



NSTDA



"Crispy papaya with herbs"

มะละกอบดกรอบสมุนไพร

 โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๔๘ จังหวัดจันทบุรี





ปัญหาที่เราอยากแก้ไข

...แก้ปัญห...เรื่องมะละกอของโรงเรียนที่มีปริมาณเยอะมาก
พวกเราจึงอยากที่จะทำอาหารแปรรูปที่เพิ่มมูลค่าให้กับมะละกอ
และส้มุนไฟรุ และเพื่อที่จะทำให้ส้มุนไฟรุที่มีรสชาติที่มีรสและ
กลิ่นเฉพาะนั้น นำมาแปรรูปเป็น“มะละกอทอดกรอบส้มุนไฟรุ”
ใบแบบต่างๆ

แก้ไขได้โดยการ

ทำให้ผลิตภัณฑ์ “มะละกอทอดกรอบส้มุนไฟรุ”ได้เป็นที่ยอมรับของ
ผู้บริโภค เพราะถ้าผู้บริโภคนั้นนิยมมากเท่าไรก็จะส่งผลให้ มูลค่า
ของมะละกอเพิ่มสูงขึ้น และสามารถนำส้มุนไฟรุชนิดต่างๆ มาเป็น
ส่วนผสม เพื่อมีกลิ่นรส และเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ อีกด้วย

กลุ่มเป้าหมาย



กลุ่มผู้บริโภคที่มีอายุ 15-25 ปี



กลุ่มผู้บริโภคที่นิยม
สมุนไพร



กลุ่มนักท่องเที่ยว
ที่นิยมหาของฝาก



กลุ่มที่มีรายได้ปานกลาง



คุณค่าของผลิตภัณฑ์



ประโยชน์ต่อสุขภาพ



สามารถเก็บไว้ได้นาน



มีความหลากหลาย
ของสมุนไพร



ราคาที่เข้าถึงได้ง่าย

สิ่งที่ทำให้เรามีมากกว่าคู่แข่ง

- มีช่องทางการซื้อขายที่หลากหลาย
- มีการรับฟังความคิดเห็นของลูกค้า
- กระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน
- ราคาและต้นทุนไม่สูงมาก
- ผลิตภัณฑ์มีคุณประโยชน์จากสมุนไพร





แหล่งวัตถุดิบ





เป็นพืชที่ได้มาจาก Partner เพาะที่
โรงเรียนของเรานั้นไม่มี
แต่ในเรื่องของคุณค่าทางโภชนาการนั้นสูง
มาก เช่น การช่วยเสริมภูมิคุ้มกันของ
ร่างกาย เป็นต้น



กะเพรา

สามารถหาได้ทั่วไปในโรงเรียน โดย
เฉพาะที่สวนของโรงเรียนของเรา
คุณประโยชน์ ของกะเพรานั้น คือการช่วย
ป้องกันอาการหวัด และแก้อาการ
คลื่นไส้อาเจียน



ใบมะกรูด



สามารถหาได้ทั่วไปในโรงเรียนอีกเช่นกัน
เหตุผลที่
นำใบมะกรูดมาเป็นส่วนผสมหลักนั้นเพราะว่า
คุณประโยชน์ ของใบมะกรูด คือ ช่วยแก้ไข
ช่วยอาการจาม เป็นต้น



ใบชะพลู

พืชชนิดนี้เป็นพืชที่มีเยื่อที่สดในโรงเรือนเลย
ก็ว่าได้เพราะหาได้ง่ายมาก นอกจาก นี้แล้ว ยัง
มีประโยชน์อย่างมากเช่น ช่วยในการบำรุง
สายตา ช่วยขับเสมหะ เป็นต้น



