ามาช่วยเหลือการแปรรูปมะพร้าวผลอ่อน.....

.....
.....

3.4 กลุ่มต้องการผลิตภัณฑ์มะพร้าวผลอ่อนเพิ่มหรือไม่.....

.....

.....

.....

3.5 ทางกลุ่มต้องการข้อเสนอแนะในการแปรรูปมะพร้าวผลอ่อนหรือไม่อย่างไร.....

.....

.....

.....



ชื่อ.....สกุล.....(ผู้สัมภาษณ์)

วันที่.....



ภาคผนวก ข
แบบประเมินความพึงพอใจของสมาชิกกลุ่มแปรรูปมะพร้าวผลอ่อน

แบบประเมินความพึงพอใจของสมาชิกกลุ่มแปรรูปมะพร้าวผลอ่อน

แบบประเมินความพึงพอใจนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน : กรณีศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์มะพร้าวอ่อนของ ต. เกาะแก้ว อ.เมือง จ.สงขลา ซึ่งผลการประเมินจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องตามระดับความพึงพอใจของท่าน

ตอนที่ 1 ประเมินความพึงพอใจของสมาชิกกลุ่มแปรรูปน้ำมะพร้าวผลอ่อนและกลุ่มแปรรูปผลผลิตมะพร้าวผลอ่อน

ด้านการประเมิน	ด้านความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์					
1. ผลิตภัณฑ์มีความเหมาะสม					
2. ผลิตภัณฑ์มีรูปแบบที่เหมาะสม					
3. ผลิตภัณฑ์มีรสชาติถูกปาก					
4. สีและกลิ่นผลิตภัณฑ์เหมาะสม					
5. ผลิตภัณฑ์ถูกหลักอนามัย					
6. ส่วนผสมคงที่					
7. ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัย					
8. บรรจุภัณฑ์สวยงาม					
ด้านความเข้มแข็งของกลุ่ม					
9. คณะกรรมการกลุ่ม					
10. กติกากลุ่ม					
11. กองทุนกลุ่ม					
12. สมาชิกกลุ่มมีส่วนร่วม					

ตอนที่ 2 ประเมินจากเกณฑ์ของระดับและขั้นตอนการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

ด้านการประเมิน	ด้านความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ด้านคุณสมบัติของวิสาหกิจชุมชน					
13. ภูมิปัญญาในชุมชน					
14. ดำเนินการด้วยหลักธรรม สามัคคีธรรม					
15. เน้นกระบวนการเรียนรู้ในการ ดำเนินการ					
16. สามารถนำผลิตภัณฑ์มาใช้ บริโภคในครอบครัว					
17. ผลิตภัณฑ์สามารถสนองความ ต้องการของชุมชนได้					
18. สามารถนำผลิตภัณฑ์ให้ ก้าวหน้าเป็นธุรกิจและวิสาหกิจ ชุมชนได้					

ข้อเสนอแนะ

1.

2.

3.



