



Factors Affecting the Business Performance of the Food Processing Industry in the Capital City of LuangPrabang

Lobee VANNALY¹, Souldeth Keoboulapheth², Thavisay Phimphisane³

Department Economics and Tourism Souphanouvong University Lao PDR

* Correspondence: **Lobee VANNALY** Department Economics and Tourism Souphanouvong University Lao PDR
Tel: +85620 52354678, E-mail: anmoblie8778@gmail.com

Submitted: July 30, 2024
Revised: August 07, 2024
Accepted: August 15, 2024

Abstract

The purpose of this study is to study the business conditions of the food processing industry and the factors that affect the operation of the food processing industry in the capital city of Prabang with a sample group of 65 business units and used a questionnaire to collect all the data from the sample group and analyze the data with the statistical program SPSS version 2025 to obtain statistical values for descriptive data, percentage values, average values, standard deviations and calculation of correlation coefficients, the results of the study are as follows: The situation the food processing industry in the capital city of Prabang is still mostly owned by small-scale individuals with little investment value, produced mainly for domestic use. As for the factors that affect the food processing industry in Luang Prabang, there are 3 factors that have a negative effect: marketing factors (X2), financial resources factors (X5), cultural and social factors (X10) with a statistical significance level of 0.05. For other factors, there is no effect with a statistical significance level of 0.05.

Key words: Factors affecting, food industry, Luangprabang District

1. ພາກສະເໜີ

ສປປ ລາວ ເປັນປະເທດທີ່ຍັງດ້ອຍພັດທະນາ ແລະ ຖືເອົາການເຮັດກະສິກໍາເປັນຫຼັກ, ການຂະຫຍາຍຕົວຂອງຂະແໜງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້ ແມ່ນເປັນສິ່ງສໍາຄັນຕໍ່ການພັດທະນາເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ ແລະ ບັບປຸງຊີວິດການເປັນຢູ່ຂອງປະຊາຊົນລາວ ຄຽງຄູ່ກັບການຜະລິດກະສິກໍາ (Yiale et al., 2021). ຕາມນະໂຍບາຍຂອງທາງພາກລັດ ແມ່ນມີນະໂຍບາຍເລັ່ງສ້າງ ແລະ ພັດທະນາ ຫັນຈາກກະສິກໍາມາເປັນອຸດສາຫະກໍາປຸງແຕ່ງ ເຊິ່ງຈັດເປັນບຸລະມະສິດຕື່ນໆຕ້ອງໄດ້ສືບຕໍ່ປະຕິບັດໃຫ້ເກີດຜົນ ເພື່ອແກ້ໄຂ, ຫຼຸດຜ່ອນການນໍາເຂົ້າສິນຄ້າ ແກ້ໄຂບັນຫາເສດຖະກິດ. ແຜນພັດທະນາອຸດສາຫະກໍາປຸງແຕ່ງຂອງລັດຖະບານ ສປປ ລາວ ແຕ່ປີ 2021-2025 ໄດ້ວ່າງເປົ້າໝາຍ ຄື:(1) ພັດທະນາອຸດສາຫະກໍາປຸງແປງ ເປັນທ່າແຮງໃຫ້ສ້າງມູນຄ່າເພີ່ມສູງ, ໄດ້ມາດຕະຖານ ແລະ ສາມາດແຂ່ງຂັນໃນລະດັບພາກພື້ນ

ແລະ ສາກົນ; (2) ພັດທະນາໂຄງສ້າງພື້ນຖານ ແລະ ສ້າງສະພາບແວດລ້ອມເພື່ອອໍານວຍຄວາມສະດວກແກ່ອຸດສາຫະກໍາປຸງແຕ່ງ; (3) ສ້າງກົນໄກປະສານງານ ແລະ ການຮ່ວມມືພາຍໃນແລະຕ່າງປະເທດ ເພື່ອສົ່ງເສີມ, ພັດທະນາ ແລະ ຄຸ້ມຄອງອຸດສາຫະກໍາປຸງແຕ່ງໄດ້ຮັບການຍົກລະດັບຂຶ້ນເທື່ອ (Ministry of industry and trade, 2021). ໃນປີ 2022 ແຂວງຫຼວງພະບາງມີໂຮງງານອຸດສາຫະກໍາປຸງແຕ່ງທົ່ວແຂວງມີ 273 ຫົວໜ່ວຍ ເຊິ່ງໃນນີ້ມີຫົວໜ່ວຍອຸດສາຫະກໍາປຸງແຕ່ງ ອາຫານ 65 ຫົວໜ່ວຍ ເຊິ່ງໄດ້ສ້າງມູນຄ່າການຜະລິດຕະພັນໄດ້ 1,382,468,940,000 ກີບ ເທົ່າກັບ 86.09 % ຂອງແຜນການປີ, ມູນຄ່າການຈໍາໜ່າຍຜະລິດຕະພັນອຸດສາຫະກໍາປຸງແຕ່ງປະຕິບັດໄດ້ 1,372,204,570,000 ກີບ ເທົ່າກັບ 80.19% ຂອງແຜນການປີ. ໂດຍປີ 2023 ພະແນກອຸດສາຫະກໍາ ແລະ ການ

