

แนวทางการพัฒนาธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง

Guidelines for the Development of Traditional Cake Products Business of Entrepreneurs in Trang Province

จตุพร บุตรครุ¹ และชญาภัทร กีอาริโอ²

Jatuporn Butkrut¹ and Chayapat Kee-ariyo²

¹ นักศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

Graduate Student, Bachelor of Home Economics Program in Home Economics, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakorn E-mail: baby_twin9598@hotmail.com

² ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ประจำหลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

Lecturer, Bachelor of Home Economics Program in Home Economics, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakorn E-mail: chayapat.s@rmutp.ac.th

Received: 16 ก.ย. 64 Revised: 26 ต.ค. 64 Accepted: 13 ธ.ค. 64

DOI: 10.14416/j.ted.2023.09.004

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาสภาพการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง 2) ศึกษาปัญหาการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง 3) เปรียบเทียบระดับปัญหาการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง จำแนกตามสภาพในการดำเนินธุรกิจ และ 4) นำเสนอแนวทางการพัฒนาการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง ประชากรคือ ผู้ประกอบการธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมในจังหวัดตรัง จำนวน 25 ราย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน วิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว และวิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา

ผลการวิจัย พบว่า 1) ชนิดผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของธุรกิจคือ เค้กสามรส ซึ่งดำเนินธุรกิจมาแล้วเป็นเวลามากกว่า 31 ปี โดยมีช่องทางการตลาดเป็นการขายหน้าร้าน ทั้งนี้ธุรกิจมีปริมาณการผลิตวันละประมาณ 51-100 ก้อน และมากกว่า 151 ก้อน ทำให้มีรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เดือนละประมาณ 100,001-200,000 บาท และส่วนใหญ่ธุรกิจตั้งอยู่บริเวณชุมชนย่านการค้าในเขตเมือง 2) ผู้ประกอบการมีปัญหาในการดำเนินธุรกิจ อยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ด้านการเงิน รองลงมาคือ ด้านการขาย และน้อยที่สุดคือ ด้านการบริหารจัดการ 3) ผลการเปรียบเทียบระดับปัญหาการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง จำแนกตามสภาพในการดำเนินธุรกิจ พบว่า ผู้ประกอบการที่มีสภาพในการดำเนินธุรกิจแตกต่างกัน มีปัญหาในการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมในจังหวัดตรังไม่แตกต่างกัน ยกเว้นผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ และทำเลที่ตั้งของธุรกิจ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และ 4) แนวทางในการพัฒนาธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้ก



แบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรังคือ ผู้ประกอบการควรเอาใจใส่ในการคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพคงที่ สม่ำเสมอ มีการออกแบบขนมเค้กให้สวยงาม และมีรูปแบบที่หลากหลายมากขึ้น เพิ่มช่องทางการสั่งซื้อในรูปแบบออนไลน์ ได้แก่ การสั่งซื้อผ่านเว็บไซต์ หรือแอปพลิเคชัน และมีบริการจัดส่งแบบเดลิเวอรี่ด้วย มีการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย อย่างรัดกุม มีการตรวจสอบยอดขายอย่างสม่ำเสมอ มีการส่งเสริมพนักงานให้มีความเป็นมืออาชีพ และสามารถสร้างและรักษาคุณค่าของธุรกิจของตนเองไว้ได้อย่างเหนียวแน่น

คำสำคัญ: แนวทางการพัฒนา, ขนมเค้กแบบดั้งเดิม, การดำเนินธุรกิจ, ผู้ประกอบการ, จังหวัดตรัง

Abstract

The purposes of this research were : 1) to study the conditions of business operation of traditional cake products of entrepreneurs in Trang Province. 2) To study the problems in business operation of traditional cake products of entrepreneurs in Trang Province. 3) To compare the level of problems in business operations of traditional cake products of entrepreneurs in Trang Province classified by business conditions and, 4) to present guidelines for the development of business operations of traditional cake products of entrepreneurs in Trang Province. The population is 25 traditional cake products business entrepreneurs in Trang Province. The research instrument was a questionnaire. The statistics used for data analysis were frequency, percentage, mean, standard deviation. One-way ANOVA and analyze descriptive data.

The results showed that: 1) The results showed that: 1) the traditional type of cake in the business is three flavor cakes, which has been in business for more than 31 years with a marketing channel as a point of sale. The business has an estimated daily production about 51-100 boxes or more than 151 boxes, earning approximately about 100,001-200,000 baht from product distribution and most of the businesses are located in the commercial area in the city. 2) Entrepreneurs have a high level of business problems. When considering each aspect in descending order, it was found that the aspect with the highest mean was finance, followed by sales, and the least was management. 3) Comparison of the level of problems in business operations of traditional cake products of entrepreneurs in Trang province classified by business conditions found that entrepreneurs with different business conditions had no different problems in operating the traditional cake products business in Trang Province, except for entrepreneurs with a period of business and the location of the businesses were statistically different at the .05 level., and 4) the guidelines for the development of traditional cake products business of entrepreneurs in Trang Province are entrepreneurs should pay attention to the selection of raw materials that are of constant quality. There should be more beautiful cake designs and more variations. There should be an online ordering channel, such as ordering through the website or an application and has a delivery service. There should be a concise accounting of income and expenses, and sales are monitored regularly. Employees are encouraged to be professional and able to sustain and maintain their own business values.