กระบวนการผลิต

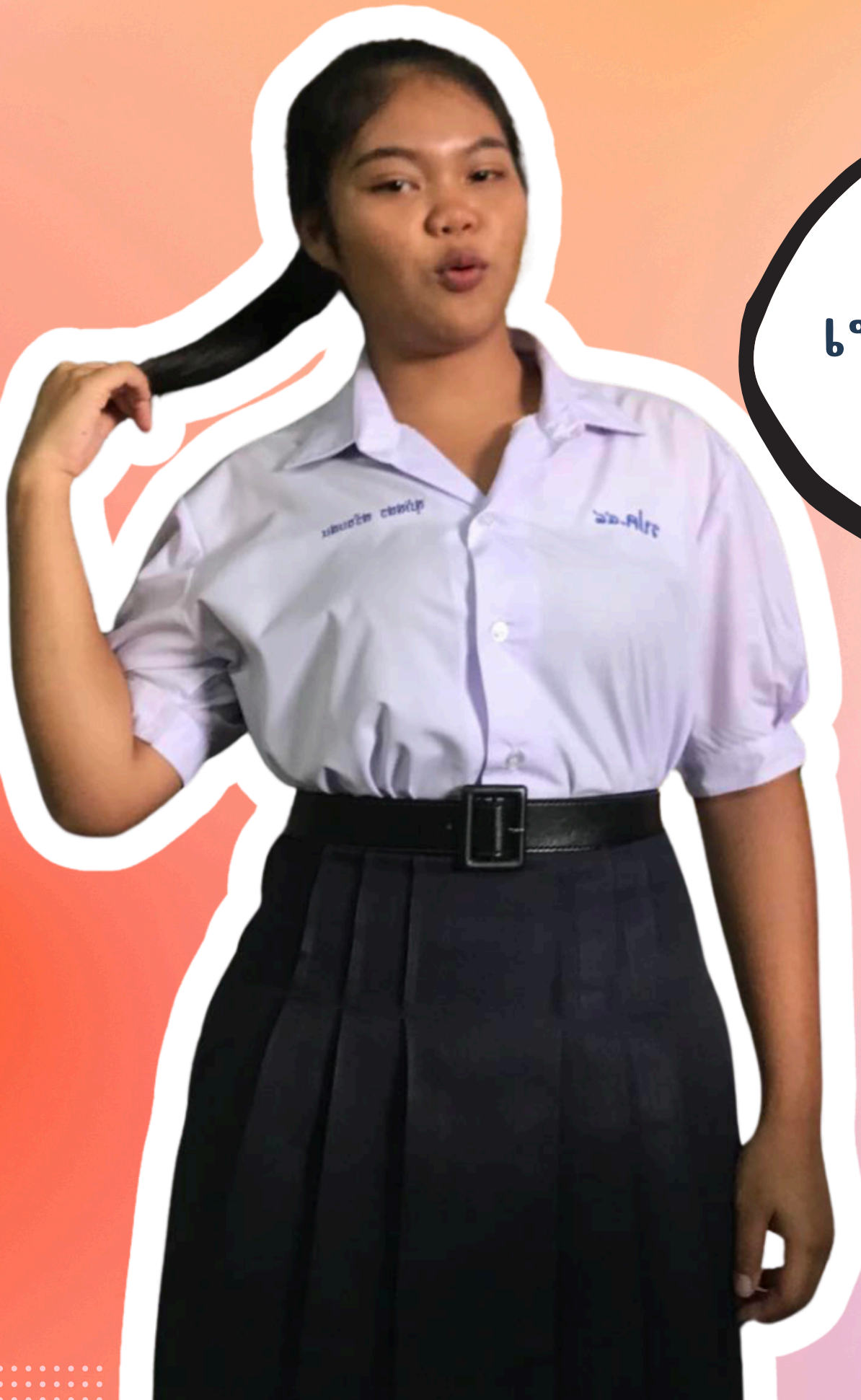
มะละกอดกรอบ
สมุนไพร

มี 6 ขั้นตอนได้แก่



ขั้นตอนที่ 1

นำมะละกอดิบมาปอก
เปลือกล้างให้สะอาด แล้ว
ขูดให้เป็นเส้นฝอย



ขั้นตอนที่ 2



นำมะละกอที่ชุบเส้นฝอย
แล้วมาคลุกกับแป้ง
นำไปทอดโดยใช้ไฟ
ปานกลางจนเหลืองกรอบ



ขั้นตอนที่ 3



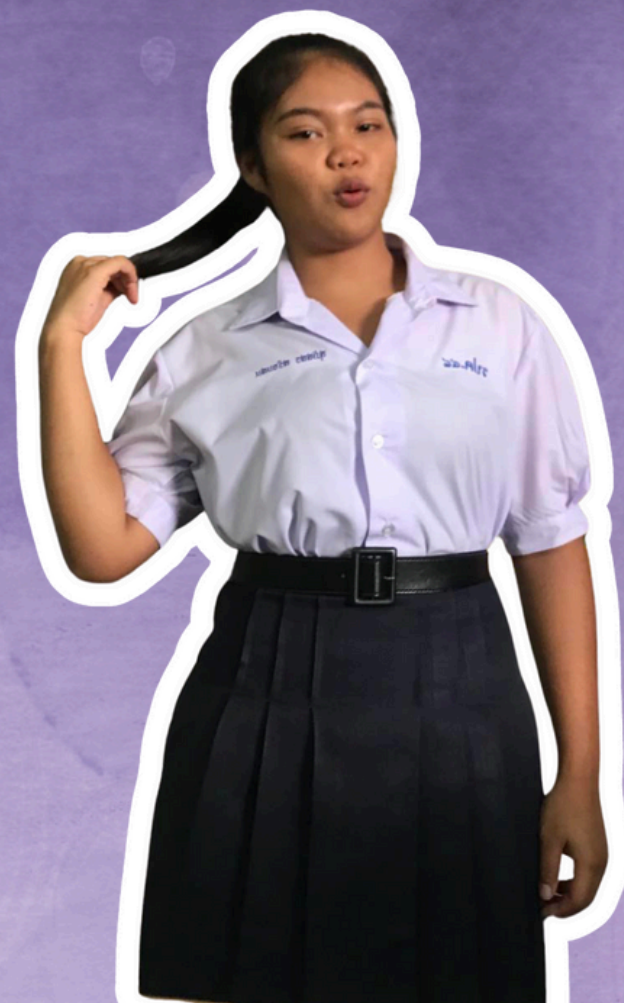
นำสมุนไพรต่างๆ อบ
ให้กรอบ แล้วนำไป
ปั่นเป็นผงให้
ละเอียด



