

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่องการวิจัยและพัฒนาห้องสมุดมีชีวิต: การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น อาชีพ
ทำขนมโบราณชุมชนกุฎีจีน แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อ

1. ศึกษาประวัติศาสตร์ สภาพปัจจุบันและอุปสรรคการผลิตขนมโบราณในชุมชนกุฎีจีน
2. ศึกษาวิธีการถ่ายทอดการทำขนมโบราณจากอดีตถึงปัจจุบัน
3. ศึกษาความพึงพอใจและความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อขนมโบราณ
4. หาแนวทางในการพัฒนาการผลิตและจำหน่ายขนมโบราณ
5. จัดการความรู้ในการสืบทอด เพิ่มมูลค่า และเผยแพร่การทำขนมโบราณ

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่องนี้เป็นการวิจัยและพัฒนาโดยใช้วิธีการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม
(Participatory Action Research) เพื่อจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น อาชีพการทำขนมโบราณชุมชน
กุฎีจีน โดยความร่วมมือกันระหว่างชุมชนกุฎีจีนและมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี ได้กำหนดกลุ่มที่จะทำ
การศึกษาดังนี้

1. กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่

- 1.1 กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสรังและขนมกวยตัส 5 บ้าน
- 1.2 กลุ่มผู้รับการถ่ายทอดการทำขนมโบราณ ได้แก่ นักศึกษาโปรแกรมวิชา
คหกรรมศาสตร์ทั่วไป และบุคคลผู้สนใจ 20 คน

2. กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ได้แก่

- 2.1 กลุ่มผู้ผลิตขนมโบราณ 6 คน
- 2.2 กลุ่มผู้จำหน่ายขนมโบราณ 14 คน
- 2.3 กลุ่มผู้ถ่ายทอดการทำขนมโบราณ 2 คน

3. กลุ่มผู้ให้ข้อมูลทั่วไป ได้แก่

- 3.1 กลุ่มผู้บริโภคขนมโบราณ 150 คน
- 3.2 กลุ่มผู้สังเกต 6 คน
- 3.3 ผู้อาศัยในชุมชนกุฎีจีน 20 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการทำวิจัย ประกอบด้วย

1. แบบสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ผลิต
2. แบบสัมภาษณ์เชิงลึกผู้จำหน่าย
3. แบบสังเกตและแบบบันทึกข้อมูลจากการสนทนากลุ่มของผู้ผลิตและผู้จำหน่าย
4. แบบสัมภาษณ์ผู้บริโภคนิยม
5. แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคขนมโบราณ
6. แบบสัมภาษณ์อาจารย์
7. แบบสัมภาษณ์นักศึกษาผู้ได้รับการถ่ายทอด
8. แบบสำรวจผู้บริโภคในการพัฒนาขนมโบราณ
9. แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ประเมินสื่อในการเผยแพร่

การเก็บรวบรวมข้อมูล ได้ดำเนินการรวบรวมข้อมูลโดยจัดทำเป็น 5 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาบริบทชุมชนกุฎีจีน และขนมโบราณ โดยการค้นคว้าจากเอกสารและสัมภาษณ์บุคคลผู้เกี่ยวข้องดังนี้

ประธานชุมชนกุฎีจีนและผู้สูงอายุในชุมชนกุฎีจีน สัมภาษณ์วันที่ 4 เมษายน 2548

ผู้ผลิตขนมโบราณและประชาชนในชุมชน สัมภาษณ์วันที่ 24 เมษายน 2548

ผู้สูงอายุในหมู่บ้านโปรตุเกส จังหวัดพระนครศรีอยุธยา สัมภาษณ์วันที่ 18 พฤษภาคม 2548

เลขาเอกอัครราชทูตโปรตุเกส สัมภาษณ์วันที่ 25 พฤษภาคม 2548

ขั้นตอนที่ 2 ศึกษาวิธีการถ่ายทอดการทำขนมโบราณจากอดีตถึงปัจจุบัน โดยการใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึก จัดประชุมผู้เกี่ยวข้องและจัดสนทนากลุ่มในระหว่างวันที่ 5 กรกฎาคม 2548 โดยมี ผู้เกี่ยวข้องได้แก่ ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย ผู้สูงอายุในชุมชน ประธานและเลขานุการชุมชน

