

ขนมนางเล็ด: กระบวนการผลิตและแนวทางส่งเสริมอาชีพในชุมชน
กรณีศึกษาชุมชนบ้าน สักวน จังหวัดสุรินทร์

Nang Led dessert: Production Process and Guideline for Promoting Career in
the Community: A Case Study of Ban Sakuan Community Surin Province

ชัยนรินทร์ ทับมะเร็ง^{1*}, วิชชุดา ยินดี², และ กนกกาญจน์ รีบรัมย์³

Chainarin Tubmarerng^{1*}, Witchuda Yindee², and Kanokkarn Reebangrum³

¹⁻³ คณะเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์, Faculty of Agriculture and Agricultural Industry
Surindra Rajabhat University, Thailand.

*Corresponding Author; e-mail : chainarin42@gmail.com

DOI : 10.14456/jasrru.2025.24

Received : March 3, 2025; Revised : May 25, 2025; Accepted : May 30, 2025

บทคัดย่อ (Abstract)

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษาวิธีการทำขนมนางเล็ดในชุมชนบ้านสักวน และ (2) ศึกษาแนวทางการส่งเสริมอาชีพในการทำขนมนางเล็ดในชุมชน โดยใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้จำนวน 40 คน โดยมีกลุ่มเป้าหมายจำนวน 17 คน ได้มาโดยการสุ่มแบบเจาะจง เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกและการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม โดยกลุ่มผู้ให้ข้อมูลเป็นกลุ่มผู้ผลิตและจำหน่ายขนมนางเล็ดในพื้นที่อำเภอเมืองสุรินทร์ รวมทั้งศึกษาข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งตรวจสอบข้อมูลด้วยวิธี Triangulation และนำมาวิเคราะห์แบบพรรณนา เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือ แบบสัมภาษณ์และแบบสังเกต การวิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เนื้อหาและนำเสนอแบบพรรณนา

ผลการวิจัยพบว่า วิธีการทำขนมนางเล็ดประกอบด้วยขั้นตอนสำคัญ ได้แก่ การเตรียมวัตถุดิบ เช่น ข้าวเหนียว น้ำแดงโม น้ำตาลมะพร้าว การนึ่ง การขึ้นรูปข้าวเหนียว การตากแห้ง การทอด และการราดน้ำตาล ซึ่งเป็นกระบวนการที่ต้องอาศัยทักษะและความพิถีพิถัน ขณะเดียวกัน แนวทางการส่งเสริมอาชีพพบว่าชุมชนควรให้ความรู้ในการเลือกวัตถุดิบและควบคุมคุณภาพ พัฒนาสินค้าให้ได้มาตรฐาน ส่งเสริมการรวมกลุ่มแม่บ้าน และถ่ายทอดความรู้จากรุ่นสู่รุ่นอย่างเป็นระบบ จากผลการวิจัยสรุปได้ว่า การทำขนมนางเล็ดสามารถพัฒนาเป็นอาชีพในชุมชนได้จริง หากมีการวางระบบการผลิตที่ชัดเจน การส่งเสริมองค์ความรู้ และการรวมกลุ่มเพื่อบริหารจัดการร่วมกันอย่างโปร่งใส ทั้งยังเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นควบคู่กับการสร้างรายได้และความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

คำสำคัญ (Keywords) : ขนมนางเล็ด, การส่งเสริมอาชีพ, ชุมชนบ้านสักวน

Abstract

This research aims to (1) study the method of making Nang Led in Ban Sakuan community and (2) study the approach to promote Nang Led career in the community by using qualitative research methods, collecting data from in-depth interviews and non-participatory observation. The population used in this research was 40 people, with a target group of 17 people selected by purposive random sampling. Data were collected through

Citation : Tubmarerng, C., Yindee, W., & Reebangrum, K. (2025). Nang Led dessert: Production Process and Guideline for Promoting Career in the Community: A Case Study of Ban Sakuan Community Surin Province. *Journal of Academic Surindra Rajabhat*, 3(3), 27–38. <https://doi.org/10.14456/jasrru.2025.24>



in-depth interviews and non-participant observation. The group providing information was a group of producers and distributors of Nang Led snacks in the Mueang Surin District area. Including studying information from related documents along with checking information by means Triangulation and analyzed descriptively. The research instruments consisted of interviews and observation. Data analysis was content analyzed and presented descriptively.

The research results found that the Nang Led making method consists of important steps, including preparing ingredients such as sticky rice, watermelon juice, coconut sugar, steaming, shaping sticky rice, drying, frying, and pouring sugar, which are processes that require skills and meticulousness. At the same time, the approach to promoting careers found that the community should provide knowledge in selecting ingredients and controlling quality, developing products to meet standards, promoting housewife groups, and systematically passing on knowledge from generation to generation. The research results concluded that: Making Nang Led dessert can truly be developed into a community occupation if there is a clear production system, promotion of knowledge, and a group to jointly manage transparently. It also preserves local wisdom along with generating income and strength for the community sustainably.