ภาคผนวก ค
รายชื่อผู้ให้สัมภาษณ์

รายชื่อผู้ให้สัมภาษณ์

1. นางสาวสุพร	पालานุพันธ์	ประธานกลุ่มแปรรูปน้ำมะพร้าวผลอ่อน 6 ม.2 ต.เกาะเต่า อ.เมือง จ.สงขลา
2. นางสาวปิยนุช	แก้วมณี	เลขากลุ่มแปรรูปน้ำมะพร้าวผลอ่อน 74 ม.2 ต.เกาะเต่า อ.เมือง จ.สงขลา
3. นางสาวอนงค์	ไชยรัตน์	เหรียญกกลุ่มแปรรูปน้ำมะพร้าวผลอ่อน 70 ม.1 ต.เกาะเต่า อ.เมือง จ.สงขลา
4. นางมาลี	รักษสุวรรณ	คณะกรรมการกลุ่มแปรรูปน้ำมะพร้าวผลอ่อน 2 ม.2 ต.เกาะเต่า อ.เมือง จ.สงขลา
5. นางเจ็อน	ไชยรัตน์	คณะกรรมการกลุ่มแปรรูปน้ำมะพร้าวผลอ่อน 3 ม.3 ต.เกาะเต่า อ.เมือง จ.สงขลา
6. นางประณีต	ศิริยอด	สมาชิกกลุ่มแปรรูปน้ำมะพร้าวผลอ่อน 125 ม.4 ต.เกาะเต่า อ.เมือง จ.สงขลา
7. นางสุนีย์	เพชรวงศ์	สมาชิกกลุ่มแปรรูปน้ำมะพร้าวผลอ่อน 1/1 ม. 2 ต.เกาะเต่า อ.เมือง จ.สงขลา
8. นางสมใจ	จันทร์ศิริ	สมาชิกกลุ่มแปรรูปน้ำมะพร้าวผลอ่อน 135 ม.1 ต.เกาะเต่า อ.เมือง จ.สงขลา
9. นางยวง	จันทฤทธิ์	สมาชิกกลุ่มแปรรูปน้ำมะพร้าวผลอ่อน 37 ม.3 ต.เกาะเต่า อ.เมือง จ.สงขลา
10. นางสมพิศ	ทองสุวรรณ	สมาชิกกลุ่มแปรรูปน้ำมะพร้าวผลอ่อน 421 ม.2 ต.เกาะเต่า อ.เมือง จ.สงขลา
11. นางสาวมาเรีย	หมอดดุดมัต	ประธานกลุ่มแปรรูปผลผลิตมะพร้าวผลอ่อน 36 ม.4 ต.เกาะเต่า อ.เมือง จ.สงขลา
12. นางเสาคีระ	หวันสมัน	เลขากลุ่มแปรรูปผลผลิตมะพร้าวผลอ่อน 18/1 ม.4 ต.เกาะเต่า อ.เมือง จ.สงขลา
13. นางมูเหรัมย์	บริพันธ์	เหรียญกกลุ่มแปรรูปผลผลิตมะพร้าวผลอ่อน 42 ม.4 ต.เกาะเต่า อ.เมือง จ.สงขลา

รายชื่อผู้ให้สัมภาษณ์ (ต่อ)

14. นางมณฑา	โต๊ะหลิเจริญ	คณะกรรมการกลุ่มแปรรูปผลผลิตมะพร้าว ผลอ่อน 67 ม.4 ต.เกาะแก้ว อ.เมือง จ.สงขลา
15. นางผีสะ	หมวดอ้อนทอง	คณะกรรมการกลุ่มแปรรูปผลผลิตมะพร้าว ผลอ่อน 93 ม.4 ต.เกาะแก้ว อ.เมือง จ.สงขลา
16. นางผีสะ	หิมชุด	สมาชิกกลุ่มแปรรูปผลผลิตมะพร้าวผลอ่อน 27/1 ม.10 ต.เกาะแก้ว อ.เมือง จ.สงขลา
17. นางไลลา	หมัดเจริญ	สมาชิกกลุ่มแปรรูปผลผลิตมะพร้าวผลอ่อน 102 ม.4 ต.เกาะแก้ว อ.เมือง จ.สงขลา
18. นางกู่หิยะ	เมาะเจริญ	สมาชิกกลุ่มแปรรูปผลผลิตมะพร้าวผลอ่อน 79 ม.4 ต.เกาะแก้ว อ.เมือง จ.สงขลา
19. นางชลดา	หนี่เจริญ	สมาชิกกลุ่มแปรรูปผลผลิตมะพร้าวผลอ่อน 122 ม.4 ต.เกาะแก้ว อ.เมือง จ.สงขลา
20. นางเจ้ณะ	หนี่เจริญ	สมาชิกกลุ่มแปรรูปผลผลิตมะพร้าวผลอ่อน 13 ม.4 ต.เกาะแก้ว อ.เมือง จ.สงขลา