ขั้นตอนที่ 3 ศึกษาความพึงพอใจและความต้องการของผู้บริโภคโดยใช้แบบสอบถามผู้บริโภค จำนวน 150 คน รวบรวมข้อมูลระหว่างวันที่ 6-26 กรกฎาคม 2548

ขั้นตอนที่ 4 แนวทางการพัฒนาการผลิตและจำหน่ายขนมโบราณโดยการจัดโครงการอบรมปฏิบัติการทำขนมโบราณให้แก่นักศึกษา และผู้สนใจ ดังนี้ การอบรมปฏิบัติการทำขนมกุสร่ง และขนมกล้วยคัส ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี วันที่ 27 กรกฎาคม 2548 การปฏิบัติการภาคสนามในชุมชนกุฎีจีน วันที่ 2-3 สิงหาคม 2548 การปฏิบัติการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนในชุมชน วันที่ 24 สิงหาคม 2548 และได้มีการพัฒนาขนมโบราณ และพัฒนาสื่อการทำขนมโบราณในระหว่างวันที่ 1-30 กันยายน 2548

ขั้นตอนที่ 5 การจัดความรู้ในการสืบทอดเพิ่มมูลค่า และเผยแพร่การทำขนมโบราณ ได้มีการพัฒนาขนมโบราณและถ่ายทอดให้แก่นักศึกษาและผู้สนใจ รุ่นที่ 2 วันที่ 7 ตุลาคม 2548 และให้

นักศึกษาออกแบบกล่องใส่ขนม เพื่อเพิ่มมูลค่าระหว่างวันที่ 7-14 พฤศจิกายน 2548 และมีการประเมินสื่อการทำงานนมโบราณและปรับปรุงสื่อ ได้แก่ จุลสารและ VCD การทำงานนมโบราณชุมชนกุฎิจีน เพื่อการเผยแพร่ โดยจัดทำระหว่างวันที่ 15-22 พฤศจิกายน 2548

สรุปผลการวิจัย

ขั้นตอนที่ 1 สรุปการวิเคราะห์บริบทชุมชนกุฎิจีนและการผลิตขนมโบราณ

1.1 การวิเคราะห์ประวัติศาสตร์และบริบททั่วไปของชุมชนกุฎิจีน

ชุมชนกุฎิจีนเป็นชุมชนประวัติศาสตร์ระหว่างชาวโปรตุเกสและไทย มีสายสัมพันธ์ทางบรรพบุรุษโปรตุเกสที่สืบเชื้อสายติดต่อกันมาในประเทศไทย เป็นเวลายาวนานนับตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาที่เป็นเวลาเกือบ 500 ปี ผู้สืบสายสกุล ที่ยังอยู่ในชุมชนกุฎิจีน หลายสกุลเช่น กัลมาพิจิตร ทรพรานนท์ เปศวรัตน์ เจริญสุข จเจริญสุข สกุลทอง บับติस्ता เป็นต้น (สัมภาษณ์นายณรงค์ชัย จเจริญสุข) สกุลเหล่านี้มีส่วนร่วมในการสร้างสรรค์ความเจริญรุ่งเรืองเคียงคู่กับประวัติศาสตร์สังคมไทย กลายเป็นสายสัมพันธ์ที่ชาวไทยและชาวโปรตุเกสต่างหล่อหลอมร่วมกันตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

