

## การศึกษาและการสร้างตำรับผลิตภัณฑ์เม็ดขนุนจากหัวและฟักจากภูมิปัญญา

### ชุมชนบ้านสวนชิง จังหวัดสุพรรณบุรี

#### The Study and Standard Recipe of Met Khanun Product Using Water Chestnut and Winter Melon Substituted Mung Bean from Bann Suankhing Community Wisdom, Suphanburi Province

ณัฏฐา พันธุ์วงศ์<sup>1\*</sup> อัครพล ไชยวงศ์<sup>2</sup> และอิทธิพล เอนกธนทรัพย์<sup>2</sup>

Natcha Phantuwong<sup>1\*</sup> Akkarapol Waichiangkha<sup>2</sup> and Ittipon Anekthanasup<sup>2</sup>

Received 23 กันยายน 2565 Revised 8 พฤศจิกายน 2565 Accepted 1 ธันวาคม 2565

### บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาวิถีในการทำขนมเม็ดขนุนจากภูมิปัญญาของชุมชนบ้านสวนชิง 2) เพื่อสร้างสูตรมาตรฐานขนมเม็ดขนุนจากภูมิปัญญาของชุมชนบ้านสวนชิง 3) เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์และส่งเสริมการนำสร้างอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่นของชุมชนบ้านสวนชิง จากการวิจัย พบว่า วิถีชีวิตภูมิปัญญาในการทำขนมไทยพื้นบ้านขนมเม็ดขนุนโดยนำหัวและฟักทดแทนการใช้ถั่วเขียวชก มีการสืบทอดมายังกลุ่มแม่บ้านชุมชนบ้านสวนชิงจากอดีตมาถึงปัจจุบัน การทำขนมได้มีการสืบทอดจากการทำขนมในงานบุญ เริ่มตั้งแต่วิธีการเลือกวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และการผสมผสานกับวิถีการประยุกต์ใช้อุปกรณ์และขั้นตอนใหม่ๆ ซึ่งยังคงคุณภาพรสชาติและลักษณะเหมือนเดิม การประเมินความพึงพอใจทางประสาทสัมผัสสำหรับสูตรมาตรฐานของขนมเม็ดขนุนจากหัวและฟักแสดงผลคะแนนที่ระดับชอบมาก ในคุณลักษณะด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสและความชอบโดยรวม นอกจากนี้ขนมเม็ดขนุนเพิ่มมูลค่าด้านบรรจุภัณฑ์และเป็นที่ยอมรับ ซึ่งไม่เพียงแต่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ยังคงได้องค์ความรู้และภูมิปัญญาที่นำไปสร้างอาชีพและพัฒนาเป็นธุรกิจชุมชนต่อไป

**คำสำคัญ :** ภูมิปัญญา, ขนมไทยพื้นบ้าน, เม็ดขนุน, ฟัก, หัว

<sup>1</sup> อาจารย์, ดร., โรงเรียนการเรือน วิทยาเขตสุพรรณบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

<sup>1</sup> Lecturer, Dr., Culinary School, Suphanburi Campus, Suan Dusit University

<sup>2</sup> อาจารย์, โรงเรียนการเรือน วิทยาเขตสุพรรณบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

<sup>2</sup> Lecturer, Culinary School, Suphanburi Campus, Suan Dusit University

\* ผู้ประสานงานนิพนธ์ e-mail: nphantuwong@gmail.com

### Abstract

The objectives of this research were 1) to study the way of making Kanom Med Khanun from the wisdom of Ban Suan Khing Community, 2) to create a standard formula for Kanom Med Khanun from Ban Suan Khing Community wisdom, and 3) to increase product value and promote occupational creation and inherited wisdom from generation to generation of Ban Suan Khing community. From this research, it was found that the way of life of wisdom in making traditional Thai desserts, Kanom Med Khanun, was replaced mung beans by water chestnut and winter melon. It has been passed on to the housewives of the Ban Suan Khing community from the past to the present. Making this dessert had been inherited from making desserts in merit-making events. Starting from how to choose raw materials, production process and combinations with new methods of application, equipment and procedures which retains the same quality, taste and appearance. The sensory evaluation for the standard formulation of Kanom Med Khanun from water chestnut and winter melon showed very favorable scores in terms of appearance, color, odor, taste, texture and overall liking. In addition, Kanom Med Khanun added value in terms of packaging and are accepted. This not only adds value to the product, but also gains knowledge and wisdom that can be used to create careers and develop into businesses in the community.

**Keywords:** Wisdom, Traditional Thai Dessert, Met Khanun, Water Chestnut, Winter Melon

### 1. บทนำ

ขนมเม็ดขนุน เป็นหนึ่งในขนมมงคลในขนมตระกูลทอง มีความหมายอันเป็นมงคล หมายถึง หนุนเนื่อง สนับสนุนในเชิงให้ดียิ่งขึ้นหรือให้ก้าวหน้า ข้างในมีตัวเนื้อหรือไส้ทำด้วย ถั่วเขียวบด เม็ดขนุนมีความเชื่อกันว่า ชื่อของเมล็ดขนุนจะเป็นสิริมงคล ช่วยให้มีคนสนับสนุน หนุนเนื่องในการดำเนินชีวิตและในหน้าที่การงานหรือกิจการที่ได้กระทำอยู่ ขนมเม็ดขนุนเป็น ขนมไทยหัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ขนมไทยโบราณ ประเภททองหยอด เม็ดขนุน และฝอยทอง เป็นที่รู้จักมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา ในสมัยของ สมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยมีการคิดค้นสูตรขนมไทยประเภทนี้ เป็นการดัดแปลงมาจาก อาหารโปรตุเกส โดยตองกิมาร์ หรือ ท้าวทองกีบม้า ซึ่งได้รับการแต่งตั้งให้เป็นหัวหน้าห้อง เครื่องต้นในราชสำนักกรุงศรีอยุธยา ได้รับสมญานามว่าเป็นราชินีแห่งขนมไทย ขนมเม็ดขนุน เป็นขนมไทยประเภทการเชื่อม มีสีเหลืองทองจากไข่และถั่วกวน เนื้อขนมเนียน มีความหอม จากการกวนและเนื้อมะพร้าวเป็นส่วนผสม รูปร่างลักษณะคล้ายเม็ดขนุน ข้างในเป็นไส้ทำด้วย

ถั่วเขียวบด ในสมัยโบราณใช้เม็ดขนุนต้มสุกแล้วบดละเอียด กวนและปั้นให้เหมือนเม็ดขนุน ปัจจุบันพบว่ามีการนำ หัว เผือก สาเกและถั่วเขียว ที่ได้รับความนิยมเป็นขนมเม็ดขนุนจากถั่ว และเผือก (สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, 2556)