Keywords: Development Guidelines, Traditional Cakes, Business Operations, Entrepreneurs, Trang Province

1. บทนำ

ตามนโยบายของรัฐบาล (พลเอกประยุทธ์ จันทร์โอชา) 11 ด้าน ซึ่งนโยบายด้านที่ 6 การเพิ่มศักยภาพทางเศรษฐกิจของประเทศ ด้านอุตสาหกรรม ส่งเสริมการพัฒนาอุตสาหกรรมที่สอดคล้องกับศักยภาพพื้นฐานของประเทศ เช่น ส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ โดยการพัฒนาวัตถุดิบและกระบวนการผลิตให้มีคุณภาพมาตรฐาน และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ส่งเสริมการพัฒนานวัตกรรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อาหารไทยบนพื้นฐานความรู้ความคิดสร้างสรรค์ และภูมิปัญญา ส่งเสริมการวิจัยเกษตรแปรรูป เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรและแก้ปัญหาที่สำคัญของประเทศ รวมถึงการเพิ่มขีดความสามารถของผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมให้เข้มแข็งสามารถแข่งขันได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยการเพิ่มองค์ความรู้ในด้านการปรับปรุงประสิทธิภาพของกระบวนการผลิต ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาการบริหารจัดการภายในองค์กร ปรับโครงสร้างกลไกการสนับสนุน การขับเคลื่อนวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมให้เป็นระบบและมีเอกภาพที่ชัดเจนทั้งด้านการเข้าถึงแหล่งเงินทุนและการบริการทางการเงินและการลงทุนสำหรับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการ การตลาดและโอกาสในการลงทุนในต่างประเทศ [1]

แผนยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่ครัวโลก พ.ศ. 2559-2564 มีขอบเขตครอบคลุมเชื่อมโยงตลอดห่วงโซ่มูลค่าของอุตสาหกรรมอาหาร ตั้งแต่ต้นน้ำ-กลางน้ำ-ปลายน้ำ และธุรกิจสนับสนุน คือ 1) ต้นน้ำ ได้แก่ สินค้าเกษตร ซึ่งครอบคลุมทั้งสินค้าเกษตรอาหาร สินค้าเกษตรแปรรูปเบื้องต้น 2) กลางน้ำ คือ สินค้าอุตสาหกรรม ครอบคลุมถึงสินค้าอาหารและเกษตรแปรรูปต่าง ๆ 3) ปลายน้ำ คือ ธุรกิจบริการด้านอาหาร ซึ่งครอบคลุมธุรกิจร้านอาหาร โรงเรียนสอนทำอาหาร และธุรกิจการจัดอาหารสำหรับคนหมู่มาก (Catering) และ 4) ธุรกิจ/กิจกรรมสนับสนุนที่เกี่ยวข้อง อาทิ การตรวจประเมินมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร ธุรกิจโลจิสติกส์ สินค้าอาหาร เครื่องจักรกลการเกษตรแปรรูป การวิจัยและพัฒนาด้านสินค้าเกษตรและอาหาร ธุรกิจบรรจุภัณฑ์ และการพัฒนาบุคลากร [1] จังหวัดตรัง ตั้งอยู่ทางภาคใต้

ของประเทศไทยด้านฝั่งทะเลตะวันตก ติดทะเลอันดามันและมหาสมุทรอินเดียเป็นเมืองท่าค้าขายสำคัญของไทยมาแต่ครั้งโบราณ มีความอุดมสมบูรณ์ทางด้านอาหารรวมถึงประเพณีและวัฒนธรรมอันดีงาม มีประชากรชาวไทยเชื้อสายจีนอยู่เป็นจำนวนมาก ทำให้เกิดการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมของชาวจีนและชาวไทยเข้าด้วยกัน ส่งผลได้จากการนำประเพณีและความเชื่อมาเป็นแนวทางในการปฏิบัติ เช่น ตรุษจีน เช็งเม้ง สารทจีน เป็นต้น ซึ่งแต่ละเทศกาลจะมีการไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ เทวดาฟ้าดิน ไหว้เจ้า ไหว้บรรพชน หรือสิ่งที่ให้ความเคารพนับถือต่าง ๆ โดยความเชื่อเหล่านี้ถูกส่งกันมาตั้งแต่รุ่นของบรรพชนมาจนกระทั่งรุ่นของลูกหลานในปัจจุบัน [2] ในการประกอบพิธีมีกจะต้องมีของเซ่นไหว้ซึ่งขนมเค้กแบบดั้งเดิมก็เป็นหนึ่งในขนมที่ได้รับความนิยมในการนำไปประกอบพิธีต่าง ๆ ด้วย เชื่อกันว่าขนมเค้กแบบดั้งเดิมเปรียบเสมือนความเพื่องฟูและความเจริญรุ่งเรืองของลูกหลานอีกด้วย มีเอกลักษณ์โดดเด่นคือ มีรูตรงกลาง มีลักษณะกลมแบบวงแหวน และหน้าเค้กผิวเรียบ ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของเมืองตรัง บุคคลริเริ่มคือ นายชูกมิ่ง แซ่เฮง ที่ตำบลลำภูรา อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง โดยพัฒนาจากขนมไข่ของจีนจีนเพื่อรับประทานเป็นอาหารว่าง คู่กับ ชา กาแฟ ต่อมาได้มีการทำขนมเค้กเป็นธุรกิจในครัวเรือนกันอย่างแพร่หลายและมีรสชาติต่าง ๆ มากมาย ได้แก่ เค้กเนยหรือรสดั้งเดิม เค้กกาแฟ เค้กใบเตย เค้กสามรส เค้กมะพร้าว เค้กผลไม้รวม เค้กส้ม เป็นต้น [3]

