

สมรรถนะการดูดซับความรู้ที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของ นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย : บทบาทตัวแปรส่งผ่านของประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ

วันที่ได้รับต้นฉบับบทความ : 15 ธันวาคม 2566

วันที่แก้ไขปรับปรุงบทความ : 29 มีนาคม 2567

วันที่ตอบรับตีพิมพ์บทความ : 17 เมษายน 2567

ศุภกัญญา จันทรุกข

นิสิตปริญญาเอก โครงการปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาบริหารธุรกิจ
คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ดร.พิทวัส เอื้อสังคมเศรษฐ์

รองศาสตราจารย์ประจำภาควิชาการจัดการ
คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
(ผู้ประสานงานหลัก)

ดร.ทิพย์รัตน์ เลาหวิเชียร

รองศาสตราจารย์ประจำภาควิชาการจัดการเทคโนโลยีและการปฏิบัติการ
คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ดร.สวัสดี วรรณรัตน์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประจำภาควิชาการจัดการเทคโนโลยีและการปฏิบัติการ
คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาอิทธิพลของ 1) สมรรถนะการดูดซับความรู้ที่มีต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์และประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ 2) ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการที่มีต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ และ 3) สมรรถนะการดูดซับความรู้ที่มีต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์โดยมีประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการเป็นตัวแปรส่งผ่าน โดยการวิจัยนี้รวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย จำนวน 216 ราย การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา และการวิเคราะห์สมการโครงสร้างตัวแบบเส้นทางกำลังสองน้อยที่สุด ผลการวิจัยพบว่า สมรรถนะการดูดซับความรู้มีอิทธิพลทางตรงเชิงบวกต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ และมีอิทธิพลทางอ้อมผ่านประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ รวมทั้งพบว่า ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการเป็นตัวแปรส่งผ่านบางส่วนต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ยังแสดงให้เห็นว่าสมรรถนะการดูดซับความรู้และประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการมีบทบาทสำคัญที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ในบริบทของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่ม อีกทั้งเป็นแนวทางในการพัฒนาประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ

**สมรรถนะการดูดซับความรู้ที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย : บทบาทตัวแปรส่งผ่านของประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ**

และประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น ซึ่งผลลัพธ์นี้สะท้อนศักยภาพของกิจการในการดำเนินงานและการแข่งขัน
ด้วยเหตุนี้ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมทั้งภาครัฐและภาคธุรกิจควรให้การสนับสนุน
ด้านความรู้และทักษะที่เหมาะสมแก่องค์กร

คำสำคัญ : สมรรถนะการดูดซับความรู้ ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ ประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์
วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

Knowledge Absorptive Capacity Affecting Product Innovation Capability of Small and Medium Enterprises in Food and Beverage Manufacturers in Thailand: The Mediating Role of Process Innovation Capability

Received: December 15, 2023

Revised: March 29, 2024

Accepted: April 17, 2024

Supakanya Juntarukka

Doctor of Philosophy Program in Business Administration,
Kasetsart Business School, Kasetsart University

Dr.Pittawat Ueasangkomsate

Associate Professor of the Department of Management,
Kasetsart Business School, Kasetsart University
(Corresponding Author)

Dr.Tipparat Laohavichien

Associate Professor of the Department of Technology Management and Operations,
Kasetsart Business School, Kasetsart University

Dr.Sawat Wanarat

Assistant Professor of the Department of Technology Management and Operations,
Kasetsart Business School, Kasetsart University

ABSTRACT

The objectives of this research were: 1) to examine the influence of knowledge absorptive capacity on product innovation capability and process innovation capability; 2) to examine the influence of process innovation capability on product innovation capability, and 3) to examine the influence of knowledge absorptive capacity on product innovation capability with process innovation capability as a mediator. The questionnaire was employed in this research to gather data from a sample of 216 SMEs in the food and beverage manufacturing sector in Thailand. Descriptive analysis and the partial least squares structural equation modeling (PLS-SEM) were the statistical method applied for data analysis. The research results showed that knowledge absorptive capacity has a positive direct effect on product innovation capability and also has an indirect effect through process innovation capability. Additionally, process innovation capability is a partial mediation to product innovation capability. Furthermore, this study demonstrated that knowledge absorptive capacity, and process

*สมรรถนะการดูดซับความรู้ที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย : บทบาทตัวแปรส่งผ่านของประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ*

innovation capability have significant effects on the product innovation capability in the context of SMEs in the food and beverage manufacturing sector. Moreover, these were guidelines for enhancing process innovation capability and product innovation capability. These outcomes reflect the organization's potential in operations and competitiveness. Therefore, government and business agencies involved in the development of SMEs should provide appropriate knowledge and skill support for the organizations.

Keywords: Knowledge Absorptive Capacity, Process Innovation Capability, Product Innovation Capability, Small and Medium Enterprises

บทนำ

วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมเป็นกลไกที่สำคัญในการกระตุ้นเศรษฐกิจ ทั้งการสร้างรายได้และการจ้างงาน (The Office of SMEs Promotion, 2021) แต่ปัจจุบันกิจการต่างต้องเผชิญกับสภาพแวดล้อมของธุรกิจที่เปลี่ยนแปลงไป และความท้าทายใหม่ๆ เช่น ความก้าวหน้าของเทคโนโลยี พหุวัฒนธรรมหรือวิถีชีวิตของผู้บริโภคยุคใหม่ (Kaur & Kaur, 2021) ซึ่งสภาพแวดล้อมเหล่านี้เป็นสิ่งที่กระตุ้นให้องค์กรจำเป็นต้องกำหนดกลยุทธ์ทางธุรกิจให้ทันสมัย เพื่อเพิ่มศักยภาพและความสามารถในการแข่งขัน (Tian et al., 2021) อย่างไรก็ตาม ข้อมูลจากสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) พบว่า วิสาหกิจขนาดย่อมยังมีศักยภาพและโอกาสการเติบโตในระดับต่ำ ทั้งด้านความรู้ ทักษะ ความพร้อมในการปรับตัวและความสามารถในการเข้าถึงข้อมูล (The Office of SMEs Promotion, 2022a) รวมถึง SMEs ส่วนใหญ่ยังขาดความคิดสร้างสรรค์และมีความรู้ไม่เพียงพอในการนำนวัตกรรมมาใช้ในองค์กรเนื่องจากขาดทักษะเชิงเทคนิคและขาดแคลนทรัพยากรที่เหมาะสมและทันสมัย (Sallem et al., 2017; Haseeb et al., 2019) ดังเช่น SMEs กลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารมีเพียง 4,315 รายที่มีผลงานนวัตกรรม (National Innovation Agency, 2024) อีกทั้งการผลิตและการส่งออกสินค้าอาหารแปรรูปส่วนใหญ่ยังคงผลิตสินค้ารูปแบบเดิมหรือเป็นสินค้าที่ไม่สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกิจการ (Office of the National Economics and Social Development Council, 2022)

ดังนั้น SMEs จึงจำเป็นต้องหาแนวทางเข้าถึงทรัพยากรและแหล่งความรู้ที่เหมาะสม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของนวัตกรรมให้ดีขึ้น (Tian et al., 2021) โดยเฉพาะ SMEs กลุ่มอาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนสำคัญในการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานตลอดจนเศรษฐกิจของประเทศไทย (The Office of SMEs Promotion, 2021) ซึ่งภายหลังจากสถานการณ์โควิด 19 ผู้บริโภคหันมาให้ความสำคัญกับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มมากยิ่งขึ้น (Wang, Tao & Chu, 2020) สอดคล้องกับยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยที่มีเป้าหมาย เพื่อจัดการกับทรัพยากรในกระบวนการผลิตและการเสริมสร้างองค์ความรู้ทั้งห่วงโซ่อุปทาน (National Food Administration, 2017) ดังนั้นเพื่อตอบสนองต่อผู้เกี่ยวข้องกับธุรกิจ ทั้งผู้บริโภค คู่ค้า คู่แข่ง และภาครัฐ วิสาหกิจควรส่งเสริมประสิทธิภาพของนวัตกรรมให้ดียิ่งขึ้น ซึ่งประสิทธิภาพของนวัตกรรมที่ถูกนำมาอภิปรายในวงกว้างคือ ประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่หรือเพิ่มความสามารถของผลิตภัณฑ์ (Carboni & Russu, 2018) โดยการใช้ประสบการณ์ ความรู้ และทักษะมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เกิดคุณค่าแก่องค์กรและผู้มีส่วนได้เสีย (Saunila, 2020)