ตั้งแต่สมัยโบราณและสืบเนื่องมาถึงปัจจุบัน ขนมไทยโบราณประเภททองหยอด เม็ดขนุน และฝอยทอง ถือเป็นขนมมงคลที่นิยมใช้ในงานพิธีต่าง ๆ เช่น งานมงคลสมรส งานพิธีอุปสมบท งานบุญขึ้นบ้านใหม่ งานบุญในเทศกาลสำคัญๆต่าง ๆ ของชาวไทย ทำให้คนไทยรู้จักและนิยมการบริโภคเป็นอย่างดีจากการสืบทอดดังกล่าวมา ปัจจุบันผู้ผลิตหรือผู้ทำขนมไทยมีจำนวนน้อยลง การสืบทอดภูมิปัญญาในการทำขนมไทยเริ่มสูญหายไป ซึ่งส่วนหนึ่งเป็นชาวบ้านและกลุ่มสตรีในชุมชนนั้น ๆ โดยขนมเม็ดขนุน ของชุมชนบ้านสวนชิง อำเภอบางพลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นการผลิตที่มีภูมิปัญญาที่สืบทอดมาในการทำเม็ดขนุนที่มีส่วนผสมของหัวและฟักในส่วนไส้ขนม ซึ่งเป็นการนำพืชเกษตรพื้นถิ่นมาเป็นส่วนประกอบแทนถั่วเขียวทำให้คุณลักษณะของเม็ดขนุนมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ มีลักษณะเนื้อสัมผัสที่ดีเนื้อแน่นและมีความเหนียวหนึบด้วย เพื่อเป็นการสืบทอดองค์ความรู้ ภูมิปัญญาการทำขนมไทยเม็ดขนุนของชุมชนบ้านสวนชิง ผู้วิจัยได้ศึกษาสำรวจข้อมูลเบื้องต้น พบว่าบริเวณพื้นที่มีกลุ่มแม่บ้านหรือเรียกว่าปราชญ์ชาวบ้านและตัวแทนหรือผู้นำชุมชน ผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญในการทำขนมเม็ดขนุนจากหัวและฟัก มีกรรมวิธีการผลิตแบบโบราณ ควบคุมวิถีชีวิตกับความเป็นอยู่อย่างพอเพียงตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงโดยการนำพืชเกษตรพื้นบ้านมาใช้ประโยชน์ในการทำขนมและอาหารและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ พืชเกษตรพื้นถิ่นของชุมชนบ้านสวนชิงคือหัวและฟักเขียว เป็นพืชพื้นบ้านของจังหวัดสุพรรณบุรี โดยหัว (Water Chestnut) เป็นพืชล้มลุกที่นำหัวของหัวมาเป็นส่วนประกอบทำอาหาร เนื้อของหัวมีสีขาวรสหวาน ปลูกมากเฉพาะในพื้นที่ภาคกลางตามแถบแม่น้ำท่าจีน ฟักเขียวหรือฟักแฟง เรียกสั้น ๆ ว่า “ฟัก” (Water Melon) เป็นพืชล้มลุก ไม้เถาเช่นเดียวกับบวบ มะระ และแตงกวา ผลแก่ของฟักจะมีผิวนอกเป็นแปงสีขาวเคลือบ เนื้อด้านในมีสีขาวปนเขียวอ่อน เนื้อแน่น เนื้อตรงกลางฟู มีความฉ่ำ และมีคุณค่าทางโภชนาการที่ดี (กัลยา ชุ่มอินทรจักร, 2553) เนื้อฟักแก่เป็นส่วนที่นำมาทำไส้ขนมเม็ดขนุน

คณะผู้วิจัยของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีการดำเนินการกิจหลักที่สำคัญตามยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ยุทธศาสตร์คุณภาพการศึกษา การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม ซึ่งการศึกษาและวิจัยนี้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาท้องถิ่น เพื่อให้ประชาชนในชุมชนท้องถิ่น มีอาชีพและรายได้ การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม มีการสืบทอดองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่นได้อย่างยั่งยืน โดยการถอดบทเรียนจากประสบการณ์ ความรู้ เทคนิค ขั้นตอน กรรมวิธีการผลิต เพื่อเป็นการสร้างองค์ความรู้และต่อยอดภูมิปัญญา ให้กับผู้สนใจและชุมชนเป้าหมาย สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการทำธุรกิจค้าขายขนมไทยเป็นอาชีพเสริมและเพื่อให้วิธีการทำเม็ดขนุนของชุมชนบ้านสวนชิง มีตำรับมาตรฐานในการสืบทอดองค์ความรู้ต่อไป

## 2. วัตถุประสงค์

- 2.1 ศึกษาวิถีในการทำขนมเม็ดขนุนจากภูมิปัญญาของชุมชนบ้านสวนชิง
- 2.2 เพื่อสร้างสูตรมาตรฐานขนมเม็ดขนุนจากภูมิปัญญาของชุมชนบ้านสวนชิง
- 2.3 เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ส่งเสริมการนำไปประกอบอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่นของชุมชนบ้านสวนชิง

## 3. ระเบียบวิธีวิจัย

### 3.1 การศึกษาวิถีในการทำขนมเม็ดขนุนจากภูมิปัญญาของชุมชนบ้านสวนชิง

โดยทำการศึกษาจากกลุ่มชาวบ้าน ปราชญ์ชุมชนและผู้นำชุมชน ในเรื่องการทำขนมเม็ดขนุนจากหัวและฟัก ในการจัดเวทีแลกเปลี่ยนในชุมชนบ้านสวนชิงร่วมกับหน่วยงานพัฒนาชุมชน ณ อาคารประชุมหมู่บ้าน ชุมชนบ้านสวนชิง อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี จำนวน 15 คน โดยด้านเนื้อหาของการศึกษา มีรายละเอียดสำคัญดังต่อไปนี้ 1) ศึกษาภูมิปัญญาวิถีชีวิตของกลุ่มแม่บ้านจากอดีตสืบทอดมาถึงปัจจุบัน (อาหารและขนมไทยในงานบุญ) 2) ศึกษาวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบและคุณลักษณะของวัตถุดิบหัวและฟัก 3) ศึกษาวิธีการแปรรูปวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต 4) ศึกษาขั้นตอน วิธีการผลิต ต้นทุนในการผลิตผลิตภัณฑ์ (ราคาปัจจุบัน) 5) ศึกษาวิเคราะห์การจัดจำหน่ายพัฒนาส่งเสริมการขายและการบริการ โดยการศึกษาจากแบบการสัมภาษณ์จากคำบอกเล่า (Oral History) ซึ่งใช้แบบสัมภาษณ์และถอดบทเรียนที่สัมภาษณ์ผู้อาวุโสหรือปราชญ์ชุมชนที่มีองค์ความรู้ ภูมิปัญญาเชี่ยวชาญเกี่ยวกับหัวข้อที่ศึกษา และนำข้อมูลที่ได้จากบทสัมภาษณ์ไปรวบรวมและวิเคราะห์