ຄ້າໄດ້ວ່າງທິດທາງລວມໃນການສ້າງສະພາບແວດລ້ອມທີ່ເອື້ອອ່ານວຍໃຫ້ແກ່ການພັດທະນາວຽກງານອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າໃຫ້ກາຍເປັນຕ່ອງໂສທີ່ມີລັກສະນະຕັດສິນໃນລະບົບເສດຖະກິດ, ຍົກສູງບົດບາດການຜະລິດອຸດສາຫະກຳປຸງ ແລະ ການຄ້າ ໃຫ້ເປັນມິດກັບສິ່ງແວດລ້ອມ, ເສີມຂະຫຍາຍພູມປັນຍາທ້ອງຖິ່ນທີ່ມີມູນເຊື້ອໃນການຜະລິດສິນຄ້າ ໃຫ້ກາຍເປັນສິນຄ້າໜຶ່ງເມືອງໜຶ່ງຜະລິດຕະພັນ ເພື່ອຊົມໃຊ້ພາຍໃນ, ທິດແທນການນຳເຂົ້າ, ກາຍເປັນສິນຄ້າທ່າແຮງ ຂອງແຂວງ ແລະ ກ້າໄປເຖິງການສົ່ງອອກເທື່ອລະກ້າວ. ນອກຈາກນັ້ນ, ໄດ້ວ່າງຄາດໝາຍສູ້ຊົນເຮັດວຽກງານອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງ ແລະ ການຄ້າມີການຂະຫຍາຍຕົວຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ ໂດຍສະເພາະແມ່ນຊຸກຍູ້ສິ່ງເສີມໃຫ້ອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງຂະຫຍາຍໃນລະດັບ 13% ຕໍ່ປີ ແລະ ມູນຄ່າ 755.97 ຕື້ກີບ (Department of industry and trade, 2023).

ອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງເປັນຫົວຈັກໃນການຂັບເຄື່ອນເສດຖະກິດ, ມີຖານຜະລິດທີ່ຫຼາກຫຼາຍສົມບູນ ຕາມທິດທັນສະໄໝ, ສີຂຽວ ແລະ ຍືນຍົງ ກ້າວເຂົ້າສູ່ຍຸກອຸດສາຫະກຳ 4.0 ໂດຍກຸ່ມອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງໃນປັດຈຸບັນ ປະກອບມີຄື: (1) ອັດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ; (2) ອຸດສາຫະກຳແຜ່ນແພ, ເຄື່ອງນຸ່ງຮົມ ແລະ ເກີບ; (3) ອຸດສາຫະກຳວັດສະດຸກໍ່ສ້າງ; (4) ອຸດສາຫະກຳຜະລິດປຸງແຕ່ງກະສິກະກຳ ແລະ ປ່າໄມ້; (5) ອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງແຮ່ທາດ ໂລຫະ ແລະ ເຄມີອຸດສາຫະກຳ; (6) ອຸດສາຫະກຳເຄື່ອງໃຊ້ໄຟຟ້າ ແລະ ສິນສ່ວນອີເລັກໂຕຣນິກ; (7) ອຸດສາຫະກຳພາຫະນະ ແລະ ກົນຈັກຮັບໃຊ້ກະສິກຳ; (8) ອຸດສາຫະກຳສິ່ງພິມ ແລະ ເຄື່ອງຫຸ້ມຫໍ່. ໂດຍຂະແໜງອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງມີບົດບາດສຳຄັນໃນການປະກອບສ່ວນເຂົ້າໃນລວມຍອດຜະລິດຕະພັນພາຍໃນປະເທດ, ເປັນຂະແໜງທີ່ສ້າງວຽກເຮັດງານທຳຫຼາຍສົມຄວນ ແລະ ຜະລິດຕະພັນໃນຂະແໜງອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງສາມາດເປັນການສ້າງຮັບລາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ (Ministry of industry and trade, 2021).

ອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງສະບຽງອາຫານຢູ່ນະຄອນຫຼວງພະບາງ ປະເທດລາວ ສະທ້ອນໃຫ້ເຫັນເຖິງພູມສັນຖານທາງດ້ານວັດທະນະທຳ ແລະ ກະສິກາທີ່ເປັນເອກະລັກຂອງພາກພື້ນ ຫຼວງພະບາງ ເປັນເມືອງມໍລະດົກໂລກຂອງອົງການ UNESCO ທີ່ຮູ້ຈັກກັບຄວາມສຳຄັນທາງດ້ານປະຫວັດສາດ ແລະ ວັດທະນະທຳ, ຍັງມີຂະແໜງການປຸງແຕ່ງສະບຽງອາຫານທີ່ເພີ່ມຂຶ້ນໂດຍອິດທິພົນຈາກປະເພນີ ແລະ ຊັບພະຍາກອນທ້ອງຖິ່ນ (UNESCO, n.d.; Lao PDR Ministry of Agriculture and Forestry, 2020). ຈາກບັນຫາ ແລະ ຄວາມສາຄັນຂອງອຸດສາຫາກາປຸງແຕ່ງທີ່ໄດ້ກ່າວມາໃນຂ້າງເທິງນີ້ ສະນັ້ນຜູ້ສຶກສາຈຶ່ງມີຄວາມສົນໃນເພື່ອຢາກສຶກສາ ສະພາບການດຳເນີນທຸລະກິດ ອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ປັດໄຈທີ່ສົ່ງຜົນຕໍ່ການດຳເນີນທຸລະກິດ ອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານ ໃນນະຄອນ ຫຼວງພະບາງ ແລະ ເພື່ອເປັນແນວທາງໃນການຊຸກຍູ້ສິ່ງເສີມໃຫ້ຂະແໜງການດັ່ງກ່າວ ມີການພັດທະນາຫຼາຍຂຶ້ນເລື້ອຍໆ.