ชุมชนกุฎิจีนเป็นชุมชนที่นับถือศาสนาคริสต์ นิกายโรมันคาทอลิก ภายในชุมชนมีสถานที่สำคัญคือโบสถ์ซางตาครูส หรือวัดซางตาครูส ซึ่งปัจจุบันก็เป็นสถานที่ท่องเที่ยวและเป็นจุดเด่นของชุมชน ประชาชนในชุมชนใช้สถานที่แห่งนี้ในการประกอบพิธีกรรมทางศาสนาเป็นศูนย์กลางของคนในชุมชน ปัจจุบันสภาพทั่วไปของชุมชนส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ของวัดซางตาครูส ภายในชุมชนมีลักษณะทางกายภาพเป็นพื้นที่คล้ายสี่เหลี่ยมผืนผ้า มีการกระจายเส้นทาง ออกจากบริเวณใจกลางคล้ายใยแมงมุม (Central Type) มีโบสถ์หรือวัดซางตาครูสเป็นศูนย์กลางเหมือนในอดีต ชุมชนมีลักษณะปิด เนื่องจากทางเท้าที่เดินเข้าออกชุมชนกับภายนอกต้องผ่านโบสถ์ซางตาครูส สภาพบ้านเรือนค่อนข้างกระจุกตัวหนาแน่น ลักษณะอาคาร ส่วนใหญ่ในชุมชนเป็นอาคารไม้ มีบางส่วนเป็นแบบครึ่งไม้ครึ่งตึกสภาพแวดล้อมของชุมชนค่อนข้างหนาแน่นไปด้วยอาคารบ้านเรือน ไม่มีที่ว่างสำหรับปลูกต้นไม้ แต่ก็พยายามปลูกต้นไม้กระถาง ในส่วนพื้นที่บ้านของตนเองและบริเวณรอบ ๆ มีที่ว่างบริเวณสนามเด็กเล่น และลานสาธารณะรอบ ๆ วัด เท่านั้น การจะเข้าไปในชุมชนกุฎิจีนต้องเดินทางเท้าเพียงอย่างเดียว ซอยเข้าออกเล็กและ แคบมากรถเข้าไม่ถึง ต้องลงรถที่ปากซอย ซึ่งก็จะมีปัญหาในการเข้าไปเก็บข้อมูลอยู่บ้าง และบางครั้งต้องนัดหมายให้ผู้ให้ข้อมูลมาที่ห้องสมุดของชุมชน และต้องขออนุญาตประธานชุมชนให้เปิดห้องสมุดก่อนเวลาเพื่อใช้เป็นที่สัมภาษณ์บุคคลผู้เกี่ยวข้องต่าง ๆ ประธานชุมชนก็ให้ความสะดวกเป็นอย่างดี

1.2 การวิเคราะห์การผลิตขนมโบราณชุมชนกุฎีจีน

ชุมชนกุฎีจีนเป็นชุมชนที่มีภูมิปัญญาท้องถิ่น เรื่องทำขนมฝรั่งกุฎีจีนมาช้านานแล้วเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงมา กว่า 200 ปี โดยชาวโปรตุเกสถ่ายทอดการทำขนมฝรั่งให้แก่คนในชุมชน และมีการสืบทอดการทำขนมฝรั่งมาจนถึงปัจจุบันก็เป็นรุ่นที่ 5 โดยสืบทอดกันในครอบครัวต่อกันมา ปัจจุบันได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นสินค้าหนึ่งชุมชนหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) อยู่ 1 บ้าน อีก 2 บ้านยังไม่ได้เป็นสินค้า OTOF และขณะนี้ก็มีเพียง 3 บ้านเท่านั้นที่ทำขนมฝรั่งกุฎีจีน จึงควรเสนอแนะให้อีก 2 บ้าน ทำขนมฝรั่งกุฎีจีนให้ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นสินค้า OTOF ต่อไป

นอกจากขนมฝรั่งกุฎีจีนแล้ว ในชุมชนกุฎีจีนยังมีขนมโบราณอีก 2 ชนิด คือขนมกุสรัง และขนมกวยตัส ซึ่งยังไม่เป็นที่รู้จัก และคนภายนอกไม่คุ้นเคย เหมือนขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสรังเป็นขนมที่ชาวโปรตุเกสถ่ายทอดให้คนในชุมชนเช่นเดียวกัน ขณะนี้ก็ทำเป็นรุ่นที่ 5 ส่วนขนมกวยตัสเป็นขนมที่แม่ครัวบ้านวินเซอร์ไปเรียนมาจากสิงคโปร์แล้วมาสอนให้คนในชุมชนทำ จะเกิดภายหลังขนมฝรั่งกุฎีจีนและขนมกุสรัง ขนมกวยตัสได้รับการถ่ายทอดมาเป็นรุ่นที่ 3 เท่านั้น