จากการศึกษาก่อนหน้าพบว่า ประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์นั้นมีอิทธิพลมาจากปัจจัยภายในองค์กรเองและปัจจัยจากแหล่งภายนอกอื่น ๆ เช่น ภาวะผู้นำ วัฒนธรรมองค์กร ความสามารถของพนักงาน และความรู้จากแหล่งภายนอก (Saunila, 2017; Oura, Zilber, & Lopes, 2016; Kim, Park & Paik, 2018) รวมถึง ความสามารถและทักษะทางด้านต่าง ๆ เช่น คุณลักษณะผู้ประกอบการ การสร้างเครือข่ายและการตลาด (Fitz-Koch & Nordqvist, 2017) อย่างไรก็ตาม มีปัจจัยอีกประการหนึ่งที่คาดว่าจะส่งผลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ นั่นก็คือ สมรรถนะการดูดซับความรู้จากการศึกษางานในอดีตแสดงให้เห็นว่าสมรรถนะการดูดซับความรู้เป็นกิจกรรมในการจัดการความรู้ภายในและบูรณาการกับความรู้ใหม่จากภายนอกองค์กร (Nazarpoori, 2017) ด้วยการซึมซับและแปลงความรู้นั้น เพื่อสามารถสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ ให้กับองค์กร (Khan, Lew & Marinova, 2019)

นอกจากนี้ การวิจัยที่ผ่านมาพบว่า ประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์มีความสัมพันธ์กับประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (Li et al., 2017; Kahn, 2018) โดยประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการนั้นเป็นการใช้ความคิดสร้างสรรค์และความสามารถทางเทคโนโลยี เพื่อปรับปรุงกระบวนการทำงานให้กิจการมีความสามารถที่ดีขึ้น (Dadfar et al., 2013) อีกทั้งยังเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมอื่น ดังเช่นอิทธิพลที่มีต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรม

**สมรรถนะการดูดซับความรู้ที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย : บทบาทตัวแปรส่งผ่านของประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ**

ผลิตภัณฑ์ในการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ และเพิ่มกลุ่มผลิตภัณฑ์ให้หลากหลายยิ่งขึ้น (Li et al., 2017)

ตามที่กล่าวมานั้น ผู้วิจัยจึงต้องการศึกษาว่าสมรรถนะการดูดซับความรู้และประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ มีผลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ของ SMEs ในกลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทยหรือไม่ และอย่างไร รวมถึงศึกษาบทบาทตัวแปรส่งผ่านของประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการในความสัมพันธ์ระหว่างสมรรถนะการดูดซับความรู้และประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ซึ่งผลของงานวิจัยเป็นแนวทางที่สามารถใช้พัฒนาวิธีการทำงานและการประกอบธุรกิจให้ประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ดีขึ้นและเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันต่อไป

บททวนวรรณกรรม

ทฤษฎีความสามารถเชิงพลวัต (Dynamic Capabilities)

ทฤษฎีความสามารถเชิงพลวัตเป็นทฤษฎีที่มีแนวทางในการพัฒนา SMEs ให้ดำเนินธุรกิจได้อย่างเหมาะสม ภายใต้สถานการณ์การเปลี่ยนแปลง (Chumphong, Srimai, & Potipiroon, 2020) ด้วยการปรับเปลี่ยนทรัพยากรและริเริ่มกระบวนการทำงานใหม่ ๆ โดย Wang and Ahmed (2007) ได้เสนอแนวคิดความสามารถเชิงพลวัตว่ามีคุณลักษณะที่สำคัญ ประกอบด้วย ความสามารถในการปรับตัว ความสามารถในการดูดซับ และความสามารถเชิงนวัตกรรม ในการบูรณาการปรับเปลี่ยน ปรับปรุงและสร้างสิ่งใหม่ให้สอดคล้องกับกลยุทธ์เพื่อประสิทธิภาพขององค์กร ซึ่งการพัฒนานวัตกรรมสำหรับธุรกิจ SMEs ตามแนวทางของความสามารถเชิงพลวัตนั้นจะส่งผลให้ธุรกิจมีประสิทธิภาพของนวัตกรรมที่ดียิ่งขึ้น ส่งผลต่อการอยู่รอดและการเติบโตของธุรกิจ SMEs (Weaven et al., 2021) งานวิจัยนี้จึงศึกษาทฤษฎีความสามารถเชิงพลวัตผ่านปัจจัยสมรรถนะการดูดซับความรู้ ซึ่งเป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานขององค์กรเพื่อพัฒนาประสิทธิภาพของนวัตกรรม (Khan, Lew, & Marinova, 2019)

สมรรถนะการดูดซับความรู้ (Knowledge Absorptive Capacity)

สมรรถนะการดูดซับความรู้ หมายถึง ความสามารถในการบูรณาการและจัดการกับความรู้ที่มีอยู่เดิมรวมเข้ากับความรู้ใหม่จากภายนอกองค์กรโดยการซึมซับและแปลงความรู้นั้น เพื่อประสิทธิภาพงานที่ดีขึ้นและเพิ่มความสามารถในการสร้างสรรค์สิ่งใหม่ ๆ ให้กับองค์กร (Khan, Lew, & Marinova, 2019) โดยเฉพาะอย่างยิ่ง SMEs ที่ต้องการความรู้และวิธีการที่ทันสมัยจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถการดำเนินงาน (Limaj & Bernroider, 2019) ซึ่งแนวคิดนี้ถูกพัฒนาขึ้นโดย Cohen and Levinthal (1990) โดยกล่าวว่า สมรรถนะการดูดซับความรู้เป็นการรับรู้คุณค่าของข้อมูลใหม่ รวบรวมข้อมูล และสร้างประโยชน์ ในเริ่มต้นนั้นมี 3 องค์ประกอบ ได้แก่ การแยกแยะความรู้ (Identification) การหลอมรวมความรู้ (Assimilation) และการใช้ประโยชน์ (Exploitation) ต่อมา Zahra and George (2002) ได้พัฒนาต่อยอดแนวคิดสมรรถนะการดูดซับความรู้ให้เป็นที่รู้จักจนถึงปัจจุบัน มี 4 องค์ประกอบ ได้แก่ การได้มาซึ่งความรู้ (Acquisition) การหลอมรวมความรู้ (Assimilation) การสังเคราะห์ความรู้ (Transformation) และการนำความรู้ไปแสวงหาประโยชน์ (Exploitation) ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

1) การได้มาซึ่งความรู้ (Acquisition) คือ ความสามารถในการรับรู้และรับความรู้ที่สร้างมาจากภายนอกองค์กร (Nazarpoori, 2017) โดยการปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์และการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีที่เกิดขึ้น (Amiryany et al., 2012) อีกทั้งยังเพิ่มความสามารถการดำเนินงานและพัฒนาการวิจัยภายในองค์กรเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ (Martinkenaite, 2012)

2) การหลอมรวมความรู้ (Assimilation) คือ ความสามารถในการประมวลและตีความสิ่งที่ได้จากความรู้ ข้อมูล และทักษะที่องค์กรได้รับจากแหล่งภายนอก (Nazarpoori, 2017) ซึ่งถือเป็นสิ่งสำคัญในการเรียนรู้ภายในกิจการและเป็นปัจจัยสำคัญสำหรับการเพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน (Fletcher & Prashantham, 2011) อีกทั้งยังสามารถลดขั้นตอนการทำงานที่ซ้ำซ้อน และยังเป็นการส่งเสริมการเรียนรู้ระหว่างองค์กรและการพัฒนาเครือข่ายสมรรถนะการดูดซับความรู้ (Nazarpoori, 2017)

3) การสังเคราะห์ความรู้ (Transformation) คือ ความสามารถในการจัดการความรู้ที่ได้รับเข้ามาใหม่รวมเข้ากับความรู้ที่มีอยู่เพื่อให้ได้องค์ความรู้ใหม่ (Flatten, Greve & Brettel, 2011) ซึ่งองค์กรพยายามที่จะได้รับทั้งความรู้ที่ชัดเจนอย่างเป็นรูปธรรม และความรู้ที่แฝงเร้นในแต่ละบุคคล เนื่องจากความรู้เหล่านั้นเป็นสิ่งที่สร้างความรู้ใหม่และเสริมซึ่งกันและกัน (Kamaşak & Bulutlar, 2010)

4) การนำความรู้ไปแสวงหาประโยชน์ (Exploitation) คือ ความสามารถในการนำความรู้ที่ผ่านการสังเคราะห์และปรับเปลี่ยนแล้วนั้นไปใช้ในกระบวนการผลิตและการบริหารขององค์กร (Kamal & Flanagan, 2012) ซึ่งสามารถสร้างให้เกิดนวัตกรรมและความสามารถทางการแข่งขันได้ (Liu & Hsu (2011) ดังนั้นการใช้ประโยชน์จากความรู้จึงสำคัญต่อการส่งเสริมความรู้เชิงคุณภาพและส่งเสริมการพัฒนาประสิทธิภาพของนวัตกรรม (Zhao et al., 2020)

นวัตกรรม (Innovation)