เนื่องด้วยยุคสมัยและวัฒนธรรมความเป็นอยู่ที่เปลี่ยนไป ทำให้ความนิยมในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมลดลง เนื่องจากมีผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ต่าง ๆ ที่แปลกใหม่มากมาย มีจำหน่ายในร้านสะดวกซื้อและห้างสรรพสินค้าหาได้ง่าย คนรุ่นใหม่จึงไม่ค่อยสนใจในการบริโภคขนมเค้กแบบดั้งเดิมเท่าที่ควรทำให้ผู้ประกอบการมียอดขายลดลงและประสบปัญหาต่าง ๆ เช่น การดำเนินธุรกิจในด้านความเข้าใจในการบริหารจัดการธุรกิจ การวางแผนการผลิต การขนส่ง ความคิดสร้างสรรค์ ต่อยอดผลิตภัณฑ์ การหาแหล่งเงินทุน ทำให้ต้นทุนการผลิตสูงไม่สามารถแข่งขันในตลาดได้ดีเท่าที่ควร จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้น จึงเป็นเหตุจูงใจให้ผู้วิจัยสนใจศึกษาแนวทางการพัฒนาธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการ



ในจังหวัดตรัง ซึ่งผลที่ได้จากการศึกษาครั้งนี้สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการดำเนินธุรกิจสำหรับผู้สนใจในการดำเนินธุรกิจประเภทเดียวกัน หรือประยุกต์ใช้กับธุรกิจขนาดเล็กประเภทอื่น ๆ ได้

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาสภาพการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง

2.2 เพื่อศึกษาปัญหาการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง

2.3 เพื่อเปรียบเทียบระดับปัญหาการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง จำแนกตามสภาพในการดำเนินธุรกิจ

2.4 เพื่อนำเสนอแนวทางการพัฒนาการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง

3. สมมติฐานการวิจัย

ผู้ประกอบการที่มีสภาพในการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิม ได้แก่ 1) ชนิดผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิม 2) ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ 3) ช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิม 4) ปริมาณการผลิตต่อวัน 5) รายได้จากการจำหน่ายต่อเดือน และ 6) ทำเลที่ตั้งของธุรกิจแตกต่างกัน มีปัญหาในการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิม แตกต่างกัน

4. วิธีการดำเนินการวิจัย

4.1 ประชากรที่ใช้ในการวิจัย

ผู้ประกอบการธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมในจังหวัดตรัง จำนวน 25 ราย และดำเนินการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling)

4.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถาม แบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

1) สภาพในการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง เป็นแบบสอบถามแบบปลายปิด (Close-Ended Question) โดยเลือกตอบเพียง

1 คำตอบ

2) ปัญหาในการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง ซึ่งประกอบด้วยคำตอบย่อยที่แบ่งเป็น 5 ระดับ โดยใช้มาตรวัดประมาณค่า (Rating Scale)

3) แนวทางการพัฒนาธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบปลายเปิด (Open Ended Questionnaires)

4.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

1) ทำหนังสือขอความอนุเคราะห์ในการเก็บข้อมูลจากคณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เพื่อขอความอนุเคราะห์ในการเก็บข้อมูล

2) เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามจากผู้ประกอบการธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง

3) ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามจำนวนที่กำหนด นำข้อมูลที่ได้ทำการวิเคราะห์ แปลผล สรุปผล และรายงานผลการวิจัย

4.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

1) ข้อมูลสภาพในการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง โดยใช้จำนวน (ความถี่) (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage)

2) การวิเคราะห์เกี่ยวกับปัญหาในการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง โดยใช้ค่าเฉลี่ย (μ) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (σ)

3) การเปรียบเทียบระดับปัญหาในการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง จำแนกตามสภาพในการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิม สำหรับความแตกต่าง 2 ตัวแปร ใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-way ANOVA) ในกรณีที่ผลการวิเคราะห์พบความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ .05 จะทดสอบความแตกต่างค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่โดยใช้วิธีของเชฟเฟ (Scheffe's Method)

4) แนวทางการพัฒนาการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบปลายเปิด (Open Ended

Questionnaires) ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา (Descriptive method)

5. ผลการวิจัย

5.1 สภาพการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง ผลการวิจัยพบว่า ส่วนใหญ่ชนิดผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของธุรกิจคือ เค้กสามรส คิดเป็นร้อยละ 24.00 ดำเนินธุรกิจมาแล้วเป็นเวลา 31 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 32.00 โดยมีช่องทางการตลาดโดยการตลาด

ทางตรง (ขายหน้าร้าน) คิดเป็นร้อยละ 44.00 ซึ่งธุรกิจมีปริมาณการผลิตวันละประมาณ 51-100 ก่อ่ง และ 151 ก่อ่งขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 28.00 มีรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เดือนละประมาณ 100,001-200,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 40.00 และส่วนใหญ่ธุรกิจตั้งอยู่บริเวณชุมชนย่านการค้าในเขตเมือง คิดเป็นร้อยละ 44.00

5.2 ปัญหาการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง โดยรวม ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับปัญหาในการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง โดยรวม

ระดับปัญหาในการดำเนินธุรกิจ โดยรวม	μ	σ	ระดับปัญหา
ด้านวัตถุดิบที่ใช้	3.12	0.298	ปานกลาง
ด้านการผลิต	2.95	0.223	ปานกลาง
ด้านการขาย	4.34	0.196	มาก
ด้านการเงิน	4.36	0.362	มาก
ด้านพนักงาน	3.40	0.387	ปานกลาง
ด้านการบริหารจัดการ	2.81	0.313	ปานกลาง
รวม	3.50	0.134	มาก

จากตารางที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับปัญหาในการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง โดยรวม พบว่า ผู้ประกอบการมีปัญหาในการดำเนินธุรกิจ อยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ด้านการเงิน รองลงมาคือ ด้านการขาย และน้อยที่สุดคือ ด้านการบริหารจัดการ

5.3 การวิเคราะห์เกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง

1) แนวทางการพัฒนาด้านวัตถุดิบที่ใช้ ขนมเค้กถือเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดตรัง ผู้บริโภคหรือนักท่องเที่ยวนิยมซื้อเพื่อเป็นของฝาก ดังนั้นผู้ประกอบการ