2. ອຸປະກອນ ແລະ ວິທີການການ

2.1 ກຸ່ມຕົວຢ່າງ

ໃນທົ່ວແຂວງ ຫຼວງພະບາງ ມີຫົວໜ່ວຍອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານທັງໝົດ 65 ຫົວໜ່ວຍ (Department of industry and trade, 2023). ຜ່ານການສຶກສາ ສາຫຼວດຂໍ້ມູນພື້ນຖານໃນເບື້ອງຕົ້ນເຫັນວ່າ ກຸ່ມປະຊາກອນບໍ່ຮ້ອຍ ສະນັ້ນການຄົ້ນຄວ້າໃນຄັ້ງນີ້ ຈຶ່ງໄດ້ເອົາປະຊາກອນທັງມົດມາເປັນກຸ່ມຕົວຢ່າງ (Thomas & David, 2017).

2.2 ເຄື່ອງມືທີ່ໃຊ້ໃນການເກັບກຳຂໍ້ມູນ

ການຄົ້ນຄວ້າຄັ້ງນີ້ແມ່ນໄດ້ນຳໃຊ້ວິທີການຄົ້ນຄວ້າແບບປະລິມານ ໂດຍໃຊ້ແບບສອບຖາມໃນການເກັບກຳຂໍ້ມູນທັງໝົດ ເຊິ່ງໄດ້ມີຂະບວນການສ້າງເຄື່ອງມືດັ່ງນີ້:

- ສັງລວມຂໍ້ມູນບັນດາປັດໄຈທີ່ສົ່ງຜົນຕໍ່ການດຳເນີນທຸລະກິດອຸດສາຫະກຳ ປຸງແຕ່ງ ອາຫານ ຈາກນັ້ນໄດ້ມາອອບແບບສອບຖາມໃຫ້ສຳເລັດ.
- ນຳແບບສອບຖາມໄປໃຫ້ຜູ້ຊ່ຽວຊານ 3 ທານກວດຄວາມສອດຄ່ອງຂອງແຕ່ລະຂໍ້ແບບສອບຖາມ ຫາຄ່າ IOC

ແລະ ເຫັນວ່າ ຄ່າຄວາມສອດຄ່ອງແບບສອບຖາມແຕ່ລະຂໍ້ ເທົ່າກັບ 0,65-1.

2.3 ການເກັບກຳຂໍ້ມູນ

ຜູ້ສຶກສາໄດ້ເຮັດໜັງສືສະເໜີໂດຍຜ່ານອົງການຈັດຕັ້ງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອອະນຸຍາດລົງເກັບກຳຂໍ້ມູນນາໜົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານ ພາຍໃນແຂວງຫຼວງພະບາງ ຈາກນັ້ນຈຶ່ງໄດ້ນຳເອົາແບບສອບຖາມລົງໄປຢາຍໃຫ້ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດ ອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານ ຕອບແບບສອບຖາມ ໂດຍການອະທິບາຍຊື່ແຈງວິທີການຕອບໃຫ້ກຸ່ມຕົວຢ່າງລະອຽດ ແລະ ໃຊ້ເວລາການຕອບ 10-15ນາທີຈຶ່ງສຳເລັດ ແລະ ໄດ້ເກັບແບບສອບຖາມຄືນພ້ອມ ເມື່ອຕອບສຳເລັດ ແລະ ສາມາດເກັບແບບສອບຖາມຄືນທັງໝົດ 100%.

2.4 ການວິເຄາະຂໍ້ມູນ

ເມື່ອເກັບກຳຂໍ້ມູນສຳເລັດ ໄດ້ນຳແບບສອບຖາມມາກວດສອບຄືນແຕ່ລະຂໍ້ເພື່ອໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າ ກຸ່ມຕົວຢ່າງໄດ້ຕອບທຸກຄຳຖາມ ຈາກນັ້ນໄດ້ນຳບັນດາຂໍ້ມູນດັ່ງກ່າວ ມາວິເຄາະໂດຍນຳໃຊ້ໂປຣແກຣມ SPSS version 2025 ເພື່ອວິເຄາະຫາຄ່າຄວາມຖີ່, ຄ່າສ່ວນຮ້ອຍ ແລະ ວິເຄາະປັດໄຈດ້ວຍ ສົມຜົນ Multiple Regression.