Keywords: Nang Led Dessert, Career Promotion, Ban Sakuan Community

บทนำ (Introduction)

การแปรรูปอาหาร (Food processing) เป็นการนำวัตถุดิบอาหารผ่านกระบวนการต่าง ๆ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีลักษณะตามความต้องการและให้อาหารที่แปรรูปแล้วหรือผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคและสามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย นอกจากนี้การแปรรูปอาหารถือเป็นการเตรียมอาหารให้เหมาะสมกับรูปแบบของการบริโภคและถือว่าการถนอมอาหารเพื่อยืดการเก็บรักษาทำให้ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความหลากหลาย และเพื่อเพิ่มมูลค่า เช่น การทำขนมนางเล็ด ขนมข้าวตอก การทำขนมฝักบัว และการทำข้าวหลาม เป็นต้น (พุฒียา รัตนศิริวัฒน์, 2561)

จากการลงพื้นที่และการสนทนากลุ่มทั้งลักษณะกลุ่มเล็กและโฟกัสกลุ่ม ระหว่างอาจารย์คณะเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรและชาวบ้านในชุมชนบ้านสีกวน หมู่ที่ 5 ตำบลเจนีง อำเภอมืองสุรินทร์ หลายครั้งติดต่อกัน ซึ่งชุมชนบ้านสีกวนนั้นเป็นพื้นที่ที่มีผู้นำชุมชน มีเกษตรกรจำนวนมาก และผู้ใหญ่บ้านได้แสดงเจตจำนงและให้ความสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น โดยเลือกขนมนางเล็ด ด้วยเหตุผลเพื่อเป็นการถนอมอาหารและยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น และเป็นอาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรมตามความเชื่อในประเพณีต่าง ๆ ของคนพื้นเมือง เช่นงานมงคลสมรส ประเพณีขึ้นบ้านใหม่ งานบวช งานบายศรีสู่ขวัญ งานแซ่กโน้ตตามาบูชาบรรพบุรุษ และงานประเพณีอื่น ๆ ที่ต้องใช้ของไหว้หรือของเซ่นไหว้สิ่งหนึ่งที่ต้องมีในของเซ่นไหว้หรือเครื่องเซ่นไหว้ก็คือขนมนางเล็ดซึ่งชาวบ้านในหมู่บ้านสีกวน หมู่ที่ 5 ตำบลเจนีง อำเภอมืองสุรินทร์ มีประเด็นที่ต้องซื้อจากตลาดสดเทศบาลเมืองสุรินทร์ในปีหนึ่ง ๆ เป็นเงินจำนวนมากไม่ต่ำกว่า 200 บาทต่อหลังคาเรือน ซึ่งผู้นำชุมชนและชาวบ้านเห็นพ้องกันว่าถ้าสามารถทำเองได้น่าจะเป็นการดีและจะสามารถช่วยประหยัดต้นทุนลงไปได้เป็นอันมาก ประกอบกับถ้าสามารถทำแล้วเอาไป

Citation : ชัยชนะรินทร์ ทับมะเรง, วิชชุดา ยินดี, และ กนกกาญจน์ ธิบเร่งรัมย์. (2568). ขนมนางเล็ด: กระบวนการผลิตและแนวทางส่งเสริม



อาชีพในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้าน สีกวน จังหวัดสุรินทร์. วารสารราชภัฏสุรินทร์วิชาการ, 3(3), 27-38.

<https://doi.org/10.14456/jasrru.2025.24>

จำหน่ายได้จะยิ่งเป็นการดี เป็นการเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร ลดรายจ่ายให้กับชาวบ้านและอาจตั้งเป็นกลุ่มแม่บ้านขนมนางเล็ดเพื่อจำหน่ายจะยิ่งดีขึ้นไปอีก จากความสำคัญดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาเรื่องขนมนางเล็ด: กระบวนการผลิตและแนวทางส่งเสริมอาชีพในชุมชนกรณีศึกษาชุมชนบ้าน สก๊วน จังหวัดสุรินทร์ ทำให้เป็นสินค้าที่มีชื่อเสียง และพัฒนาเป็นอาชีพของชุมชนบ้านสก๊วนต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย (Research Objectives)

1. เพื่อศึกษาวิธีการทำขนมนางเล็ด กรณีศึกษาชุมชนบ้านสก๊วน หมู่ที่ 5 ตำบลเฉนียง อำเภอเมืองสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์
2. เพื่อศึกษาแนวทางการส่งเสริมอาชีพในการทำขนมนางเล็ด กรณีศึกษาชุมชนบ้านสก๊วน หมู่ที่ 5 ตำบลเฉนียง อำเภอเมืองสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

การทบทวนวรรณกรรม (Literature Review)

แนวคิดเกี่ยวกับขนมนางเล็ด

ขนมนางเล็ดหรือข้าวแต๋น คือชื่อเรียกขนมชนิดเดียวกัน ซึ่งขนมนางเล็ดเป็นชื่อที่เรียนในภาคกลาง และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ส่วนข้าวแต๋นเป็นชื่อเรียนทางภาคเหนือ ซึ่งชื่อขนมทั้งสองชื่อนี้หมายถึง การนำข้าวเหนียวนึ่งสุก แล้วนำมาแผ่ให้เป็นแผ่นกลม ๆ บาง ๆ ภายในพิมพ์ที่ขดเป็นวงกลม จากนั้นนำไปตากแดดให้แห้ง แล้วนำไปทอดในน้ำมันให้พองและมีความกรอบเมื่อเย็นตัวลงก็ลาดด้วยน้ำอ้อยที่เคี่ยวจนข้น (สถาบันวิจัยข้าว, 2545)

ขนมนางเล็ดหรือข้าวแต๋นเป็นอาหารว่างที่คนไทยรู้จักและคุ้นเคยมาช้านาน ปัจจุบันได้มีการปรับปรุงสูตรการผลิตและปรับปรุงลักษณะแผ่นให้บางขึ้นเพื่อให้เป็นที่นิยมและได้รับการยอมรับจากผู้คน และท้องตลาดมากขึ้น (ประสิทธิ์ พรหมศรี, 2546)

แนวคิดการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพในชุมชนท้องถิ่น

การส่งเสริมและพัฒนาอาชีพในชุมชนท้องถิ่นเป็นกลไกสำคัญในการสร้างความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจฐานรากของประเทศ โดยแนวคิดพื้นฐานมุ่งเน้นการใช้ทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด อาชีพในท้องถิ่นมักเชื่อมโยงกับบริบททางวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม และวิถีชีวิตของชุมชน ซึ่งหากได้รับการพัฒนาอย่างเหมาะสม จะสามารถยกระดับรายได้ ความมั่นคงในชีวิต และความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ของชุมชนได้อย่างยั่งยืน (กองส่งเสริมการพัฒนาชุมชน, 2563)