การผลิตขนมโบราณทั้ง 3 ชนิด ยังไม่มีการเปลี่ยนแปลงสูตร ยังคงเป็นแบบดั้งเดิม จะมีขนมฝรั่งกุฎีจีนที่มีการใช้เครื่องมือในการผสมแป้ง ไข่ น้ำตาลด้วยเครื่องผสมที่ใช้มอเตอร์แทนการใช้เครื่องตีด้วยมือ ทำให้การผลิตรวดเร็วขึ้นและมีการพัฒนาเตาอบขนมจากแบบโบราณใช้ถ่านทั้งด้านล่างและด้านบนมาเป็นใช้แก๊สด้านล่างใช้ถ่านด้านบน 2 บ้าน และใช้เตาอบเป็นแก๊สทั้งด้านล่างและด้านบน 1 บ้าน มีการพัฒนาหน้าขนมฝรั่งจากดั้งเดิมไม่มีหน้า พัฒนามาเป็นใส่หน้าเพิ่มด้วยลูกเกด ลูกพลับ ชินฟักเชื่อม และน้ำตาลทรายโรยหน้า ส่วนขนมกุสรังและกวยตัส ไม่มีการเปลี่ยนแปลงสูตรการผลิตขนม แต่อย่างใด และคนยังไม่ค่อยรู้จักขนมทั้ง 2 ชนิดนี้ เนื่องจากมีการผลิตเพียง 2 บ้าน และขนมกุสรังก็ทำเฉพาะเทศกาลคริสต์มาสเท่านั้น ปัญหาที่พบก็คือ ขนมกุสรังเวลาที่จะต้องการตัวอย่างจะต้องสั่งทำพิเศษ เพราะไม่มีขายในชุมชน และผู้ผลิตก็มักจะไม่น่าจะยินดีทำให้ นอกจากเทศกาลคริสต์มาส

ขั้นตอนที่ 2 สรุปการวิเคราะห์วิธีการถ่ายทอดการทำขนมโบราณจากอดีตถึงปัจจุบัน

2.1 วิธีการถ่ายทอดการทำขนมโบราณในอดีต

วิธีการถ่ายทอดขนมโบราณทั้ง 3 ชนิด ในอดีต จะไม่มีการสอนเป็นขั้นตอนจะให้ลูกหลานที่อยากทำเรียนรู้โดยการดูและฝึกปฏิบัติเป็นลูกมือ เนื่องจากคนโบราณจะหวงสูตรขนม คนที่อยากทำต้องขยัน อดทน เป็นคนแข็งแรง สุขภาพดี และอยากได้ความรู้จริงๆ จึงจะรับการถ่ายทอดได้ และจะถ่ายทอดให้คนในครอบครัวต่อ ๆ กันมา

2.2 วิธีการถ่ายทอดการทำขนมโบราณในปัจจุบัน

ผู้ผลิตส่วนใหญ่ยินดีที่จะถ่ายทอดให้คนภายนอกชุมชนหรือถ่ายทอดให้นักศึกษา แต่การทำขนมฝรั่งค่อนข้างยากและละเอียดอ่อนต้องอาศัยเครื่องมือเฉพาะอย่าง เช่น เตอบ พิมพ์ขนม จึงไปทำที่อื่นไม่ได้ต้องทำที่บ้านผู้ผลิตเท่านั้นและบางบ้านก็ไม่ต้องการให้เข้าไปทำอาจจะยังมีความหวังวิชาอยู่ ส่วนขนมกุสร้งและกวยตส์ผู้ผลิตยินดีที่จะสอนให้ทั้งในชุมชนและนอกชุมชน