3. ຜົນໄດ້ຮັບ

ຜົນການສຶກສາພົບວ່າ ສະພາບການດຳເນີນທຸລະກິດອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານພາຍໃນຫຼວງພະບາງ ສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນ ວິສາຫະກິດສ່ວນບຸກຄົນ ມີຈຳນວນ 56 ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດກວມເອົາ 86.2%, ແລະ ສະໜອງໃຫ້ຕະຫຼາດພາຍໃນ ເປັນຫຼັກຈຳນວນ 62 ຫົວໜ່ວຍກວມເອົາ 95.4%, ແຫຼ່ງເງິນທຶນຫຼັກໃນການເລີ່ມຕົ້ນໃນການດຳເນີນທຸລະກິດ ສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນ ທຶນຕົນເອງພຽງຢ່າງດຽວ ມີຈຳນວນ 57 ຫົວໜ່ວຍກວມເອົາ 87.7%, ປະລິມານເງິນທຶນໜຸນວຽນ ສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນຢູ່ໃນລະດັບ 450 ລ້ານກີບຂຶ້ນໄປ ມີຈຳນວນ 36 ຫົວໜ່ວຍກວມເອົາ 55.4%, ລາຍຮັບສຸດທິ ສະເລ່ຍຕໍ່ເດືອນ ສ່ວນໃຫຍ່ ແມ່ນ ຢູ່ໃນລະຫວ່າງ 50 ລ້ານກີບລົງມາ ຈຳນວນ 35 ຫົວໜ່ວຍ ກວມເອົາ 53.8% ແລະ ຫົວໜ່ວຍທີ່ມີລາຍຮັບສະເລ່ຍຕໍ່ເດືອນ 51 ລ້ານ ຫາ

150 ລ້ານກີບຂຶ້ນໄປ ມີພຽງ 30 ຫົວໜ່ວຍກວມເອົາ 46.2%.

ປັດໄຈທີ່ສົ່ງຜົນຕໍ່ການດຳເນີນທຸລະກິດອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງທັງໝົດ 11 ຕົວປ່ຽນ ແມ່ນມີຄວາມສຳພັນກັບຜົນການດຳເນີນທຸລະກິດອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງ (Y) ຢູ່ໃນລະດັບປານກາງ (R = 0.524) ແລະ ປັດໄຈທີ່ມີອິດທິພົນໃດໜຶ່ງ ທັງ 11 ຕົວສາມາດອະທິບາຍ ຫຼື ພະຍາກອນຜົນການດຳເນີນທຸລະກິດອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງ ໂດຍລວມໄດ້ເຖິງ 52.4% ຫຼື ມີຜົນພຽງແຕ່ 52.4% (R² = 0.125) ສ່ວນທີ່ເຫຼືອອີກ 47.6% ແມ່ນເປັນຜົນຈາກຕົວປ່ຽນອື່ນໆ ທີ່ບໍ່ໄດ້ນຳມາວິເຄາະໃນການຄົ້ນຄວ້າຄັ້ງນີ້ ດ້ວຍລະດັບຄວາມຄາດເຄື່ອນຂອງການປະເມີນ 0.256 ເຊິ່ງໝາຍເຖິງຄວາມຜິດພາດທີ່ເກີດຈາກການພະຍາກອນ ໂດຍສະເລ່ຍ ແລະ ພົບວ່າມີ 3 ປັດໄຈທີ່ມີຄວາມສຳພັນກັນໃນລະດັບຄວາມສຳຄັນທາງສະຖິຕິ ຄື: ປັດໄຈດ້ານການຕະຫຼາດ (X₂) ມີຄ່າ β = (-0.381), ປັດໄຈດ້ານຊັບພະຍາກອນການເງິນ (X₅) ມີຄ່າ β = (-0.129), ປັດໄຈດ້ານວັດທະນະທຳ ແລະ ສັງຄົມ (X₁₀) ມີຄ່າ β = (-0.181) ໃນການຄົ້ນຄວ້າຄັ້ງນີ້ ມີສົມຜົນພະຍາກອນຜົນການດຳເນີນທຸລະກິດອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງຄື: ຜົນການດຳເນີນທຸລະກິດອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງໃນຮູບຂອງການນຳໃຊ້ຄ່າຄະແນນດິບມີດັ່ງນີ້:

$$Y = 4.488 + (-0.381) X_2 + (-0.129) X_5 + (-0.181) X_{10}$$

ສົມຜົນສົມຜົນພະຍາກອນຜົນການດຳເນີນທຸລະກິດອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງໃນຮູບຂອງການນຳໃຊ້ຄ່າຄະແນນມາດຕະຖານມີຄື:

$$Z_Y = (-0.381) X_2 + (-0.129) X_5 + (-0.181) X_{10} \\ (-2.621)^* \quad (-1.212)^* \\ (-1.113)^*$$

ຈາກຜົນການວິເຄາະສົມຜົນການທົດຖອຍແບບພະຫຸຄຸນ ດ້ວຍເຕັກນິກ Enter ສາມາດອະທິບາຍການພະຍາກອນສົມຜົນຂອງຜົນການດຳເນີນທຸລະກິດ

ອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງໄດ້ດັ່ງນີ້:

1) ສຳປະສິດຄົງທີ່ ມີຄ່າເທົ່າກັບ 4.488 ເຊິ່ງໝາຍຄວາມຜົນການດຳເນີນທຸລະກິດອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງ ແມ່ນດຳເນີນການໄດ້ໃນ 4.488 ລະດັບ ໂດຍບໍ່ຈຳເປັນມີ ປັດໄຈອື່ນເຂົ້າມາກ່ຽວຂ້ອງ ໃນລະດັບຄວາມສຳຄັນທາງສະຖິຕິ 0.01.