หนึ่งในแนวคิดสำคัญที่นิยมใช้ในการส่งเสริมอาชีพคือ "การมีส่วนร่วมของชุมชน" (Community Participation) โดยเชื่อว่าการให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการวางแผน ดำเนินงาน และประเมินผล จะช่วยเพิ่มความยั่งยืนในการประกอบอาชีพ และลดการพึ่งพารายานอก (Pretty, 1995) การมีส่วนร่วมยังส่งผลให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกันและพัฒนาองค์ความรู้ภายในชุมชนไปพร้อมกันกับการประกอบอาชีพ

แนวคิดอีกประการหนึ่งคือ "การพัฒนาทุนชุมชน" (Community Capital) ซึ่งหมายถึงการนำทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน เช่น ทุนมนุษย์ ทุนสังคม และทุนวัฒนธรรม มาใช้ในการพัฒนาอาชีพอย่างสร้างสรรค์ (Flora & Flora, 2008) การรู้จักคุณค่าและจุดแข็งของชุมชน จะช่วยให้เกิดการสร้างอาชีพที่เหมาะสมกับบริบท และสามารถแข่งขันได้ในระดับตลาดทั้งภายในและภายนอกชุมชน

การส่งเสริมอาชีพยังต้องอาศัย "การถ่ายทอดองค์ความรู้และนวัตกรรม" ทั้งในรูปแบบภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีสมัยใหม่ แนวคิดนี้สอดคล้องกับแนวทางของ Nonaka & Takeuchi (1995) ที่เน้น

Citation : Tubmarerng, C., Yindee, W., & Reebrangrum, K. (2025). Nang Led dessert: Production Process and Guideline for



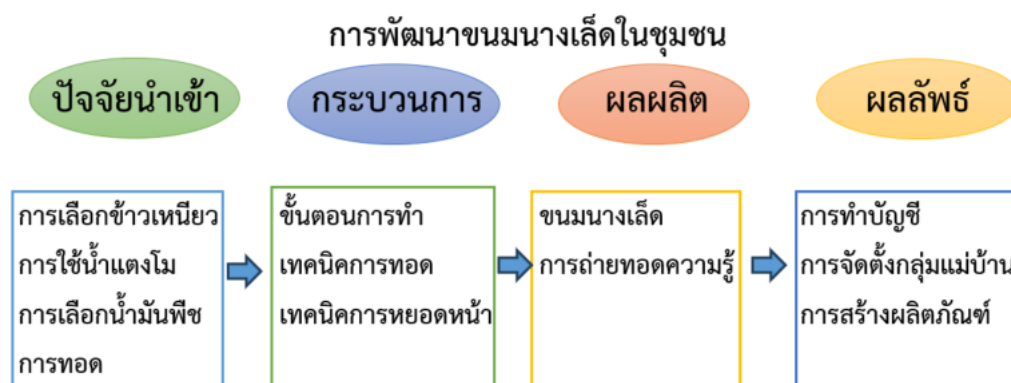
Promoting Career in the Community: A Case Study of Ban Sakuan Community Surin Province. *Journal of Academic Surindra Rajabhat*, 3(3), 27–38. <https://doi.org/10.14456/jasrru.2025.24>

การสร้างความรู้จากภายใน (Tacit Knowledge) และการประยุกต์ใช้ให้เกิดนวัตกรรมท้องถิ่น เช่น การแปรรูปผลิตภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ หรือการใช้สื่อดิจิทัลเพื่อการตลาด เป็นแนวทางที่ช่วยเพิ่มมูลค่าให้สินค้าและอาชีพในชุมชน การทำขนมนางเล็ดเป็นตัวอย่างหนึ่งในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่สำคัญในการส่งเสริมอาชีพในชุมชน ทั้งนี้เพราะสามารถหาวัตถุดิบได้ง่ายในชุมชน

ท้ายที่สุด การส่งเสริมอาชีพในชุมชนท้องถิ่นควรเชื่อมโยงกับแนวคิด “เศรษฐกิจพอเพียง” และ “เศรษฐกิจสร้างสรรค์” ซึ่งมุ่งเน้นการอยู่รอดอย่างมีคุณค่า การใช้ทรัพยากรอย่างรู้คิด และการสร้างรายได้อย่างสมดุลและยั่งยืน (ปราโมทย์ ไม้กลัด, 2559) การส่งเสริมที่ดีจึงไม่ใช่เพียงให้ความรู้หรือเงินทุนเท่านั้น แต่ต้องสร้างระบบที่เอื้อต่อการพัฒนาทั้งในระดับบุคคล กลุ่ม และชุมชน โดยอิงหลักคิดที่เข้าใจบริบทของท้องถิ่นอย่างแท้จริง

กรอบแนวคิดการวิจัย (Conceptual Framework) (ถ้ามี)

การวิจัยเรื่อง ขนมนางเล็ด: วิธีทำขนมนางเล็ดเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้านสีกวน หมู่ที่ 5 ตำบลเจียง อำเภอมือสุมัง จังหวัดสุรินทร์ ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสาร ตำรา และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แล้วนำมาเขียนเป็นกรอบแนวคิดได้ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย (Research Methods)