คณะผู้วิจัยได้ให้นักศึกษาเข้าไปหัดทำขนมฝรั่งกุฎีจีนในชุมชนที่บ้านที่ 2 และได้เชิญวิทยากรที่ผลิตขนมกุสร้งและกวยตส์ไปสอนนักศึกษาโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์และผู้สนใจ ซึ่งวิทยากรทั้ง 2 ท่านก็ได้ถ่ายทอดความรู้ให้นักศึกษาและบอกเคล็ดลับในการทำขนมให้ด้วย นักศึกษาก็สามารถรับการถ่ายทอด และทำขนมได้ มีปัญหาที่ตัวนักศึกษาที่จะฝึกปฏิบัติต้องเป็นนักศึกษาที่สนใจจริงๆ ซึ่งก็มีเพียงส่วนหนึ่งเท่านั้น ที่จะต้องเป็นผู้พัฒนาขนมต่อไป ปัญหาอีกประการหนึ่งคือการนัดหมายระหว่างวิทยากรและนักศึกษา จะมีเวลาวางตรงกันยากมาก กว่าจะนัดหมายได้ก็ต้องนัดหลายครั้งจึงจะได้วันวางตรงกัน ซึ่งวิทยากรก็ถ่ายทอดความรู้ให้นักศึกษาปฏิบัติได้อย่างดี

ขั้นตอนที่ 3 สรุปการวิเคราะห์ความพึงพอใจและความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อขนมโบราณ

คณะผู้วิจัยได้ทำแบบสอบถามความพึงพอใจให้ผู้บริโภคขนม 150 คน ตอบแบบสอบถามโดยได้ชิมขนมทั้ง 3 อย่างนี้ด้วย สรุปได้ว่าผู้บริโภคเคยรู้จักได้ยินชื่อและรับประทานขนมฝรั่งกุฎีจีนมากที่สุด ขนมกวยตส์รองลงมา ขนมกุสร้งคนรู้จักน้อยที่สุด จากการให้ผู้บริโภคชิมขนมทั้ง 3 อย่างสรุปได้ว่า ผู้บริโภคชอบรสชาติของกวยตส์มากที่สุด ขนมฝรั่งรองลงมา ขนมกุสร้งน้อยที่สุด ผู้บริโภคจะทราบว่า ขนมฝรั่งรับประทานแล้วไม่อ้วน ราคาไม่แพง คนที่ชอบก็จะบอกว่าอร่อยข้างนอกกรอบข้างในนุ่ม เด็กนักเรียนก็ชอบรับประทานบอกว่า 1 ห่อก็อิ่มแล้ว อาจจะมีบ้างที่ไม่ชอบเพราะข้างนอกจะกรอบจนร่วน และถ้าคนไม่ชอบหวานก็จะบอกว่า แบบมีน้ำตาลหวานเกินไป เพราะโรยน้ำตาลทรายด้วย

ส่วนขนมกุสร้งและกวยตส์ยังไม่ค่อยแพร่หลายนัก คนยังไม่ค่อยรู้จัก และหาซื้อยากจะจำหน่ายในชุมชนเป็นส่วนใหญ่ ผู้บริโภคจึงไม่สามารถหาซื้อได้ตามร้านจำหน่ายขนม แต่เมื่อได้ชิมก็มีคนชอบขนมกวยตส์มากกว่าขนมกุสร้ง

ขั้นตอนที่ 4 สรุปการวิเคราะห์การพัฒนการผลิตและจำหน่ายขนมโบราณ

4.1 การพัฒนาสูตรขนมโบราณ

ขนมฝรั่งกุฎีจีนไม่มีการพัฒนาสูตรเพราะสูตรเหมาะสมดีแล้ว ส่วนขนมกุสรังและกวยต๊ต นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติทำขนมทั้ง 2 ชนิด 4 ครั้ง ครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 ยังไม่เหมือนต้นตำรับ ครั้งที่ 3 นักศึกษาได้ไปฝึกทำที่บ้านของผู้ผลิต และนำเครื่องมือ ชั่ง ตวง วัด ไปจดส่วนผสม และหัดทำจนผู้ผลิตยอมรับว่าเหมือนต้นตำรับ ซึ่งสามารถเปรียบเทียบสูตรดั้งเดิมและสูตรมาตรฐานได้ดังนี้

