

## โกยปุตะ

ภัทรวดี แดงบรรจง และ นุชเนตร หลังหล้า

สถานที่ติดต่อ: วิทยาลัยเทคโนโลยีภูเก็ต

หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ: 090-514-4653, 095-031-3887

E-mail: 6431001@ptech.ac.th, 6431002@ptech.ac.th

บุหงาปุตะ เป็นขนมพื้นเมืองของจังหวัดสตูลยังไม่เป็นที่รู้จักของคนทั่วไป ผู้จัดทำได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาทางด้านรสชาติและผลิตภัณฑ์ให้มีความทันสมัยและความแปลกใหม่ โดยการตั้งชื่อที่ทำให้เป็นที่รู้จักของคนโดยทั่วไปเรียกกันง่ายขึ้น คือ โกยปุตะ จากเดิมมีแป้งสีขาว ได้พัฒนาแป้งให้เป็นสีเขียวที่ทำจากใบเตย สีม่วงทำจากดอกอัญชัน และสีแดงทำจากกระเจี๊ยบ ใส่น้ำมันมะพร้าวคั่วผสมกับน้ำตาลทราย ที่มีรสชาติหวานและกรอบ อีกทั้งเพิ่มความหอมโดยใส่ผงชา ช่วยบำรุงกระดูกและฟัน บำรุงหัวใจ บำรุงสมองป้องกันโรคอัลไซเมอร์ และได้นำสินค้าขายผ่าน IG , Page Facebook, Shopee, TikTok เพื่อหารายได้ระหว่างเรียน

### วิธีการขั้นตอนในการสร้างชิ้นงาน

1. ศึกษาความเป็นไปได้
2. ลงพื้นที่หาวัตถุดิบ
3. ทดลองทำผลิตภัณฑ์
4. ทำการเก็บรวบรวมข้อมูล
5. นำสินค้าขาย
6. สรุปผล

**จุดเด่นของชิ้นงาน** ผลิตภัณฑ์โกยปุตะ รสชาติหวาน กรอบ หอมมะพร้าวและงาขาวคั่ว ช่วยช่วยบำรุงกระดูกและฟัน บำรุงผิวพรรณ ชะลอริ้วรอย ปรับฮอร์โมนในร่างกาย

**ประโยชน์และคุณค่า** ผลิตภัณฑ์โกยปุตะ แป้งข้าวเหนียวเสริมสร้างให้ร่างกายแข็งแรง ทำให้อิ่มท้องได้นาน ไม่หิวง่าย มะพร้าวและงาขาวช่วยบำรุงกระดูก บำรุงผิวพรรณ ชะลอริ้วรอย ปรับฮอร์โมนในร่างกาย



ภาพที่ 1 ขนมโกยปุตะ