ศึกษาเอกสาร ตำราและงานวิจัยเกี่ยวกับการสร้างแบบสัมภาษณ์ เรื่องขนมนางเล็ด วิธีการทำขนมนางเล็ดเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้านสีกวน หมู่ที่ 5 ตำบลเจียง อำเภอมือสุมัง จังหวัดสุรินทร์ การพิจารณาผู้ให้ข้อมูลสำคัญ คือ ชาวบ้านในชุมชนบ้านท่าสว่าง ตำบลท่าสว่าง อำเภอมือสุมัง จังหวัดสุรินทร์ และชาวบ้านในชุมชนบ้านสีกวน หมู่ที่ 5 ตำบลเจียง อำเภอมือสุมัง จังหวัดสุรินทร์ โดยเลือกแบบเจาะจง แบ่งเป็น 3 กลุ่ม คือ 1) สมาชิกชุมชนบ้านท่าสว่าง ตำบลท่าสว่าง อำเภอมือสุมัง จังหวัดสุรินทร์ กลุ่มผลิตขนมนางเล็ด จำนวน 7 คน โดยมีเกณฑ์ในการคัดเลือกคือควรเป็นผู้ที่ทำขนมนางเล็ดจำหน่ายอยู่แล้วเป็นเวลาอย่างน้อย 3 ปี และ 2) สมาชิกชุมชนบ้านท่าสว่าง อำเภอมือสุมัง จังหวัดสุรินทร์กลุ่มจำหน่ายขนมนางเล็ดหรือเป็นสนับสนุนและส่งเสริมการจัดทำขนมนางเล็ดจำนวน 5 คน โดยมีเกณฑ์ในการคัดเลือกคือควรเป็นผู้ที่ขายขนมนางเล็ดเป็นอาชีพหลักและเคยขายมาแล้วอย่างน้อย 2 ปี และ 3) สมาชิก

ชุมชนบ้านสกกวน หมู่ 5 กลุ่มทำขนมนางเล็ดจำนวน 5 คน โดยมีเกณฑ์ในการคัดเลือกคือควรเป็นผู้ที่
ผู้ใหญ่บ้านหรือผู้นำชุมชนให้การรับรอง

เกี่ยวกับแบบสัมภาษณ์ มีวิธีการดังนี้ การสร้างแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง โดยอาศัยกรอบแนวคิด
ในการวิจัย และผลการสังเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานเป็นแนวทางตามประเด็นการศึกษา ซึ่งแบบสัมภาษณ์ เป็น
ลักษณะคำถามปลายเปิด เพื่อใช้ในการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) โดยแบบสัมภาษณ์แบ่งเป็น
4 ตอนดังนี้ ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับแนวทางการส่งเสริม
การทำขนมนางเล็ด เพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้านสกกวน หมู่ที่ 5 ตำบลเฉนียง อำเภอ
เมืองสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการทำขนมนางเล็ด และตอนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับ
ข้อเสนอแนะ แบบบันทึกการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม โดยผู้วิจัยจะใช้แบบบันทึกการสังเกตการณ์ในประเด็น
ด้านการศึกษาเรื่องขนมนางเล็ด: แนวทางการส่งเสริมการทำขนมนางเล็ด เพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน
กรณีศึกษาชุมชนบ้านสกกวน หมู่ที่ 5 ตำบลเฉนียง อำเภอเมืองสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ โดยนำเครื่องมือที่สร้าง
ขึ้น เสนอต่อผู้เชี่ยวชาญ 3 คน เพื่อตรวจสอบ ด้านเนื้อหาและความถูกต้อง จากนั้นแก้ไขตามข้อเสนอแนะ
ของผู้เชี่ยวชาญ และนำเครื่องมือที่สร้างขึ้นไปใช้ในการเก็บข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การศึกษาเรื่อง ขนมนางเล็ด: กระบวนการผลิตและแนวทางส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษาชุมชน
บ้านสกกวน จังหวัดสุรินทร์มีการเก็บรวบรวมข้อมูลดังนี้

- 1.ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) เป็นข้อมูลที่เก็บรวบรวมจากการสัมภาษณ์และการสังเกตแบบไม่มี
ส่วนร่วม
- 2.ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) เป็นข้อมูลที่ได้จากเอกสาร หนังสือ บทความ สื่อสารสนเทศ
รวมทั้งเอกสารอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องจากการศึกษาเอกสาร (Documentary Research)
- 3.ดำเนินการเก็บข้อมูลโดยผู้วิจัยทำหนังสือขอความร่วมมือไปยังผู้ให้ข้อมูล เพื่อทำการสัมภาษณ์เชิง
ลึกและสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม
- 4.กำหนด เวลาและสถานที่ เพื่อทำการสัมภาษณ์เชิงลึก รวบรวมข้อมูลโดยใช้เครื่องบันทึกเสียงขณะ
สัมภาษณ์
- 5.ตรวจสอบความครบถ้วนสมบูรณ์ของแบบสัมภาษณ์ และถอดเทปและตรวจสอบความถูกต้อง

การตรวจสอบข้อมูล

การวิจัยเรื่อง ขนมนางเล็ด: วิธีทำขนมนางเล็ดเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้านสกกวน
หมู่ที่ 5 ตำบลเฉนียง อำเภอเมืองสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ ผู้วิจัยใช้การตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า
(Triangulation) ดังนี้

- 1.การตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data Triangulation) เป็นการตรวจสอบว่าข้อมูลที่ได้นั้นมี
ความถูกต้องหรือไม่ โดยแหล่งของข้อมูลที่น่ามาตรวจสอบนั้นได้แก่ แหล่งเวลา แหล่งสถานที่และแหล่ง
บุคคล
- 2.การตรวจสอบสามเส้าด้านผู้วิจัย (Investigation Triangulation) เป็นการตรวจสอบข้อมูลจากการเก็บ
ข้อมูลภาคสนามที่ผู้วิจัยและผู้ช่วยนักวิจัย หลังจากเก็บข้อมูลแล้วนำมาบันทึกข้อมูลด้วยกันและมีความเห็น
ตรงกัน
- 3.การตรวจสอบสามเส้าด้านทฤษฎี (Theory Triangulation) เป็นการตรวจสอบข้อมูลที่รวบรวมมา
ว่าต่างจากข้อมูลที่ได้มาจากการศึกษาเอกสารต่างจากการได้ข้อมูลมาจากการสัมภาษณ์เชิงลึกและการสังเกต