ขนมกุสรัง

สูตรดั้งเดิม		สูตรมาตรฐานจากการปฏิบัติครั้งที่ 3	
แป้งสาลี (ตราว่าว)	1 กิโลกรัม	แป้งสาลี (ตราฝักกาดแดง)	1 กิโลกรัม
ไข่ไก่	3 ฟอง	ไข่ไก่	3 ฟอง
น้ำ	1 ถ้วย	น้ำ	180 กรัม
น้ำปูนใส	1/4 ถ้วย	น้ำปูนใส	61 กรัม
เกลือ	1 ช้อนชา	เกลือ	1 ช้อนชา
น้ำมันพืช	1 1/4 ถ้วย	น้ำมันพืช	167 กรัม
เนยขาว	1/2 ถ้วย	เนยขาว	1/4 ถ้วย
มาการีน	1 ถ้วย	มาการีน	1/2 ถ้วย
ส่วนผสมน้ำตาลเคลือบ			
น้ำตาลทราย	3 ถ้วย	น้ำตาลทราย	1 กิโลกรัม
น้ำ	1 ถ้วย	น้ำ	3 ถ้วย
		น้ำตาลทรายที่แยกไว้เดิม	1 ถ้วย
		หลังจากการเคี้ยวแล้ว	

* ถ้วย หมายถึง ถ้วยตวงมาตรฐาน

ขนมกวยตัส

สูตรดั้งเดิม		สูตรมาตรฐานจากการปฏิบัติครั้งที่ 3	
แป้งสาลี (ตราว่าว)	1 กิโลกรัม	แป้งสาลี (ตราผักกาดแดง)	1 กิโลกรัม
มาการีน	1/4 ถ้วย	มาการีน	1/2 ถ้วย
เนยขาว	1/4 ถ้วย	เนยขาว	1/4 ถ้วย
น้ำ	3 ถ้วย	น้ำ	1 ถ้วย
น้ำปูนใส	1 ถ้วย	น้ำปูนใส	1 ถ้วย
เกลือ	1 ช้อนชา	เกลือ	1 ช้อนชา
น้ำมันพืช	1 ถ้วย	น้ำมันพืช	1/4 ถ้วย
สับปะรดกวน	1 กิโลกรัม	สับปะรดกวน	1 กิโลกรัม

* ถ้วย หมายถึง ถ้วยตวงมาตรฐาน

การฝึกปฏิบัติครั้งที่ 3 นักศึกษาได้สูตรมาตรฐานแล้ว ก็ได้ฝึกปฏิบัติทำครั้งที่ 4 ตามสูตรมาตรฐานที่ได้ ปรากฏว่าทำขนมได้เหมือนต้นตำรับ ซึ่งนำไปให้ผู้ผลิตชิมทั้ง 2 ชนิด ผู้ผลิตก็พอใจและยอมรับในการทำขนมกุสร้ง และกวยตัสของนักศึกษา

การฝึกทำขนมกุสร้งและกวยตัสของนักศึกษาทั้ง 4 ครั้ง ได้ออกแบบสัมภาษณ์ความพึงพอใจของผู้บริโภค จำนวน 30 คน ซึ่งเป็นคนชุดเดียวกันประกอบด้วย ผู้มีอาชีพรับราชการ 28 คน ผู้ผลิตขนม 2 คน ก็จะสรุปผลได้ว่า ผู้บริโภคมีแนวโน้มความพึงพอใจจากครั้งที่ 1 ถึงครั้งที่ 4 มากขึ้นเป็นลำดับ ขนมกุสร้งผู้บริโภคยังไม่ค่อยพึงพอใจในเรื่อง เนื้อสัมผัสและรูปร่าง ส่วนขนมกวยตัสผู้บริโภคยังไม่ค่อยพึงพอใจในเรื่องกลิ่นและสีสันทัน ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะชอบรสชาติขนมกวยตัสมากกว่าขนมกุสร้ง