2) ສຳປະສິດຂອງປັດໄຈດ້ານການຕະຫຼາດ (X_2) ມີຄ່າເທົ່າກັບ (-0.381) ເຊິ່ງໝາຍຄວາມວ່າຖ້າສະມາຊິກໃຫ້ລະດັບຄວາມສຳຄັນໃນປັດໄຈດ້ານການຕະຫຼາດ (X_2) ເພີ່ມຂຶ້ນ 1 ລະດັບ ໂດຍປັດໄຈອື່ນໆຄົງທີ່ ຈະເຮັດຜົນການດຳເນີນທຸລະກິດອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງ ເພີ່ມຂຶ້ນ (-0.381) ລະດັບ, ແຕ່ໃນກົງກັນຂ້າມຖ້າຫາກປັດໄຈດ້ານການຕະຫຼາດ (X_2) ປ່ຽນແປງລົງ 1 ລະດັບ ກໍ່ຈະເຮັດຜົນການດຳເນີນທຸລະກິດອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງ ປ່ຽນແປງລົງ (-0.381) ລະດັບເຊັ່ນກັນໃນຂະນະທີ່ປັດໄຈດ້ານອື່ນບໍ່ປ່ຽນແປງ ດ້ວຍລະດັບຄວາມສຳຄັນທາງສະຖິຕິ 0.01.

3) ສຳປະສິດຂອງປັດໄຈດ້ານຊັບພະຍາກອນການເງິນ (X_5) ມີຄ່າເທົ່າກັບ (-0.129) ເຊິ່ງໝາຍຄວາມວ່າຖ້າສະມາຊິກ ໃຫ້ລະດັບຄວາມສຳຄັນໃນປັດໄຈດ້ານຊັບພະຍາກອນການເງິນ (X_5) ເພີ່ມຂຶ້ນ 1 ລະດັບ ໂດຍປັດໄຈອື່ນໆຄົງທີ່ ຈະເຮັດຜົນການດຳເນີນທຸລະກິດອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງ ເພີ່ມຂຶ້ນ (-0.129) ລະດັບ, ແຕ່ໃນກົງກັນຂ້າມຖ້າຫາກປັດໄຈດ້ານຊັບພະຍາກອນການເງິນ (X_5) ປ່ຽນແປງລົງ 1 ລະດັບ ກໍ່ຈະເຮັດຜົນການດຳເນີນທຸລະກິດອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງ ປ່ຽນແປງລົງ (-0.129) ລະດັບເຊັ່ນກັນໃນຂະນະທີ່ປັດໄຈດ້ານອື່ນບໍ່ປ່ຽນແປງ ດ້ວຍລະດັບຄວາມສຳຄັນທາງສະຖິຕິ 0.01.

4) ສຳປະສິດຂອງປັດໄຈປັດໄຈດ້ານວັດທະນະທຳ ແລະ ສັງຄົມ (X_{10}) ມີຄ່າເທົ່າກັບ (-0.181) ເຊິ່ງໝາຍ

ຄວາມວ່າຖ້າສະມາຊິກ ໃຫ້ລະດັບຄວາມສຳຄັນໃນປັດໄຈດ້ານວັດທະນະທຳ ແລະ ສັງຄົມ (X_{10}) ເພີ່ມຂຶ້ນ 1 ລະດັບ ໂດຍປັດໄຈອື່ນໆຄົງທີ່ ຈະເຮັດຜົນການດຳເນີນທຸລະກິດອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງ ເພີ່ມຂຶ້ນ (-0.181) ລະດັບ, ແຕ່ໃນກົງກັນຂ້າມຖ້າຫາກປັດໄຈດ້ານວັດທະນະທຳ ແລະ ສັງຄົມ (X_{10}) ປ່ຽນແປງລົງ 1 ລະດັບ ກໍ່ຈະເຮັດຜົນການດຳເນີນທຸລະກິດອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງ ປ່ຽນແປງລົງ (-0.181) ລະດັບເຊັ່ນກັນໃນຂະນະທີ່ປັດໄຈດ້ານອື່ນບໍ່ປ່ຽນແປງ ດ້ວຍລະດັບຄວາມສຳຄັນທາງສະຖິຕິ 0.01.