Citation : Tubmarerng, C., Yindee, W., & Reebrangrum, K. (2025). Nang Led dessert: Production Process and Guideline for



Promoting Career in the Community: A Case Study of Ban Sakuan Community Surin Province. *Journal of*
Academic Surindra Rajabhat, 3(3), 27–38. <https://doi.org/10.14456/jasrru.2025.24>

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเรื่อง ขนมนางเล็ด: วิธีทำขนมนางเล็ดเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้านสีกวน หมู่ที่ 5 ตำบลเฉนียง อำเภอเมืองสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ ผู้วิจัยนำข้อมูลทั้งจากเอกสาร จากการสัมภาษณ์เชิงลึกและการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม มาเรียบเรียงแล้ววิเคราะห์โดยการวิเคราะห์เนื้อหาและนำเสนอแบบพรรณนาความ

ผลการวิจัย (Research Results)

การศึกษาเรื่อง ขนมนางเล็ด: วิธีทำขนมนางเล็ดเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้านสีกวน หมู่ที่ 5 ตำบลเฉนียง อำเภอเมืองสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ ผู้วิจัยนำเสนอผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์การวิจัยดังนี้

1.วิธีทำขนมนางเล็ด กรณีศึกษาชุมชนบ้านสีกวน หมู่ที่ 5 ตำบลเฉนียง อำเภอเมืองสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ ได้แก่ 1) การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ พบว่า การทำขนมนางเล็ดแบ่งออกเป็น การเตรียมอุปกรณ์ ได้แก่ อุปกรณ์ชุดการขึ้นรูปขนมนางเล็ด มีฝากะปิตีใช้ในครัวเรือนเพื่อเป็นแบบขนมนางเล็ด ไม้พายกดข้าวเหนียวลงแบบ ภาชนะสำหรับใส่ขนมนางเล็ดก่อนทอด พื้นที่สำหรับตากแดดขนมนางเล็ดก่อนทอด ผ้าขาวบาง อุปกรณ์การทอด มีน้ำมันพืช กระทะ ตะหลิว และภาชนะสำหรับใส่ขนมนางเล็ดหลังทอด กลุ่มวัตถุดิบในการทำขนมนางเล็ดได้แก่ ข้าวเหนียวขาว ข้าวเหนียวดำ ภาชนะแช่ข้าวเหนียว ภาชนะนึ่งข้าวเหนียว น้ำตาลโตนด อุปกรณ์สำหรับทำน้ำตาลหน้าขนมนางเล็ด ได้แก่ น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทรายแดง เกลือ น้ำเปล่า แสดงดังภาพที่ 2



ภาพที่ 2 ส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำขนมนางเล็ด

2)วิธีการทำขนมนางเล็ด เริ่มจาก แช่ข้าวเหนียว 3 กิโลกรัมในน้ำที่ผสมน้ำตาลโตนดแดงลูกใหญ่ 1 ลูก นาน 5-6 ชั่วโมง หลังจากนั้นนำข้าวเหนียวที่แช่น้ำได้ที่แล้วมานึ่งในหม้อนึ่งจนข้าวเหนียวสุกกำลังดี นำพิมพ์จุ่มน้ำ ตักข้าวเหนียวที่นึ่งสุกใส่ลงไป กดให้เสมอกัน โดยไม่ต้องกดแน่นมาก กดแค่พอให้ข้าวเหนียวจับตัวกันไม่หลุด จากนั้นนำข้าวเหนียวที่กดลงพิมพ์แล้วไปตากบนกระด้ง ตากแดดทิ้งไว้ 1 วัน โดยระหว่างวันให้พลิกกลับด้านขนมเพื่อให้ขนมแห้งหมดทั้งแผ่น เมื่อขนมแห้งดีแล้ว ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชใช้ไฟแรง นำขนมลงไปทอดให้

Citation : ชัยชนะรินทร์ ทับมะเริง, วิชชุดา ยินดี, และ กนกกาญจน์ ธีรธรรมย์. (2568). ขนมนางเล็ด: กระบวนการผลิตและแนวทางส่งเสริม



อาชีพในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้าน สีกวน จังหวัดสุรินทร์. วารสารราชภัฏสุรินทร์วิชาการ, 3(3), 27-38.

<https://doi.org/10.14456/jasrru.2025.24>

ข้าวพองสุกออกเหลือง ๆ แดง ๆ ให้รีบตักขึ้นจากกระทะ นำไปพักบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน เมื่อขนมสะเด็ดน้ำมันและเย็นตัวลงแล้วนำไปราดน้ำตาล โดยวิธีการทำน้ำตาลราดขนมนางเล็ดนั้นทำโดยการใส่น้ำตาลมะพร้าว 2 กิโลกรัมลงไปต้มในหม้อ ตามด้วยน้ำตาลทรายแดงประมาณ 500 กรัม จากนั้นใส่เกลือลงไป 3 ช้อนชาเติมน้ำเปล่าลงไปเล็กน้อย ต้มด้วยไฟอ่อนจนน้ำตาลละลายได้ที่แล้วตักราดบนขนม พักจนน้ำตาลเซตตัวแล้วใส่ถุงออกจำหน่าย ดังภาพที่ 3