4.2 การจำหน่ายขนมโบราณ

คณะผู้วิจัยได้สัมภาษณ์กลุ่มผู้บริโภคขนมโบราณ 14 ร้าน โดยแยกเป็นขายขนมฝรั่งกุฎีจีน 11 ร้าน และขายขนมกุสร้งและกวยตัส 3 ร้าน ซึ่งผู้จำหน่ายขนมฝรั่งกุฎีจีน จะรับขนมมาจากผู้ผลิตในราคาแตกต่างกัน และจะรับจากผู้ผลิตตามความชอบของผู้ซื้อ ส่วนใหญ่จะขายผู้ที่มาซื้อประจำ และเป็นผู้สูงอายุ มีเด็กนักเรียนมาซื้อบ้างแต่เป็นส่วนน้อย

การจำหน่ายขนมกุสรังและกวยตัส จะมีข้อจำกัดคือ ขนมกุสรังจะทำเฉพาะเดือนธันวาคมเท่านั้น เนื่องจากเป็นขนมเทศกาลคริสต์มาส แต่ขนมกวยตัสจะจำหน่ายทุกวันที่บ้านผู้ผลิตในชุมชนเพียง 2 ร้าน และมีจำหน่ายนอกชุมชนเพียงร้านเดียว ผู้บริโภคไม่ค่อยรู้จักขนมทั้ง 2 ชนิดนี้

ขั้นตอนที่ 5 สรุปการจัดการความรู้ในการสืบทอด เพิ่มมูลค่า และเผยแพร่ขนมโบราณ

สำหรับขนมฝรั่งกุฎีจีน สูตรของขนมเหมาะสมดีแล้ว จึงได้มีการเพิ่มมูลค่าโดยการให้นักศึกษาออกแบบกล่องใส่ขนม ซึ่งนักศึกษาได้ออกแบบเป็น 4 แบบ ดังภาพในบทที่ 4 หน้า 82-85

ส่วนขนมกุสรังได้มีการเติมน้ำแครอทลงไปในแป้งตามส่วนผสมของน้ำในสูตรเพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหารให้มากยิ่งขึ้น ขนมกวยตัสได้พัฒนาหน้าขนมเป็นหน้าเค็มซึ่งมีส่วนผสมของหน้าเค็มคล้ายไส้ไก่ของกะหรี่ปั๊ป ซึ่งผู้ชิมขนมทั้ง 2 ชนิดที่พัฒนาแล้ว จำนวน 30 คน ให้ข้อมูลที่จะต้องนำไปปรับปรุงต่อไป คือ ขนมกุสรัง เนื้อสัมผัสแข็งไป สีเข้มไป ส่วนรสชาติดีแล้ว ขนมกวยตัสหน้าเค็มไป สีไม่สวย เนื้อสัมผัสของขนมกรอบดีแล้ว กลิ่นหอม และต้องรับประทานทันที เมื่อตักหน้าแปะแล้ว จะต้องรีบรับประทาน ถ้าทิ้งไว้เนื้อแป้งจะไม่กรอบ เพราะหน้าเค็มไม่แห้งเหมือนหน้าสับปะรด สำหรับรูปร่างและขนาดของขนมเหมาะสมดีแล้ว

นอกจากมีการพัฒนาขนมกุสรังและกวยตัสแล้ว ก็ยังได้ให้นักศึกษาออกแบบกล่องใส่ขนมกุสรัง 2 แบบ และขนมกวยตัส 2 แบบ เป็นการเพิ่มมูลค่าในการจำหน่ายให้แก่ขนมทั้ง 2 ชนิดนี้ด้วย ดังภาพในบทที่ 4 หน้า 89-92