วิธีการในการเข้าศึกษาและเก็บข้อมูลโดย การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) โดยคณะผู้ศึกษาเข้าไปเป็นหนึ่งในจำนวนผู้ให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ในการเข้าไปมีส่วนร่วมนี้เป็นการเข้าไปมีส่วนร่วมโดยสมบูรณ์ (Complete Participant) โดยวิธีการสังเกต วิเคราะห์ปัญหา สรุปปัญหา หาแนวทาง เทคนิค วิธีการในการแก้ไขปัญหา วิเคราะห์ผล สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล ข้อเสนอแนะ และแนวทางการพัฒนาให้เกิดคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ถูกต้องมีมาตรฐานและเหมาะสม การศึกษาวิจัยเป็นลักษณะเชิงคุณภาพ (Qualitative Study) ในการเก็บรวบรวมข้อมูลองค์ความรู้และภูมิปัญญา โดยมีองค์ประกอบในการดำเนินการดังต่อไปนี้ 1) ศึกษาข้อมูลด้านประชากรศาสตร์กลุ่มเป้าหมาย 2) เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา 3) ขั้นตอนและขอบเขตของการศึกษา 4) วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล 5) การวิเคราะห์และสรุปข้อมูลในเรื่องการทำขนมเม็ดขนุนของชุมชนบ้านสวนชิง ที่มีองค์ความรู้ โดยมีจำนวน 15 คน ประกอบด้วย กลุ่มแม่บ้านและปราชญ์ชุมชน ผู้นำชุมชน ตัวแทนสมาชิกในหมู่บ้าน ผู้ใหญ่บ้าน และกลุ่มผู้สูงอายุที่เป็นแหล่งภูมิปัญญาชุมชน โดยการลงพื้นที่จัดประชุมและสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างทำการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-Depth Interview) ด้วยการคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Information) วิเคราะห์ผลข้อมูล รวบรวมข้อมูลและรายงานผล ศึกษาด้วยหลักวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) และนำเสนอแบบพรรณนา

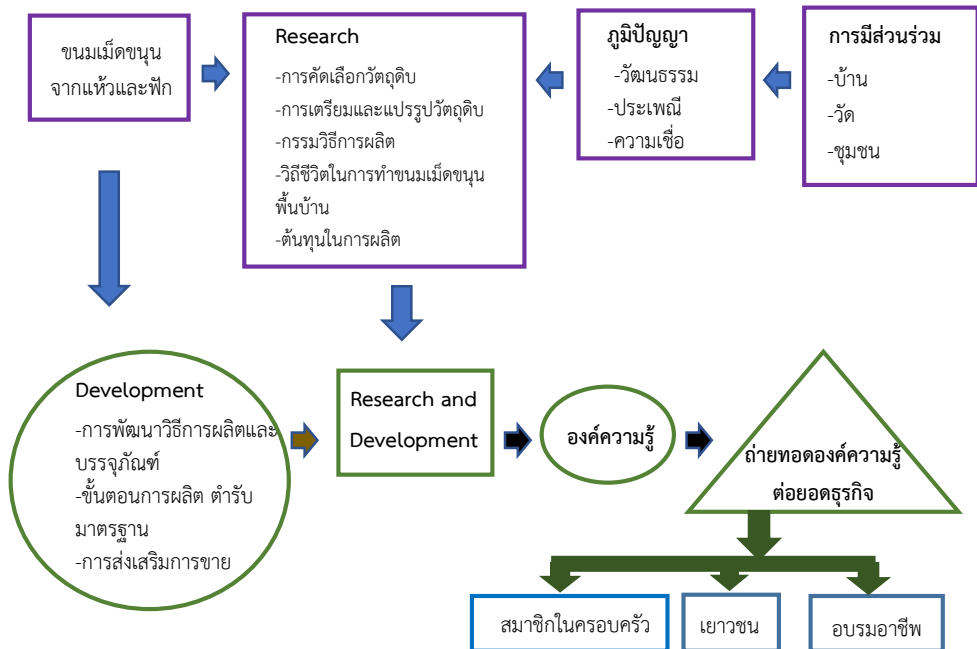
2) การศึกษาสร้างสูตรมาตรฐานขนมเม็ดขนุนจากภูมิปัญญาของชุมชนบ้านสวนชิง โดยวิธีการทดลองแบบปฏิบัติอาหาร การทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมด้วยวิธี 9-point hedonic scale ใช้ผู้ทดสอบ ชิมจำนวน 30 คน วางแผนการทดลองแบบสุ่มบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design, RCBD) ข้อมูลทั้งหมดจะนำมาวิเคราะห์ทางสถิติด้วยวิธี t-test independent เปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างตำรับขนมเม็ดขนุนต้นแบบ (จากไส้เนื้อถั่วเขียวกวน) กับ ตำรับขนมเม็ดขนุนของชุมชนบ้านสวนชิง

#### 4. ผลการวิจัย

##### 1) การศึกษาวิถีในการทำขนมเม็ดขนุนจากจากภูมิปัญญาของกลุ่มแม่บ้านและ ปราชญ์ชุมชนของบ้านสวนชิง

การศึกษาภูมิปัญญาในการทำขนมเม็ดขนุน ของกลุ่มแม่บ้านและปราชญ์ชุมชนบ้านสวนชิง อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี มีองค์ประกอบในการดำเนินการวิเคราะห์และสรุปผลข้อมูล โดยผ่านกิจกรรม วิธีการดำเนินการ ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 (ตามวัตถุประสงค์ ข้อ1) ศึกษาภูมิปัญญา วิถีชีวิตของกลุ่มแม่บ้านและ ปราชญ์ชุมชนจากอดีตสืบทอดมาถึงปัจจุบัน โดยศึกษาวิถีชีวิตในการทำขนมเม็ดขนุนจากหัว และฟัก ที่เกิดจากการสืบทอดภูมิปัญญาและการใช้พืชเกษตรพื้นบ้าน มายังกลุ่มแม่บ้านและ ปราชญ์ชุมชนบ้านสวนชิง จากอดีตมาถึงปัจจุบัน



ภาพที่ 1 แผนภาพวิเคราะห์เชิงพรรณนาเชื่อมโยงความสัมพันธ์ตามหลักวิถีชีวิตในการทำขนมเม็ดขนุนจากหัวและฟักที่บ้าน จากการสืบทอดมายังกลุ่มแม่บ้านและปราชญ์ชุมชนบ้านสวนชิง อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี

จากแผนภาพที่ 1 เป็นการสรุปวิถีชีวิตในการทำขนมเม็ดขนุนจากหัวและฟักที่บ้าน เกิดจากการสืบทอดมายังกลุ่มชาวบ้าน คนในชุมชน ชุมชนบ้านสวนชิง อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี โดยการมีส่วนร่วมของกลุ่มชาวบ้าน โดยสถานที่ชุมชนในพื้นที่วัดน้อย และวัดในพื้นที่ใกล้เคียง เป็นที่สืบทอดประเพณี วัฒนธรรม ความเชื่อ พิธีกรรม เช่น งานบุญตามประเพณีในชุมชน งานอุปสมบท การทำบุญให้กับบรรพบุรุษ เป็นต้น โดยการทำขนมไทยต่าง ๆ ทั้งเม็ดขนุน ทองหยิบ ทองหยอด และขนมไทยอื่น ๆ ร่วมกัน เป็นการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นเป็นระยะเวลายาวนานกว่า 70 ปีที่ผ่านมาส่งต่อมาถึงรุ่นปัจจุบัน มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ตั้งแต่วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมและแปรรูปวัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิต ผสมผสานกับวิถีการประยุกต์ในขั้นตอนใหม่ ๆ ในการผลิต ซึ่งยังคงคุณภาพด้านความอร่อยเหมือนเดิมในตำรับที่บ้านและไม่ได้แตกต่างกับตำรับเม็ดขนุนแบบทั่วไปที่ใช้ถั่วเขียวกวน และปัจจุบันมีกระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับทายาท สมาชิกในครอบครัว เยาวชน อบรมอาชีพและผู้สนใจนำไปต่อยอดในการค้าและธุรกิจอีกด้วย

## 2) ศึกษาวิธีการ กระบวนการ ในการทำขนมเม็ดขนุนของชุมชนบ้านสวนชิง

### ขั้นตอนที่ 2

2.1) โดยศึกษาวิธีการคัดเลือก การเตรียมวัตถุดิบแห้งและผักที่ใช้ในการผลิตขนมเม็ดขนุน พบว่าตำรับผลิตภัณฑ์เม็ดขนุน ชุมชนบ้านสวนชิง ประกอบด้วย ไข่แดง (ไข่เป็ด) ให้แยกเฉพาะไข่แดงออก ถั่วเขียวซีกต้มสุก เนื้อผักแก่สับละเอียด เนื้อเห็ดต้มสุกบดละเอียด เนื้อมะพร้าวขูดละเอียด และน้ำกะทิ ผสมรวมกันใช้เป็นไส้ขนมเม็ดขนุน

การคัดเลือกและการเตรียมวัตถุดิบแห้งเป็นเห็ดฟ้านบ้าน จังหวัดสุพรรณบุรี โดยเห็ดที่นำมาเป็นส่วนผสมมีลักษณะไม่อ่อนจนเกินไป เลือจากขนาดของหัวกลางถึงหัวค่อนข้างใหญ่ เนื่องจากมีส่วนประกอบของแป้งมากขึ้นและปริมาณน้ำหรือความชื้นจะไม่มาก ทำการแช่น้ำล้างให้สะอาด ปลอกเปลือก และนำเห็ดไปแช่น้ำเย็นเพื่อให้ไม่ให้เกิดสีคล้ำที่ผิว นำมาสับละเอียดเก็บใส่กล่องปิดสนิทนำเข้าแช่เย็นก่อนนำมาผสมกับส่วนผสมอื่น ๆ เพื่อถนอมเป็นไส้ขนมเม็ดขนุน

การคัดเลือกและการเตรียมวัตถุดิบผัก ผักเขียวพื้นบ้าน คัดเลือกผักเขียวที่เป็นผักแก่ให้มีขนาดใหญ่และมีผิวสีขาวนวลมาก ๆ เพราะผักแก่มีเนื้อหนามีความเนื้อแน่น ปริมาณน้ำน้อย โดยนำเฉพาะส่วนเนื้อมาหั่นและสับละเอียดก่อนนำมาผสมกับส่วนผสมอื่น ๆ เพื่อถนอมเป็นไส้เม็ดขนุน

2.2) โดยการคัดเลือกตำรับพื้นฐานขนมเม็ดขนุน ประกอบด้วย ไข่แดง (ไข่เป็ด) โดยให้แยกเฉพาะไข่แดงออก ถั่วเขียวซีกต้มสุก เนื้อมะพร้าวขูดละเอียด และน้ำกะทิ ผสมรวมกันใช้เป็นไส้ขนมเม็ดขนุน

## 3) การจัดทำตำรับมาตรฐานขนมเม็ดขนุนจากเห็ดและผักจากภูมิปัญญาชุมชนบ้านสวนชิง

ขั้นตอนที่ 3 (ตามวัตถุประสงค์ ข้อ 2) ศึกษาขั้นตอนวิธีการผลิตขนมเม็ดขนุนจากเห็ดและผักพื้นบ้าน ชุมชนบ้านสวนชิง จัดทำตำรับมาตรฐานและถ่ายทอดองค์ความรู้

**ตารางที่ 1** ตำรับมาตรฐานขนมเมืงคูนจากหัวและผัก ชุมชนบ้านสวนขิง จังหวัดสุพรรณบุรี

| ส่วนผสม                          | ปริมาณ (กรัม) | ร้อยละ     |
|----------------------------------|---------------|------------|
| ถั่วเขียวนึ่งสุก                 | 250           | 12.31      |
| เนื้อผักกาดปลั่ง                 | 250           | 12.31      |
| เนื้อหัวสับหยาบ                  | 250           | 12.31      |
| มะพร้าวขูดฝอยละเอียด             | 250           | 12.31      |
| มะพร้าวอ่อนขูดเส้น               | 100           | 4.92       |
| หัวกะทิ                          | 250           | 12.31      |
| น้ำตาลทราย                       | 500           | 24.63      |
| ไข่แดง (ไข่เป็ด)                 | 180 (20 ฟอง)  | 8.87       |
| <b>น้ำเชื่อมใส</b>               |               |            |
| น้ำตาลทราย                       | 1,500         | -          |
| น้ำเปล่า                         | 1,000         | -          |
| <b>น้ำหนักรวม (ส่วนเนื้อขนม)</b> | <b>2,030</b>  | <b>100</b> |