จากการทบทวนวรรณกรรมมีการกล่าวถึงนวัตกรรมไว้อย่างน่าสนใจว่าเป็นการสร้างประโยชน์ให้แก่องค์กร กล่าวคือนวัตกรรมเป็นขั้นตอนและวิธีการที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ใหม่หรือการพัฒนาการส่งมอบ เพื่อปรับปรุงและสร้างคุณค่าให้กับผู้บริโภค ซึ่งกระบวนการสร้างนวัตกรรมจะเกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงเทคนิค อุปกรณ์ และซอฟต์แวร์ (Manual, 2005) รวมถึงนวัตกรรมยังเกี่ยวกับการออกแบบและการจัดการ เพื่อสร้างคุณค่าออกมาในรูปของระบบทางธุรกิจ ระเบียบวิธีปฏิบัติ ผลิตภัณฑ์ และเทคโนโลยี (Kaur & Kaur, 2021) อีกทั้ง Wang and Ahmed (2007) ยังกล่าวว่า นวัตกรรมเป็นศักยภาพขององค์กรในการคิดค้นและนำเสนอผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ซึ่งสิ่งนั้นจะมาจากการวางแผนกลยุทธ์ ปรับวิธีการ ขั้นตอนและการดำเนินงานต่าง ๆ ภายในองค์กร รวมทั้งนวัตกรรมยังเป็นผลลัพธ์ของการปรับปรุงการทำงานหรือการสร้างสรรค่นวัตกรรมที่ช่วยให้องค์กรเพิ่มความสามารถขององค์กรให้ดียิ่งขึ้นด้วยการแก้ปัญหาและตอบโจทย์ลูกค้า การสร้างมูลค่าและการลดต้นทุน ซึ่งอาจกล่าวได้ว่า แนวคิดประสิทธิภาพของนวัตกรรมนั้นจะมุ่งเน้นประโยชน์ทางเศรษฐกิจ (Yousefi et al., 2017)

ประสิทธิภาพของนวัตกรรม หมายถึง ความสามารถในการเพิ่มศักยภาพให้กับองค์กรด้วยการปรับปรุงหรือพัฒนาการดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ กระบวนการ และระบบงานใหม่อย่างต่อเนื่อง (Saunila, 2020; Castela et al., 2018) รวมถึงเป็นความสามารถในการคิดสร้างสรรค์สิ่งใหม่ กระบวนการใหม่ และแนวคิดใหม่ในการทำงาน (Keskin, 2006) อีกทั้งประสิทธิภาพของนวัตกรรมยังมุ่งเน้นในการหาแนวคิดใหม่ ๆ จากประสบการณ์และแหล่งความรู้ที่แตกต่างกันไป (Zhang & Hartley, 2018)

ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (Process Innovation Capability)

ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ หมายถึง การพัฒนากระบวนการทำงานด้วยการนำเครื่องมือ เครื่องจักร วิธีการหรือเทคนิคใหม่ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงาน เช่น การพัฒนาวิธีการผลิตสินค้าใหม่ และการนำเครื่องมือใหม่ เข้ามาใช้ในการกระบวนการผลิต อีกทั้งประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการยังเป็นการใช้ความทักษะทางเทคโนโลยีร่วมกับการสร้างสรรค์กระบวนการผลิต เพื่อผลิตภาพงานที่ดีขึ้นด้วยการลดต้นทุนและปรับปรุงคุณภาพของสินค้า จากงานวิจัยที่ผ่านมาพบว่า ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการมีความสัมพันธ์กับประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ซึ่งสามารถช่วยให้บริษัทต่าง ๆ ปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ และเพิ่มกลุ่มผลิตภัณฑ์ให้หลากหลายยิ่งขึ้น (Kahn, 2018) เนื่องจากประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการเป็นการจัดการและปรับปรุงประสิทธิภาพการทำงานและทรัพยากร ในองค์กร รวมถึงมีผลต่อการเสริมสร้างและพัฒนาประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ เช่น การสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ และการปรับเปลี่ยนผลิตภัณฑ์เดิมให้แตกต่าง (Li et al., 2017) ดังนั้นหน่วยงานทั้งภาครัฐ ภาคเอกชนและตัวองค์กรเองจะต้องร่วมมือกันเพื่อสร้างบรรยากาศและสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมต่อการแลกเปลี่ยนข้อมูล ความรู้ และทรัพยากรที่จำเป็น โดยจะต้องมีการติดตามและประเมินผลลัพธ์ เพื่อใช้ในการพัฒนานวัตกรรมให้กับองค์กรต่อไป (Lin & Chen, 2007)

ประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (Product Innovation Capability)

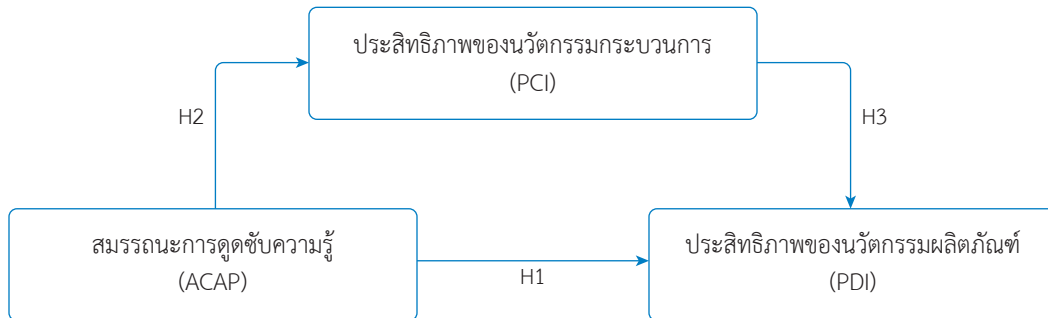
ประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ หมายถึง การพัฒนาหรือปรับปรุงสินค้าด้วยการนำแนวคิดใหม่มาใช้ เพื่อเพิ่มมูลค่าและประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ รวมถึงประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ยังเป็นความสามารถในการ พัฒนาสินค้าด้วยการนำข้อมูล ความรู้ และทักษะที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับปัญหา ความต้องการหรือ ความพร้อมของผู้บริโภค ซึ่งจะมีผลให้เกิดประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ (Schilling, 2008; Smits, 2002) อีกทั้ง ประสิทธิภาพของ นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ยังรวมถึงการสร้างความแตกต่างทางด้านราคา การปรับปรุงรูปแบบให้ดีขึ้นกว่าเดิม การเพิ่มคุณสมบัติใหม่ การเข้าสู่ตลาดใหม่ การวางตำแหน่งทางการตลาดใหม่ และการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีลักษณะแตกต่างไปจากเดิมอย่างสิ้นเชิง (Kahn, 2018) เช่นเดียวกันกับ Carboni and Russu (2018) ที่กล่าวว่า ประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์เป็นความสามารถในการนำเสนอผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ โดยจะมุ่งไปที่กลุ่มลูกค้าในตลาดใหม่ ซึ่งจะต้องอาศัยการรวบรวมความรู้ใหม่ที่แตกต่างหลากหลายจากทั้งภายในและภายนอกองค์กร (Haneda & Ito, 2018)

จากการทบทวนวรรณกรรมพบว่า งานวิจัยที่ศึกษาสมรรถนะการดูดซับความรู้ ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ และประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่จะศึกษาในองค์กรที่มุ่งเน้นนวัตกรรม ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาปัจจัยดังกล่าว ในบริบทของผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย เนื่องจากเป็นปัจจัยสำคัญในการสร้างมูลค่าเพิ่ม อันจะนำไปสู่การ เติบโตและสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันให้กับองค์กร โดยได้พัฒนารอบแนวคิดและสมมติฐานการวิจัย เพื่อศึกษา เส้นทางอิทธิพลทางตรงและทางอ้อมของสมรรถนะการดูดซับความรู้และประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการที่มีต่อ ประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะนำเสนอในการพัฒนาสมมติฐานการวิจัยต่อไป

การพัฒนาสมมติฐานการวิจัย

งานวิจัยนี้ศึกษานัยพื้นฐานของแนวคิดความสามารถเชิงพลวัตผ่านตัวแปรสมรรถนะการดูดซับความรู้ ซึ่งเป็นปัจจัย ที่สำคัญในการพัฒนาความสามารถและก่อให้เกิดประสิทธิภาพของนวัตกรรมที่ดียิ่งขึ้น ซึ่งจากการทบทวนแนวคิดทฤษฎีและ งานวิจัยที่ผ่านมาสามารถพัฒนาเป็นกรอบแนวคิดและสมมติฐานการวิจัยได้ดังภาพที่ 1 โดยการวิจัยนี้ผู้วิจัยกำหนดสมรรถนะ

การดูดซับความรู้ (ACAP) เป็นตัวแปรอิสระ ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PDI) เป็นตัวแปรตาม และประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI) เป็นตัวแปรส่งผ่าน ซึ่งการพัฒนาสมมติฐานการวิจัยมีรายละเอียด ดังนี้