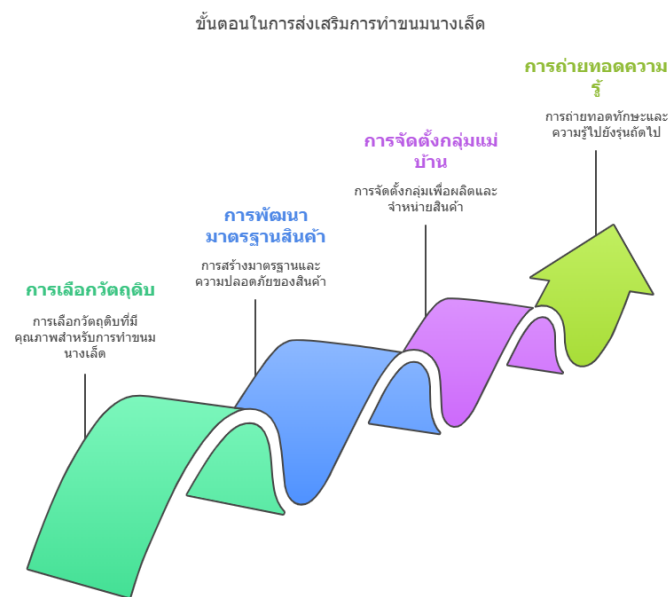
ภาพที่ 3 วิธีการทำขนมนางเล็ด

2.แนวทางการส่งเสริมการทำขนมนางเล็ดเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้านสั๊กวน หมู่ที่ 5 ตำบลเนินยาง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ มีแนวทางในการส่งเสริมการทำขนมนางเล็ดดังนี้ 1) การให้ความรู้ในเรื่องของขนมนางเล็ด พบว่า การเลือกวัตถุดิบชนิดต่าง ๆ ดังนี้ การเลือกเริ่มตั้งแต่การเลือกชนิดของข้าวเหนียวควรเป็นข้าวเหนียวเก่า การแช่ข้าวเหนียวในน้ำแช่จนนุ่มควรใช้น้ำแช่จนนุ่มที่มีสีแดงระดับที่เหมาะสม การเลือกชนิดของน้ำมันพืชควรใช้เป็นน้ำมันปาล์ม รวมถึงการเลือกชนิดของน้ำมันปาล์มเนื่องจากน้ำมันปาล์มบางยี่ห้อเมื่อทอดแล้วเพียงระยะเวลาสั้น ๆ จะทำให้น้ำมันที่กำลังทอดอยู่ดำเร็วกว่าปกติแม้จะราคาถูกแต่ก็ไม่คุ้มค่า การราดน้ำตาลบนแผ่นขนมนางเล็ดที่ทอดเสร็จแล้ว 2)การพัฒนาสินค้าให้ได้มาตรฐาน

Citation : Tubmarerng, C., Yindee, W., & Reebrangrum, K. (2025). Nang Led dessert: Production Process and Guideline for Promoting Career in the Community: A Case Study of Ban Sakuan Community Surin Province. *Journal of Academic Surindra Rajabhat*, 3(3), 27–38. <https://doi.org/10.14456/jasrru.2025.24>



และมีความปลอดภัย พบว่า การผลิตสินค้าอย่างเป็นระบบและมีแบบแผนจะทำให้สินค้า (ขนมนางเล็ด) มีคุณภาพ มีความน่าเชื่อถือและเป็นมาตรฐานเดียวกัน ขนาดเท่ากันทั้งหมดรวมทั้งมีความน่ารับประทานด้วย 3)การส่งเสริมการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านสำหรับผลิตขนมนางเล็ดและจัดจำหน่าย โดยให้ชุมชนเป็นเจ้าของและดำเนินการในลักษณะที่อยู่ภายใต้การดูแลของกลุ่มแม่บ้าน มีการทำบัญชีรายรับรายจ่ายและแสดงให้เห็นสมาชิกในกลุ่มรับทราบกันอย่างทั่วถึงและโปร่งใส มีการจ่ายผลตอบแทนแก่สมาชิกอย่างเป็นธรรม เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับสมาชิกในชุมชน 4)มีการถ่ายทอดความรู้จากรุ่นสู่รุ่น พบว่า การเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนม นางเล็ดจากคนที่ทำจนชำนาญแล้วสู่สมาชิกในรุ่นต่อไปโดยการสาธิตและทำตามจะทำให้เกิดการเรียนรู้ได้เร็ว แสดงดังภาพที่ 4



ภาพที่ 4 แนวทางการส่งเสริมการทำขนมนางเล็ดเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน

อภิปรายผลการวิจัย (Research Discussion)

ผลการศึกษาพบว่า วิธีการทำขนมนางเล็ดในชุมชนบ้านสกวัน มีลำดับขั้นตอนที่ชัดเจนตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบไปจนถึงการบรรจุจำหน่าย ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงองค์ความรู้ท้องถิ่นที่สั่งสมมายาวนาน การเลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น ข้าวเหนียว น้ำแดงโม น้ำตาลมะพร้าว และการใช้อุปกรณ์พื้นบ้าน ช่วยลดต้นทุนและเป็นมิตรกับวิถีชีวิตเดิมของชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของพุฒิยา รัตนศิริวัฒน์ (2561) ที่ระบุว่าการแปรรูปอาหารท้องถิ่นเป็นทั้งการถนอมอาหารและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตชุมชน

ขั้นตอนการผลิต เช่น การตากแดด การทอด และการราดน้ำตาล ล้วนเป็นกระบวนการที่ต้องอาศัยทักษะความละเอียดอ่อนและประสบการณ์ สะท้อนให้เห็นถึงการเรียนรู้เชิงปฏิบัติในชุมชน (Tacit Knowledge) ซึ่งตรงกับแนวคิดของ Nonaka และ Takeuchi (1995) ที่กล่าวว่าความรู้ประเภทนี้จำเป็นต้องถ่ายทอดผ่านการกระทำ ไม่ใช่เพียงเอกสารหรือตำราเท่านั้น การมีส่วนร่วมของสมาชิกในการผลิตยังช่วยสร้างความผูกพันกับผลิตภัณฑ์และชุมชน

Citation : ชัยชนะรินทร์ ทับมะเริง, วิชชุดา ยินดี, และ กนกกาญจน์ รีบรัมย์. (2568). ขนมนางเล็ด: กระบวนการผลิตและแนวทางส่งเสริม



อาชีพในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้าน สกวัน จังหวัดสุรินทร์. วารสารราชภัฏสุรินทร์วิชาการ, 3(3), 27–38.