ขั้นตอนที่ 4

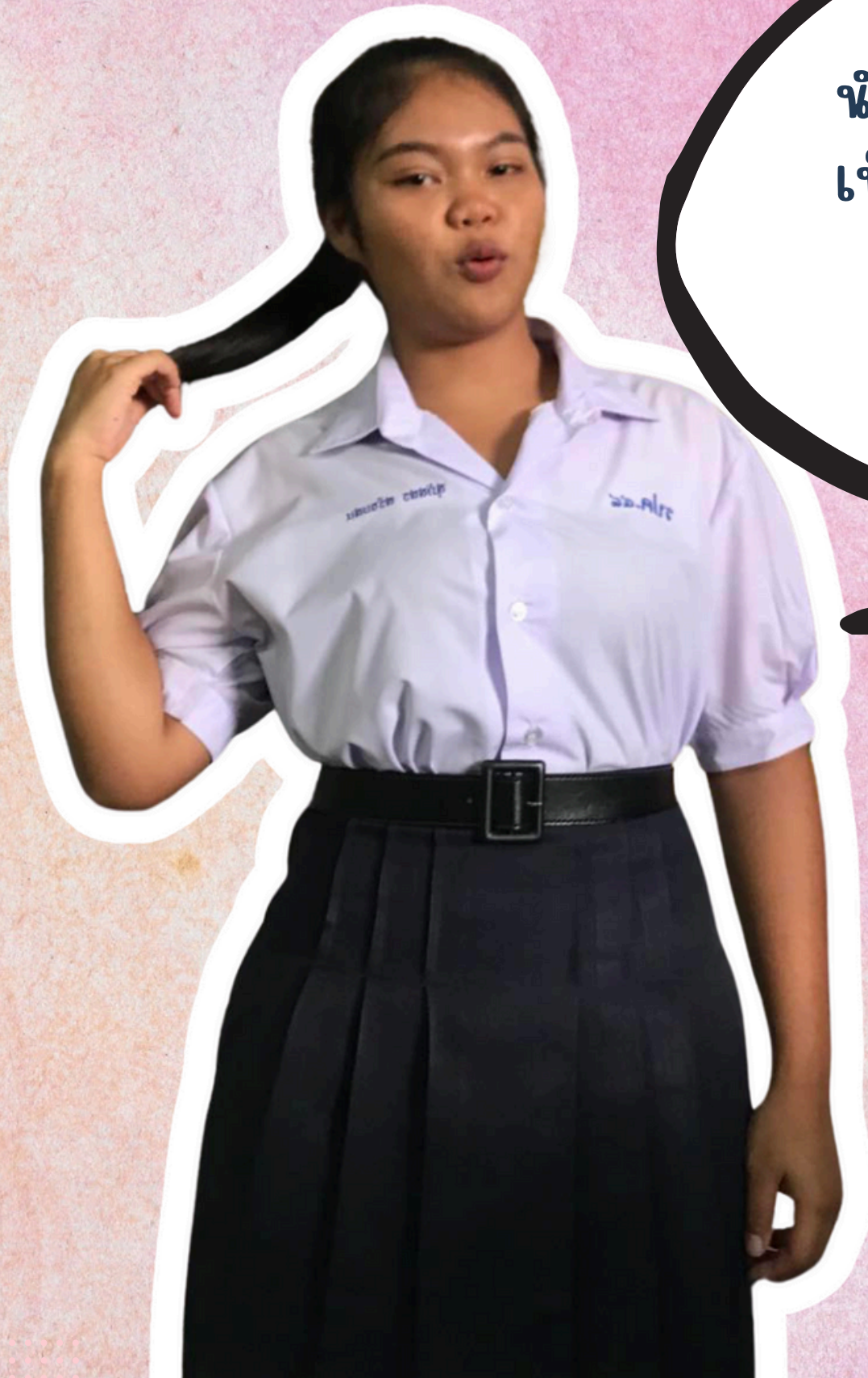


นำน้ำตาลปี๊ป น้ำเปล่า
เบะแซะ เกลือ น้ำมะนาว
มาเคี่ยวรวมกันจนเหนียว



ขั้นตอนที่ 5

นำมะละกอ และสмуทไฟรที่ปั่น
เป็นผงแล้วนั้น มาคลุกเคล้าให้
เข้ากันกับน้ำตาลที่เคี้ยวไว้
แล้วนำไปอัดใส่พิมพ์



ขั้นตอนที่ 6



จากนี้นำออกจากพิมพ์แล้วนำ
ไปตัดเป็นก้อนพอดีคำ แล้ว
นำไปใส่โถบรรจุภัณฑ์ ปิด
ให้มิดชิด



ราคา แผนธุรกิจ และ ที่มาของรายได้



แผนธุรกิจ

แผนในการดำเนินธุรกิจของเรา
นั้นคือการทำให้ผู้ประกอบการพอใจกับ
ผลิตภัณฑ์ของเรามากที่สุด
และสินค้าของเราต้องเป็นที่ยอมรับ
ของตลาด โดยการหาช่องทางบน
สังคมออนไลน์ เพื่อเป็นการโปรโมท
สินค้า ให้ทุกคนได้รู้จักกันอย่างมาก
และอาจจะทำให้ผู้ประกอบการนั้นได้ซึม
ผลิตภัณฑ์ ของเราอีกด้วย



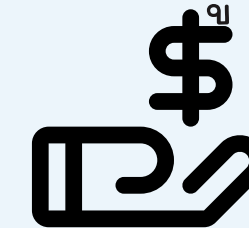
ราคา

ราคาขาย 25 บาท/กล่อง
ราคาขาย 45 บาท/กระป๋อง



ที่มาของรายได้

มาจากการซื้อขาย และจาก
ตัวแทนจำหน่าย และการปรับ
โครงสร้างในเรื่องของต้นทุน
ให้มีราคาถูกลง



เพราะเราคือทีมที่ดีที่สุด

- มีช่องทางการติดต่อหลากหลาย
- มีความเอาใจใส่ผู้บริโภคหลายๆด้าน
- มีการบริหารจัดการได้ดี
- มีตัวแทนจำหน่ายที่เข้าถึงได้มากมาย
- มีแหล่งผลิตที่ชัดเจน
- สามารถรับประทานได้ทุกเพศทุกวัย
- มีกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน
- มีการปรับปรุงและใส่ใจความคิดเห็นของผู้บริโภค

สิ่งที่ต้องทำให้สำเร็จ

คือการทำให้ผลิตภัณฑ์ “มะละกอทอดกรอบสมุนไพร” นั้นมีคนรู้จักมากยิ่งขึ้น และเป็นที่ยอมรับของตลาดธุรกิจหลากหลาย และต้องทำรายได้ให้กับโรงเรียนและชุมชนของเราให้ได้มากที่สุด



Thank you



มะละกอตอดกรอบ
สมุนไพรpg.48



panyapat082006@
gmail.com



039-309-185



โรงเรียนราชประชานุ
เคราะห์ ๔๘ จังหวัด
จันทบุรี