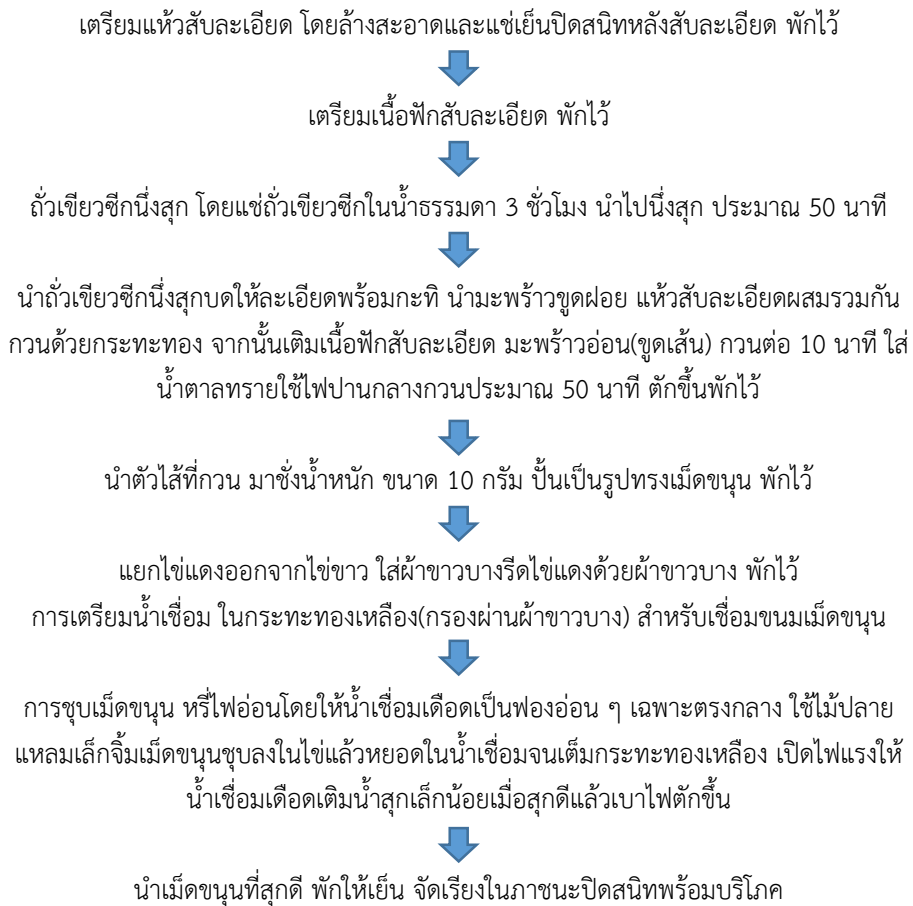
ที่มา : สมคิด (2564)

**ตารางที่ 2** ตำรับส่วนผสมขนมเมืงคูนพื้นฐาน (ขนมเมืงคูนจากถั่วเขียว)

| ส่วนผสม                          | ปริมาณ (กรัม) | ร้อยละ     |
|----------------------------------|---------------|------------|
| ถั่วเขียวนึ่งสุก                 | 500           | 26.04      |
| มะพร้าวขูดฝอยละเอียด             | 500           | 26.04      |
| หัวกะทิ                          | 520           | 27.08      |
| น้ำตาลทราย                       | 400           | 24.63      |
| ไข่แดง (ไข่เป็ด)                 | 240 (20 ฟอง)  | 12.50      |
| <b>น้ำเชื่อมใส</b>               |               |            |
| น้ำตาลทราย                       | 1,500         | -          |
| น้ำเปล่า                         | 1,000         | -          |
| <b>น้ำหนักรวม (ส่วนเนื้อขนม)</b> | <b>1,920</b>  | <b>100</b> |

ที่มา : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (2564)

วิธีการทำเม้ตขนุนจากหัวและฟัก จากการสืบหาคณะความรู้ชุมชนบ้านสวนจึงแสดงดังภาพที่ 2



ภาพที่ 2 กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์เม้ตขนุนจากหัวและฟัก

เทคนิคและภูมิปัญญาการผลิตเม็ดขนุน จากชุมชนบ้านสวนชิง

1) เนื้อของหัวควรเป็นหัวที่มีปริมาณแป้งเยอะ เนื้อไม่อ่อนและความชื้นไม่มาก

2) ฟักควรเป็นฟักแก่มา ๆ เนื้อจะแน่นและมีความมัน ความชื้นไม่มาก ทำให้เนื้อเม็ดขนุนไม่ละ

3) ไข่ต้องสด และเป็นไข่เป็ดไล่ทุ่ง ไข่แดงของไข่เป็ดที่ใหม่จะซุบแล้วติดดี ไม่บาง

4) การใส่มะพร้าวทำให้เนื้อแน่นและมีรสชาติดีขึ้น แต่การใส่มะพร้าวหรือกะทิมากเกินไปทำให้ผิวเม็ดขนุนแตกมันและลื่นเกินไป เวลาซุบไข่แดงจะไม่เกาะได้

5) การเตรียมน้ำเชื่อมไม่ควรใสเกินไป จะทำให้ไข่บาง เวลาเคี้ยวน้ำเชื่อมต้องมีความเข้มข้นปานกลาง สังเกตจากน้ำเชื่อมลดลงจากน้ำเชื่อมใสเริ่มต้นประมาณ 1 เซนติเมตร

การทดสอบการยอมรับดำรับมาตรฐานเม็ดขนุนจากหัวและฟักเปรียบเทียบดำรับพื้นฐานเม็ดขนุนจากหัวเขียว โดยกลุ่มผู้ทดสอบจำนวน 30 คน ประกอบด้วย กลุ่มคนในชุมชนบ้านสวนชิงและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ด้วยแบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส 9-point hedonic scale กำหนดให้คะแนน 1 หมายถึงไม่ชอบมากที่สุด ไปจนถึงคะแนน 9 หมายถึงชอบมากที่สุดในด้านต่าง ๆ ได้แก่ ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ดังแสดงในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ผลการประเมินคุณภาพประสาทสัมผัสขนมเม็ดขนุน

| ตำรับ         | คุณลักษณะ              |                        |                        |                        |                        |                        |
|---------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
|               | ลักษณะปรากฏ            | สี                     | กลิ่น                  | รสชาติ                 | เนื้อสัมผัส            | ความชอบโดยรวม          |
| ตำรับมาตรฐาน: |                        |                        |                        |                        |                        |                        |
| BE1           |                        |                        |                        |                        |                        |                        |
| ตำรับ         | 8.67±0.49 <sup>a</sup> | 8.40±0.51 <sup>a</sup> | 8.67±0.49 <sup>a</sup> | 8.33±0.35 <sup>a</sup> | 8.27±0.46 <sup>a</sup> | 8.33±0.49 <sup>a</sup> |
| มาตรฐาน:      |                        |                        |                        |                        |                        |                        |
| ME1           |                        |                        |                        |                        |                        |                        |
| ตำรับ         | 8.27±0.46 <sup>b</sup> | 8.17±0.46 <sup>b</sup> | 8.57±0.35 <sup>a</sup> | 8.27±0.46 <sup>a</sup> | 8.30±0.41 <sup>a</sup> | 8.20±0.41 <sup>a</sup> |