4. ວິພາກຜົນ

ຈາກຜົນການສຶກສານີ້ພົບວ່າ ສະພາບການດຳເນີນທຸລະກິດ ອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານຢູ່ນະຄອນຫຼວງພະບາງ ສ່ວນຫຼາຍແມ່ນເປັນຂອງເອກະຊົນແບບຄອບຄົວພະນັກງານບໍ່ຫຼາຍ ມີການລົງທຶນຂະໜາດນ້ອຍ ຜະລິດເພື່ອຮັບໃຊ້ພາຍໃນ ມີລາຍຮັບສະເລ່ຍຕໍ່ເດືອນສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນ 50 ລ້ານກີບລົງມາ ການຜະລິດຍັງມີລັກຊະນະແບບປະຖົມປະຖານ ຊຶ່ງຍັງບໍ່ທັນໄດ້ເນັ້ນເລື່ອງຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມສາມາດໃນການສົ່ງອອກສູ່ຕະຫຼາດສາກົນ ເຊິ່ງສອດຄ່ອງກັບບົດລາຍງານຂອງ Asian Development Bank (2019) ທີ່ວ່າໂຄງສ້າງພື້ນຖານໂຄງລ່າງທີ່ຈຳກັດສາມາດສົ່ງຜົນກະທົບຕໍ່ຂະໜາດ ແລະ ປະສິດທິພາບຂອງການດຳເນີນງານການປຸງແຕ່ງສະບຽງອາຫານ ພ້ອມດຽວກັນນັ້ນ ການນຳໃຊ້ເຕັກໂນໂລຊີທີ່ທັນສະໄໝ ຍັງຕ້າເນື່ອງຈາກຄ່າໃຊ້ຈ່າຍທີ່ແພງ ແລະ ຄວາມພ້ອມ. ນອກນີ້ຍັງຊອດຄ່ອງກັບບົດວິໄຈຂອງ Ahmed (2011) ພົບວ່າບັນຫາຄຸນນະພາບຂອງຜະລິດຕະພັນອາຫານຕໍ່າ ໃນອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານໃນປະເທດມາເລເຊຍ; Trnková and Žáková Kroupová (2021); Gendron and Audet (2012) ພົບວ່າ ຕົວຂັບເຄື່ອນດ້ານການແຂ່ງຂັນເຊັ່ນ: ປະສິດທິພາບທາງດ້ານເຕັກນິກ ແລະ ຂະໜາດ, ການປ່ຽນແປງທາງດ້ານເຕັກໂນໂລຢີ ແລະ ນະວັດຕະກຳແມ່ນສຳຄັນຕໍ່ຜົນຜະລິດຂອງບໍລິສັດປຸງແຕ່ງອາຫານ; Kebwe (2019) ໄດ້ສຶກສາພົບວ່າ ການມີສ່ວນຮ່ວມຂອງບໍລິສັດ (ໂຮງງານປຸງແຕ່ງອາຫານ) ກັບການປະດິດສ້າງເຕັກໂນໂລຢີໃນການປະຕິບັດທຸລະກິດຍັງເປັນສິ່ງທ້າທາຍຫຼາຍ ໃນເທດສະບານ Morogoro.

ປັດໄຈທີ່ສິ່ງຜົນຕໍ່ຜົນການດໍາເນີນທຸລະກິດອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງປະກອບມີ 3 ປັດໄຈຄື: ປັດໄຈດ້ານການຕະຫຼາດ (X_2), ປັດໄຈດ້ານຊັບພະຍາກອນການເງິນ (X_5), ປັດໄຈດ້ານວັດທະນະທຳ ແລະ ສັງຄົມ (X_{10}) ດ້ວຍລະດັບຄວາມສໍາຄັນທາງສະຖິຕິທີ່ລະດັບ 0.05 (ຕາຕະລາງ 1). ສອດຄ່ອງກັບບົດວິໄຈຂອງ Meysam et al, (2015) ໄດ້ຊີ້ໃຫ້ເຫັນວ່າ ປັດໄຈທີ່ສໍາຄັນຕໍ່ການປະສົບຄວາມສໍາເລັດ ຄື ຄຸນນະພາບ ແລະ ລາຄາຂອງຜະລິດຕະພັນ, ເຄື່ອງຜະລິດທີ່ທັນສະໄໝ, ມີຄວາມເຂັ້ມແຂງທາງດ້ານການບໍລິຫານຈັດການ, ຜູ້ລົງທຶນຕ້ອງມີເງິນຫຼາຍ ແລະ ພາກລັດຕ້ອງໃຫ້ການສະໜັບສະໜູນ. ນອກຈາກນີ້ Agata and Miroslav (2019) ລະບຸວ່າປັດໄຈທີ່ມີຜົນຕໍ່ການຜະລິດອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານຄືຄວາມຫຼາກຫຼາຍຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ແລະ ຕ້ອງຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພອຸປະກອນທີ່ໃຊ້ໃນການຜະລິດອາຫານ ແລະ ເປັນມິດຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມ. Carlo et al, (2023); Ingrid et al, (2023) ກ່າວວ່າ 4 ປັດໄຈທີ່ມີຜົນຕໍ່ການຂັບເຄື່ອນອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງຄື ຜູ້ບໍລິໂພກ, ຄຸນນະພາບ, ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກສະບາຍ ແລະ ເປັນມິດຕໍ່ສຸຂະພາບ; Suradeach et al, (2563) ພົບວ່າປັດໄຈທີ່ສິ່ງຜົນຕໍ່ອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານມີຄື: ຕົ້ນທຶນ, ຄວາມສາມາດຂອງຜູ້ປະກອບການ, ແລະ ຄຸນນະພາບການຜະລິດອາຫານ. ນອກນີ້ຍັງຊອດຄ່ອງກັບ Fanzo and Davis (2021) ໄດ້ລະບຸວ່າ ສະພາບແວດລ້ອມ ວັດທະນະທຳສັງຄົມ ເສດທະກິດ ການເມືອງ ແລະ ປະຊາກອນຜູ້ບໍລິໂພກ ເປັນປັດໄຈຫຼັກທີ່ກະທົບຕໍ່ທຸລະກິດອຸດສາຫະກຳອາຫານ; Hatamifard (2012); Lao National Chamber of Commerce and Industry (n.d.) ກ່າວວ່າ ປັດໄຈຂາດແຄນງົບປະມານໃນການຊື້ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກ, ຂາດເຄື່ອງມືເຕັກໂນໂລຊີທີ່ທັນສະໄໝ, ຂາດຄວາມຊ່ຽວຊານທາງດ້ານວິຊາສະເພາະ, ມີຄວາມຮູ້ດ້ານການບໍລິຫານທີ່ດີຕໍ່າ, ແລະ ໄພເງິນເຟີ້ຢ່າງຮຸນແຮງ ເຊິ່ງບັນດາປັດໄຈເຫຼົ່ານີ້ໄດ້ເຮັດໃຫ້ບັນດາຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານເກີດມີຄວາມຫຼົ້ມເຫຼວໃນຂະບວນການລິເລີ່ມທໍາການຜະລິດ.

