

**แนวทางการสร้างและพัฒนาเครือข่ายกลุ่มผู้ผลิตโกปี (กาแฟโบราณ)
ในเขตเทศบาลเมืองเบตง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา**
**Network Building and Development of Kopi (Traditional Coffee)
Manufacturer Network in Betong Municipality, Betong District, Yala**

ชุลพีกอร์ มาไซ¹

ยุทธนา กาเต็ม, นิอนุสร่า มินทรศักดิ์, สุพัตรา รุ่งรัตน์,กมลวรรณ ชนะกุลเวคิน, วุฒิมวงศ์, มะสัตรี ยามา,อภิชาติ อนุบุตร²

บทคัดย่อ

การศึกษาแนวทางการสร้างและพัฒนาเครือข่ายกลุ่มผู้ผลิตโกปี (กาแฟโบราณ) ในเขตเทศบาลเมืองเบตง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบ แนวทางการสร้างและพัฒนาเครือข่ายผู้ผลิตโกปี(กาแฟโบราณ) ในเขตเทศบาลเมืองเบตง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา กลุ่มเป้าหมาย คือ กรรมการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตโกปี (กาแฟโบราณ) ในเขตเทศบาลเมืองเบตง ประกอบด้วยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกาแปะกอตอใน และกลุ่มแม่บ้านชุมชนฮางส ผู้นำชุมชน หน่วยงานภาคีความร่วมมือจำนวน 40 คน ใช้วิธีการประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group) เป็นเครื่องมือในการรวบรวมข้อมูลการวิจัย และวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้วิธีการสร้างข้อสรุปจากการศึกษา พบว่า รูปแบบเครือข่ายที่เหมาะสมสำหรับกลุ่มผู้ผลิตโกปีเบตงควรจัดตั้งในลักษณะเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนภายในตามระเบียบของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ส่วนในการจัดตั้งควรมีการกำหนดในด้านโครงสร้าง ด้านวัตถุประสงค์ และด้านบทบาทหน้าที่เพื่อสร้างความเข้มแข็ง และความน่าเชื่อถือ ทั้งนี้การพัฒนาเครือข่ายผู้ผลิตโกปีเบตงมีการวางแผนในการพัฒนาเครือข่ายใน 3 ระยะด้วยกัน ประกอบด้วย 1) ระยะก่อตั้งเครือข่าย 2) ระยะดำเนินการ โดยมีการพัฒนาใน 4 ด้าน คือ การพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์ การพัฒนาด้านราคา การพัฒนาด้านช่องทางการจัดจำหน่าย และการพัฒนาด้านการส่งเสริมการขาย และ 3) ระยะขยายเครือข่าย

Abstract

The purpose of this research was to study a guideline for network building and development of Kopi (Traditional Coffee) manufacturer network in Betong Municipality, Betong District, Yala. The target group was the Kopi (Traditional Coffee) Manufacturer Community Enterprise in Betong Municipality comprising Farmer Housewife Group of Kapaekotonai and Ha-Ngus Community Housewife Group. Focus group was used as an instrument. Data were analyzed by summarizing. The results revealed that the appropriate network of Kopi (Traditional Coffee) manufacturer group was internal community enterprise network based on the regulations of Ministry of Agriculture and Cooperates. The network's structures, objectives and roles should be set when establishing the network to strengthen reliability. Moreover, network development consisted of 3 stages: 1) network establishment stage 2) implementation stage with the development of

products, prices, distribution channels and sales promotion and 3) network expansion stage.

หลักการเหตุผล

การสร้างการแข่งขันให้กับสังคม และชุมชนด้วยการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากนั้นจำเป็นอย่างยิ่ง ต้องเริ่มต้นจากการพัฒนาอาชีพเพื่อเพิ่มขีดความสามารถ และเพิ่มการแข่งขันให้กับประชาชนให้สามารถพึ่งตนเองได้มากขึ้น โดยส่งเสริมการรวมกลุ่มในรูปแบบองค์กรชุมชน และสร้างเครือข่ายองค์กรชุมชนที่เข้มแข็ง เสริมสร้างความมั่นคงด้านอาชีพ และเพิ่มรายได้ด้วยการส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างครบวงจรทั้งในด้านการผลิต การแปรรูป การตลาด และแหล่งเงินทุนหมุนเวียนสนับสนุนการรวมกลุ่มอาชีพใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น และเทคโนโลยีที่เหมาะสมสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพเชื่อมโยงสู่ตลาดภายใน และต่างประเทศได้ (สินี ช่วงฉ่ำ และติลก สารสวัสดิ์, 2544)

โดยอำเภอเบตง จังหวัดยะลา เป็นอำเภอใต้สุดของประเทศไทยมีอาณาเขตติดชายแดนรัฐเปรัก ประเทศมาเลเซีย เป็นเมืองชายแดนที่มีการเคลื่อนไหวทางธุรกิจการค้าสูง ประกอบด้วยเป็นอำเภอที่มีความหลากหลายทางชาติพันธุ์ ทั้งไทย มลายู และจีน จึงทำให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรม ภาษา และขนบธรรมเนียมประเพณีต่าง ๆ อีกทั้งยังเป็นเมืองที่มีธรรมชาติที่สวยงามจึงทำให้อำเภอเบตง จังหวัดยะลา เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีนักท่องเที่ยวจากในประเทศ และประเทศเพื่อนบ้านมาท่องเที่ยวเป็นจำนวนมาก จากประวัติศาสตร์ความเป็นมาพบว่าเดิมพื้นที่อำเภอเบตง เป็นส่วนหนึ่งของรัฐปัตตานีจึงทำให้ประชากรดั้งเดิมของอำเภอเบตงนั้นเป็นชาวมุสลิมเชื้อสายมลายู ต่อมาในปีพุทธศักราช 2443 มีชาวจีนกลุ่มแรกอพยพมาจากประเทศจีนโดยนำเรือมาขึ้นฝั่งประเทศมาเลเซียแล้วเดินเท้า และนั่งเกวียนเข้ามายังพื้นที่อำเภอเบตง จากนั้นก็มีชาวจีนอพยพเข้ามาเรื่อย ๆ จากวัฒนธรรม และความต้องการโกปีเบตงนี้เองเป็นการจุดประกายทางความคิดให้แก่กลุ่มสตรีแม่บ้านได้รวมตัวกันเฝ้าระวังจากการประกอบอาชีพหลักคือ การทำสวนยางพารา ซึ่งเป็นกลุ่มแม่บ้านที่ต้องการสร้างรายได้เสริมจากการประกอบอาชีพหลัก รวมทั้งแก้ปัญหาการว่างงาน และเสริมรายได้ให้กับสตรีในหมู่บ้าน จึงได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของโกปีเบตงและได้รวมกลุ่มสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกาแฟ โดยแต่เดิมจะใช้เมล็ดกาแฟสายพันธุ์โรบัสต้าที่มีในท้องถิ่นผลิตโกปีที่มีกลิ่นหอม และมีรสชาติหวานกลมกล่อม โดยเมื่อเตรียมผงกาแฟละเอียดที่ผ่านกระบวนการเคี่ยวด้วยน้ำตาลแล้ว ก็นำไปบรรจุในรูปแบบของพร้อมชงเพื่อจำหน่ายให้กลุ่มลูกค้านักท่องเที่ยว และรูปแบบถุงพร้อมดื่มน้ำร้อน ขนาด 1 กิโลกรัม เพื่อส่งให้ลูกค้าที่เป็นร้านขายกาแฟ จากนั้นก็นำถุงที่ได้บรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามอีกครั้งหนึ่ง โกปีเบตงกลายเป็นสินค้าของฝากสำคัญอีกอย่างหนึ่งจากการเยือนเมืองเบตงและยิ่งไปกว่านั้นขณะนี้โกปีเบตงก็ได้ถูกบรรจุให้เป็นหนึ่งในรายชื่อของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของจังหวัดยะลา ซึ่งปัจจุบันมีกลุ่มผู้ผลิตโกปีในเขตเทศบาลเมืองเบตงอยู่ 3 กลุ่ม คือ 1) กลุ่มแม่บ้านชุมชนกาแป๊ะกอตอใน 2) กลุ่มแม่บ้านฮางุส ภายใต้ตราสินค้า 2 ผลิตภัณฑ์ คือ 1) กาแฟวังเก่า 2) กาแฟโบราณเบตง

จากการลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลผู้วิจัยได้ค้นพบว่า การรวมกลุ่มของสตรีในเขตเทศบาลเมืองเบตงในการผลิตโกปีเพื่อเป็นสินค้าอัตลักษณ์ของพื้นที่ ได้เป็นที่นิยมอย่างมาก และมีโอกาสในการสร้างรายได้เพิ่มขึ้นจากการใช้เป็นอาชีพเสริมให้กับประชาชนในพื้นที่ ทั้งยังค้นพบว่า มีหน่วยงานทั้งทางภาครัฐ และเอกชนพร้อมที่จะสนับสนุนกลุ่มอย่างต่อเนื่อง จึงทำให้เกิดความเข้มแข็งของชุมชนเป็นอย่างมาก อย่างไรก็ตาม

ตามผู้วิจัยยังพบว่า ศักยภาพของกลุ่มในการบริหารจัดการทางด้านเครือข่ายทางการผลิตยังคงเป็นปัจจัยสำคัญในการที่จะพัฒนาศักยภาพของกลุ่มผู้ผลิตโกปีในพื้นที่อำเภอเบตง จังหวัดยะลา จึงทำให้กระบวนการในบางขั้นตอนของกลุ่มผู้ผลิตเหล่านี้ยังไม่มีประสิทธิภาพ เช่น เรื่องการจัดการเครือข่ายทางด้านวัตถุดิบ จึงทำให้บางกลุ่มผู้ผลิตโกปีไม่สามารถผลิตโกปีได้อย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ สมาชิกกลุ่มผู้ผลิตโกปียังไม่มีความรู้เรื่องการจัดการเครือข่าย จึงทำให้การผลิตโกปีในเขตเทศบาลเมืองอำเภอเบตง เป็นไปอย่างล่าช้า และไม่มีความเป็นเอกภาพทางด้านราคาและคุณภาพสินค้าของชุมชน ซึ่งหากได้มีการพัฒนาแนวคิด และส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้ การพัฒนาเครือข่าย จะสามารถเพิ่มขีดความสามารถทางการผลิต การจัดการทางธุรกิจชุมชน และช่องทางการจัดจำหน่ายได้ให้กับผลิตภัณฑ์ และเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มได้มากขึ้น

จากปัญหาดังกล่าวคณะผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาแนวทางการสร้างและพัฒนาเครือข่ายกลุ่มผู้ผลิตโกปี(กาแฟโบราณ) ในเขตเทศบาลเมืองเบตง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ที่จะนำไปสู่การเพิ่มรายได้ของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านผู้ผลิตโกปี (กาแฟโบราณ) ในเขตเทศบาลเมืองเบตง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบ แนวทางการสร้าง และพัฒนาเครือข่ายผู้ผลิตโกปี (กาแฟโบราณ) ในเขตเทศบาลเมืองเบตง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ที่จะนำไปสู่การเพิ่มรายได้ของสมาชิก รวมทั้งเป็นการอนุรักษ์ และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอัตลักษณ์การทำโกปีเบตง อันเป็นจุดเริ่มต้นของการเป็นหมู่บ้านกาแฟเพื่อรองรับการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวเชิงนิเวศวัฒนธรรมของพื้นที่อำเภอเบตงต่อไป

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษารูปแบบ แนวทางการสร้าง และพัฒนาเครือข่ายผู้ผลิตโกปี (กาแฟโบราณ) ในเขตเทศบาลเมืองเบตง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา

ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

ได้รูปแบบและแนวทางการพัฒนากลุ่มผู้ผลิตโกปีเบตงให้มีการพัฒนาไปสู่การรวมกลุ่มในรูปแบบเครือข่ายที่มีความเข้มแข็ง

ขอบเขตการศึกษา

ด้านพื้นที่ เป็นการศึกษาในกลุ่มผู้ผลิตโกปีในพื้นที่เขตเทศบาลเมืองเบตง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา

ด้านเนื้อหา เป็นการศึกษาศึกษาเฉพาะรูปแบบ แนวทาง และวิธีการในการสร้าง และพัฒนาเครือข่ายผู้ผลิตโกปี (กาแฟโบราณ) ในเขตเทศบาลเมืองเบตง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ให้เป็นเครือข่ายที่มีประสิทธิภาพสอดคล้องกับการพัฒนาเมืองต้นแบบเบตง “มั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน”