ภาพที่ 1: กรอบแนวคิดการวิจัย

สมรรถนะการดูดซับความรู้เป็นความสามารถขององค์กรในการรับรู้ใหม่ การทำความเข้าใจข้อมูลความรู้นั้น แล้วนำมาบูรณาการเข้ากับความรู้เดิม เพื่อนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ (Engelman et al., 2017) องค์กรที่มีสมรรถนะการดูดซับความรู้ที่ดีจะสามารถซึมซับความรู้ใหม่รวมกับความรู้เดิมสำหรับกระบวนการสร้างสรรค์นวัตกรรม (Nazarpoori, 2017) ซึ่งสมรรถนะการดูดซับความรู้มีอิทธิพลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ในการนำเทคโนโลยีใหม่ ๆ เข้ามาใช้ในกระบวนการทำงานและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Limaj & Bernroider, 2019) จึงสามารถกำหนดสมมติฐานได้ดังนี้

สมมติฐานที่ 1 (H1): สมรรถนะการดูดซับความรู้มีอิทธิพลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์

สมรรถนะการดูดซับความรู้ส่งผลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการขององค์กร กล่าวคือ การสร้างสรรค์นวัตกรรมนั้นจะเริ่มจากกระบวนการนำองค์ความรู้ที่สร้างขึ้นใหม่มานำเสนอในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การสร้างสรรค์เครื่องมือ การริเริ่มวิธีการทำงานใหม่ ๆ หรือการนำเทคโนโลยีใหม่เข้ามาปรับปรุงคุณภาพของกระบวนการผลิต (Aliasghar, Rose & Chetty, 2019; Limaj & Bernroider, 2019) ซึ่งความสำเร็จของการพัฒนาประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการนั้นจะขึ้นอยู่กับความสามารถของบริษัทในการดูดซับความรู้ด้านการผลิตจากแหล่งความรู้ต่าง ๆ และรวมเข้ากับฐานความรู้เดิม (Zhang & Hartley, 2018) จึงสามารถกำหนดสมมติฐานได้ดังนี้

สมมติฐานที่ 2 (H2): สมรรถนะการดูดซับความรู้มีอิทธิพลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ

ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการมีผลต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (Li et al., 2017) โดยประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการจะเกี่ยวข้องกับความสามารถของบริษัทในการสร้างสรรค์หรือปรับปรุงกระบวนการภายใน เช่น การปรับปรุงคุณภาพการผลิต การลดต้นทุนการผลิต และการพัฒนาประสิทธิภาพ (Najafi-Tavani et al., 2018; Dadfar et al., 2013; Li et al., 2017) รวมถึงเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (Mitrega et al., 2017) จึงสามารถกำหนดสมมติฐานได้ดังนี้

สมมติฐานที่ 3 (H3): ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการมีอิทธิพลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์

สมรรถนะการดูดซับความรู้ที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย : บทบาทตัวแปรส่งผ่านของประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ

สมรรถนะการดูดซับความรู้มีอิทธิพลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ โดยการใช้ความรู้และความสามารถในการสร้างสรรค์กระบวนการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งเอื้อต่อการพัฒนาประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (Kahn, 2018) โดยประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการจะมุ่งปรับปรุงการดำเนินงานและการผลิตภายในองค์กร ในขณะที่ประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์จะมุ่งการพัฒนา เพื่อตอบสนองลูกค้าและตลาด (Un & Asakawa, 2015) หากมีการพัฒนาประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการที่ดีก็จะนำไปสู่ประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ที่ดีขึ้นตามไปด้วย เช่น มีการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ (Li et al., 2017) โดยประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการเป็นกลไกที่สำคัญที่ส่งผลต่อความสามารถทางการแข่งขันขององค์กรในระยะยาว (Un & Asakawa, 2015) จึงสามารถกำหนดสมมติฐานได้ดังนี้

สมมติฐานที่ 4 (H4): สมรรถนะการดูดซับความรู้มีอิทธิพลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PDI) ผ่านประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ

ระเบียบวิธีวิจัย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรในการวิจัยครั้งนี้คือ วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย ตามการจัดประเภทมาตรฐานอุตสาหกรรมไทยในหมวดธุรกิจ TSIC 10131-11049 จำนวน 140,073 ราย (The Office of SMEs Promotion, 2022b) ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบแบ่งชั้น (Stratified sampling) โดยแบ่งตามขนาดของกิจการ ได้แก่ วิสาหกิจรายย่อย วิสาหกิจขนาดย่อม และวิสาหกิจขนาดกลาง ซึ่งในแต่ละกลุ่มจะใช้การสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive sampling) จากผู้ประกอบการ SMEs กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มที่มีการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์หรือนวัตกรรมกระบวนการ ในรอบ 3 ปีที่ผ่านมา โดยส่งแบบสอบถามผ่านทางอิเล็กทรอนิกส์และแบบตัวต่อตัว จำนวน 3,813 ชุด ในระยะเวลา 4 เดือน มีแบบสอบถามตอบกลับมาจำนวน 237 ชุด และได้ตรวจสอบความถูกต้องพบว่า มีแบบสอบถามที่สมบูรณ์ทั้งสิ้น 216 ชุด คิดเป็นร้อยละ 5.66 ของแบบสอบถามที่ส่งออกทั้งหมด ซึ่งขนาดกลุ่มตัวอย่างดังกล่าวเหมาะสมสำหรับการวิเคราะห์แบบจำลองสมการโครงสร้าง ตามเกณฑ์ขนาดกลุ่มตัวอย่างที่เหมาะสมควรมีมากกว่า 200 ตัวอย่างขึ้นไป (Kline, 2005)

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

งานวิจัยนี้ใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือการวิจัยซึ่งถูกพัฒนาขึ้นจากการทบทวนวรรณกรรม แนวคิด และทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง โดยมีแบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามและข้อมูลของกิจการ รวมถึงแบบสอบถามเกี่ยวกับสมรรถนะการดูดซับความรู้ (ACAP) จำนวน 20 ข้อ พัฒนาจากแบบสอบถามของ Mennens et al. (2018); Limaj and Bernroider (2019) แบบสอบถามเกี่ยวกับประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI) จำนวน 5 ข้อ และแบบสอบถามเกี่ยวกับประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PDI) จำนวน 5 ข้อ พัฒนาจากแบบสอบถามของ Mabenge, Ngorora-Madzimure and Makanyeza (2020); Yuwono (2021) ซึ่งแบบสอบถามที่สร้างขึ้นมามีลักษณะเป็นมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 7 ระดับ และได้ผ่านการวิเคราะห์หาค่าความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา โดยผู้ประกอบการ SMEs กลุ่มอาหารและเครื่องดื่มที่มีความเชี่ยวชาญจำนวน 6 ท่าน พิจารณาคัดขี้นความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามและวัตถุประสงค์ (IOC) โดยข้อคำถามมีค่าตั้งแต่ 0.5 ขึ้นไป (Tirakanant, 2008)

สถิติที่ใช้ในการวิจัยและการวิเคราะห์ข้อมูล

งานวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ วิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มตัวอย่างด้วยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าเฉลี่ย (X) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ของข้อมูลทั่วไปและความคิดเห็นที่มีต่อระดับสมรรถนะการดูดซับความรู้ (ACAP) ระดับประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI) และระดับประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PDI) ซึ่งแปลความหมายดังนี้ ค่า $\bar{X}$ 1.000–1.857 หมายถึง ระดับต่ำมากที่สุด ค่า $\bar{X}$ 1.858–2.714 หมายถึง ระดับต่ำมาก ค่า $\bar{X}$ 2.715–3.571 หมายถึง ระดับต่ำ ค่า $\bar{X}$ 3.572–4.428 หมายถึง ระดับปานกลาง ค่า $\bar{X}$ 4.429–5.285 หมายถึง ระดับสูง ค่า $\bar{X}$ 5.286–6.142 หมายถึง ระดับสูงมาก ค่า $\bar{X}$ 6.143–7.000 หมายถึง ระดับสูงมากที่สุด รวมถึงวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อทดสอบความสัมพันธ์ของตัวแปร และทดสอบสมมติฐาน โดยใช้สถิติการวิเคราะห์สมการโครงสร้างตัวแบบเส้นทาง กำลังสองน้อยที่สุด (PLS-SEM) โปรแกรม Smart PLS 4 เนื่องจากการวิเคราะห์ด้วยวิธีนี้เหมาะสำหรับข้อมูลที่มีขนาดตัวอย่างเล็กและมีการแจกแจงไม่ปกติ ซึ่งจะทำให้การประมาณค่ามีความแม่นยำต่อการเบนไปจากการแจกแจงปกติ (Hair, Ringle & Sarstedt, 2013)