<https://doi.org/10.14456/jasrru.2025.24>

ในด้านแนวทางการส่งเสริมอาชีพ ผลการศึกษาเน้นการให้ความรู้เรื่องเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ เช่น การใช้ข้าวเหนียวเก่าและน้ำมันพืชที่เหมาะสมทั้งชนิดและยี่ห้อของน้ำมันพืช ซึ่งชี้ให้เห็นถึงกรยกระดับมาตรฐานการผลิต โดยไม่สูญเสียเอกลักษณ์ของขนมท้องถิ่น แนวทางนี้สอดคล้องกับแนวคิดของ Porter (1990) ที่กล่าวถึงความสามารถในการแข่งขันผ่านคุณภาพและความแตกต่างของสินค้า (Product Differentiation)

การจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านผลิตขนมนางเล็ดถือเป็นการรวมพลังชุมชนในเชิงเศรษฐกิจและสังคม ช่วยส่งเสริมการบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วม โปร่งใส และยั่งยืน ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางของ Wenger et al. (2002) ที่กล่าวถึง "ชุมชนแห่งการปฏิบัติ" (Communities of Practice) ว่ามีบทบาทสำคัญในการพัฒนาองค์ความรู้ และสร้างความเข้มแข็งทางสังคมในระดับรากฐาน นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับรายงานการวิจัยของ อนุชา เจริญรักษ์ (2022) ที่รายงานผลการสร้างมูลค่าเพิ่มที่ส่งผลต่อความสำเร็จของวิสาหกิจชุมชนแปรรูป กลุ่มขนมนางเล็ดบ้านห้วย หมู่ที่ 3 ตำบลหนองโดน อำเภอจัตุรัส จังหวัดชัยภูมิ พบว่าการสร้างมูลค่าเพิ่มส่งผลต่อความสำเร็จของวิสาหกิจชุมชนแปรรูป กลุ่มขนมนางเล็ดบ้านห้วย หมู่ที่ 3 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

สุดท้าย การถ่ายทอดองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่นผ่านการสาธิตและการฝึกปฏิบัติจริงเป็นกลไกสำคัญในการธำรงรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่ การมีบทบาทของผู้เฒ่าผู้แก่ในชุมชนในการเป็น "ครูภูมิปัญญา" ช่วยสร้างความต่อเนื่องขององค์ความรู้ดั้งเดิม พร้อมกับเปิดโอกาสให้คนรุ่นใหม่มีส่วนร่วมในการสืบสานอาชีพดั้งเดิมของชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับหลักการของ UNESCO (2003) เรื่องการอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ต้องอาศัยการถ่ายทอดแบบมีชีวิต (living transmission)

ความรู้ใหม่ (New Knowledge)

องค์ความรู้ใหม่ที่เกิดขึ้นจากการทำวิจัยเรื่อง ขนมนางเล็ด: วิธีทำขนมนางเล็ดเพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้าน สก๊วน หมู่ที่ 5 ตำบลเฉนียง อำเภอเมืองสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ ผู้วิจัยนำเสนอความรู้ใหม่ดังนี้

1. **เลือกวัตถุดิบอย่างระมัดระวัง**เป็นกระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพสูง เพื่อให้ขนมนางเล็ดที่ผลิตออกมามีรสชาติและคุณภาพดี เป็นที่ต้องการของตลาด เริ่มจากชนิดของข้าวเหนียว ควรเลือกข้าวเหนียวกลางปี (กลางเก่า-กลางใหม่) การเลือกยี่ห้อน้ำมัน ควรใช้เป็นน้ำมันปาล์มที่ทอดแล้วน้ำมันไม่ดำเร็ว เช่น ยี่ห้อเกสร หรือ มรกต เป็นต้น นอกจากนี้ขั้นตอนสำคัญของการตากข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วใส่แบบพิมพ์ ต้องดำเนินการตอนที่ข้าวเหนียวยังมีความร้อนอยู่หรือทำในขณะที่ข้าวเหนียวยังอุ่นอยู่
2. **สร้างกลุ่มแม่บ้าน**การทำขนมนางเล็ดแบบมีผู้นำชุมชนเป็นหัวหน้าจะช่วยกระตุ้นให้เกิดการรวมกลุ่มแม่บ้านหรือกลุ่มผู้ผลิต ที่สามารถสร้างความร่วมมือ ความมั่นคง และการแบ่งปันหน้าที่ความรับผิดชอบในกระบวนการผลิตได้ชัดเจนยิ่งขึ้น
3. **การถ่ายทอดความรู้**หลังจากทำขนมนางเล็ดได้สำเร็จแล้วจุดเริ่มต้นของการถ่ายทอดองค์ความรู้เทคนิค และสูตรเฉพาะในการทำขนมนางเล็ดจากผู้กลุ่มแม่บ้านคือการทำเป็นโปสเตอร์ ติดไว้ที่ศูนย์เรียนรู้หรือศาลาประชาคมของหมู่บ้านเพื่อเป็นองค์ความรู้ในการผลิตอย่างถูกต้อง
4. **ส่งเสริมการพัฒนาอาชีพ**เมื่อได้รับความรู้แล้ว จะมีการส่งเสริมให้ชุมชนสามารถนำขนมนางเล็ดไปจำหน่ายในงานต่าง ๆ เช่นงานโอท็อป งานตลาดนัด หรือตอนเย็นที่โรงเรียนเล็กเรียนและนารายได้มาจัด



ลงบัญชีเพื่อนำเสนอในรอบสัปดาห์ต่อไป นอกจากนี้ยังมีการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หรือสนับสนุนอุปกรณ์การผลิตเบื้องต้น ให้กับกลุ่มแม่บ้านอีกด้วย