ควรเอาใจใส่ในการคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพคงที่ สม่ำเสมอ นอกจากนั้นควรหันมาใช้วัตถุดิบที่ผลิตในประเทศไทยเป็นหลัก โดยเฉพาะวัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อความสดใหม่ เช่น ไข่ไก่ ทั้งนี้เพื่อให้ได้ขนมเค้กที่มีความหอม นุ่ม รสชาติอร่อยคงที่ ปราศจากวัตถุดิบเสีย และสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานวัน

2) แนวทางการพัฒนาด้านการผลิต ขนมเค้กไม่ใช่อาหารที่รับประทานเพื่ออิม แต่เป็นอาหารว่างที่ทานแล้วรู้สึกมีความสุข ดังนั้นผู้ประกอบการควรเอาใจใส่ในรายละเอียด เช่น ปริมาณของไขมันที่ใช้ อุณหภูมิในการอบ ถึงแม้คนอื่นอาจจะเลียนแบบรสชาติได้ง่าย แต่ในรายละเอียดแล้วไม่สามารถเลียนแบบกันได้ ซึ่งผู้ผลิตต้องรักษาเอกลักษณ์ความเป็นดั้งเดิมไว้ด้วย นอกจากนี้ควรมีการออกแบบขนมเค้กให้มีความสวยงามน่ารับประทาน และมีรูปแบบที่หลากหลายเพิ่ม



มากขึ้น อีกทั้งการออกแบบบรรจุภัณฑ์ก็เป็นสิ่งสำคัญ เพื่อให้สามารถคงคุณภาพและรสชาติของขนมเค้กได้นานวัน

3) แนวทางการพัฒนาด้านการขาย ปัจจุบันการพิจารณาเลือกใช้บริการร้านขนมเค้กจะควบคู่ไปกับการดื่มกาแฟ โดยผู้บริโภคนิยมรับประทานที่ร้านมากขึ้น เนื่องจากการต้องการความสดใหม่ของขนมเค้ก และบรรยากาศของร้าน ดังนั้นผู้ประกอบการควรมองหาโอกาสขยายธุรกิจ โดยมีการเปิดร้านคาเฟ่ควบคู่ด้วย เนื่องจากบรรยากาศของร้านก็เป็นส่วนหนึ่งในการเพิ่มยอดขายขนมเค้กได้ นอกจากนี้ควรเพิ่มช่องทางการสั่งซื้อในรูปแบบออนไลน์ ได้แก่ การสั่งซื้อผ่านเว็บไซต์ หรือ แอปพลิเคชัน และมีบริการจัดส่งแบบเดลิเวอรี่ด้วย จะทำให้ธุรกิจสามารถเติบโตได้ภายใต้ภาวะเศรษฐกิจที่ถดถอย

4) แนวทางการพัฒนาด้านการเงิน จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ส่งผลกระทบรุนแรงต่อการดำเนินธุรกิจขนมเค้กหลายด้าน เช่น วัตถุดิบมีราคาสูง ผู้บริโภคมีกำลังในการซื้อน้อยลง ทำให้ผู้ประกอบการมีกำไรลดลง และมีเงินทุนลดลง ดังนั้นเพื่อให้ธุรกิจเกิดสภาพคล่องผู้ประกอบการควรมีการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย อย่างรัดกุม มีการตรวจสอบยอดขายอย่างสม่ำเสมอ รวมไปถึงมีการกำหนดงบประมาณและเงินทุนในแต่ละด้านอย่างชัดเจน ทั้งนี้เพื่อธุรกิจสามารถยืนหยัดอยู่ได้ภายใต้สภาวะเศรษฐกิจที่ซบเซา

5) แนวทางการพัฒนาด้านพนักงาน ธุรกิจขนมเค้กนับเป็นศิลปะอย่างหนึ่งที่ต้องการความชำนาญเป็นอย่างมาก ในการสร้างสรรค์ผลงาน มีการตกแต่งขนมเค้กให้ทันสมัย เพิ่มความหลากหลายของสินค้า และโดดเด่นน่ารับประทาน ดังนั้นผู้ประกอบการควรมีการส่งเสริมพนักงานให้มีความเป็นมืออาชีพ โดยเปิดโอกาสให้มีการฝึกอบรม/เพิ่มพูนความรู้ในหลักสูตรและเทคนิคในการทำขนมเค้กแบบดั้งเดิมอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้เกิดความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ทั้งนี้เพื่อสร้างความมั่นคงให้กับธุรกิจอย่างยั่งยืน

6) แนวทางการพัฒนาด้านการบริหารจัดการปัจจุบันขนมเค้กได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย มีการพัฒนารูปแบบขนมเค้กอย่างต่อเนื่อง ให้สามารถรับประทานได้ในทุกโอกาส ทุกเวลาและทุกสถานที่ ดังนั้น สิ่งสำคัญของผู้ประกอบการก็คือ การรักษาธุรกิจให้ดำรงอยู่อย่างมั่นคง ควรให้ความ

เอาใจใส่ในการรักษาคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ การพัฒนาสินค้า ควบคู่ไปกับการสร้างเอกลักษณ์ให้กับตราสินค้า การใช้บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม เพิ่มจุดเด่นให้สินค้า ดึงดูดใจลูกค้า รวมถึงการให้บริการที่สร้างความประทับใจให้กับลูกค้า การที่ผู้ประกอบการสามารถสร้างและรักษาคุณค่าของธุรกิจของตนเองไว้ได้อย่างเหนียวแน่น ถึงแม้ว่าจะเป็นขนาดกลางหรือขนาดเล็กก็ตาม ก็จะสามารถยืนหยัดอยู่ได้ในภาวะเศรษฐกิจที่ถดถอยได้

5.4 เปรียบเทียบระดับปัญหาการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง จำแนกตามสภาพในการดำเนินธุรกิจ ผลการวิจัยพบดังนี้

1) ชนิดผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิม พบว่าผู้ประกอบการที่มีชนิดผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมแตกต่างกัน มีปัญหาในการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมในจังหวัดตรังไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

2) ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจแตกต่างกัน มีปัญหาในการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมในจังหวัดตรัง ด้านวัตถุดิบที่ใช้ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 นอกนั้นไม่มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

3) ช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิม พบว่า ผู้ประกอบการที่มีช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมแตกต่างกัน มีปัญหาในการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมในจังหวัดตรังไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

4) ปริมาณการผลิตต่อวัน พบว่า ผู้ประกอบการที่มีปริมาณการผลิตต่อวันแตกต่างกัน มีปัญหาในการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมในจังหวัดตรังไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

5) รายได้จากการจำหน่ายต่อเดือน พบว่า ผู้ประกอบการที่มีรายได้จากการจำหน่ายต่อเดือนแตกต่างกัน มีปัญหาในการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมในจังหวัดตรังไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

6) ทำเลที่ตั้งของธุรกิจ พบว่าผู้ประกอบการที่มีทำเลที่ตั้ง

ของธุรกิจแตกต่างกัน มีปัญหาในการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมในจังหวัดตรัง ด้านการเงิน แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 นอกนั้นไม่มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

6. สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

6.1 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล

1) สภาพการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง ผลการวิจัยพบว่า ส่วนใหญ่ชนิดผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของธุรกิจคือ เค้กสามรส ดำเนินธุรกิจมาแล้วเป็นเวลา 31 ปีขึ้นไป โดยมีช่องทางการตลาดโดยการตลาดทางตรง (ขายหน้าร้าน) ซึ่งธุรกิจมีปริมาณการผลิตวันละประมาณ 51-100 ก่อ่ง และ 151 ก่อ่งขึ้นไป มีรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เดือนละประมาณ 100,001-200,000 บาท และส่วนใหญ่ธุรกิจตั้งอยู่บริเวณชุมชนย่านการค้าในเขตเมือง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะคนตรังนิยมใช้ขนมเค้กแบบดั้งเดิมในงานมงคลหรืองานสำคัญ ในเทศกาลต่าง ๆ ใช้สำหรับไหว้เจ้า ไหว้บรรพชน เพราะเป็นขนมที่สื่อถึงความเพื่องฟูเจริญรุ่งเรืองของลูกหลาน จึงทำให้ธุรกิจขนมเค้กเมืองตรังเป็นที่นิยม เป็นของฝากอันลือชื่อ ส่งผลให้ดำเนินธุรกิจสานต่อจากรุ่นสู่รุ่นมาจนถึงปัจจุบัน (จังหวัดตรัง) [2] โดยธุรกิจมีการส่งเสริมการขาย และมีการใช้พนักงานขาย เพื่อใช้ในการสื่อสารการตลาดไปยังผู้บริโภคเป้าหมาย สุทธิขมา [4] รวมไปถึงผู้ประกอบการให้ความสำคัญด้านการจัดจำหน่าย มีการขายเบเกอรี่โดยขายในร้านค้าของกิจการบริเวณแหล่งชุมชน สายฝน เกตุแก้ว [5]

2) ปัญหาการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการมีปัญหาในการดำเนินธุรกิจ โดยรวม อยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านเรียงจากมากไปหาน้อยพบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ด้านการเงิน สอดคล้องกับ จิรวัฒน์ สุภักศรีทิวต์ [6] ธุรกิจมีปัญหาด้านการเงินอยู่ในระดับมากโดยการติดต่อกับสถาบันการเงินมีขั้นตอนยุ่งยากดังที่ รุ่งนภา สนพะเนาว์ [7] ผู้ประกอบการมีปัญหาในการดำเนินธุรกิจ อยู่ในระดับปานกลางในขณะที่

พาฝัน ตันชัย (2560) พบปัญหาด้านการเงินได้แก่กำไรที่ได้ต่ำ และมียอดขายลดลง นอกจากนี้ สายฝน เกตุแก้ว [5] ธุรกิจมีปัญหาในเรื่องเงินลงทุนค่อนข้างสูงเมื่อเทียบกับธุรกิจอาหารประเภทอื่น ๆ

3) เปรียบเทียบระดับปัญหาการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง จำแนกตามสภาพในการดำเนินธุรกิจ พบว่า ผู้ประกอบการที่มีชนิดผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิม ช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิม ปริมาณการผลิตต่อวัน รายได้จากการจำหน่ายต่อเดือนแตกต่างกัน มีปัญหาการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิม ไม่แตกต่างกัน ยกเว้นด้านระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ และทำเลที่ตั้งของธุรกิจที่แตกต่างกัน ปัญหาการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิม แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งซึ่งในงานวิจัยของ รุ่งนภา สนพะเนาว์ [7] พบว่า ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจแตกต่างกัน มีปัญหาในการดำเนินธุรกิจไม่แตกต่างกัน และจิรวัฒน์ สุภักศรีทิวต์ [6] ยังพบว่าระยะเวลาการดำเนินงาน และทำเลที่ตั้งร้านแตกต่างกันมีปัญหาในการดำเนินธุรกิจแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในขณะที่ อภิสิทธิ์ บัวลอย [9] ทำเลที่ตั้งแตกต่างกัน ปัญหาในการดำเนินธุรกิจไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

4) การวิเคราะห์เกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค้กแบบดั้งเดิมของผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง

4.1) แนวทางการพัฒนาด้านวัตถุดิบที่ใช้ ขนมเค้กถือเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดตรัง ผู้บริโภคหรือนักท่องเที่ยวนิยมซื้อเพื่อเป็นของฝาก ดังนั้นผู้ประกอบการควรเอาใจใส่ในการคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพคงที่ สม่ำเสมอ นอกจากนี้ควรหันมาใช้วัตถุดิบที่ผลิตในประเทศไทยเป็นหลัก โดยเฉพาะวัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อความสดใหม่ เช่น ไข่ไก่ ทั้งนี้เพื่อให้ได้ขนมเค้กที่มีความหอม นุ่ม รสชาติอร่อยคงที่ ปราศจากวัตถุดิบเสีย และสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานวัน ดังที่ นาลินี ประมงค์ [10] พบว่า ธุรกิจควรพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายโดยเน้นคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้มีความสะอาด และปลอดภัย ในขณะที่



พิรานันท์ ไหมอ่อน [11] พบว่า ธุรกิจควรมีการใช้กลยุทธ์การแข่งขันโดยใช้กลยุทธ์การสร้างแตกต่างในสินค้าเน้นในเรื่องรสชาติของขนมหวานและเครื่องดื่มที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ผลิตภัณฑ์ที่ใช้มีคุณภาพดี สดใหม่เสมอ

4.2) แนวทางการพัฒนาด้านการผลิต ขนมเค้กไม่ใช่อาหารที่รับประทานเพื่ออิ่ม แต่เป็นอาหารว่างที่ทานแล้วรู้สึกมีความสุข ดังนั้นผู้ประกอบการควรเอาใจใส่ในรายละเอียด เช่น ปริมาณของไขมันที่ใช้ อุณหภูมิในการอบถึงแม้คนอื่นอาจจะเลียนแบบรสชาติได้ง่าย แต่ในรายละเอียดแล้วไม่สามารถเลียนแบบกันได้ ซึ่งผู้ผลิตต้องรักษาเอกลักษณ์ความเป็นดั้งเดิมไว้ด้วย นอกจากนี้ควรมีการออกแบบขนมเค้กให้มีความสวยงามน่ารับประทาน และมีรูปแบบที่หลากหลายเพิ่มมากขึ้น อีกทั้งการออกแบบบรรจุภัณฑ์ก็เป็นสิ่งสำคัญเพื่อให้สามารถคงคุณภาพและรสชาติของขนมเค้กได้นานวัน สอดคล้องกับ รุ่งนภา สนพะเนาว์ [7] ธุรกิจควรมีการพัฒนาเส้นหมี่ให้มีอายุการเก็บรักษายาวนานมากขึ้นไปอีก รวมไปถึงควรพัฒนาเส้นหมี่ให้มีรสชาติที่หลากหลาย และพัฒนารูปแบบเส้นหมี่ให้มีความทันสมัยนิยมมากขึ้น และมลิวลีย์ เมืองอินทร์ [12] พบว่า ธุรกิจควรเก็บรักษาสินค้าคงคลังให้มีปริมาณน้อยที่สุด

4.3) แนวทางการพัฒนาด้านการขาย ปัจจุบันการพิจารณาเลือกใช้บริการร้านขนมเค้กจะควบคู่ไปกับการดื่มชา กาแฟ โดยผู้บริโภคนิยมรับประทานที่ร้านมากขึ้น เนื่องจากต้องการความสะดวกใหม่ของขนมเค้ก และบรรยากาศของร้าน ดังนั้นผู้ประกอบการควรมองหาโอกาสขยายธุรกิจ โดยมีการเปิดร้านคาเฟ่ควบคู่ด้วย เนื่องจากบรรยากาศของร้านก็เป็นส่วนหนึ่งในการเพิ่มยอดขายขนมเค้กได้ นอกจากนี้ควรเพิ่มช่องทางการสั่งซื้อในรูปแบบออนไลน์ ได้แก่ การสั่งซื้อผ่านเว็บไซต์ หรือแอปพลิเคชัน และมีบริการจัดส่งแบบเดลิเวอรี่ด้วยจะทำให้ธุรกิจสามารถเติบโตได้ภายใต้ภาวะเศรษฐกิจที่ถดถอย สอดคล้องกับงานวิจัยของมลิวลีย์ เมืองอินทร์ [12] ผู้ประกอบการต้องพยายามรักษาลูกค้าเดิมและเพิ่มลูกค้าใหม่โดยสังเกตความต้องการของลูกค้าแสวงหาสินค้าที่หลากหลายอย่างรวดเร็วและซื้อสัปดาห์ต่อลูกค้าให้เหมาะสมทั้งราคาและคุณภาพรวมถึงการให้บริการอย่างรวดเร็วและซื้อสัปดาห์ต่อลูกค้า สามารถจดจำลูกค้าได้แม่นยำ ช่วยให้

ลูกค้ามีความประทับใจและมาใช้บริการอย่างสม่ำเสมอ

4.4) แนวทางการพัฒนาด้านการเงินจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ส่งผลกระทบรุนแรงต่อการดำเนินธุรกิจขนมเค้กหลายด้าน เช่น วัตถุดิบมีราคาสูง ผู้บริโภคมีกำลังในการซื้อน้อยลง ทำให้ผู้ประกอบการมีกำไรลดลง และมีเงินทุนลดลง ดังนั้นเพื่อให้ธุรกิจเกิดสภาพคล่องผู้ประกอบการควรมีการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย อย่างรัดกุม มีการตรวจสอบยอดขายอย่างสม่ำเสมอ รวมไปถึงมีการกำหนดงบประมาณและเงินทุนในแต่ละด้านอย่างชัดเจน ทั้งนี้เพื่อธุรกิจสามารถยืนหยัดอยู่ได้ภายใต้สภาวะเศรษฐกิจที่ซบเซา ตามที่อภิสิทธิ์ บัวลอย [9] พบว่า ผู้ประกอบการควรหาแหล่งเงินทุนสำรอง นอกจากสถาบันการเงินแล้วอาจมีการเก็บออม หรือการหาผู้ร่วมทุน นอกจากนี้ควรจัดทำแผนการสต็อกสินค้าด้วยการกำหนดการสต็อกมากน้อยตามเทศกาล