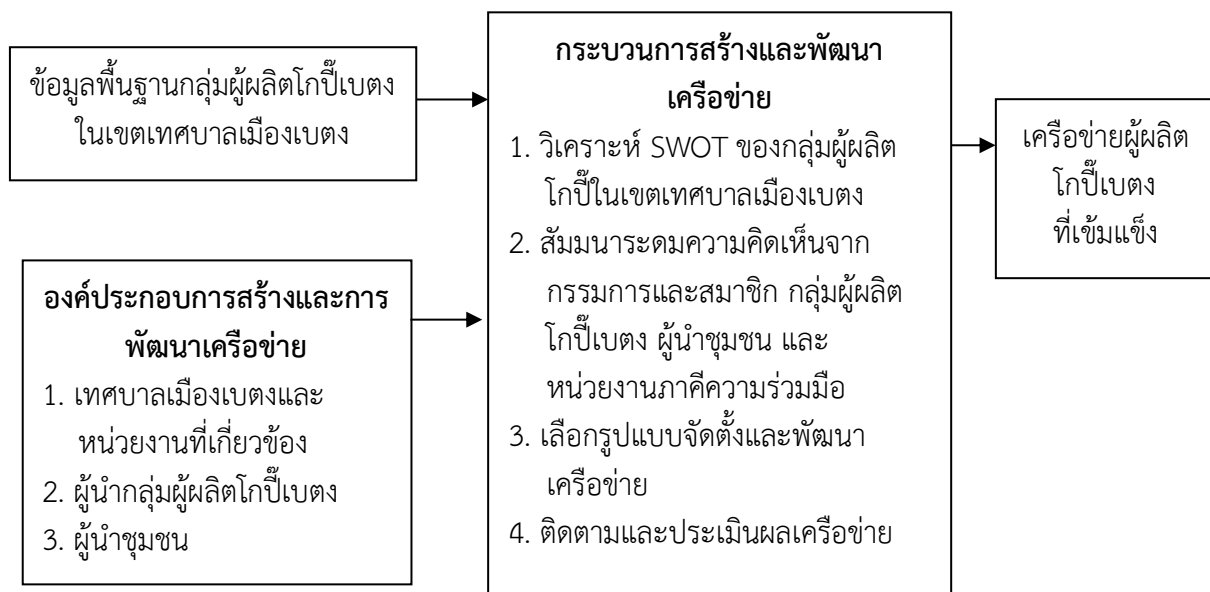
ด้านกลุ่มผู้ให้ข้อมูล การศึกษาครั้งนี้ ศึกษาเฉพาะกรรมการและสมาชิกกลุ่มแม่บ้านผู้ผลิตโกปี (กาแฟโบราณ) ในเขตเทศบาลเมืองเบตง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา จำนวน 2 กลุ่มคือ 1) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกาแปะกอตอใน 2) กลุ่มแม่บ้านชุมชนฮางุส ตลอดจนผู้นำชุมชน หน่วยงานภาคีความร่วมมือ จำนวน 40 คน

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research) เพื่อศึกษารูปแบบของเครื่องที่เหมาะสมกับกลุ่มผู้ผลิตโกโก้เบตง ตลอดจนจนแนวทาง และวิธีการในการก่อตั้ง และแนวทางในการพัฒนาเครือข่ายให้ประสบความสำเร็จ

กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ กรรมการและสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตโกโก้ (กาแฟโบราณ) ในเขตเทศบาลเมืองเบตง ประกอบด้วย กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกาแปะกอตอโนและกลุ่มแม่บ้านชุมชนฮางุส ผู้นำชุมชนและหน่วยงานภาคีความร่วมมือ จำนวน 40 คน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้วิธีการประชุมกลุ่ม (Focus Group) เพื่อรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับสภาพปัญหาของกลุ่มผู้ผลิตโกโก้ แนวทางการจัดตั้งและพัฒนา เครือข่ายของกลุ่มผู้ผลิตโกโก้ และการหาข้อสรุปร่วมกัน จากนั้นผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้เทคนิค การสร้างข้อสรุปประเด็นที่ได้จากการประชุม (Focus Group) และนำมาเขียนเป็นผลสรุปงานวิจัย

กรอบแนวคิดการวิจัย



ผลการศึกษา

จากการวิจัยแนวทางการสร้าง และพัฒนาเครือข่ายกลุ่มผู้ผลิตโกโก้ (กาแฟโบราณ) ในเขตเทศบาล เมืองเบตง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ทำให้ทราบถึงประเด็นต่าง ๆ ที่ทำให้ศึกษารูปแบบ แนวทาง การสร้าง และพัฒนาเครือข่ายผู้ผลิตโกโก้ (กาแฟโบราณ) นำไปสู่การเพิ่มรายได้ของสมาชิกรวมทั้งเป็น การอนุรักษ์ และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอัตลักษณ์การทำโกโก้เบตง อันเป็นจุดเริ่มต้นของการเป็น หมู่บ้านกาแฟเพื่อรองรับการพัฒนาด้านการท่องเที่ยว ชิงนิเวศวัฒนธรรมของพื้นที่อำเภอเบตง โดยมี ผลการวิจัย ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกลุ่มผู้ผลิตโกโก้

1.1 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกาแป๊ะกอตอใน (กลุ่มผลิตโกปีวังเก่า)

จากการศึกษาพบว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกาแป๊ะกอตอใน (กลุ่มผลิตโกปีวังเก่า) ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี 2542 โดยตั้งอยู่บ้านเลขที่ 73/3 ถนนกาแป๊ะกอตอใน ตำบลเบตง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ซึ่งมีนางสาวนุช หล่ำฟุ้ง เป็นประธานกลุ่ม และดำเนินการกิจกรรม ผลิตภัณฑ์กาแฟโบราณ (โกปี) โดยใช้เครื่องหมายการค้า เป็น โกปีวังเก่า บ้านกาแป๊ะกอตอใน

สมัยก่อนชาวบ้านกาแป๊ะกอตอ นิยมดื่มกาแฟกัน และเดินทางออกไปซื้อกาแฟนอกหมู่บ้าน ทำให้นางเจ๊ะมีเนาะ ตอบาซอ มีความคิดที่จะผลิตกาแฟเพื่อดื่มในชุมชน ประกอบกับในหมู่บ้านมีการปลูกกาแฟโดยจำหน่ายเฉพาะเมล็ดสดและเมล็ดตากแห้ง จึงได้คิดหาวิธีการทำกาแฟโบราณ (โกปี) ไว้ดื่มเองโดยใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชน โดยการลองนำเมล็ดกาแฟสดมาคั่วผสมกับน้ำตาลทรายและน้ำตาลอ้อย แล้วนำมาตำให้ละเอียดด้วยครกไม้ (ครกตำข้าว) และร่อนให้เป็นผง นำมาชงกับน้ำร้อน ได้เป็นสูตรโกปี นางเจ๊ะมีเนาะจึงชักชวนเพื่อนบ้าน คนในชุมชนมาร่วมกันผลิตโกปีไว้ดื่มเองในชุมชน หลังจากนั้นผู้ที่ได้ดื่มโกปีแล้วได้พูดกันปากต่อปากถึงรสชาติของโกปีที่นี่ ในภายหลังมีผู้ต้องการหาซื้อจึงได้ผลิตเพื่อจำหน่าย และสืบทอดมาจนถึงรุ่นลูก คือนางซีตีการีเยาะ ตอบาซอ ที่เรียนร้ชั้นตอนการผลิตโกปีตั้งแต่วัยเด็ก ๆ และสืบทอดมาเรื่อย ๆ จนถึงปัจจุบัน