ข้อเสนอแนะการวิจัย (Research Suggestions)

ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยดังนี้

1. การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตขนมนางเล็ด
 - 1.1 ควรศึกษา วัตถุดิบทางเลือก เช่น การใช้ข้าวสายพันธุ์ต่าง ๆ หรือการเติมสารให้ความหวานจากธรรมชาติเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ
 - 1.2 ศึกษา เทคนิคการทอด ที่ช่วยลดปริมาณน้ำมันในขนม เพื่อเพิ่มคุณภาพและสุขภาพของผู้บริโภค
2. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และการยืดอายุการเก็บรักษา
 - 2.1 ควรวิจัย บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ซึ่งสามารถช่วยป้องกันความชื้นและรักษาความกรอบของขนม
 - 2.2 ศึกษาเทคนิค การถนอมอาหารแบบใหม่ เช่น การใช้สารกันหืนจากธรรมชาติ เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์
3. แนวทางการตลาดและการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับขนมนางเล็ด
 - 3.1 ควรศึกษาช่องทางการจำหน่ายขนมนางเล็ดในตลาดที่กว้างขึ้น เช่น ตลาดออนไลน์ หรือการส่งออกไปยังกลุ่มลูกค้าต่างชาติ
 - 3.2 วิจัยเรื่อง การสร้างแบรนด์และเอกลักษณ์สินค้า โดยเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมท้องถิ่น เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างความน่าสนใจให้กับผลิตภัณฑ์
4. การส่งเสริมการประกอบอาชีพในชุมชน
 - 4.1 ควรมีการศึกษาเกี่ยวกับ แนวทางการพัฒนาเครือข่ายกลุ่มผลิตขนมนางเล็ด ในลักษณะของวิสาหกิจชุมชน เพื่อให้เกิดการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ
 - 4.2 วิจัยเกี่ยวกับ การพัฒนาทักษะของผู้ผลิต ในด้านการบริหารจัดการต้นทุนและการควบคุมคุณภาพ เพื่อให้สามารถดำเนินกิจการได้อย่างยั่งยืน
5. การอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการส่งต่อความรู้
 - 5.1 ควรศึกษาแนวทาง การถ่ายทอดความรู้จากรุ่นสู่รุ่น ในการทำขนมนางเล็ด เพื่อให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นยังคงอยู่
 - 5.2 วิจัยเกี่ยวกับการนำ เทคโนโลยีดิจิทัล มาใช้เป็นสื่อในการถ่ายทอดความรู้ เช่น การทำวิดีโอสาธิต หรือการสร้างแพลตฟอร์มออนไลน์เพื่อแบ่งปันข้อมูล

เอกสารอ้างอิง (References)

- กองส่งเสริมการพัฒนาชุมชน. (2563). *แนวทางการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพชุมชน*. กรุงเทพมหานคร: กรมการพัฒนาชุมชน.
- ประสิทธิ์ พรหมศรี, (2546). *เครื่องอัดเม็ดขึ้นรูปขนมข้าวแต๋น*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปราโมทย์ ไม่กล้าดี. (2559). เศรษฐกิจพอเพียงกับการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน. *วารสารวิถีท้องถิ่น*, 10(2), 1-14.

Citation : ชัยชนะรินทร์ ทับมะเริง, วิชชุดา ยินดี, และ กนกกาญจน์ ธิบเร่งรัมย์. (2568). ขนมนางเล็ด: กระบวนการผลิตและแนวทางส่งเสริม



อาชีพในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้าน สก๊วน จังหวัดสุรินทร์. *วารสารราชภัฏสุรินทร์วิชาการ*, 3(3), 27-38.

<https://doi.org/10.14456/jasrru.2025.24>

- พุดิยา รัตนศิริวัฒน์. (2561). *การแปรรูปอาหาร 1*. นครปฐม: มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.
- สถาบันวิจัยข้าว. (2545). *อาหารไทย ขนมไทยและเครื่องดื่มจากข้าว*. กรุงเทพฯ: กรมวิชาการเกษตร.
- อนุชา เจริญรักษ์. (2565). การสร้างมูลค่าที่ส่งผลต่อความสำเร็จของวิสาหกิจชุมชนแปรรูป กลุ่มขนมนางเล็ด บ้านห้วย หมู่ที่ 3 ตำบลหนองโดน อำเภोजตุรัส จังหวัดชัยภูมิ. *วารสารการวิจัยการบริหารการพัฒนา*, 12(4), 696-711.
- Flora, C. B., & Flora, J. L. (2008). *Rural Communities: Legacy and Change* (3rd ed.). Boulder, CO: Westview Press.
- Nonaka, I., & Takeuchi, H. (1995). *The Knowledge-Creating Company: How Japanese Companies Create the Dynamics of Innovation*. New York: Oxford University Press.
- Porter, M. E. (1990). *The Competitive Advantage of Nations*. New York: Free Press.
- Pretty, J. N. (1995). *Participatory Learning for Sustainable Agriculture*. *World Development*, 23(8), 1247-1263.
- UNESCO. (2003). *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. Paris: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization.
- Wenger, E., McDermott, R., & Snyder, W. M. (2002). *Cultivating Communities of Practice: A Guide to Managing Knowledge*. Boston: Harvard Business School Press.



Citation : ชัยชนะรินทร์ ทับมะเริง, วิชชุดา ยินดี, และ กนกกาญจน์ ธิบะรัมย์. (2568). ขนมนางเล็ด: กระบวนการผลิตและแนวทางส่งเสริม



อาชีพในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบ้าน สก๊วน จังหวัดสุรินทร์. วารสารราชภัฏสุรินทร์วิชาการ, 3(3), 27-38.

<https://doi.org/10.14456/jasrru.2025.24>