ภาคผนวก ง

กรรมวิธีการทำขนมบูหงาบุดะ

กรรมวิธีในการทำงานนมพุงาบุดะ
มีขั้นตอนดังต่อไปนี้



ภาพที่ 1 สมาชิกกลุ่มช่วยกันทำไส้ขนม



ภาพที่ 2 ไส้ขนมทำเสร็จเรียบร้อยแล้ว



ภาพที่ 3 นวดแป้งให้เข้ากัน



ภาพที่ 4 นวดแป้งจนได้ที่



ภาพที่ 5 นำแป้งที่นวดเสร็จแล้วมาร่อนในกระตะ



ภาพที่ 6 ร่อนให้เนื้อแป้งไม่หนาและบาง



ภาพที่ 7 ร่อนจนได้รูปขนมที่เหมาะสม



ภาพที่ 8 นำไส้ขนมมาใส่



ภาพที่ 9 พับขนมไปด้านขวา



ภาพที่ 10 พับขนมไปด้านซ้าย



ภาพที่ 11 พับด้านหัวขนม



ภาพที่ 12 พับด้านหางขนม



ภาพที่ 13 ได้รูปขนมที่สมบูรณ์



ภาพที่ 14 ยกจากกระทะนำมาใส่ไว้ในถาด



ภาพที่ 15 แพ็คบรรจุภัณฑ์



ภาพที่ 16 ได้รูปแบบที่เหมาะสม



ภาพที่ 17 สมาชิกกลุ่มร่วมกันประเมินผล



ภาพที่ 18 สมาชิกกลุ่มประเมินผล
ความพึงพอใจของ
ขนมบุหงาบุคะ

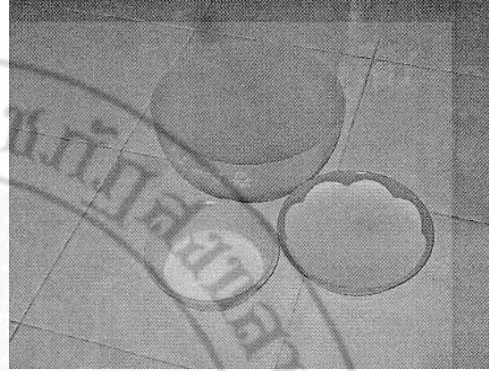


ภาคผนวก จ
กรรมวิธีการทำน้ำส้มสายชูหมัก

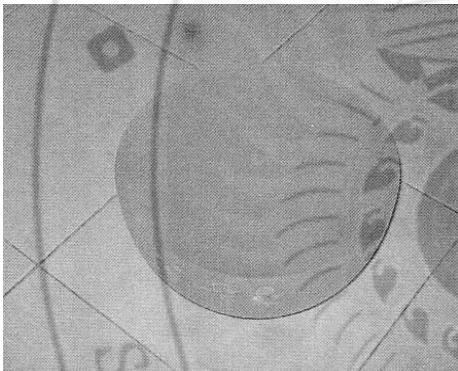
กรรมวิธีการทำน้ำส้มสายชู
มีขั้นตอนดังต่อไปนี้



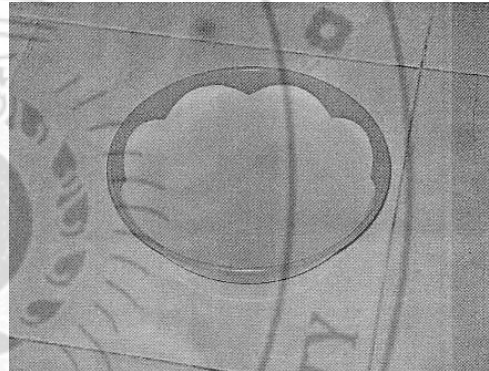
ภาพที่ 1 วัตถุดิบการทำน้ำส้มสายชูหมัก



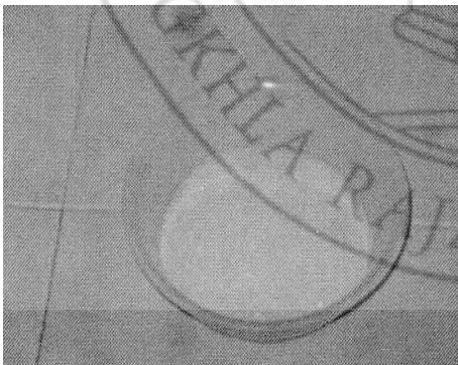
ภาพที่ 2 ส่วนผสมการทำน้ำส้มสายชูหมัก



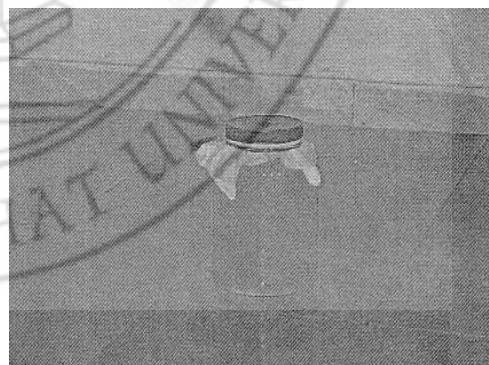
ภาพที่ 3 น้ำมะพร้าว



ภาพที่ 4 หัวน้ำส้มจากน้ำตาลโดนด



ภาพที่ 5 น้ำตาลทราย



ภาพที่ 6 นำส่วนผสมทั้งหมดมาหมัก
ใส่ขวดโหลทิ้งไว้



ภาพที่ 7 เปิดฟอสฟอรัสชาติ



ภาพที่ 8 นำมาบรรจุขวด



ภาพที่ 9 ประเมินการทำน้ำส้มสายชูหมัก



ภาพที่ 10 สมาชิกกลุ่มร่วมกันประเมิน
การทำน้ำส้มสายชูหมัก