เอกลักษณ์เฉพาะโกปีของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกาแป๊ะกอตอใน คือ รสชาติของกาแฟที่กลมกล่อม ผงโกปีมีกลิ่นหอมของกาแฟ และผลิตด้วยวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมที่นำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้เป็นเอกลักษณ์ของกาแฟโบราณวังเก่า

สำหรับวัตถุดิบในการผลิตโกปีส่วนใหญ่จะใกล้เคียงกับกลุ่มอื่น ๆ แต่อาจจะมีกระบวนการและวิธีการที่แตกต่างกันบ้าง โดยมีวัตถุดิบหลัก คือ 1. เมล็ดกาแฟสารที่ตากแห้งและเก็บไว้อย่างน้อย 1 ปี 2. น้ำตาลอ้อย และ 3. น้ำตาลทราย

ในการผลิตโกปีนั้นมีกระบวนการ วิธีการและขั้นตอนที่เป็นสูตรเฉพาะของแต่ละกลุ่ม ซึ่งจะส่งผลให้รสชาติของโกปีมีความแตกต่างกันไป โดยเฉพาะสูตรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกาแป๊ะกอตอใน โดยนำเมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพ ล้างด้วยน้ำสะอาด 4-5 ครั้ง แล้วพักให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำเมล็ดกาแฟที่สะเด็ดน้ำแล้วมาคั่ว โดยใช้วิธีการดั้งเดิมคือ คั่วด้วยเตาถ่านหรือไม้ฟืน โดยใช้ไฟสม่ำเสมอจนเมล็ดกาแฟกรอบและสุกได้ที่จึงยกลงพักไว้ในภาชนะให้เย็น นำน้ำตาลทราย น้ำตาลอ้อยในสัดส่วนที่เท่ากัน จำนวนเมล็ดกาแฟ 1 ส่วนต่อน้ำตาล 3 ส่วน ตั้งไฟคนให้ละลายกลายเป็นคาราเมลในระดับที่พอสมควรโดยสังเกตจากสีและความเหนียวของคาราเมล แล้วใส่เมล็ดกาแฟที่คั่วไว้ ลงไปคนให้เข้ากัน นำกาแฟที่เคี่ยวผสมกับน้ำตาล ตักมาพักไว้จนเย็น แล้วมาตำด้วยครกไม้ และร่อนด้วยกระชอน จนได้ผงโกปีละเอียดและนำผงโกปีที่ได้มาบรรจุลงในปริมาณที่กำหนดเพื่อจำหน่าย

1.2 กลุ่มแม่บ้านชุมชนฮางุส

ในอดีตชุมชนฮางุส ซึ่งเป็นชุมชนเมืองในเขตเทศบาลเมืองเบตง โดยในบริเวณรอบ ๆ บ้านจะมีการปลูกกาแฟพอสมควร และชาวบ้านส่วนใหญ่ที่นับถือศาสนาอิสลาม ชอบดื่มโกปี (กาแฟโบราณ) ประกอบกับแม่บ้านบางคนมีประสบการณ์และความชำนาญในการผลิตโกปี ประกอบกับชาวบ้านอยากอนุรักษ์ให้คนรุ่นหลังได้เข้าใจและให้ความสำคัญและรักษาไว้ถึงวิธีการผลิตโกปีของชุมชน

ด้วยเหตุนี้ จึงได้จัดตั้งกลุ่มแม่บ้านบ้านซึ่งมีประสบการณ์ความชำนาญในด้านการผลิตโกปี (กาแฟโบราณ) ตลอดจนเพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชน ทำให้ประชาชนหาซื้อโกปี

ได้ง่าย และเป็นการเสริมสร้างรายได้ ลดรายจ่าย ใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ ตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง จึงได้จัดการประชุมแม่บ้านที่มีประสบการณ์ดังกล่าวมารวมกลุ่ม ผลิตโกปี (กาแฟโบราณ) โดยตั้งชื่อเป็นกลุ่มแม่บ้านชุมชนฮางสุ ซึ่งมีคณะกรรมการชุมชนได้สนับสนุนวัสดุและอุปกรณ์พื้นฐานในการดำเนินงานผลิตโกปี และได้ดำเนินการครั้งแรกเมื่อวันที่ 26 พฤศจิกายน 2549 ณ บ้านเลขที่ 65/3 ที่ถนนคงคา ต่อมาในปี พ.ศ. 2550 คณะกรรมการได้รับงบประมาณอุดหนุนชุมชนในเขตเทศบาลในการบริหารจัดการบางส่วนจากสำนักงานเทศบาลเมืองเบตง

อย่างไรก็ตาม ชุมชนฮางสุได้มีการตั้งกลุ่มแม่บ้านผลิตโกปี(กาแฟโบราณ) เพื่อเสริมสร้างรายได้ ลดรายจ่าย สามารถพึ่งตนเองได้ ตลอดจนเป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ ในการดำเนินงานของกลุ่มในช่วงแรก กลุ่มแม่บ้านส่วนใหญ่เป็นแม่บ้านวัยสูงอายุทำให้การปฏิบัติงานค่อนข้างมีปัญหา ไม่ได้ไปตามเป้าหมาย ปริมาณที่ผลิตน้อย เพราะอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตโกปี จะใช้ครกไม้ตำมือแบบโบราณต้องใช้กำลังแรงกายประกอภกับวัยที่ชราทำให้ไม่สามารถผลิตได้อย่างสม่ำเสมอ ซึ่งในปี 2552 คณะกรรมการชุมชนได้ริเริ่มโครงการสร้างกลุ่มใหม่ จัดทำแผนใหม่ โดยให้คนรุ่นใหม่มาบริหารจัดการกลุ่มแม่บ้านฮางสุ และได้รับสมาชิกกลุ่มใหม่ด้วย นอกจากนี้ได้สร้างอาคารใหม่เป็นที่ทำการกลุ่มแม่บ้านมาจนถึงปัจจุบัน ส่วนวัตถุดิบและขั้นตอนการผลิตนั้นแทบไม่ได้แตกต่างจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกาแปะกอดอในแต่อาจจะมีเทคนิคการผลิตโกปีที่อาจจะแตกต่างกันบ้างเล็กน้อย