5. ສະຫຼຸບ

ສະພາບການດໍາເນີນທຸລະກິດອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາອານພາຍໃນ ນະຄອນຫຼວງພະບາງ ສ່ວນຫຼາຍຍັງເປັນ

ຂອງບຸກຄົນທີ່ມີລັກຊະນະຂະໜາດນ້ອຍ ມີມູນຄ່າການລົງທຶນໜ້ອຍ ຜະລິດເພື່ອຮັບໃຊ້ພາຍໃນເປັນສ່ວນໃຫຍ່. ສ່ວນປັດໄຈທີ່ສິ່ງຜົນຕໍ່ຜົນການດໍາເນີນທຸລະກິດອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງ ປະກອບມີ 3 ປັດໄຈທີ່ສິ່ງຜົນໃນທາງລົບຄື: ປັດໄຈດ້ານການຕະຫຼາດ (X_2), ປັດໄຈດ້ານຊັບພະ ຍາກອນການເງິນ (X_5), ປັດໄຈດ້ານວັດທະນະທຳ ແລະ ສັງຄົມ (X_{10}) ດ້ວຍລະດັບຄວາມສໍາຄັນທາງສະຖິຕິທີ່ລະດັບ 0.01. ສໍາລັບປັດໄຈອື່ນໆ ແມ່ນບໍ່ມີຜົນ ດ້ວຍລະດັບຄວາມສໍາຄັນທາງສະຖິຕິທີ່ລະດັບ 0.01. ດັ່ງນັ້ນເພື່ອເຮັດໃຫ້ ຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານ ໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງ ໄດ້ມີການພັດ ທະນາທີ່ດີຂຶ້ນ ແລະ ມີຄວາມຫຼາກຫຼາຍພ້ອມທັງຮັບປະກັນຄຸນນະພາບເປັນທີ່ຍອມຮັບໃນລະດັບພາກພື້ນ ແລະ ສາກົນ ຈຶ່ງຈາເປັນຕ້ອງໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນຈາກທຸກພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງທັງພາກລັດ ເອກະຊົນ ແລະ ສັງຄົມທຸກທົ່ວໜ້າ ບໍ່ວ່າຈະເປັນນະໂຍບາຍ ຫຼື ທຶນ ຮອນ ການສ້າງສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກຕ່າງໆ ລວມເຖິງການຊົມໃຊ້ຜະລິດຕະພັນພາຍໃຫ້ຫຼາຍຂຶ້ນ ຊຶ່ງບັນດາປັດ ໄຈເຫຼົ່ານີ້ ແມ່ນເປັນໂຕຫຼັກທີ່ຈະພັກດັນໃຫ້ບັນດາຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານ ໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງ ມີການພັດທະນາທີ່ດີຂຶ້ນເທື່ອລະກ້າວ.

6. ຂໍ້ຂັດແຍ່ງ

ຂ້າພະເຈົ້າໃນນາມຜູ້ຄົນຄວ້າວິທະຍາສາດ ຂໍປະຕິຍານຕົນວ່າ ຂໍ້ມູນທັງໝົດທີ່ມີໃນບົດຄວາມວິຊາການດັ່ງກ່າວນີ້ ແມ່ນບໍ່ມີຂໍ້ຂັດແຍ່ງທາງຜົນປະໂຫຍດກັບພາກສ່ວນໃດ ແລະ ບໍ່ໄດ້ເອື້ອປະໂຫຍດໃຫ້ກັບພາກສ່ວນໃດພາກສ່ວນໜຶ່ງ, ກໍລະນີ ມີການລະເມີດໃນຮູບການໃດໜຶ່ງ ຂ້າພະເຈົ້າມີຄວາມຍິນດີ ທີ່ຈະຮັບຜິດຊອບແຕ່ພຽງຜູ້ດຽວ.

7. ເອກະສານອ້າງອີງ

Ahmed, E. M. (2011). *Factors affecting the performance of food manufacturing industries in Malaysia*, Proceeding of 2nd international conference on business and economic research (2nd ICBER 2011).
Asian Development Bank (ADB). (2019). *Laos: Country diagnostic study - food processing*