หมายเหตุ: ข้อมูลตามแนวตั้งที่มีอักษรกำกับแตกต่างกัน แสดงความแตกต่างทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

อักษร <sup>a-b</sup> กำกับที่ต่างกันในแนวนอนแสดงความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p < 0.05$ )

BE1 หมายถึง ตำรับมาตรฐานขนมเม็ดขนุนจากหัวเขียวซีก, ME1 หมายถึง ตำรับมาตรฐานขนมเม็ดขนุนจากหัวและฟัก

จากการทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์เม็ดขนุนตำรับพื้นฐานจากหัวเขียวซีกกับผลิตภัณฑ์เม็ดขนุนจากหัวและฟัก จากการสืบทอดดำรับของชุมชนบ้านสวนชิง จากผู้ประเมินเป็นกลุ่มคนจากชุมชนบ้านสวนชิงและกลุ่มผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร พบว่าผลิตภัณฑ์ได้รับการยอมรับโดยไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่  $p \geq 0.05$  ด้านความชอบโดยรวม ด้านเนื้อสัมผัส ด้านรสชาติ และด้านกลิ่น โดยพบความแตกต่างในคุณลักษณะด้านลักษณะปรากฏ และ

ด้านสี ซึ่งเกิดจากตัวเนื้อของไส้เม็ดขนุนที่มีแหวและฟักจะมีลักษณะสีขาวเป็นจุด ๆ และความละเอียดของเนื้อไม่เท่าตัวเขียวซีกรวมถึงสีเหลืองจะอ่อนกว่า โดยผลิตภัณฑ์เม็ดขนุนจากแหวและฟักได้รับความชอบอยู่ในเกณฑ์ชอบมาก ระดับคะแนนเฉลี่ยระหว่าง 8.17-8.57 โดยค่าคะแนนความชอบด้านสีและเนื้อสัมผัสมีคะแนน 8.57 และ 8.30 ตามลำดับ

**ตารางที่ 4** ลักษณะของขนมเม็ดขนุนของตำรับมาตรฐานถั่วเขียวและตำรับมาตรฐานจากแหวและฟัก

| ตำรับเม็ดขนุน                                                                                                | คุณลักษณะ                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เม็ดขนุนจากถั่วเขียวซีก<br> | <b>ลักษณะปรากฏ</b> เนื้อไส้ถั่วสีเหลืองเข้มเปลือกนอกไข่เหลืองทอง<br><b>เนื้อสัมผัส</b> เนื้อเนียนละเอียด หอมถั่วเขียว และเนื้อแน่นนุ่ม<br><b>กลิ่น-รสชาติ</b> กลิ่นหอมมะพร้าวและถั่ว หวานและมันจากกะทิและไข่                                             |
| เม็ดขนุนจากแหวและฟัก<br>   | <b>ลักษณะปรากฏ</b> สีเหลืองอ่อน เปลือกนอกไข่เหลืองทอง<br><b>เนื้อสัมผัส</b> เนื้อเนียนมีเนื้อแหวและฟักเป็นชิ้นเล็ก ๆ (เนื้อมีส่วนสัมผัสของแหวและฟักไม่เนียนแน่นเท่ากับถั่วเขียวซีก)<br><b>กลิ่น-รสชาติ</b> กลิ่นหอมแหวและมะพร้าว หวานและมันจากกะทิและไข่ |

#### 4) การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ขนมเม็ดขนุน

การเพิ่มมูลค่าขนมเม็ดขนุน (ตามวัตถุประสงค์ ข้อ 3) ส่งเสริมในการประกอบอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่นของชุมชนบ้านสวนชิง จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เม็ดขนุน การคำนวณต้นทุน เพื่อต่อยอดในการประกอบอาชีพ สนับสนุนกิจกรรมของชุมชนบ้านสวนชิง การคำนวณต้นทุนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา ดังแสดงในตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์เม็ดขนุนจากหัวและฟักในบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา

| วัตถุดิบ                                  | หน่วย        | ต้นทุน (บาท) |
|-------------------------------------------|--------------|--------------|
| ถั่วเขียวซีก                              | 100 กรัม     | 10           |
| หัว                                       | 200 กรัม     | 30           |
| ฟัก                                       | 200 กรัม     | 27           |
| มะพร้าวขูด                                | 100 กรัม     | 15           |
| มะพร้าวอ่อนขูดเส้น                        | 50 กรัม      | 10           |
| กะทิคั้นสด                                | 500 กรัม     | 35           |
| น้ำตาลทราย                                | 1 กิโลกรัม   | 25           |
| ไข่เป็ด                                   | 8 ฟอง* 4 บาท | 32           |
| ภาชนะบรรจุ(กล่องพลาสติกและสติ๊กเกอร์)     | 10 ชิ้น      | 70           |
| รวมต้นทุนวัตถุดิบต่อกิโลกรัมและบรรจุภัณฑ์ |              | 254          |
| ค่าแรงงานทางตรงใช้ไป                      | 100 บาท      |              |
| ค่าใช้จ่ายการผลิต                         | 15 บาท       |              |
| รวมต้นทุนการผลิตโดยประมาณต่อกิโลกรัม      | 369 บาท      |              |

การวิเคราะห์ต้นทุนในข้อมูลจากกิจกรรมนี้ คำนวณและยกตัวอย่างผลิตภัณฑ์ 1 กิโลกรัม ปกติทางกลุ่มแม่บ้านชุมชนบ้านสวนจึงทำการผลิตมากกว่า 10 กิโลกรัม ทำให้ต้นทุนในการผลิตลดลง ยกตัวอย่างน้ำตาลที่นำมาเป็นส่วนประกอบน้ำเชื่อม สามารถใช้ซ้ำได้ การกำหนดราคาขาย/1 หน่วย/กล่อง น้ำหนัก 100 กรัม (ประมาณ 10 ชิ้น/กล่อง) ราคาจำหน่าย 50 บาท กำไร 30-35 % การส่งเสริมการขายและบริการ จัดเวทีสรุป ชนมไทย (เม็ดขนุน ทองหยอด ทองหยิบ และฝอยทอง) ของกลุ่มชุมชนบ้านสวนจึง อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำในงานพิธีต่าง ๆ งานบุญของชุมชน เป็นลักษณะการจำหน่ายแบบขายตรง ตามคำสั่งซื้อในงานสำคัญต่าง ๆ เช่น งานอุปสมบท งานมงคลสมรส การทำบุญขึ้นบ้านใหม่ การทำบุญให้บรรพบุรุษ งานบุญตามเทศกาลต่าง ๆ เป็นต้น การจำหน่ายเป็นช่องทางที่ยั่งยืน ทางคณะผู้ศึกษาจึงพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายให้มีความหลากหลายมากขึ้น พัฒนาระบบการผลิตให้มีมาตรฐานดั้งเดิม พัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ ให้สามารถวางจำหน่ายในช่องทางออนไลน์ผ่านกลุ่มตลาดท่องเที่ยวชุมชน นวัตกรรมชุมชนบ้านสวนจึง เพิ่มกิจกรรมการสร้างเครือข่ายตลาด กิจกรรมการออกร้านจำหน่ายสินค้าที่ผ่านหน่วยงานพัฒนาชุมชน หน่วยงานราชการและตลาดชุมชนเครือข่ายในจังหวัดสุพรรณบุรี