2. แนวทางการสร้างและการพัฒนาเครือข่าย

2.1 รูปแบบเครือข่าย

รูปแบบเครือข่ายที่เหมาะสมสำหรับกลุ่มผู้ผลิตโกปีเบตง พบว่า ควรจัดตั้งในลักษณะเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนภายใน ตาม พ.ร.บ.ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน พ.ศ.2548 ที่ได้กำหนดหลักการว่าเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน คือ คณะบุคคลที่รวมตัวกัน โดยมีวัตถุประสงค์ในการจัดทำกิจกรรมอย่างหนึ่งอย่างใดเพื่อประโยชน์ในการดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชนในเครือข่ายมีสิทธิได้รับการส่งเสริม และสนับสนุนการพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชนตามที่คณะกรรมการฯ กำหนด และตรงกับความต้องการของชุมชน ทั้งนี้สอดคล้องกับสถานะปัจจุบันของกลุ่มผู้ผลิตโกปีเบตงทั้งสองกลุ่ม คือ กลุ่มสตรีกาแปะกอดอใน และกลุ่มฮางสุ ที่มีสถานะเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเดิม ที่ได้จดทะเบียนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกับสำนักงานเกษตรอำเภอเบตงไว้แล้ว

2.2 วิธีการจัดตั้งเครือข่าย

เครือข่ายกลุ่มผู้ผลิตโกปี (กาแฟโบราณ) ในเขตเทศบาลเมืองเบตง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา มีวิธีการจัดตั้งเครือข่ายโกปีเบตง ในด้านโครงสร้าง พบว่า การกำหนดโครงสร้างของเครือข่ายโกปีเบตงให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่นั้น พบว่า ในช่วงแรกของการก่อตั้งเครือข่ายควรมอบให้ประธานกลุ่มกาแฟเบตงรับหน้าที่เป็นประธานเครือข่ายโกปีเบตงก่อน เนื่องจากกลุ่มผู้ผลิตโกปีเบตงทั้งสองกลุ่มยังขาดความเข้มแข็ง ทั้งยังมีความแตกต่างทั้งด้านสถานภาพของกลุ่มผู้ผลิตโกปีมากพอสมควร ส่วนประธานกลุ่มผู้ผลิตโกปีเบตงทั้งสองกลุ่มรับหน้าที่เป็นรองประธานเครือข่ายโกปีเบตง โดยให้รับผิดชอบงานขับเคลื่อนพันธกิจของเครือข่ายในด้านต่าง ๆ และตำแหน่งอื่น ๆ ในเครือข่าวนั้น ให้เลือกจากสมาชิกกลุ่มผู้ผลิตโกปีเบตงทั้งสองกลุ่มเป็นผู้รับผิดชอบ โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อสร้างความร่วมมือระหว่างเครือข่ายประกอบด้วย 1) ด้านวัตถุดิบ จัดหาวัตถุดิบในการผลิตโกปีเบตงร่วมกันเพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ ราคาถูก และเพียงพอต่อการผลิต ตลอดจนการจัดเก็บวัตถุดิบ ซึ่งจะส่งผลต่อความสามารถในการผลิตโกปีของ

เครือข่ายตามคำสั่งซื้อที่เพิ่มขึ้นในอนาคต 2) ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การผลิตโกปีของแต่ละกลุ่มในเครือข่าย จะมีส่วนผสม และกระบวนการผลิตที่แตกต่างกัน ซึ่งส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ที่ออกมามีคุณภาพที่แตกต่างกันมาก โดยในแต่ละกลุ่มยังมีปัญหาอีกหลายด้าน เช่น การขอรับรองมาตรฐานคุณภาพอาหาร เช่น มาตรฐานอาหารและยา (อย.) มาตรฐานฮาลาล เป็นต้น นอกจากนี้ยังขาดการพัฒนากระบวนการผลิตที่ทันสมัย ดังนั้นการดำเนินการในลักษณะเครือข่ายสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ในเครือข่ายไปพร้อม ๆ กัน และ3) ด้านการตลาด ปัจจุบันตลาดหลักของโกปีเบตงส่วนใหญ่ผู้บริโภคอยู่ในพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ แต่บางกลุ่มสามารถขยายตลาดออกไปเกือบทุกภูมิภาคของประเทศ โดยเฉพาะการทำตลาดออนไลน์ ซึ่งในอนาคตการตลาดออนไลน์จะเป็นช่องทางหลักในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ดังนั้นการทำตลาดในนามเครือข่ายจะช่วยให้ผู้ผลิตโกปีสามารถขยายตลาดของตนเองได้ดีกว่าต่างคนต่างทำการแบ่งบทบาทหน้าที่ พบว่า ในช่วงเริ่มต้นของการจัดตั้งเครือข่ายผู้ผลิตโกปีเบตง มีองค์ประกอบของงานหลัก ๆ 3 ส่วนด้วยกัน ประกอบด้วย 1) งานด้านการจัดหาวัตถุดิบ ควรมอบหมายให้กลุ่มฮางุส เป็นผู้รับผิดชอบ เนื่องจากมีเครือข่ายผู้ผลิตเมล็ดกาแฟที่มีราคาไม่สูงมาก เมล็ดกาแฟมีคุณภาพดี และสามารถจัดหาได้เพียงพอต่อการผลิต 2) งานด้านการตลาด ควรมอบหมายให้กลุ่ม แม่บ้านกาแปกต่อเป็นผู้รับผิดชอบ เนื่องจากมีความเชี่ยวชาญในด้านการตลาดมากกว่ากลุ่มอื่น ๆ โดยเฉพาะการทำตลาดออนไลน์ ในส่วนนี้อากาศมีความสำคัญเป็นอย่างมาก เพราะอยู่ในกระแสการบริโภคออนไลน์ที่ง่ายต่อการซื้อขาย 3) ด้านการทำกิจกรรมร่วมกัน ควรมอบหมายให้ทั้งสองกลุ่มร่วมกันรับผิดชอบ ซึ่งในด้านนี้มีส่วนสำคัญในอันที่จะทำให้กลุ่มในเครือข่ายโกปีเบตง มีปฏิสัมพันธ์ที่ดี มีการแลกเปลี่ยนและพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ ๆ ในการพัฒนาปรับปรุงทั้งวัตถุดิบในการผลิต การทำการตลาดในรูปแบบต่าง ๆ และยังคงส่งผลให้เครือข่ายมีความเข้มแข็งขึ้น

2.3 แนวทางการพัฒนาเครือข่าย

เครือข่ายกลุ่มผู้ผลิตโกปี (กาแฟโบราณ) ในเขตเทศบาลเมืองเบตง อำเภอเบตง จังหวัดยะลา มีการวางแผนในการพัฒนาเครือข่าย ใน 3 ระยะ ประกอบด้วย

ระยะที่ 1 การก่อตั้ง เป็นระยะช่วงเริ่มต้น เนื่องจากที่ผ่านมากลุ่มวิสาหกิจชุมชน ทั้งสองกลุ่ม ยังไม่เคยดำเนินงานในลักษณะของเครือข่ายความร่วมมือระหว่างกลุ่ม ต่างกลุ่มต่างทำกันเอง ดังนั้นสิ่งที่สำคัญที่จะพัฒนาในช่วงนี้ คือ จำเป็นที่จะต้องสร้างความเข้าใจถึงหลักการ เหตุผล ข้อดี ข้อเสีย ตลอดจนการวางแผนงานร่วมกันในอนาคตถึงความจำเป็นที่จะต้องรวมกันเป็นเครือข่าย และจะต้องให้ความสำคัญกับการศึกษาจากเครือข่ายอื่น ๆ ที่ประสบความสำเร็จเพื่อเป็นจุดเริ่มต้น และพัฒนาต่าง ๆ ในอนาคต

ระยะที่ 2 การดำเนินการพัฒนาเครือข่าย มีการพัฒนาใน 4 ด้าน ดังนี้

1. การพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์ เครือข่ายต้องมีการร่วมกันพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ร่วมกัน โดยเฉพาะส่วนผสม และกระบวนการผลิตที่เป็นมาตรฐานและเป็นเอกลักษณ์ของโกปีเบตง เช่น การทำโกปีพรีเมียม การทำบรรจุภัณฑ์ที่น่าสนใจ และทันสมัย การแปรรูปโกปีในรูปแบบอื่น ๆ เช่น ไข่มุกโกปีหรือโกปีคาวีเยร์ เป็นต้น ซึ่งการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ นั้นจะทำให้เครือข่ายสามารถพัฒนาช่องทางการตลาดได้หลากหลายช่องทาง

2. การพัฒนาด้านราคา เครือข่ายจะต้องมีการวิเคราะห์ต้นทุนในการผลิตเพื่อกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน เนื่องจากที่ผ่านมากลุ่มผู้ผลิตโกปีเบตงแต่ละกลุ่มกำหนดราคาตนเองทำให้ราคาขายมีความแตกต่าง และไม่เหมาะสมบางกลุ่มไม่เคยวิเคราะห์ถึงต้นทุนที่แท้จริง

ของตนเอง ทำให้ไม่สามารถสรุปกำไรสุทธิได้ ดังนั้นเครือข่ายต้องร่วมกันกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ให้เป็นมาตรฐานเพื่อลดการแข่งขันระหว่างกลุ่ม

3. การพัฒนาด้านช่องทางการจัดจำหน่าย เป็นกระบวนการนำสินค้าไปให้ถึงมือของผู้บริโภค โดยยึดหลักความมีประสิทธิภาพ ความถูกต้อง ความปลอดภัย และความรวดเร็ว เครือข่ายควรจัดทำช่องทางการจัดจำหน่ายในรูปของเครือข่าย โดยเฉพาะกับช่องทางการตลาดออนไลน์ ซึ่งเป็นวิธีการที่ได้รับความนิยมอย่างมากในปัจจุบัน เนื่องจากมีความสะดวกในการซื้อขาย รวดเร็วและปลอดภัย

4. การพัฒนาด้านการส่งเสริมการขาย เครือข่ายจะต้องทำกิจกรรมส่งเสริมการขายร่วมกัน เช่น การประชาสัมพันธ์สินค้าผ่านช่องทางสังคมออนไลน์ การออกบูทประชาสัมพันธ์สินค้าตามสถานที่ต่าง ๆ การทำคลิปวิดีโอประชาสัมพันธ์สินค้า เป็นต้น ทั้งหมดนี้จะต้องทำในลักษณะเครือข่าย เพื่อให้ประหยัดต้นทุน และแต่ละกลุ่มมีโอกาสในการขายสินค้าได้อย่างเท่าเทียมกัน

ระยะที่ 3 การขยายเครือข่าย ในอนาคตควรมีการขยายเครือข่าย กลุ่มจะต้องจดทะเบียนเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเท่านั้น และไม่รวมผู้ผลิตโกปี้ที่เป็นกิจการในครัวเรือน เพื่อความสะดวกในการควบคุมคุณภาพของโกปี้ การทำกิจกรรมร่วมกันของกลุ่ม ตลอดจนการรักษาอัตลักษณ์ของโกปี้เบตง นอกจากนี้การขยายเครือข่ายควรจำกัดเฉพาะพื้นที่อำเภอเบตง จังหวัดยะลา เท่านั้น เพื่อรักษาอัตลักษณ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นโกปี้เบตง

สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษารูปแบบเครือข่ายที่เหมาะสมสำหรับกลุ่มผู้ผลิตโกปี้เบตง พบว่า ควรจะตั้งในลักษณะเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนภายในตามระเบียบของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ส่วนวิธีการในการจัดตั้งด้านโครงสร้างนั้น ในช่วงแรกของการก่อตั้งมอบให้ประธานกลุ่มกาแพเบตง รับผิดชอบเป็นประธานเครือข่ายโกปี้เบตง เนื่องจากกลุ่มผู้ผลิตโกปี้เบตงทั้งสองกลุ่มยังขาดความเข้มแข็ง และมีความแตกต่างด้านสภาพของกลุ่มผู้ผลิตโกปี้เบตง ส่วนประธานกลุ่มผู้ผลิตโกปี้เบตงทั้งสองกลุ่มรับผิดชอบเป็นรองประธานเครือข่ายโกปี้เบตง โดยรับผิดชอบงานขับเคลื่อนพันธกิจของเครือข่ายในด้านต่าง ๆ และตำแหน่งอื่น ๆ ในเครือข่าวนั้นให้เลือกจากสมาชิกกลุ่มผู้ผลิตโกปี้เบตงทั้งสองกลุ่มเป็นผู้รับผิดชอบ