4.5) แนวทางการพัฒนาด้านพนักงาน ธุรกิจขนมเค้กนับเป็นศิลปะอย่างหนึ่งที่ต้องการความชำนาญเป็นอย่างมากในการสร้างสรรค์ผลงาน มีการตกแต่งขนมเค้กให้ทันสมัยเพิ่มความหลากหลายของสินค้า และโดดเด่นน่ารับประทาน ดังนั้นผู้ประกอบการควรมีการส่งเสริมพนักงานให้มีความเป็นมืออาชีพ โดยเปิดโอกาสให้มีการฝึกอบรม/เพิ่มพูนความรู้ในหลักสูตรและเทคนิคในการทำขนมเค้กแบบดั้งเดิมอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้เกิดความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ทั้งนี้เพื่อสร้างความมั่นคงให้กับธุรกิจอย่างยั่งยืน สอดคล้องกับ นาสินี ประมวงค์ [10] พบว่า ธุรกิจควรพัฒนาบุคลากรให้มีความเชี่ยวชาญในการผลิตในทุกขั้นตอน และเสริมสร้างแรงจูงใจในการทำงานของพนักงานเพื่อให้พนักงานมีความจงรักภักดีกับบริษัท

4.6) แนวทางการพัฒนาด้านการบริหารจัดการ ปัจจุบันขนมเค้กได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย มีการพัฒนารูปแบบขนมเค้กอย่างต่อเนื่อง ให้สามารถรับประทานได้ในทุกโอกาส ทุกเวลาและทุกสถานที่ ดังนั้น สิ่งสำคัญของผู้ประกอบการก็คือ การรักษาธุรกิจให้ดำรงอยู่อย่างมั่นคง ควรให้ความเอาใจใส่ในการรักษาคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ การพัฒนาสินค้า ควบคู่ไปกับการสร้างเอกลักษณ์ให้กับตราสินค้า การใช้บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม เพิ่มจุดเด่นให้สินค้าดูมีชีวิตชีวา รวมถึงการให้บริการที่สร้างความประทับใจ

ให้กับลูกค้า การที่ผู้ประกอบการสามารถสร้างและรักษาคุณค่าของธุรกิจของตนเองไว้ได้อย่างเหนียวแน่น ถึงแม้ว่าจะเป็นขนาดกลางหรือขนาดเล็กก็ตาม ก็จะสามารถยืนหยัดอยู่ได้ในภาวะเศรษฐกิจที่ถดถอยได้ สอดคล้องกับอภิสิทธิ์ บัวลอย [9] พบว่า ผู้ประกอบการจึงควรจะให้ความสำคัญกับคุณค่าของตัวสินค้า และการสร้างความโดดเด่นของธุรกิจที่สามารถเลียนแบบได้ยาก จะทำให้เกิดอุปสรรคที่ยากขึ้นสำหรับผู้ประกอบการหน้าใหม่ได้ นอกจากนี้ผู้ประกอบการต้องเรียนรู้ตั้งแต่การเปิดธุรกิจจนกระทั่งการส่งสินค้าถึงมือลูกค้า คอยควบคุมหรือจัดการให้สินค้าเกิดความเสียหายน้อยที่สุด (สินค้าที่ต้องทั้งในแต่ละเดือน) ควรมีการวางแผนส่งสินค้าเข้ามาขายให้พอดีกับความต้องการของตลาด รวมทั้งควรมีการนำเสนอในรูปแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ อย่างสม่ำเสมอ โดยผ่านช่องทางเทคโนโลยีที่ทันสมัย เพื่อให้เป็นการนำเสนอผลงานสู่สายตาผู้บริโภค มีการอบรมพนักงานทุก ๆ เดือน เพื่อพัฒนาระบบการทำงาน และควรมีการวางแผนการทำการตลาดของแต่ละปี เพื่อให้มีการพัฒนาการทำงานไปในทางที่ดีขึ้น จิรวรรณ สุภคศิริวัฒน์ [6]

6.2 ข้อเสนอแนะ

1) การวิจัยครั้งนี้พบว่า ธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค็กดำเนินธุรกิจมาแล้วเป็นเวลา มากกว่า 31 ปี ทั้งนี้อาจเป็นเพราะคนตรังนิยมใช้ขนมเค็กแบบดั้งเดิมในงานมงคลหรืองานสำคัญในเทศกาลต่าง ๆ ใช้สำหรับไหว้เจ้า ไหว้บรรพชน เพราะเป็นขนมที่สื่อถึงความเพื่องฟูเจริญรุ่งเรืองของลูกหลาน จึงทำให้ธุรกิจขนมเค็กเมืองตรังเป็นที่นิยม เป็นของฝากอันลือชื่อส่งผลให้ดำเนินธุรกิจสานต่อจากรุ่นสู่รุ่นมาจนถึงปัจจุบัน ดังนั้นผู้ประกอบการควรเอาใจใส่ในการคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพคงที่ สม่ำเสมอ นอกจากนี้ควรหันมาใช้วัตถุดิบที่ผลิตในประเทศไทยเป็นหลัก โดยเฉพาะวัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อความสดใหม่ เช่น ไข่ไก่ ทั้งนี้เพื่อให้ได้ขนมเค็กที่มีความหอม นุ่ม และมีรสชาติอร่อย ผู้ประกอบการควรมองหาโอกาสขยายธุรกิจ โดยมีการเปิดร้านค้าเฟ้นคว้าด้วยเนื่องจากบรรยากาศของร้านก็เป็นส่วนหนึ่งในการเพิ่มยอดขายขนมเค็กได้ นอกจากนี้ควรเพิ่มช่องทางการสั่งซื้อในรูปแบบออนไลน์ ได้แก่ การสั่งซื้อผ่านเว็บไซต์ หรือแอปพลิเคชัน และมีบริการจัดส่งแบบเดลิเวอรี่ด้วย จะทำให้ธุรกิจสามารถ