สรุปผลการวิจัย

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลองกิจการ

ข้อมูลทั่วไปของ SMEs กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มที่ตอบแบบสอบถามการวิจัยทั้งสิ้น 216 ราย พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีตำแหน่งเป็นเจ้าของกิจการ จำนวน 103 ราย คิดเป็นร้อยละ 47.7 ซึ่งมีประสบการณ์ในการบริหารงาน 10 ปีขึ้นไป จำนวน 114 ราย คิดเป็นร้อยละ 52.8 กิจการส่วนใหญ่มีรายได้ต่อปี เกินกว่า 1.8 ล้านบาทแต่ไม่เกิน 100 ล้านบาท จำนวน 101 ราย คิดเป็นร้อยละ 46.80 มีพนักงานในกิจการ 6–50 คน จำนวน 122 ราย คิดเป็นร้อยละ 56.50 และวิสาหกิจส่วนใหญ่ประกอบธุรกิจการแปรรูปและการถนอมผลไม้และผัก จำนวน 51 ราย รองลงมาคือ การผลิตผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการโม้ สีสัญพืช สตาร์ชและผลิตภัณฑ์จากสตาร์ช จำนวน 27 ราย คิดเป็นร้อยละ 23.6 และ 12.5 ตามลำดับ อีกทั้งส่วนใหญ่ประกอบธุรกิจมาแล้ว 10 ปีขึ้นไป จำนวน 104 ราย คิดเป็นร้อยละ 48.1 โดยสถานที่ตั้งของกิจการส่วนใหญ่อยู่ในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จำนวน 95 ราย รองลงมาตั้งอยู่ในพื้นที่กรุงเทพมหานครและปริมณฑล จำนวน 77 ราย คิดเป็นร้อยละ 44 และ 35.6 ตามลำดับ รวมถึงส่วนใหญ่เป็นบริษัทจำกัด จำนวน 126 ราย คิดเป็นร้อยละ 58.3

จากการศึกษาระดับความคิดเห็นของผู้แทนของกิจการเกี่ยวกับสมรรถนะการดูดซับความรู้ (ACAP) ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI) และประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PDI) แสดงผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ดังตารางที่ 1 พบว่า กิจการมีสมรรถนะการดูดซับความรู้ (ACAP) ภาพรวมในระดับสูงมาก ค่า $\bar{X}$ เท่ากับ 5.613 S.D. เท่ากับ 0.712 แต่ละด้านมีค่าเฉลี่ยใกล้เคียงกันโดยด้านการนำความรู้ไปแสวงหาประโยชน์มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด ค่า $\bar{X}$ เท่ากับ 5.648 S.D. เท่ากับ 0.822 สำหรับประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI) อยู่ในระดับสูงมาก ค่า $\bar{X}$ เท่ากับ 5.352 S.D. เท่ากับ 0.935 และมีประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PDI) ในระดับสูงมาก ค่า $\bar{X}$ เท่ากับ 5.487 S.D. เท่ากับ 0.989

ตารางที่ 1: ระดับของตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย

ตัวแปร	$\bar{X}$	S.D.	ระดับของตัวแปร
สมรรถนะการดูดซับความรู้ (ACAP)	5.613	0.712	สูงมาก
การได้มาซึ่งความรู้ (PAC)	5.538	0.822	สูงมาก
การหลอมรวมความรู้ (PAS)	5.645	0.805	สูงมาก
การสังเคราะห์ความรู้ (RTR)	5.622	0.820	สูงมาก
การนำความรู้ไปแสวงหาประโยชน์ (REX)	5.648	0.822	สูงมาก
ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI)	5.352	0.935	สูงมาก
ประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PDI)	5.487	0.989	สูงมาก

การวิจัยนี้เก็บข้อมูลด้วย 2 วิธีการคือ แบบสอบถามทางอิเล็กทรอนิกส์และแบบตัวต่อตัว ผู้วิจัยจึงแบ่งข้อมูลเป็น 2 กลุ่ม เพื่อทำการทดสอบความคลาดเคลื่อนจากการไม่ตอบแบบสอบถาม (Non-Response Bias) ซึ่งจากการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับตัวแปรที่ศึกษาระหว่างผู้ตอบแบบสอบถามทางอิเล็กทรอนิกส์และแบบตัวต่อตัว พบว่า ทั้ง 2 กลุ่มมีระดับสมรรถนะการดูดซับความรู้ (ACAP) ระดับประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI) และระดับประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PDI) ไม่แตกต่างกัน ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2: ผลการทดสอบ Non-Response Bias ของกลุ่มแบบสอบถามทางอิเล็กทรอนิกส์และแบบตัวต่อตัว

ตัวแปร	อิเล็กทรอนิกส์ (n=114)		ตัวต่อตัว (n=102)		t-value	p-value
	$\bar{X}$	S.D.	$\bar{X}$	S.D.		
สมรรถนะการดูดซับความรู้ (ACAP)	5.582	0.719	5.648	0.705	-0.675	0.500
ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI)	5.263	1.037	5.451	0.800	-1.498	0.136
ประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PDI)	5.384	1.018	5.602	0.947	-1.622	0.106

ผลการวิเคราะห์คุณภาพโมเดลการวัด

การวิเคราะห์โมเดลการวัดใช้การวิเคราะห์ห้่องค์ประกอบเชิงยืนยัน (Confirmatory Factor Analysis: CFA) ด้วยการวิเคราะห์โมเดลองค์ประกอบลำดับแรกและโมเดลองค์ประกอบลำดับที่สอง ซึ่งการวิเคราะห์โมเดลองค์ประกอบลำดับที่สองนี้จะใช้ค่าตัวแปรแฝงย่อยจากโมเดลองค์ประกอบลำดับแรก โดยใช้การวิเคราะห์แบบ Reflective construct เนื่องจากข้อคำถามที่ใช้วัดแต่ละข้อนั้นถูกพัฒนามาจากตัวแปรแฝง การวิเคราะห์โมเดลการวัดจะพิจารณาค่าสถิติ ดังนี้

การทดสอบค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายนอก (Outer Loading) เป็นการประเมินความสอดคล้องกันของข้อคำถามกับตัวแปรแฝงว่าข้อคำถามที่สร้างขึ้นสามารถวัดตัวแปรแฝงได้ตรงตามที่ต้องการวัดหรือไม่ หากมีค่าต่ำกว่า 0.7 จะตัดข้อคำถามนั้นออก (Hair et al., 2010) ทำให้ผู้วิจัยตัดบางข้อคำถามออกไป ได้แก่ ตัวแปรแฝงสมรรถนะการดูดซับความรู้ (ACAP) ตัดข้อคำถาม PAC1 และ PAC5 รวมถึงตัวแปรแฝงประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI) ตัดข้อคำถาม PCI3

การทดสอบความเชื่อมั่น (Reliability) เป็นการทดสอบความน่าเชื่อถือด้วยการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาคและการวัดความน่าเชื่อถือของตัวแปรแฝงโดยดัชนีความน่าเชื่อถือขององค์ประกอบ (Composite Reliability) ประกอบด้วย Dijkstra-Henseler's rho และ Joreskog's rho ต้องมีค่าไม่ต่ำกว่า 0.7 (Henseler, Hubona & Ray, 2016) ซึ่งในโมเดลนี้แสดงค่า Cronbach's Alpha ระหว่าง 0.828 ถึง 0.895 ค่า Dijkstra-Henseler's rho ระหว่าง 0.882 ถึง 0.900 และ ค่า Joreskog's rho ระหว่าง 0.885 ถึง 0.927

การทดสอบความเที่ยงตรงเชิงเหมือน (Convergent Validity) ด้วยค่าความแปรปรวนเฉลี่ยที่สกัดได้ (AVE) ต้องไม่ต่ำกว่า 0.5 (Fornell & Larcker, 1981) พบว่า ตัวแปรสมรรถนะการดูดซับความรู้ (ACAP) มีค่าเท่ากับ 0.762 ตัวแปรประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI) มีค่าเท่ากับ 0.659 และตัวแปรประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PDI) มีค่าเท่ากับ 0.670 ซึ่งผลการศึกษาเป็นไปตามเกณฑ์ ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3: ผลการทดสอบคุณภาพโมเดลการวัด

ตัวแปรแฝง/ข้อคำถาม	Outer Loading	Cronbach's Alpha	Dijkstra-Henseler's rho	Joreskog's rho	AVE
ข้อคำถามเริ่มต้นด้วย: องค์กรของท่าน...					
สมรรถนะการดูดซับความรู้ (ACAP)		0.895	0.900	0.927	0.762
การได้มาซึ่งความรู้ (PAC)					
จัดประชุมแลกเปลี่ยนความรู้ใหม่กับบุคคลภายนอกอยู่เสมอ (PAC2)	0.786				
ส่งเสริมพนักงานให้หาข้อมูลใหม่ๆ เช่น การเข้าร่วมโครงการของภาครัฐและภาคเอกชน (PAC3)	0.846				
มีการแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมเดียวกัน (PAC4)	0.810				
การหลอมรวมความรู้ (PAS)					
เข้าใจโอกาสใหม่ๆ ในการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างรวดเร็ว (PAS1)	0.722				
วิเคราะห์ความเปลี่ยนแปลงของตลาดได้อย่างรวดเร็ว (PAS2)	0.745				
มักจะแบ่งปันความรู้ใหม่กับเพื่อนร่วมงาน (PAS3)	0.794				
มีการตีความและทำความเข้าใจร่วมกันเกี่ยวกับข้อมูลความรู้ที่ได้มาใหม่ (PAS4)	0.817				
จัดประชุมหารือเกี่ยวกับข้อมูลที่ได้รับมาใหม่อย่างเป็นประจำ (PAS5)	0.763				