- industry. Retrieved August 12, 2024, from <https://www.adb.org>
- Agata.K., & Miroslav, P. (2019). Maintaining the appropriate level of quality in the aspect of machinery and equipment safety in food industry, *Siencdo 1* (1), 124-130.
- Carlos, V., Miriam, R. G., & Jose, A.E. (2023). *Dynamic modelling and simulation of food systems*. MDPI.
- Department of industry and trade. (2023). *Summary of the implementation of industry and trade for 2022 and Planning 2023*. Department of industry and trade press.
- Fanzo, J., Davis, C. (2021). *Drivers shaping food systems. In: Global food systems, diets, and nutrition. Palgrave Studies in Agricultural Economics and Food Policy*. Palgrave Macmillan, Cham.
https://doi.org/10.1007/978-3-030-72763-5_7
- Gendron, C., Audet, R. (2012). *Key drivers of the food chain. In: Boye, J., Arcand, Y. (eds) Green Technologies in Food Production and Processing. Food Engineering Series*. Springer, Boston, MA.
https://doi.org/10.1007/978-1-4614-1587-9_2
- Hatamifard, S. (2012). Factors Affecting The Low Performance of Food Processing and Complementary Industries: a Case Study, Zanjan Province, *Iranian Journal of Agricultural Economics and Development Research*, 42-2(3),413-421.
DOI:[10.22059/ijaedr.2012.24814](https://doi.org/10.22059/ijaedr.2012.24814)
- Ingrid, A.M.D.S., Cássia, E. M.E.M., & Rosangela, A. F.B. (2023). *The food industry and the manipulation of the masses through advertising*, Book chapter 106.
- Kebwe, Veronica N. K. (2019) *Impact of youth firm participation in networks and technological innovations on business performance: A case study of food processing industry in Morogoro Municipal* [Masters thesis], The Open University of Tanzania.
- Lao PDR Ministry of Agriculture and Forestry. (2020). *Agricultural and food processing sector report*. Retrieved August 12, 2024, from <http://www.maf.gov.la>
- Meysam, J.E., Meysam, M., Sedigheh, G., Hamid, R., & Sajadi, N. (2015). Factors affecting the competitiveness of the food industry by using porter's five forces model case study in hamadan Province, iran, *Journal of Asian Scientific Research*, 5(4):185-197
- Ministry of industry and trade. (2021). *Planning of processing industry development 2021-2025: [Online] 2023*. Available from: <https://dih.moic.gov.la/hdc-strategy-plan/>.
- Suradeach, N., Woraluck., L., Korkaew, J., & Siriluck, T. (2563). Factors affecting the competitiveness enhancement of preserved seafood industry in Thailand. Retrieve from:
<file:///D:/Downloads/16.%E0%B8%AA%E0%B8%B8%E0%B8%A3%E0%B9%80%E0%B8%94%E0%B8%8A.pdf>
- Thomas, W. E., & David O. M. (2017). *Research methods for cyber security*. Imprint Syngress
- Trnková, G., & Žáková Kroupová, Z. (2021). Drivers of economic performance: What can we observe in the Czech food industry? *E&M Economics and Management*, 24(3), 110–127.
<https://doi.org/10.15240/tul/001/2021-03-00>
- UNESCO. (n.d.). *Luang Prabang*. Retrieved August 12, 2024, from <https://whc.unesco.org/en/list/479>
- Yiale, Y., Boulom, S., Chanthavong, S., saarth, S., Jiavang, Y., Xaynhixang, S., Keopilar, T., Duangvongsa, I., & Keosilaphet, V. (2021). Protein digestion of bromelain from pineapple waste on Beef Tendon product. *Souphanouvong University Journal Multidisciplinary Research and Development*, 7(2), 430–439.

ຕາຕະລາງ 1: ປັດໄຈທີ່ສິ່ງຜົນຕໍ່ການດໍາເນີນທຸລະກິດ ອຸດສາຫະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານໃນນະຄອນຫຼວງພະບາງ (Y)

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	4.488	1.386		3.239	0.002
	X ₁ ປັດໄຈດ້ານການຈັດການ	0.113	0.141	0.106	0.803	0.425
	X ₂ ປັດໄຈດ້ານການຕະຫຼາດ	-0.381	0.145	-0.350	-2.621	0.011*
	X ₃ ປັດໄຈດ້ານເຄື່ອງຈັກ ແລະ ອຸປະກອນ	-0.026	0.053	-0.059	-0.481	0.632
	X ₄ ປັດໄຈດ້ານວັດສະດຸທີ່ໃຊ້ການຜະລິດ	-0.069	0.140	-0.062	-0.496	0.622
	X ₅ ປັດໄຈດ້ານຊັບພະຍາກອນການເງິນ	-0.129	0.106	-0.163	-1.212	0.031*
	X ₆ ປັດໄຈດ້ານບຸກຄະລາກອນ	0.144	0.119	0.153	1.211	0.231
	X ₇ ປັດໄຈດ້ານຂວັນ ແລະ ກຳລັງໃຈ	-0.076	0.095	-0.106	-0.800	0.427
	X ₈ ປັດໄຈລະບຽບກົດໝາຍ	-0.055	0.143	-0.154	-0.384	0.702
	X ₉ ປັດໄຈດ້ານເສດຖະກິດ	0.122	0.170	0.400	0.716	0.477
	X ₁₀ ປັດໄຈດ້ານວັດທະນະທຳ ແລະ ສັງຄົມ	-0.181	0.163	-0.431	-1.113	0.027*
X ₁₁ ປັດໄຈດ້ານເຕັກໂນໂລຊີ	0.181	0.153	0.161	1.182	0.243	
R = 0.524 ^a R ² = 0.275 Adjusted R ² = 0.125 Std. Error = 0.25618						

ໝາຍເຫດ: * ມີລະດັບສໍາຄັນທາງສະຖິຕິ ທີ່ລະດັບ 0.05; ** ມີລະດັບສໍາຄັນທາງສະຖິຕິ ທີ່ລະດັບ 0.01.