ในการเผยแพร่การทำขนมโบราณ คณะผู้วิจัยได้จัดทำสื่อ 2 ประเภท ได้แก่ จุลสารและ VCD เรื่องการทำขนมโบราณชุมชนกุฎีจีน ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสรังและขนมกวยตัส ได้มีการประเมินสื่อ จุลสารและ VCD โดยมีผู้ประเมินสื่อก่อนนำไปเผยแพร่ดังนี้

1. ผู้ผลิตขนม 5 คน
2. ประชาชนในชุมชนกุฎีจีน 15 คน
(ประธานชุมชน เลขานุการชุมชน ผู้สูงอายุและประชาชนในชุมชน)
3. ผู้บริหารและอาจารย์ 10 คน
4. นักศึกษา 10 คน
5. ผู้สนใจทั่วไป 10 คน

ข้อมูลจากการประเมินส่วนใหญ่ให้ปรับปรุงเนื้อหา ขั้นตอน และการเรียงลำดับการทำงาน ทั้ง 3 ชนิด ทั้งในจุดสารและ VCD เมื่ออ่านจุดสาร และดู VCD แล้วส่วนใหญ่สามารถทำงานได้ และสามารถทำงานมกวดัสได้มากที่สุด ขนมกุสร้างและขนมฝรั่งกุฎิจีนรองลงมาตามลำดับ ซึ่งคณะผู้วิจัยได้ทำการปรับปรุงจุดสารและ VCD แล้วตามข้อเสนอแนะของผู้ประเมินสื่อ และนำเข้าเว็บไซต์เพื่อเผยแพร่ความรู้การทำงานโบราณของชุมชนกุฎิจีนให้ผู้สนใจทราบต่อไป คณะผู้วิจัยได้นำความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ในตัวคน (Tacit Knowledge) ก็จากผู้ผลิตนำมาจัดการความรู้ให้เป็นความรู้ที่ชัดเจนและเป็นรูปธรรม (Explicit Knowledge) โดยห้องสมุดของสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี จะดำเนินการนำจุดสารและ VCD เผยแพร่โดยตรง และนำเข้าเว็บไซต์ เพื่อให้ความรู้การทำงานโบราณ เผยแพร่สู่ผู้สนใจต่อไป

ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

1. ได้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และพัฒนาความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นระหว่างชุมชนกับมหาวิทยาลัย เช่น
 - ได้ทราบประวัติศาสตร์และความเป็นมาของขนมโบราณ
 - ได้วิธีการผลิตขนมและการถ่ายทอดการทำงานโบราณ
 - ได้ข้อมูลสภาพปัญหาในการผลิตและจำหน่ายขนมโบราณ
 - ได้ข้อมูลความพึงพอใจและความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อขนมโบราณ
 - ได้แนวทางพัฒนาการจัดการความรู้ในการถ่ายทอด เพิ่มมูลค่าและเผยแพร่การทำงานโบราณ
2. ได้สูตรขนมโบราณ 3 ชนิด ได้แก่ ขนมฝรั่งกุฎิจีน ขนมกุสร้างหรือกุดส้าง และขนมกวดัสหรือกวดัก
3. เกิดการอนุรักษ์และสืบทอดการทำงานโบราณ
4. ช่วยให้ชุมชนที่ผลิตขนมโบราณได้ขยายการจำหน่ายและเป็นที่รู้จักแพร่หลายมากขึ้น
5. ได้จุดสารและ VCD เพื่อเผยแพร่ความรู้การทำงานโบราณของชุมชนกุฎิจีน

ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการอบรมการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนจากบ้านทำขนมทุกบ้าน
2. ควรมีการอบรมการทำขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสุรัง และขนมกวยต๋สอให้นักศึกษาโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป ทุกชั้นปี
3. ควรให้โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์จัดทำหลักสูตรระยะสั้น ในการอบรมการทำขนมโบราณทั้ง 3 ชนิด
4. ควรมีการทดลองใช้เตาอบขนมแบบขนมหม้อแกงมาอบขนมฝรั่งกุฎีจีน
5. ควรให้โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ และร้านสหกรณ์มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี จำกัด จำหน่ายขนมโบราณทั้ง 3 ชนิดด้วย