การจัดการประชุม สรุปเวทีชุมชน ในการจัดกิจกรรมเพื่อกลุ่มเป้าหมาย ประชาชนและผู้นำชุมชน ประชาคมในชุมชนบ้านสวนจึง กลุ่มบุคลากรหน่วยงานพัฒนาชุมชนท้องถิ่น เยาวชน นักศึกษาด้านอาหาร เพื่อสรุปความสำเร็จของกิจกรรมการศึกษาวิจัยผลิตภัณฑ์เม็ดขนุนจากหัวและฟัก ถ่ายทอดองค์ความรู้และสืบสานวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชุมชนกับการทำขนมไทยโบราณ การให้ความรู้การถ่ายทอดการทำขนมเม็ดขนุน ตั้งแต่การคัดเลือกและการเตรียมวัตถุดิบ แนวทางการพัฒนา การสร้างผลิตภัณฑ์ร่วมกับวิทยากรด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และการตลาดให้ความรู้เพิ่มเติม โดยผ่านกิจกรรมตั้งแต่การศึกษาต้นทาง คือ การศึกษาภูมิปัญญาวิถีชีวิตที่สืบทอดจากอดีตจนถึงปัจจุบัน ศึกษาวิธีการเลือกสรรวัตถุดิบ การศึกษาวิธีการแปรรูป

วัตถุดิบ ศึกษาขั้นตอน วิธีการผลิต ต้นทุนการผลิต และกิจกรรมปลายทาง คือ การส่งเสริมการขายและการบริการ สรุปผลและถอดบทเรียนร่วมกัน ซึ่งข้อมูลที่ได้ศึกษาทั้งกระบวนการนี้ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับผู้สนใจ ซึ่งได้แก่ สมาชิกในครอบครัวของกลุ่มแม่บ้านชุมชนบ้านสวนชิง กลุ่มประชาคมและผู้นำในชุมชนบ้านสวนชิง เยาวชนที่สนใจ และอบรมทักษะการผลิตเม็ดขนุนเพื่อเป็นอาชีพ



ภาพที่ 3 ขนเม็ดขนุนจากหัวและฟัก



ภาพที่ 4 ขนเม็ดขนุนจากหัวและฟักในบรรจุภัณฑ์พัฒนา

## 5. อภิปรายผล

ในงานวิจัยนี้ ได้ศึกษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากพืชเกษตรของชุมชน จังหวัดสุพรรณบุรีได้ถอดองค์ความรู้จากภูมิปัญญาอาหารและจัดทำมาตรฐานตำรับขนเม็ดขนุนต้นแบบผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นและการใช้ประโยชน์จากพืชพื้นบ้าน ของชุมชนบ้านสวนชิง อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี มีความเป็นอัตลักษณ์ของชุมชนบ้านสวนชิง คือ มีการสืบทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่นในระยะเวลาอดีตถึงปัจจุบัน มีการใช้ประโยชน์จากพืชพื้นบ้าน เทคนิคการผลิตที่ทำให้ได้คุณลักษณะผลิตภัณฑ์เม็ดขนุนที่ดีและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคในชุมชนและบุคคลภายนอก วัตถุประสงค์ด้านการเพิ่มมูลค่าให้กับขนเม็ดขนุนจากการออกแบบผลิตภัณฑ์และฉลากเพื่อเป็นสินค้าของชุมชน การบรรจุตัวชี้วัดด้านคุณภาพ คือ การพัฒนาและเพิ่มมูลค่าในตัวผลิตภัณฑ์ ตัวชี้วัดที่ได้เชิงปริมาณ คือได้องค์ความรู้ภูมิปัญญาใน

การทำขนมเม็ดขนุน จำนวน 1 ชิ้นงาน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยในแง่ของกระบวนการเรียนรู้ สืบทอด และส่งต่อภูมิปัญญาแก่คนรุ่นถัดไป ของ สิริปริยา แสงทอง และธีรวัฒน์ จันทิก (2560) ขวลา ละวาทิน และทิพย์สุคนธ์ ไตรตันวงศ์ (2558) และ จินตา อูสมาน และคณะ (2554)

การศึกษานี้ได้ทำการศึกษาเพื่อถ่ายทอดความรู้และภูมิปัญญาของชุมชน บ้านสวนชิงในการนำพืชพื้นบ้านมาใช้ประโยชน์ในการทำขนมไทยเม็ดขนุน ดำรับมาตรฐานเม็ดขนุนจากหัวและฟักเป็นต้นแบบในการสืบสานวัฒนธรรมและวิถีการใช้ชีวิตจากอดีตถึงปัจจุบัน การถ่ายทอดองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่นเพื่อนำไปใช้ประกอบอาชีพของชุมชนได้