เติบโตได้ภายใต้ภาวะเศรษฐกิจที่ถดถอย

2) การวิจัยครั้งนี้พบว่า ผู้ประกอบการมีปัญหาด้านการเงิน โดยขาดเงินทุนสำรองในการดำเนินกิจการ ทั้งนี้อาจเกิดในช่วงปีที่ผ่านมา จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ส่งผลกระทบรุนแรงต่อการดำเนินธุรกิจขนมเค็กหลายด้าน เช่น วัตถุดิบมีราคาสูง ผู้บริโภคมีกำลังการซื้อน้อยลง ทำให้ผู้ประกอบการมีกำไรลดลง และมีเงินทุนลดลง ดังนั้นเพื่อให้ธุรกิจเกิดสภาพคล่อง ผู้ประกอบการควรหาแหล่งเงินทุนที่มีดอกเบี้ยต่ำ มีการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายอย่างรัดกุม มีการตรวจสอบยอดขายอย่างสม่ำเสมอ รวมไปถึงมีการกำหนดงบประมาณทุนในแต่ละด้านอย่างชัดเจน ธุรกิจสามารถยืนหยัดอยู่ได้ภายใต้ภาวะเศรษฐกิจที่ซบเซา

3) การวิจัยครั้งนี้พบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค็กที่มีระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ และทำเลที่ตั้งของธุรกิจที่แตกต่างกัน มีปัญหาในการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมเค็กแบบดั้งเดิมในจังหวัดตรังแตกต่างกัน อาจเป็นไปได้ว่าธุรกิจที่ดำเนินงานมาเป็นเวลานานย่อมมีประสบการณ์ในการดำเนินงาน และสามารถแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นได้ดีกว่า นอกจากนี้ร้านที่ตั้งอยู่ในทำเลบริเวณในเขตชุมชนเมือง ย่อมมีปริมาณการขายผลิตภัณฑ์ขนมเค็กมากกว่าร้านที่ตั้งอยู่ในเขตอำเภอ หรือตำบล ดังนั้นผู้ประกอบการควรให้ความสำคัญกับทำเลที่ตั้งให้ง่ายต่อการเข้าถึงของผู้บริโภคหรือนักท่องเที่ยว ซึ่งจะส่งผลต่อการเติบโตของธุรกิจได้ รวมไปถึงผู้ประกอบการควรให้ความสนใจในการรักษาคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ การพัฒนาสินค้า ควบคู่ไปกับการสร้างเอกลักษณ์ให้กับตราสินค้า การใช้บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม การที่ผู้ประกอบการสามารถสร้างและรักษาคุณค่าของธุรกิจของตนเองไว้ได้อย่างเหนียวแน่น ถึงแม้ว่าจะเป็นขนาดกลางหรือขนาดเล็กก็ตาม ก็จะสามารถยืนหยัดอยู่ได้ภายใต้ภาวะเศรษฐกิจที่ถดถอยได้



เอกสารอ้างอิง

- [1] กองยุทธศาสตร์และแผนงาน. (2562). [ออนไลน์]. แผนยุทธศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม พ.ศ. 2560-2564. [สืบค้นเมื่อวันที่ 11 ตุลาคม 2563]. เข้าถึงได้จาก: <https://www.industry.go.th/>
- [2] จังหวัดตรัง. (2564). [ออนไลน์]. ข้อมูลทั่วไปจังหวัดตรัง. [สืบค้นเมื่อวันที่ 20 เมษายน 2564]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.trangzone.com/general.php>,
- [3] ประพนธ์ เรืองณรงค์. (2556). มาลีศรีตรัง สารคดีจากเมืองใต้. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: สถาปบุ๊คส์.
- [4] สุพิชฌา วัฒนนะ. (2561). กลยุทธ์การตลาดของร้านแก้วเจ้าจอมเบเกอรี่. สาขาวิชาการโฆษณาและสื่อสารการตลาด คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- [5] สายฝน เกตุแก้ว. (2560). การดำเนินธุรกิจเบเกอรี่ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง.
- [6] จิรวัฒน์ สุภักศศิริวัฒน์. (2561). แนวทางการพัฒนาการดำเนินธุรกิจดอกไม้สดของผู้ประกอบการในชุมชนปากคลองตลาด เขตพระนครกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- [7] รุ่งนภา สนพะเนาว์. (2563). แนวทางการพัฒนาธุรกิจหมีโคราชของผู้ประกอบการขนาดย่อมในจังหวัดนครราชสีมา. วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- [8] พาฝัน ตันทัยย์. (2560). การดำเนินธุรกิจเบเกอรี่ในจังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการตลาด บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- [9] อภิสิทธิ์ บัวลอย. (2562). แนวทางการพัฒนาธุรกิจดอกไม้สดของผู้ประกอบการขนาดย่อมกลุ่มชนพื้นเมือง ในตลาดวโรรส จังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- [10] นาลินี ประมงค์. (2560). แนวทางการพัฒนาธุรกิจการผลิตกึ่งแปรรูปบริษัท เอ็นโอเอฟ จังหวัดสมุทรสาคร. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง.
- [11] พิรณันท์ ใหม่อ่อน. (2560). การศึกษากลยุทธ์การค้าดำเนินธุรกิจร้านขนมหวาน กรณีศึกษาร้านอาฟเตอร์ยู (After You). วิทยานิพนธ์เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ธุรกิจ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- [12] มลิวลัย เมืองอินทร์. (2560). แนวทางการพัฒนาธุรกิจค้าปลีกขนาดเล็กในเขตอำเภอพาน จังหวัดเชียงราย. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง.