

บทที่ 5

การดำเนินงานและวิเคราะห์ผล

โครงการการสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มด้านอาหาร - ข้าวหอมมะลิ โดยการจัดการตนเอง : องค์การบริหารส่วนตำบลศรีณรงค์ อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์ มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันด้านอาหาร-ข้าวหอมมะลิ ในเขตพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลศรีณรงค์ อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์ เพื่อวิเคราะห์และสังเคราะห์กระบวนการการสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มด้านอาหาร-ข้าวหอมมะลิ ในเขตพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลศรีณรงค์ อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์ และเพื่อวิเคราะห์และสังเคราะห์รูปแบบการสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มด้านอาหาร-ข้าวหอมมะลิ ในเขตพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลศรีณรงค์ อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์ โดยมารายละเอียดตามวัตถุประสงค์ดังนี้

5.1. กิจกรรมตามวัตถุประสงค์

5.1.1. วิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันด้านอาหาร-ข้าวหอมมะลิ ในเขตพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลศรีณรงค์ อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์

โดยมีกระบวนการศึกษาและวิเคราะห์ตามกิจกรรม ได้แก่ **กิจกรรมที่ 1** การประชุมนักวิจัย เตรียมงานสร้างความเข้าใจเพื่อแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ โดยหัวหน้าโครงการ นักวิจัยร่วมและผู้ช่วยนักวิจัย พร้อมนักศึกษาให้ทราบข้อมูลก่อนลงพื้นที่การทำวิจัยและเกิดความเข้าใจในทิศทางเดียวกัน

กิจกรรมที่ 2 การสร้างความเข้าใจในโครงการและวิเคราะห์ศักยภาพ/ปัญหาชุมชน และศึกษาสถานการณ์ของข้าวหอมมะลิ เป็นการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้เสียในปัญหาและสถานการณ์

5.1.2. เพื่อวิเคราะห์และสังเคราะห์กระบวนการการสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มด้านอาหาร-ข้าวหอมมะลิ ในเขตพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลศรีณรงค์ อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์

โดยมีกระบวนการศึกษาและวิเคราะห์ตามกิจกรรม ได้แก่ **กิจกรรมที่ 3** กระบวนการเพิ่มคุณค่าและมูลค่าของอาหารชุมชนโดยศึกษากระบวนการแปรรูปและสรุปบทเรียนคุณค่าของอาหาร ด้วยการใช่วิธีการอบรมในการใช้ข้าวหอมมะลินำมาแปรรูปเป็นแป้งข้าวหอมมะลิแล้วนำมาทำ

ขนมโดนัท ให้เกิดความหลากหลายในผลิตภัณฑ์ซึ่งเป็นอีกผลิตภัณฑ์หนึ่งที่สามารถจำหน่ายได้และเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนหรือกลุ่มขนมบ้านวังศิลา หมู่ 9

5.1.3. สังเคราะห์รูปแบบการสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มด้านอาหาร-ข้าวหอมมะลิ ในเขตพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลศรีณรงค์ อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์

โดยมีกระบวนการศึกษาและวิเคราะห์ตามกิจกรรม ได้แก่ **กิจกรรมที่ 4** การประชุมถอดบทเรียนและวิเคราะห์ข้อมูล โดยทีมงานวิจัยร่วมกับบองค์การบริหารส่วนตำบลศรีณรงค์ แล้วจัดทำรายงานผลดำเนินงานคืนข้อมูลให้กับชุมชน

กิจกรรมที่ 5 การคืนข้อมูลให้กับประชาชนในชุมชน เพื่อให้ประชาชนมีความเข้าใจสามารถนำไปต่อยอดได้ในอนาคตและมีการพัฒนากระบวนการต่อไป อย่างเครื่องมืออุปกรณ์การบดข้าวหอมมะลิให้เป็นแป้งข้าวหอมมะลิซึ่งปัจจุบันผลิตได้ปริมาณน้อยมาก แต่ในอนาคตจะเพิ่มกำลังการผลิตให้มากขึ้นโดยการเพิ่มประสิทธิภาพของเครื่องบดหรือเครื่องปั่นให้มีกำลังมากขึ้น ด้วยความสนับสนุนจากภาครัฐเพื่อให้เกิดความยั่งยืนต่อไป

5.2. ผลที่ได้รับตามวัตถุประสงค์

5.1.1. วิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันด้านอาหาร-ข้าวหอมมะลิ ในเขตพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลศรีณรงค์ อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์

จากกิจกรรมที่ 1 ทางคณะผู้วิจัยได้วางแผน กำหนดวัน เวลาในการปฏิบัติงาน แบ่งหน้าที่และความรับผิดชอบในการวิจัยครั้งนี้ โดยให้เป็นไปในทิศทางเดียวกันตรงตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด เพื่อวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันด้านอาหาร-ข้าวหอมมะลิ ในเขตพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลศรีณรงค์ อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์ วิเคราะห์และสังเคราะห์กระบวนการการสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มด้านอาหาร-ข้าวหอมมะลิ ในเขตพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลศรีณรงค์ อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์ และวิเคราะห์รูปแบบการสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มด้านอาหาร-ข้าวหอมมะลิ ในเขตพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลศรีณรงค์ อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์

จากกิจกรรมที่ 2 การวิเคราะห์ศักยภาพ/ปัญหาชุมชน และศึกษาสถานการณ์ของข้าวหอมมะลิ มีรายละเอียดดังนี้

ศักยภาพของชุมชนและสถานการณ์ของข้าวหอมมะลิขององค์การบริหารส่วนตำบลศรีณรงค์ อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์ ในตำบลศรีณรงค์เป็นชุมชนชนบท ประชากรส่วนใหญ่ทำเกษตรกรรมทุกครัวเรือนมีนาไม่มีการลงมือทำสร้างโอกาส สร้างคุณภาพชีวิตด้วยการช่วยเหลือเกื้อกูลกันในเรื่องของปากท้อง และเป็นรากฐานของการมีส่วนร่วมของคนในชุมชนซึ่งหยั่งรากอยู่ในสำนึกของประชาชนศรีณรงค์ ตลอดจนเสริมเกื้อต่อยอดเพื่อพัฒนาชุมชนให้มีความเข้มแข็ง พร้อมทั้งก้าวเดินที่ละก้าวอย่างพร้อมเพรียง นับเป็นเครื่องการันตืออนาคตของชุมชน ร่วมด้วยช่วยกัน ร่วมด้วยช่วยกันรับผลประโยชน์ ชุมชนแห่งนี้จะกลายเป็นชุมชนที่เกิดความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน หมู่บ้านที่บริหารจัดการตนเอง อย่างบ้านยางน้อย หมู่ที่ 13 กับบ้านวังศิลา หมู่ที่ 9 และกำลังเดินตามมา คือบ้านเบง หมู่ที่ 2 มีการรวมตัวอย่างเข้มแข็งโดยมีจุดศูนย์กลางอยู่ที่การส่งเสริมเศรษฐกิจ คือการลดรายจ่าย เพิ่มการออม เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นของประชากร ทุกคนในหมู่บ้านหันหน้าเข้าหากันมีส่วนร่วมในการเข้าร่วมกิจกรรมทุกกิจกรรมที่มีในชุมชน อย่างบ้านยางน้อย หมู่ที่ 13 เป็นหมู่บ้านขนาดเล็กที่สุดในตำบล จำนวน 73 ครัวเรือน โดยมีนายบุญศรี คอนเพชร เป็นผู้ใหญ่บ้าน ได้รวมกลุ่มสังจะพัฒนาชุมชนและสิ่งแวดล้อมเพื่อขจัดปัญหาการไม่มีข้าวบริโภค คือการจัดตั้ง ฉางข้าวชุมชน ดำเนินการโดยการให้ประชาชนที่สนใจเข้าร่วมเป็นสมาชิก นำข้าวมาลงเป็นหุ้นในจำนวนไม่เกิน 4 ถัง เมื่อถึงฤดูทำนา จะมีการเปิดให้ประชาชนกู้ข้าวจากฉางไปใช้บริโภคในครัวเรือน โดยปล่อยกู้ ในอัตราส่วน 4 ถัง คิดดอกเบี้ย 1 ถัง นอกจากจะปล่อยกู้แล้วยังนำดอกผลมาพัฒนาหมู่บ้านในงานกิจกรรม อาทิเช่น งานบุญ งานศพ ก็มีการนำข้าวในฉางไปช่วย ปัจจุบันมีสมาชิก 42 ครัวเรือน ในบ้านยางน้อยนี้ยังมีการรวมกลุ่มอีกมากมาย อาทิเช่น กลุ่มสาธิตการตลาดบ้านยางน้อย กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต กองทุนหมู่บ้าน ลานนวดกะลาผ่าเท้า ฅาปนกิจสงเคราะห์ เป็นต้น หมู่บ้านจัดการตนเองอย่างบ้านวังศิลา หมู่ที่ 9 เป็นอีกหมู่บ้านที่สามารถจัดการตนเอง โดยมีผู้นำ คือผู้ใหญ่บ้านคุณคำเบา มูลจุน เป็นตัวกลางเชื่อมประสานความสามัคคีของประชาชนในชุมชนและดูแลโรงสีให้กับชุมชน เมื่อมีโรงสีก็มีเศษข้าวเมื่อขายไม่ได้ราคาก็นำมาบดทำแป้งข้าวเจ้าหอมมะลิแล้วนำมาผสมกับแป้งสาลีและเครื่องปรุงอีกหลายอย่าง สร้างอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มแม่บ้านที่มารวมตัวกัน โดยท่านที่มีความสำคัญในชุมชนอีกท่านหนึ่ง คือผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านคุณสายลม ตลับทอง ประจำอยู่ ณ ศูนย์สาธิตการตลาดซึ่งเป็นศูนย์ในการจำหน่ายและทำขนมคุกกี๋ ขนมเปียะ ทองม้วน ทำจากข้าวหอมมะลิ

ในชุมชน ซึ่งจะเป็นการทำตามปริมาณความต้องการของลูกค้า เพื่อให้ลูกค้าได้ของสดและใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์คือข้าวหอมมะลิ ที่มีการปลูกทุกครัวเรือน เมื่อมีปัญหาในเรื่องราคาข้าวตกต่ำจึงมีการแปรรูปข้าวหอมมะลิมาเป็นแป้งข้าวหอมมะลิสำหรับการทำขนมต่างๆ อาทิ คุกกี้ ขนมเปียะ เป็นต้น แต่ก็ประสบกับปัญหาเครื่องมือในการแปรรูปจากข้าวหอมมะลิ มาเป็นแป้งข้าวหอมมะลิ ซึ่งสามารถนำข้าวหอมมะลิมาแปรรูปเป็นแป้งได้ครั้งละ 1 กิโลกรัม ต้องมีการพักเครื่อง เนื่องจากมีขนาดเล็กเกินไป ซึ่งในอนาคตควรมีการปรับปรุงเครื่องแปรรูปแป้งนี้ให้มีขนาดใหญ่ขึ้นสามารถทำงานได้ในปริมาณข้าวที่มากขึ้นในการนำมาแปรรูป เพราะข้าวหอมมะลิ 1 กิโลกรัม สามารถแปรรูปเป็นแป้งข้าวหอมมะลิได้ประมาณ 600 กรัม ทำให้เป็นการเสียเวลามากเกินไปในการเปลี่ยนจากข้าวมาเป็นแป้งข้าวหอมมะลิ

หน่วยงานภาครัฐควรให้การสนับสนุนในเรื่องงบประมาณ ส่วนในด้านผู้ประกอบการหรือสมาชิก มีความพร้อมเสมอในการร่วมทำงานในศูนย์ฯแห่งนี้ มีความเอาใจใส่ในการทำงานอย่างมาก มีการร่วมมือในการทำงานอย่างเข้มแข็ง อาจจะมีปัญหาบ้างในช่วงการทำนา เวลาอาจจะไม่ค่อยตรงกัน แต่สมาชิกทั้งหลายก็มีความเสียสละ มีความเป็นจิตอาสา จึงทำให้เกิดความเข้มแข็ง เพราะเนื่องจากคนในชุมชนมีความสามัคคี มีการรวมกลุ่มอย่างเป็นทางการ มีระบบในการบริหารจัดการ ชุมชนมีรายได้จากการบริหารจัดการร่วมกัน มีทรัพยากรให้บริหารจัดการอย่างต่อเนื่อง ส่วนด้านบรรจุภัณฑ์ เป็นกล่องพลาสติกอนาคตควรมีการปรับปรุงพัฒนาให้เกิดเอกลักษณ์ของบรรจุภัณฑ์ดีขึ้น ด้านการขนส่ง มีความสะดวกเนื่องจากอยู่ติดถนนเส้นทางหลัก ด้านช่องทางการจำหน่าย ยังมีไม่มากนักเนื่องจากรับทำตามปริมาณความต้องการของลูกค้านั้น ควรมีการสนับสนุนจากภาครัฐและภาคเอกชน อาทิเช่น ทางองค์การบริหารส่วนตำบลติดต่อทางโลตัสใกล้ๆกับสถานที่ผลิตหรือศูนย์สาธิตการตลาดเป็นการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายอย่างประจำ มีการสร้างเครือข่าย ขายทางอินเทอร์เน็ต เพื่อให้สมาชิกมีอาชีพเสริมอีกทางหนึ่ง เป็นต้น

5.1.2. เพื่อวิเคราะห์และสังเคราะห์กระบวนการการสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มด้านอาหาร-ข้าวหอมมะลิ ในเขตพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลศรีณรงค์ อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์

จากกิจกรรมที่ 3 กระบวนการเพิ่มคุณค่าและมูลค่าของอาหารชุมชนโดยศึกษากระบวนการแปรรูปและสรุปบทเรียนคุณค่าของอาหาร เป็นการอบรมในการนำข้าวมาแปรรูปเป็นแป้งข้าวหอมมะลิ แล้วนำมาใช้ในการทำขนม ทางคณะผู้วิจัยได้นำวิทยากรสาธิตการทำขนมโดนัทจากแป้งข้าวหอมมะลิ เพื่อให้เกิดความหลากหลายของสินค้า ซึ่งจากเดิมทางกลุ่มขนมบ้านวังศิลา หมู่ที่ 9

ตำบลศรีณรงค์ อำเภอลำปลายมาศ จังหวัดสุรินทร์ มีการทำขนมคุกกี๋ ทองม้วน ขนมเปียะ มีไส้เผือก ไส้ฟัก และไส้ถั่ว ซึ่งการทำขนมเหล่านี้ยังมีส่วนผสมทั้งแป้งข้าวหอมมะลิและแป้งสาลี แต่ขนมโดนัทที่นำไปสาธิตนี้ใช้แป้งข้าวหอมมะลิต่างเดียวร้อยเปอร์เซ็นต์ ซึ่งนับได้ว่าเป็นการเพิ่มความหลากหลายในสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ให้กับกลุ่มขนมบ้านวังศิลาเพิ่มขึ้น ต่อไปในอนาคตอาจจะมีการต่อยอดทำขนมชนิดอื่นๆเพิ่มมากขึ้น อาทิ เครป เค้ก เป็นต้น และทำให้มีการใช้ปริมาณจากข้าวหอมมะลิที่แปรรูปเพิ่มมากขึ้นอีกด้วย

การอบรมทำขนมโดนัท สูตรและกรรมวิธีการอบรมแบบปฏิบัติการจากวิทยากรองค์การบริหารส่วนตำบลโคกล่าม อำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์ มีส่วนผสมและขั้นตอนการทำขนมโดนัท ดังนี้

วัตถุดิบและส่วนผสมโดนัทจากแป้งข้าวหอมมะลิ

เครื่องปรุง

ไข่ไก่เบอร์2	5	ฟอง
น้ำตาล 200 กรัมหรือ	1	ถ้วย
น้ำมันปาล์ม 100 mlหรือ	1/2	ถ้วย
เกลือ	1/4	ช้อนชา
นมจืด 350 ml	1 ^{1/2}	ถ้วย
แป้งข้าวหอมมะลิ 300 กรัม	3	ถ้วย
ผงฟู	2	ช้อนชา
กลิ่นวนิลา	1	ช้อนชา

งาขาว งาดำ

เนยมาการีน

อุปกรณ์

เครื่องอบโดนัท

ภาชนะผสมแป้ง

ไม้ตีไข่/เครื่องตี

แปรงทาเนย

ไม้เสียบลูกชิ้น

ถั่วตวง

ช้อนตวง

ขั้นตอนวิธีการทำ มีรายละเอียด ดังนี้

1. ตอกไข่ไก่ 5 ฟอง ตีไข่ให้เข้ากัน
2. ใส่น้ำมัน น้ำตาล ตีให้เข้ากัน
3. ใส่น้ำเกลือ
4. หลังจากตีทุกอย่างเข้ากันแล้ว ใส่นมจืด แล้วตีให้เข้ากัน
5. ค่อยใส่แป้งข้าวหอมมะลิและผงฟู ตีให้เข้ากัน
6. ใส่อินนวล ตีกับแป้งให้เข้ากัน จนแป้งขึ้นตัว พักไว้ 30 - 45 นาที
7. เตรียมเตาอบ เสียบปลั๊กให้เครื่องร้อน แล้วทาเนยให้ทั่ว
8. หยอดแป้งที่ผสมไว้ ใสลงในพิมพ์ให้เต็ม โรยหน้าด้วยงา
9. ปิดฝาเตาอบ รอจนขนมสุก ตักออกจากเตาอบ
10. เอาไม้ลูกชิ้นมาเสียบโดนัท รับประทานได้

การอบรมเริ่มจากการชี้แจงรายละเอียดให้เห็นความสำคัญในการเพิ่มมูลค่าของข้าวหอมมะลิ จากกิโลกรัมละ 25 - 30 บาท มาแปรรูปเป็นแป้งข้าวหอมมะลิมียรายได้ 100 บาท จากนั้นนำแป้งข้าวหอมมะลิมาเป็นขนมโดนัท มียรายได้ 400 บาท โดยมีขั้นตอนการทำและสามารถขายได้หรือรับประทานในครัวเรือน ซึ่งได้รับความสนใจจากสมาชิกในกลุ่ม เจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วนตำบล และประชาชน พบว่าผู้เข้าร่วมอบรมส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง 28 คน คิดเป็นร้อยละ 93.3 มีอายุมากกว่า 50 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 60 และเป็นสมาชิกของกลุ่ม คิดเป็นร้อยละ 60 ตามตารางข้างล่าง

จำแนกตาม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ		
เพศหญิง	28	93.3

เพศชาย	2	6.7
อายุ		
อายุระหว่าง 41 – 50 ปี	12	40.0
อายุ 50 ปีขึ้นไป	18	60.0
สถานะภาพ		
ประธานกลุ่ม	1	3.3
สมาชิกกลุ่ม	18	60.0
เจ้าหน้าที่ อบต.	2	6.7
ประชาชน	9	30.0
รวม	30	100

เมื่ออบรมทำขนมโดนัทตามสูตรของวิทยากร ซึ่งเป็นเจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วนตำบล โคกกล่าม อำเภอลำปลายมาศ จังหวัดบุรีรัมย์ ผู้เข้ารับการอบรมได้รับประโยชน์ครั้งนี้ในระดับมาก กำหนดการแปลผลไว้ดังนี้

ค่าเฉลี่ย	ระดับความคิดเห็น
1.00 - 1.66	ระดับน้อย
1.67 - 2.33	ระดับปานกลาง
2.34 - 3.00	ระดับมาก

โดยภาพรวมผู้เข้ารับการอบรมการทำขนมโดนัทที่ได้รับประโยชน์ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ เรียงจากมากไปน้อย ดังนี้ การให้ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแป้งข้าวหอมมะลิเป็นขนมโดนัทมีสาระน่าสนใจ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.00 ซึ่งอยู่ในระดับมาก รองลงมาสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในการทำขนมโดนัทไปใช้ได้และมีแนวทางในการนำไปต่อยอดจากขนมโดนัท ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.93 การให้ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการทำขนมโดนัท มีสาระน่าสนใจ และได้รับความสะดวกในการอบรมครั้งนี้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.90 และระยะเวลาในการอบรมทำขนมโดนัทมีความเหมาะสม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.87 ดังตารางข้างล่าง

	Mean	Std. Deviation	แปลผล
1. การให้ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแป้งข้าวหอมมะลิเป็นขนมโดนัทที่มีสารน่าสนใจเพียงใด	3.00	.000	มาก
2. การให้ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการทำขนมโดนัท มีสารน่าสนใจเพียงใด	2.90	.305	มาก
3. ท่านสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในการทำขนมโดนัทไปใช้ได้มากน้อยเพียงใด	2.93	.254	มาก
4. ท่านได้แนวทางในการนำไปต่อยอดจากขนมโดนัทมากน้อยเพียงใด	2.93	.254	มาก
5. ท่านได้รับความสะดวกในการอบรมครั้งนี้เพียงใด	2.90	.305	มาก
6. ระยะเวลาในการอบรมทำขนมโดนัทมีความเหมาะสมเพียงใด	2.87	.346	มาก
7. โดยภาพรวมการอบรมครั้งนี้มีประโยชน์ต่อท่านเพียงใด	2.83	.379	มาก

5.1.3. สังเคราะห์รูปแบบการสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มด้านอาหาร-ข้าวหอมมะลิ ในเขตพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลศรีนครินทร์ อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์

จากกิจกรรมที่ 4 การประชุมถอดบทเรียนและวิเคราะห์ข้อมูล ผลที่ได้มีรายละเอียด คือ จากทฤษฎีห่วงโซ่มูลค่า (Value Chain) โดยไมเคิล อี พอร์เตอร์ (Michael E. Porter) เป็นการวิเคราะห์กระบวนการที่เกี่ยวข้องตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำถึงปลายน้ำ พิจารณากิจกรรมต้นน้ำ ตั้งแต่การบริหารวัตถุดิบ ซึ่งเป็นวัตถุดิบในชุมชน มีการบริหารจัดการโดยชุมชนใช้วิธีการรวมกลุ่มและการทำงานเป็นทีม มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ใช้เครื่องหมายสัญลักษณ์เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน แต่มีปัญหา

ในเรื่องของเครื่องจักรที่ใช้ในการแปรรูปข้าว มีขนาดเล็กจึงของบประมาณจากองค์การบริหารส่วนตำบลเพื่อช่วยสนับสนุนในเรื่องนี้ กิจกรรมกลางน้ำ คือการจัดเก็บ เนื่องจากผลิตภัณฑ์ไม่มีสารกันบูด เจือปนระยะเวลาการเก็บจึงไม่นานนัก แต่ก็เต็มไปด้วยคุณประโยชน์ด้านสารอาหาร กิจกรรมปลายน้ำ คือ การขาย การส่งเสริมการตลาด การจัดจำหน่าย การกำหนดราคา บริการเพิ่มคุณค่าหรือบำรุงรักษาสินค้า ทางสมาชิกมีการคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย กำไรจะเข้าศูนย์ฯ และจากการที่ได้มีการอบรมการทำขนมให้มีความหลากหลายในตัวผลิตภัณฑ์ ทำให้โอกาสการขายมีเพิ่มขึ้น สมาชิกในชุมชนมีรายได้มากขึ้นสามารถดูแลตนเองได้อย่างมั่นคงและยั่งยืนในอนาคตต่อไป

จากกิจกรรมที่ 5 การคืนข้อมูลให้กับประชาชนในชุมชน ด้วยการนำทฤษฎีห่วงโซ่มูลค่ามาประยุกต์ใช้ในแต่ละกระบวนการผ่านกิจกรรมหลัก ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ เริ่มจากการที่เกษตรกรประสบกับปัญหาราคาข้าวที่มีราคาต่ำและมีปริมาณมากจนล้นตลาด ดังนั้นทางองค์การบริหารส่วนตำบลศรีณรงค์ อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์ และกลุ่มเกษตรกรจึงจะต้องหาทางแก้ปัญหาดังกล่าว โดยการปรับเปลี่ยนวิธีการนำสินค้าเกษตรข้าวเข้าสู่ตลาดจากการเริ่มเปลี่ยนมุมมองและเริ่มมีการวิเคราะห์ตลาดโดยเฉพาะอย่างยิ่ง ตัวผู้ซื้อหรือผู้บริโภคซึ่งในปัจจุบันหันมาให้ความสำคัญกับการรักษาสุขภาพและเลือกบริโภคสิ่งที่มีประโยชน์และปลอดภัย ดังนั้น หนึ่งในวิธีการที่ถูกนำมาใช้เพื่อสร้างคุณค่าตามที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญคือ การพัฒนาและเพิ่มความรู้ด้านเทคโนโลยีในการผลิตหรือการจัดการผลผลิต โดยทางองค์การบริหารส่วนตำบลศรีณรงค์ อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์ ได้ทำข้าวอินทรีย์ ซึ่งในอนาคตพื้นที่บริเวณนี้จะทำข้าวอินทรีย์ทั้งหมด จากนั้นได้มีการจัดอบรมแปรรูปข้าว เป็นคุกกี้ ขนมเปียะ ทองม้วน เป็นต้น ทางคณะผู้วิจัยได้เสริมการมีสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ให้เกิดความหลากหลายมากขึ้น โดยการอบรมการทำขนมโดนัทจากแป้งข้าวหอมมะลิร้อยเปอร์เซ็นต์ ซึ่งมีคุณสมบัติคือ ขนมมีความนุ่ม หอมกลิ่นข้าวหอมมะลิ และมีประโยชน์ต่อการบริโภค เพราะเราสามารถทานขนมโดนัทแทนข้าวได้เนื่องจากทำจากแป้งข้าวหอมมะลิโดยตรง พร้อมทั้งส่วนผสมมีไข่ มีเนย มีนม สิ่งเหล่านี้มีประโยชน์ต่อร่างกายทั้งได้คุณค่าทางโภชนาการครบห้าหมู่ ดังนั้นเมื่อมีความหลากหลายในสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ทำให้มีช่องทางเลือกตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้อีก การตลาดเมื่อมีสินค้าหลากหลายแล้ว มีเครื่องมือหรือวัสดุในชุมชนหรือทุนชุมชนมีตลาดหลากหลายช่องทางในสินค้าโอท็อป สิ่งเหล่านี้จะทำให้เกิดความมั่นคงและยั่งยืนในอนาคตต่อไป