ด้านวัตถุประสงค์ การสร้างความร่วมมือระหว่างเครือข่าย ประกอบด้วย 1) ด้านวัตถุประสงค์ จัดหาวัตถุดิบในการผลิตโกปี้เบตงร่วมกันเพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ ราคาถูก และเพียงพอต่อการผลิต 2) ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เห็นได้ว่าการผลิตโกปี้ของแต่ละกลุ่มในเครือข่ายจะมีส่วนผสม และกระบวนการผลิตที่แตกต่างกัน ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ที่ออกมามีคุณภาพที่แตกต่างกันมาก โดยในแต่ละกลุ่มยังมีปัญหาอีกหลายด้าน เช่น การขอรับรองมาตรฐานคุณภาพสินค้า เช่น มาตรฐานอาหารและยา (อย.) มาตรฐานฮาลาล เป็นต้น และ 3) ด้านการตลาด ปัจจุบันตลาดหลักของโกปี้เบตงส่วนใหญ่ผู้บริโภคอยู่ในพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ แต่บางกลุ่มสามารถขยายตลาดออกไปเกือบทุกภูมิภาคของประเทศ โดยเฉพาะการทำตลาดออนไลน์ ซึ่งในอนาคตการตลาดออนไลน์อาจเป็นช่องทางหลักในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ดังนั้น การทำการตลาดในนามเครือข่ายจะช่วยให้ผู้ผลิตโกปี้สามารถขยายตลาดของตนเองได้ดีกว่าต่างคนต่างทำ

ด้านบทบาทหน้าที่ ในช่วงเริ่มต้นของการจัดตั้งเครือข่ายผู้ผลิตโกปี้เบตง จะมีองค์ประกอบของงานหลัก ๆ 3 ส่วน ประกอบด้วย 1) งานด้านการจัดหาวัตถุดิบ มอบหมายให้กลุ่มแม่บ้านชุมชนฮางุส

เป็นผู้รับชอบ 2) งานด้านการตลาด มอบหมายให้กลุ่ม กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกาแปะกอดตอเป็นผู้รับผิดชอบ และ 3) ด้านการทำการกิจกรรมร่วมกันมอบหมายให้ทั้งสองกลุ่มรับผิดชอบร่วมกัน

นอกจากนี้ แนวทางในการพัฒนาเครือข่ายผู้ผลิตโกปีเบตง ควรมีการวางแผนในการพัฒนาเครือข่าย ใน 3 ระยะด้วยกัน ประกอบด้วย 1) ระยะก่อตั้ง ต้องสร้างความเข้าใจถึงหลักการ เหตุผล ข้อดี ข้อเสีย ตลอดจนการวางแผนงานร่วมกันในอนาคตถึงความจำเป็นที่จะต้องร่วมกันเป็นเครือข่าย 2) ระยะดำเนินการ จะต้องมีการปรับเปลี่ยนทัศนคติ กระบวนการและแนวทางในการทำงาน ซึ่งแต่เดิมนั้นเป็นการทำงานเฉพาะกลุ่มของตนเอง โดยเปลี่ยนเป็นการทำงานในลักษณะเครือข่ายที่ประกอบด้วยหลายกลุ่ม นอกจากนี้แล้ว การพัฒนาตัวเครือข่ายนั้น ควรมีการพัฒนาใน 4 ด้าน ประกอบด้วย 1) การพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์ 2) การพัฒนาด้านราคา 3) การพัฒนาด้านช่องทางการจัดจำหน่าย และ 4) การพัฒนาด้านการส่งเสริมการขาย และ 3) ระยะขยายเครือข่ายในอนาคตควรมีการขยายเครือข่าย โดยจะมีการรับสมัครเครือข่ายเพิ่มขึ้น ภายใต้เงื่อนไขว่ากลุ่มจะต้องจดทะเบียนเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเท่านั้น และไม่รวมผู้ผลิตโกปีที่เป็นกิจการในครัวเรือน

อย่างไรก็ตาม นอกจากการพัฒนาเครือข่ายแล้ว การพัฒนาผู้ผลิตโกปีในทุกด้านยังมีความสำคัญมาก เนื่องจากกลุ่มผู้ผลิตโกปีแต่ละกลุ่ม ยังขาดความเข้มแข็งทั้งในแง่ของการรวมกลุ่ม การทำผลิตภัณฑ์ที่สามารถตอบสนองความต้องการของตลาด การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ฯลฯ ซึ่งสิ่งเหล่านี้จำเป็นต้องพึ่งพาหน่วยงานต่าง ๆ และนักวิชาการจากภายนอก ในการวิจัยและพัฒนา ร่วมกับกับกลุ่มหรือองค์กรในพื้นที่เบตง จังหวัดยะลา

อภิปรายผล

จากการศึกษาในช่วงเริ่มต้นของการจัดตั้งเครือข่ายควรจัดตั้งในลักษณะเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน ภายในตามระเบียบของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สำหรับวิธีการในการจัดตั้งด้านโครงสร้าง ในช่วงแรกของการก่อตั้ง ควรมอบให้ประธานกลุ่มกาแปะเบตงรับหน้าที่เป็นประธานเครือข่ายโกปีเบตงก่อน เนื่องจากกลุ่มผู้ผลิตโกปีเบตงทั้งสองกลุ่มยังขาดความเข้มแข็ง ทั้งยังมีความแตกต่างทั้งด้านสภาพของภูมิประเทศภูมิอากาศ นอกจากนี้ยังจำเป็นต้องอาศัยผู้นำในพื้นที่ที่มีความน่าเชื่อถือ ในการช่วยสนับสนุนช่วยเหลือเครือข่ายๆ เนื่องจากองค์ประกอบทางสังคมของพื้นที่อำเภอเบตงมีลักษณะเป็นสังคมพหุวัฒนธรรม ทั้งจีน พุทธ และมุสลิม ในการรวมกลุ่มภายใต้วัฒนธรรมที่แตกต่างกันนั้นจำเป็นต้องมีคนกลางที่เป็นผู้นำที่มีความน่าเชื่อถือ โดยหลังจากผ่านช่วงเริ่มต้นไปแล้วทางกลุ่มผู้ผลิตโกปีจึงจะสามารถหาผู้นำที่มาจากกลุ่มผู้ผลิตโกปีเองได้ สอดคล้องกับการศึกษาของ Starkey (อ้างถึงใน จำนง แจ่มจันทร์, 2553) ที่นำเสนอผลการสังเคราะห์เครือข่ายในหลายประเทศ พบว่า เครือข่ายอาจจัดตั้งขึ้นอย่างเป็นทางการจากหน่วยงานราชการหรือเอกชนหรืออาจเกิดขึ้นแบบไม่เป็นทางการด้วยการวางแผนการทำการกิจกรรมร่วมกันของบุคคลหรือองค์กรที่สมัครใจ โครงสร้างของเครือข่ายมีได้หลายรูปแบบ มีการปฏิสัมพันธ์ร่วมกันผ่านช่องทางต่าง ๆ และสอดคล้องกับ Frederickson (อ้างถึงใน วีระศักดิ์ เครือเทพ, 2550) ที่สะท้อนผลการศึกษาว่าการทำงานเครือข่ายคือการทำงานด้วยการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างหน่วยงานหรือองค์กรต่าง ๆ มีลักษณะที่เป็นทางการ และไม่เป็นทางการ เป็นความสัมพันธ์แบบพึ่งพาอาศัยซึ่งกัน และกัน (Reciprocal) โดยที่องค์กรต่าง ๆ ภายในเครือข่ายมีเป้าหมาย ค่านิยมในทางวิชาชีพหรืออุดมการณ์ในการดำเนินงานร่วมกัน

ส่วนแนวทางในการพัฒนาเครือข่ายผู้ผลิตโกโก้เบตงนั้น ควรมีการวางแผนในการพัฒนาเครือข่ายใน 3 ระยะด้วยกัน ประกอบด้วย 1) ระยะก่อตั้ง ต้องสร้างความเข้าใจถึงหลักการ เหตุผล ข้อดี ข้อเสีย ตลอดจนการวางแผนงานพร้อมกันในอนาคตถึงความจำเป็นที่จะต้องร่วมกันเป็นเครือข่าย 2) ระยะดำเนินการ ต้องมีการปรับเปลี่ยนทัศนคติ กระบวนการ และแนวทางในการทำงาน โดยมีการพัฒนาใน 4 ด้าน ประกอบด้วย การพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์ การพัฒนาด้านราคา การพัฒนาด้านช่องทางการจัดจำหน่าย และการพัฒนาด้านการส่งเสริมการขาย และ 3) ระยะขยายเครือข่าย ในอนาคตควรมีการขยายเครือข่าย โดยจะมีการรับสมัครเครือข่ายเพิ่มขึ้น ภายใต้มีเงื่อนไขว่ากลุ่มจะต้องจดทะเบียนเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเท่านั้น และไม่รวมผู้ผลิตโกโก้ที่เป็นกิจการในครัวเรือน ทั้งนี้ เนื่องจาก เครือข่ายผู้ผลิตโกโก้เบตงเป็นเครือข่ายที่เกิดขึ้นใหม่ ซึ่งเป็นการรวมตัวของกลุ่มเดิมในพื้นที่ที่มีการผลิตโกโก้ ซึ่งแต่ละกลุ่มมีความแตกต่างกันอย่างมาก ทั้งในแง่ของกระบวนการผลิต การตลาด ตลอดจนการจัดการกลุ่ม ดังนั้นเพื่อให้เครือข่ายมีเสถียรภาพ ควรมีการพัฒนาเป็นระยะ เพื่อให้กลุ่มสามารถปรับตัวให้ใกล้เคียงกัน สอดคล้องกับการศึกษาของต่วนเปาซี กูจิ (2554) ที่ระบุว่า การสร้างเครือข่ายนั้นจะต้องมีการรวมตัวของกลุ่มที่มีการประสานงานหรือทำงานร่วมกันอย่างต่อเนื่องมีระยะเวลาานพอ มีวัตถุประสงค์หรือเป้าหมายร่วมกัน และหากบรรลุวัตถุประสงค์หนึ่งแล้วสามารถเปลี่ยนแปลงหรือเพิ่มเติมวัตถุประสงค์ใหม่ได้ และยังคงเป็นรูปแบบความสัมพันธ์ทางสังคมของปัจเจกบุคคล กลุ่ม และองค์กรผ่านการปฏิสัมพันธ์ทางสังคมรูปแบบต่าง ๆ

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

ในการจัดตั้งเครือข่ายกลุ่มผู้ผลิตโกโก้เบตงให้ประสบความสำเร็จ จำเป็นจะต้องมีการวิจัยในหลายด้าน เช่น การสร้างความเข้มแข็งและยั่งยืนของเครือข่ายกลุ่มผู้ผลิตโกโก้เบตง การวิจัยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ และที่สำคัญต้องพัฒนาด้านการตลาดในอนาคตด้วย

เอกสารอ้างอิง

- เกรียงศักดิ์ เจริญวงศ์ศักดิ์. (2543). *การจัดการเครือข่าย : กลยุทธ์สำคัญสู่ความสำเร็จของการปฏิรูปการศึกษา*. กรุงเทพฯ: ส.เอเชียเพรส.
- ชิต นิลพานิช และกุลธนา ธนาพงศธร. (2532). *การมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนาชนบท, ในเอกสารการสอนชุดวิชาความรู้ทั่วไปสำหรับการพัฒนาระดับตำบลหมู่บ้าน*. หน่วยที่ 8 (พิมพ์ครั้งที่ 3). นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- จ่านงค์ แจ่มจันทร์ทรงษ์. (2553). *การพัฒนาแบบการบริหารระบบเครือข่ายเพื่อส่งเสริมสุขภาพการศึกษาในสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษากรุงเทพมหานคร*. วิทยานิพนธ์ปริญญาตรีบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ต่วนเปาซี กูจิ. (2554). *การบริหารงานภาครัฐในรูปแบบเครือข่าย : กรณีศึกษาสถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน สำนักงานปฏิบัติการภาคใต้*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- ปาน กิม. (2540). *การพัฒนาเครือข่ายการเรียนรู้การศึกษานอกโรงเรียนเพื่อการพึ่งตนเองของชุมชน*. วิทยานิพนธ์ปริญญาตรีบัณฑิต สาขาพัฒนศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ธนา ประมุขกุล. (2554). *เครือข่าย. วารสารส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม*. ปีที่ 24 ฉบับที่ 3 กค.-กย. 2544.

วีระศักดิ์ เครือเทพ. (2550). *เครือข่าย : นวัตกรรมการทำงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น*.

กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

สินี ช่วงฉ่ำ และ ดิลก สาระวัตติ. (2544). ความร่วมมือของภาครัฐและเอกชนในการพัฒนาอุตสาหกรรม.

มช.วิจัย, 3(2), 21.