## 6. สรุป

คณะผู้วิจัยได้รวบรวมศึกษาจากข้อมูลเอกสาร (Documentary research) เป็นการรวบรวมข้อมูลจากเอกสารทางวิชาการ บทความทางวิชาการ รายงานการศึกษาต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งการดำเนินการตั้งแต่เริ่มต้นการศึกษาข้อมูลโดยกิจกรรมจากต้นทาง กลางทาง และปลายทาง คือ 1) ศึกษาภูมิปัญญา วิถีชีวิตของกลุ่มแม่บ้านและปราชญ์ชุมชนจากอดีตสืบทอดมาถึงปัจจุบัน 2) ศึกษาวิธีการเลือกสรรวัตถุดิบผ่านกิจกรรมลงพื้นที่เก็บวัตถุดิบท้องถิ่น คือ หัวและฟักในการนำมาผลิตผลิตภัณฑ์ 3) ศึกษาวิธีการแปรรูปวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ 4) ศึกษาขั้นตอน วิธีการผลิต จัดทำมาตรฐานตำรับการผลิต ประเมินความชอบของผลิตภัณฑ์ และ 5) ศึกษาวิเคราะห์ต้นทุนในการผลิต การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ รูปแบบการนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่พัฒนา การส่งเสริมการขายและการบริการ 7) กิจกรรมจัดเวทีการถ่ายทอดองค์ความรู้ การสรุปโดยให้มีลักษณะการเข้าไปมีส่วนร่วมโดยสมบูรณ์ (complete participant) ผ่านการจัดกิจกรรมตามขั้นตอนด้วยวิธีการทั้งการปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม มีกระบวนการร่วมลงมือปฏิบัติการขนมเม็ดขนุนร่วมกับชุมชน วิถีชีวิตในการทำขนมไทยที่สืบทอดจากอดีตถึงปัจจุบัน โดยสรุปผลการวิจัยได้ดังนี้ ขนมเม็ดขนุนจากหัวและฟัก มีการสืบทอดรุ่นต่อรุ่นตลอดระยะเวลามากกว่า 70 ปี โดยมีผู้ใหญ่บ้าน (นางสมคิด สว่างศรี) ปราชญ์ชุมชน และผู้นำชุมชน โดยมีการผลิตในงานพิธีการและเทศกาลงานบุญต่าง ๆ ในพื้นที่วัดในชุมชนบ้านสวนชิง ส่งต่อถึงปัจจุบัน มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ตั้งแต่การนำพืชพื้นบ้านคือหัวและฟัก มาใช้ในการผลิตตั้งแต่วิธีการเลือกสรรวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิต ผสานกับวิธีการประยุกต์ใช้ขั้นตอนใหม่ ๆ ในการผลิต แต่ยังคงคุณภาพด้านรสชาติและลักษณะเหมือนดั้งเดิม ขนมเม็ดขนุนจากหัวและฟักมีเทคนิคการผลิตที่มีเนื้อสัมผัสที่ดี ความหวานพอดี ไม่เกิดลักษณะเนื้อเละหรือตกทราย (มีความชุ่มชื้นในไส้ขนมแต่ไม่ตกทรายและเนื้อเละ) ซึ่งลักษณะเนื้อสัมผัสที่ดี มีความพึงพอใจทางประสาทสัมผัสได้รับความชอบในระดับที่ชอบมาก ถือเป็นตัวชี้วัดด้านผลผลิตเชิงคุณภาพ คือ การพัฒนาและเพิ่มมูลค่าในตัวผลิตภัณฑ์ (Outcomes) และตัวชี้วัดที่ได้เชิงปริมาณ คือ ได้องค์ความรู้ภูมิปัญญาในการทำขนมไทยเม็ดขนุน ได้ตำรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากภูมิปัญญาท้องถิ่น

ซึ่งชุมชนบ้านสวนจึง สามารถนำองค์ความรู้ไปสร้างอาชีพและสามารถนำไปพัฒนาแนวทางการ  
จำหน่ายเป็นธุรกิจของชุมชนต่อไป

## 7. ข้อเสนอแนะ

7.1) เนื่องจากการผลิตขนมไทยของชุมชนเป็นกระบวนการแบบท้องถิ่นโบราณ ควร  
เพิ่มกระบวนการผลิต จัดเตรียมอุปกรณ์ พื้นที่และสถานที่ในแบบที่ถูกต้องตามระบบการผลิตที่  
ถูกสุขลักษณะ ความปลอดภัยในการผลิต (Food Safety) เพื่อส่งผลดีต่อภาพลักษณ์ในการผลิต  
ของชุมชนต่อไป

7.2) ควรมีการจัดทำเอกสารคู่มือสำหรับมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์เม็ดขนุนจากหัว  
และฟักของชุมชนบ้านสวนจึง เพื่อถ่ายทอดให้กับกลุ่มแม่บ้านและสมาชิกในชุมชนบ้านสวนจึง  
เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น วิถีชีวิตในการทำขนมไทยจากฐานสู่รุ่น และควรจัดกิจกรรมในการต่  
ยทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญา และพัฒนาการจำหน่ายและสร้างอาชีพเป็นธุรกิจของชุมชน และ  
ผู้สนใจอย่างยั่งยืน

7.3) ในการทำวิจัยครั้งต่อไป ควรศึกษาวิจัยและพัฒนาขนมไทยโบราณชนิดอื่น ๆ  
และการศึกษาพืชพื้นบ้านที่สำคัญในการนำมาใช้ในส่วนผสมอาหารและวิถีชีวิตของคนในชุมชน  
บ้านสวนจึงต่อไป

## 8. กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยขอขอบคุณคณะผู้วิจัย อาจารย์และนักศึกษา หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบ  
อาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กลุ่มผู้ให้สัมภาษณ์ที่ให้ความอนุเคราะห์  
ผู้ใหญ่บ้าน ผู้นำชุมชนและปราชญ์ชุมชน ชุมชนบ้านสวนจึง คุณสมคิด สว่างศรี และทุน  
สนับสนุนการถ่ายทอดองค์ความรู้จากหน่วยงานพัฒนาชุมชน ในโครงการนวัตกรรม วิถี  
สนับสนุนและให้ความร่วมมือในการวิจัยในครั้งนี้ให้สำเร็จได้ด้วยดี

## 9. เอกสารอ้างอิง

กัลยา ชุมอินทรจักร. (2553). *ผักพื้นบ้านอาหารและยา*. แสนสิริ

จินดา อุตมาน ตายูติน อุตมาน นาอิมะห์ เจเนนิครุ และ มาริยม มะเก๊ะ. (2554). *รายงานการ  
วิจัยศึกษาศาสนาการณผู้รู้และภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้านของชาวไทย  
มุสลิมเชื้อสายมลายูในจังหวัดนราธิวาส*. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

ขวลา ละวาทิน ทิพย์สุคนธ์ ไตรตันวงศ์. (2558). *อาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ หมู่บ้าน  
คลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี*. *วารสารวิจัยและพัฒนา*

*มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์*. 10(1), 142-155.

ไพบูรณ์ คงสุวรรณ. (2564, 18 มีนาคม). *ปราชญ์ชาวบ้าน*. ชุมชนบ้านสวนจึง. สัมภาษณ์.

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. (2564). เอกสารประกอบการเรียนวิชาขนมไทยดั้งเดิม. โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

สมคิด สว่างศรี. (2564, 18 มีนาคม). ปรากฏชาวบ้าน. ชุมชนบ้านสวนจึง. สัมภาษณ์.

สิริปริยา แสงทอง และธีรวัฒน์ จันทิก. (2560). รายงานการวิจัยการศึกษาและการสืบสานวิธีการทำขนมไทย ไข่มุกสาหร่ายโบราณของวัยรุ่นที่สืบทอดมาจากผู้สูงอายุ ร้านขนมคุณยายผ่องศรีตลาดร้อยปีสามชุก จังหวัดสุพรรณบุรี. สาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรี.

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. (2556). ท้าวทองกีบม้าเจ้าตำรับขนมไทย. สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. กระทรวงวัฒนธรรม.