**สมรรถนะการดูดซับความรู้ที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย : บทบาทตัวแปรส่งผ่านของประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ**

ตารางที่ 3: ผลการทดสอบคุณภาพโมเดลการวัด (ต่อ)

ตัวแปรแฝง/ข้อคำถาม	Outer Loading	Cronbach's Alpha	Dijkstra-Henseler's rho	Joreskog's rho	AVE
การสังเคราะห์ความรู้ (RTR)					
บันทึกและจัดเก็บความรู้ใหม่เพื่อใช้ในอนาคต (RTR1)	0.812				
สามารถเชื่อมโยงความรู้เดิมกับความรู้ใหม่ได้ (RTR2)	0.799				
มีการเตรียมข้อมูลใหม่เพื่อให้พร้อมใช้งาน (RTR3)	0.842				
รับรู้ถึงประโยชน์ของความรู้ใหม่ที่ได้รับจากภายนอกองค์กร (RTR4)	0.796				
พนักงานคุ้นเคยกับการซึมซับความรู้ใหม่ (RTR5)	0.710				
การนำความรู้ไปแสวงหาประโยชน์ (REX)					
พนักงานสามารถเข้าถึงข้อมูลได้ทันที เช่น แนวทางหรือวิธีปฏิบัติงานใหม่ (REX1)	0.743				
พนักงานมีส่วนร่วมในการพัฒนาต้นแบบและแนวคิดใหม่ ๆ (REX2)	0.823				
สามารถนำความรู้ใหม่มาใช้ในกิจกรรมภายในหน่วยงาน (REX3)	0.839				
ใช้ความรู้ใหม่เพื่อจัดการกับความเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมทางธุรกิจ (REX4)	0.887				
มีการพิจารณาอยู่เสมอว่าจะใช้ความรู้ให้เกิดประโยชน์ได้อย่างไร (REX5)	0.805				
ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI)		0.828	0.844	0.885	0.659
มีการพัฒนาวิธีการผลิตสินค้าใหม่ (PCI1)	0.865				
ได้นำเทคโนโลยีหรือเครื่องมือใหม่ ๆ มาใช้ในระบบการผลิต (PCI2)	0.785				
ได้นำเครื่องมือหรือเทคนิคทางธุรกิจใหม่มาใช้ในการผลิตสินค้า (PCI4)	0.774				
ตอบสนองอย่างรวดเร็วต่อกระบวนการใหม่ที่คู่แข่งในอุตสาหกรรมนำมาใช้ (PCI5)	0.820				
ประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PDI)		0.877	0.882	0.910	0.670
มีการพัฒนาสินค้าใหม่ ๆ (PDI1)	0.854				
มีการปรับปรุงสินค้าเดิม (PDI2)	0.815				
ได้สร้างสรรค์หรือปรับปรุงสินค้าโดยการนำแนวคิดมาจากพนักงานลูกค้า หรือคู่ค้า (PDI3)	0.765				
ได้พัฒนาสินค้าใหม่ที่แตกต่างจากสินค้าที่มีอยู่เดิม (PDI4)	0.812				
ตอบสนองอย่างรวดเร็วต่อสินค้าใหม่ของคู่แข่งในอุตสาหกรรม (PDI5)	0.846				

การทดสอบความเที่ยงตรงเชิงจำแนก (Discriminant Validity) เป็นการทดสอบว่าตัวแปรแฝงแต่ละตัวมีความแตกต่างและไม่สัมพันธ์กัน โดยพิจารณาตามเกณฑ์ของ Fornell and Larcker ที่ว่าค่ารากที่สองของความแปรปรวนเฉลี่ยที่สกัดได้ของแต่ละตัวแปรจะต้องมีค่าสูงกว่าสหสัมพันธ์กับตัวแปรแฝงอื่น ๆ (Fornell & Larcker, 1981) และพิจารณาตามเกณฑ์ Heterotrait-Monotrait Ratio (HTMT) ค่าที่วัดได้ต้องมีค่าน้อยกว่า 1 (Henseler, Ringle & Sarstedt, 2015) ซึ่งทุกตัวเป็นไปตามเกณฑ์ ดังตารางที่ 4 และ 5

ตารางที่ 4: ค่าความเที่ยงตรงเชิงจำแนกตามเกณฑ์ของ Fornell-Larcker Criterion

ตัวแปร	ACAP	PCI	PDI
สมรรถนะการดูดซับความรู้ (ACAP)	0.873*		
ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI)	0.649	0.812*	
ประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PDI)	0.648	0.708	0.819*

* หมายถึง ค่ารากที่สองของ AVE ของตัวแปร

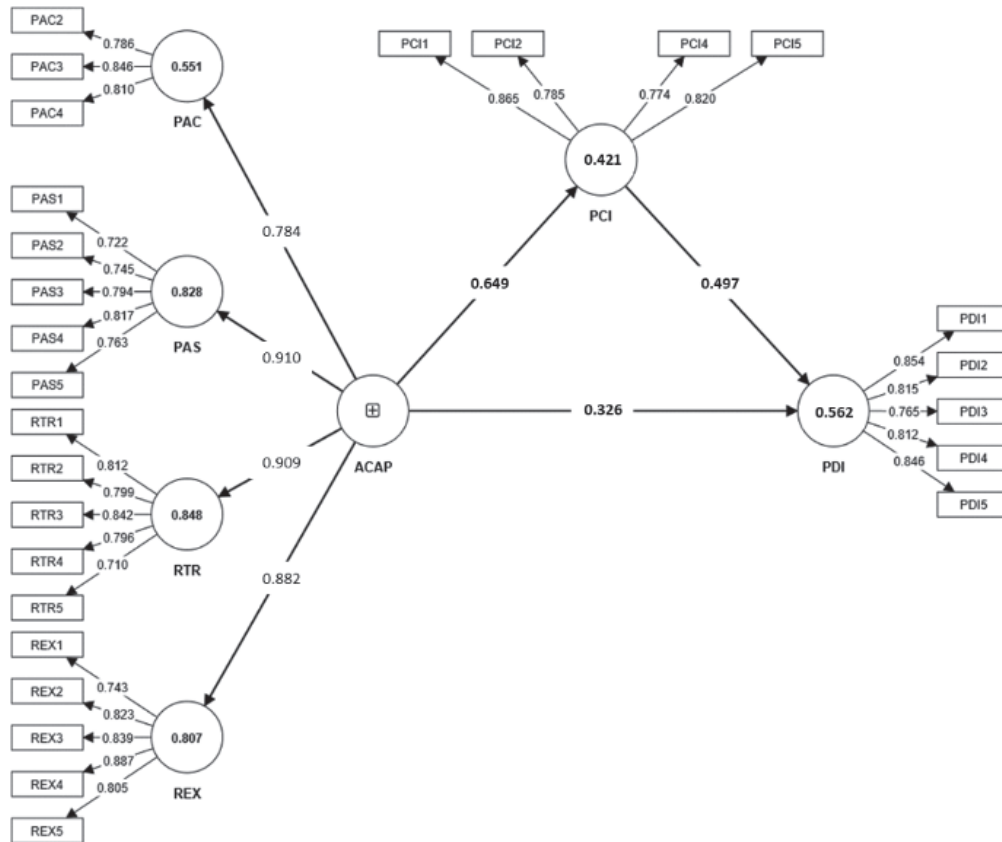
ตารางที่ 5: ค่าความเที่ยงตรงเชิงจำแนกตามเกณฑ์ของ Heterotrait-Monotrait Ratio

ตัวแปร	ACAP	PCI	PDI
สมรรถนะการดูดซับความรู้ (ACAP)			
ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI)	0.749		
ประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PDI)	0.728	0.807	

ผลการวิเคราะห์อิทธิพลของตัวแปรตามโมเดลการวัด

โมเดลสมการโครงสร้างประกอบด้วย 1) โมเดลองค์ประกอบลำดับแรก (First Order Model) ซึ่งวัดจากตัวแปรแฝงย่อย และ 2) โมเดลองค์ประกอบลำดับที่สอง (Second Order Model) ซึ่งวัดจากตัวแปรแฝงหลัก โมเดลองค์ประกอบลำดับแรก สำหรับการวิจัยนี้ ตัวแปรแฝงสมรรถนะการดูดซับความรู้ (ACAP) ต้องอาศัยตัวแปรแฝงย่อยมาช่วยวัด ได้แก่ การได้มาซึ่งความรู้ (PAC) การหลอมรวมความรู้ (PAS) การสังเคราะห์ความรู้ (RTR) และการนำความรู้ไปแสวงหาประโยชน์ (REX) เมื่อวัดค่าตัวแปรดังกล่าวเสร็จแล้ว ผู้วิจัยทำการวิเคราะห์ เพื่อหาค่าคะแนนตัวแปรแฝงลำดับแรกแทนค่าเข้ากับตัวแปรแฝงหลัก แล้ววิเคราะห์โมเดลองค์ประกอบลำดับที่สอง เพื่อใช้ในการทดสอบสมมติฐานและวิเคราะห์ค่าอิทธิพล ดังภาพที่ 2

สมรรถนะการดูดซับความรู้ที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย : บทบาทตัวแปรส่งผ่านของประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ



ภาพที่ 2: ผลลัพธ์ทางสถิติจากโปรแกรม Smart PLS 4

ผลจากการวิเคราะห์ข้อมูลจากโมเดลสมการโครงสร้างด้วยวิธีการ PLS-SEM พบว่า ยอมรับสมมติฐานที่ 1 และ 4 ที่ว่า สมรรถนะการดูดซับความรู้ (ACAP) มีอิทธิพลทางตรงเชิงบวกต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PDI) เท่ากับ 0.326 มีอิทธิพลทางอ้อมโดยการส่งผ่านของประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI) เท่ากับ 0.322 และมีอิทธิพลรวมเท่ากับ 0.648 รวมทั้งยอมรับสมมติฐานที่ 2 สมรรถนะการดูดซับความรู้ (ACAP) มีอิทธิพลทางตรงเชิงบวกต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI) เท่ากับ 0.649 รวมถึงพบว่า ยอมรับสมมติฐานที่ 3 ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI) มีอิทธิพลทางตรงเชิงบวกต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PDI) เท่ากับ 0.497 ซึ่งกล่าวได้ว่าประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI) เป็นตัวแปรส่งผ่านและมีอิทธิพลของการส่งผ่านต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์บางส่วน (Partial Mediation) นอกจากนี้ จากการพิจารณาสัมประสิทธิ์เส้นทาง (Path Coefficient) พบว่าค่า R^2 ของประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI) และประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PDI) มีค่าเท่ากับ 0.421 และ 0.562 ตามลำดับ โดยตัวแปรในโมเดลสามารถอธิบายประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PDI) ได้ร้อยละ 56.20 ดังที่ผลลัพธ์ในตารางที่ 6

ตารางที่ 6: ผลการวิเคราะห์สมมติฐานการวิจัย

สมมติฐาน	ค่าอิทธิพล			t-value	p-value	R ²	F ²	ผลการศึกษา
	ทางตรง	ทางอ้อม	รวม					
H1: ACAP → PDI	0.326		0.326	4.285	0.000***	0.562	0.140	ยอมรับ
H2: ACAP → PCI	0.649		0.649	13.764	0.000***	0.421	0.726	ยอมรับ
H3: PCI → PDI	0.497		0.497	6.804	0.000***		0.327	ยอมรับ
H4: ACAP → PCI → PDI	0.326	0.322	0.648					ยอมรับ

*** p-value < 0.001

อภิปรายผลการวิจัย

งานวิจัยนี้ให้ความสนใจที่จะศึกษาความสัมพันธ์ของสมรรถนะการดูดซับความรู้ (ACAP) ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI) และประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PDI) โดยเก็บข้อมูลจาก SMEs กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย จำนวน 216 ราย สามารถสรุปผลและอภิปรายได้ดังนี้

สมมติฐานที่ 1: สมรรถนะการดูดซับความรู้มีอิทธิพลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์พบว่า ผลการวิจัยยอมรับสมมติฐานที่ 1 สมรรถนะการดูดซับความรู้ (ACAP) มีอิทธิพลทางตรงเชิงบวกต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PDI) สอดคล้องกับงานวิจัยของ Nazarpoori (2017) ที่กล่าวได้ว่าสมรรถนะการดูดซับความรู้มีส่วนสร้างประสิทธิภาพของนวัตกรรมด้วยการบูรณาการความรู้เดิมและความรู้ใหม่เข้าด้วยกัน อีกทั้งยังเป็นตัวขับเคลื่อนนวัตกรรมผ่านการใช้ความรู้ใหม่ ดังนั้นองค์กรที่มีสมรรถนะการดูดซับความรู้ทั้งการได้มาซึ่งความรู้ การหลอมรวมความรู้ การสังเคราะห์ความรู้ และการนำความรู้ไปแสวงหาประโยชน์ที่ดี จะพัฒนาประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ได้ดีขึ้น

สมมติฐานที่ 2: สมรรถนะการดูดซับความรู้มีอิทธิพลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการพบว่า ผลการวิจัยยอมรับสมมติฐานที่ 2 สมรรถนะการดูดซับความรู้ (ACAP) มีอิทธิพลทางตรงเชิงบวกต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI) สอดคล้องกับงานวิจัยของ Limaj and Bernroider (2019) และ Zhang and Hartley (2018) ที่กล่าวได้ว่าสมรรถนะการดูดซับความรู้ส่งผลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการขององค์กร โดยการนำความรู้ทางเทคโนโลยีใหม่ ๆ ที่ได้จากประสบการณ์และแหล่งความรู้ต่าง ๆ เข้ามาปรับใช้ในกระบวนการและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ดังนั้นหากองค์กรมีสมรรถนะการดูดซับความรู้ที่ดีก็ส่งผลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการที่ดีขึ้นได้

สมมติฐานที่ 3: ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการมีอิทธิพลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์พบว่า ผลการวิจัยยอมรับสมมติฐานที่ 3 ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI) มีอิทธิพลทางตรงเชิงบวกต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PDI) สอดคล้องกับงานวิจัยของ Dadfar et al. (2013) และ Li et al. (2017) ที่กล่าวได้ว่าประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการนั้นเป็นการคิดและสร้างสรรค์วิธีการทำงานใหม่หรือปรับปรุงจากวิธีการเดิม เพื่อก่อให้เกิดผลลัพธ์ที่เป็นประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ เช่น การปรับปรุงคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ

สมมติฐานที่ 4: สมรรถนะการดูดซับความรู้มีอิทธิพลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ผ่านประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการพบว่า ผลการวิจัยยอมรับสมมติฐานที่ 4 สมรรถนะการดูดซับความรู้ (ACAP) มีอิทธิพลทางอ้อมเชิงบวกต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PDI) โดยการส่งผ่านของประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ (PCI) ทำให้มีอิทธิพลร่วมที่สูงขึ้น สอดคล้องกับการศึกษาของ Kahn (2018) ที่กล่าวว่า องค์กรที่มีความสามารถในการพัฒนากระบวนการผลิตที่ดี จะสามารถนำความรู้และทักษะที่มีมาปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์หรือสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ให้หลากหลายยิ่งขึ้น แสดงให้เห็นว่าประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการเป็นกลไกที่ทำให้สมรรถนะการดูดซับความรู้พัฒนาประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ให้มีระดับสูงขึ้นได้ เนื่องจากการนำความรู้ใหม่กับความรู้เดิมมาพัฒนาเทคนิคหรือวิธีการทำงาน เพื่อเพิ่มศักยภาพและประสิทธิภาพงานนั้น สามารถทำให้มีการปรับปรุงหรือสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ได้

ผลการศึกษานี้สามารถอธิบายวัตถุประสงค์การวิจัยที่กำหนดไว้ได้ว่า 1) สมรรถนะการดูดซับความรู้มีอิทธิพลทางตรงในเชิงบวกต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์และประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ 2) ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการมีอิทธิพลทางตรงในเชิงบวกต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ และ 3) ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการมีบทบาทเป็นตัวแปรส่งผ่านและมีอิทธิพลของการส่งผ่านบางส่วนในความสัมพันธ์ระหว่างสมรรถนะการดูดซับความรู้และประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์

ประโยชน์ที่ได้รับจากงานวิจัยและข้อเสนอแนะ

ประโยชน์เชิงวิชาการ

การศึกษาอิทธิพลระหว่างกันของสมรรถนะการดูดซับความรู้ ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ และประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ของ SMEs กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มในครั้งนี้ เป็นการขยายองค์ความรู้ตามแนวคิดความสามารถเชิงพลวัตของ Wang and Ahmed (2007) ที่กล่าวว่า สมรรถนะการดูดซับความรู้เป็นหนึ่งในองค์ประกอบหลักของความสามารถเชิงพลวัต โดยผ่านกระบวนการบูรณาการ ปรับเปลี่ยน ปรับปรุงและสร้างความสามารถใหม่ให้สอดคล้องกับกลยุทธ์ของแต่ละองค์กร เพื่อประสิทธิภาพการดำเนินงานขององค์กร ซึ่งจากผลการวิจัยพบว่า ทั้งสมรรถนะการดูดซับความรู้และประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการทำให้เกิดประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ที่สูงขึ้นได้ อีกทั้งยังเป็นการขยายข้อค้นพบเกี่ยวกับอิทธิพลทางอ้อมของสมรรถนะการดูดซับความรู้ที่มีต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ โดยประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการมีบทบาทส่งผ่านในความสัมพันธ์นี้ ทำให้ค่าสัมประสิทธิ์อิทธิพลรวมเพิ่มขึ้นเป็นเท่าตัว อีกทั้งข้อค้นพบเหล่านี้เป็นการศึกษาในบริบทของ SMEs กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทยซึ่งสามารถนำไปพัฒนาการวิจัยในบริบทของธุรกิจกลุ่มอื่นและสามารถนำไปศึกษาเปรียบเทียบกับต่างประเทศได้

ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาการวิจัยในอนาคต ควรศึกษาปัจจัยอื่น ๆ ที่มีความสัมพันธ์กับสมรรถนะการดูดซับความรู้และประสิทธิภาพของนวัตกรรม อันจะนำไปสู่การเพิ่มประสิทธิภาพของนวัตกรรมให้สูงขึ้น เช่น การศึกษาอิทธิพลของสมรรถนะการดูดซับความรู้ที่มีต่อความสามารถในการใช้ประโยชน์จากการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีดิจิทัล (Digitalization) เพื่อการสร้างสรรค์นวัตกรรม นอกจากนี้ควรศึกษาประสิทธิภาพของนวัตกรรมอื่น ๆ นอกเหนือจากที่ศึกษาประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการและประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ อันได้แก่ ประสิทธิภาพของนวัตกรรมการตลาดและประสิทธิภาพของนวัตกรรมองค์กร รวมถึงควรศึกษาความสัมพันธ์ของตัวแปรประสิทธิภาพของนวัตกรรมต่าง ๆ ระหว่างกันด้วย

ประโยชน์เชิงธุรกิจ

ปัจจุบันธุรกิจต่างต้องเผชิญกับแรงกดดันและการเปลี่ยนแปลงในหลากหลายรูปแบบ ซึ่งประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์เป็นหนึ่งในผลลัพธ์ที่สะท้อนประสิทธิภาพการดำเนินงานและศักยภาพในการแข่งขันทางธุรกิจ ด้วยเหตุนี้ SMEs กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มจึงควรใช้ประโยชน์จากสมรรถนะการดูดซับความรู้และประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น โดยนำความรู้ที่ผ่านการสังเคราะห์มาแล้วไปใช้ในการปรับปรุงหรือพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตให้เหมาะสมตามทรัพยากรที่มีอยู่ จากที่กล่าวมาธุรกิจ SMEs กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทยและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนา SMEs สามารถนำผลการวิจัยไปเป็นแนวทางกำหนดกลยุทธ์ในการพัฒนาสมรรถนะการดูดซับความรู้ ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการและประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ขององค์กรรายละเอียดดังต่อไปนี้

กิจการ SMEs กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มควรหาความรู้ เทคนิค และเทคโนโลยีใหม่ ๆ เพิ่มเติมที่เกี่ยวกับการจัดการองค์กรและการผลิต ซึ่งอาจได้มาจากประชุมแลกเปลี่ยนกับบุคคลภายนอก ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมเดียวกันหรือการเข้าร่วมโครงการต่าง ๆ เพื่อนำความรู้มาปรับใช้ในองค์กร ภายหลังจากนั้นควรมีการติดตามผลที่เกิดจากการนำความรู้เหล่านั้นไปใช้อย่างสม่ำเสมอ เพื่อที่จะสามารถปรับปรุง เปลี่ยนแปลงและแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้องและทันเวลาที่

กิจการ SMEs กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มควรจัดการความรู้ภายในองค์กรด้วยการบันทึก การจัดเก็บความรู้ และการเตรียมข้อมูลใหม่ให้พร้อมใช้งาน เพื่อให้พนักงานสามารถเข้าถึงข้อมูลได้ทันที รวมถึงควรจัดประชุมแลกเปลี่ยนความรู้ในองค์กรอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในกิจกรรมภายในหน่วยงานและจัดการกับความเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมทางธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพ

นอกจากนี้ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนา SMEs ทั้งภาครัฐและภาคธุรกิจควรสร้างให้เกิดเครือข่ายทางธุรกิจที่เข้มแข็ง เพื่อการแบ่งปันความรู้และแลกเปลี่ยนข้อมูลใหม่ ๆ ในอุตสาหกรรม รวมถึงควรให้การส่งเสริมความรู้และสนับสนุนเครื่องมือ เครื่องจักร และเทคโนโลยีให้กับ SMEs เพื่อการพัฒนาประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการและประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ขององค์กร

ข้อจำกัดของการวิจัย

งานวิจัยนี้ดำเนินการเก็บข้อมูลในช่วงเดือน ก.ค. – ต.ค. 2566 ซึ่งในช่วงดังกล่าวมีหลายเหตุการณ์ที่ส่งผลกระทบต่อภาพรวมเศรษฐกิจของประเทศไทย เช่น การเลือกตั้งและการจัดตั้งรัฐบาลใหม่ ทำให้มีการเปลี่ยนแปลงนโยบายของรัฐ กฎระเบียบ และความเชื่อมั่นของผู้บริโภค ซึ่งมีผลกระทบโดยตรงต่อวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มตามที่กล่าวมานั้นอาจมีอิทธิพลต่อความสัมพันธ์ของตัวแปรที่ศึกษา นอกจากนี้ การศึกษาครั้งต่อไปอาจพิจารณาถึงรูปแบบการประกอบธุรกิจระหว่าง B2B (Business to Business) และ B2C (Business to Customer) ร่วมด้วย เนื่องจากทั้ง 2 รูปแบบ มีลักษณะการดำเนินงานที่แตกต่างกัน เช่น ธุรกิจ B2B ที่เป็นโรงงานผลิตสินค้า OEM จะผลิตสินค้าตามแบบของลูกค้าที่เป็นเจ้าของธุรกิจ ในขณะที่ธุรกิจ B2C จะผลิตสินค้าตามความต้องการของตลาดและผู้บริโภค ซึ่งประเด็นดังกล่าวอาจส่งผลกระทบต่อสมรรถนะการดูดซับความรู้ ประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการและประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์

REFERENCES

- Aliasghar, O., Rose, E. L., & Chetty, S. (2019). Where to search for process innovations? The mediating role of absorptive capacity and its impact on process innovation. *Industrial Marketing Management*, 82, 199–212.
- Amiryany, N., Huysman, M., de Man, A. P., & Cloodt, M. (2012). Acquisition reconfiguration capability. *European Journal of Innovation Management*, 15(2), 177–191.
- Carboni, O. A., & Russu, P. (2018). Complementarity in product, process, and organizational innovation decisions: Evidence from European firms. *R&D Management*, 48(2), 210–222.
- Castela, B. M., Ferreira, F. A., Ferreira, J. J., & Marques, C. S. (2018). Assessing the innovation capability of small-and medium-sized enterprises using a non-parametric and integrative approach. *Management Decision*, 56(6), 1365–1383.
- Chumphong, O., Srimai, S., & Potipiroon, W. (2020). The Resource-Based View, Dynamic Capabilities and SME Performance for SMEs to Become Smart Enterprises. *ABAC ODI Journal Vision. Action. Outcome*, 7(2), 129.
- Cohen, W. M., & Levinthal, D. A. (1990). Absorptive capacity: A new perspective on learning and innovation. *Administrative science quarterly*, 35(1), 128–152.
- Dadfar, H., Dahlgaard, J. J., Brege, S., & Alamirhoor, A. (2013). Linkage between organisational innovation capability, product platform development and performance: The case of pharmaceutical small and medium enterprises in Iran. *Total quality management & business excellence*, 24(7–8), 819–834.
- Fitz-Koch, S., & Nordqvist, M. (2017). The reciprocal relationship of innovation capabilities and socioemotional wealth in a family firm. *Journal of Small Business Management*, 55(4), 547–570.
- Flatten, T. C., Greve, G. I., & Brettel, M. (2011). Absorptive capacity and firm performance in SMEs: The mediating influence of strategic alliances. *European Management Review*, 8(3), 137–152.
- Fletcher, M., & Prashantham, S. (2011). Knowledge assimilation processes of rapidly internationalising firms: Longitudinal case studies of Scottish SMEs. *Journal of Small Business and Enterprise Development*, 18(3), 475–501.
- Fornell, C., & Larcker, D. F. (1981). *Structural equation models with unobservable variables and measurement error*.: Algebra and statistics.
- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., & Anderson, R. E. (2010). *Multivariate data analysis: A global perspectives*. Upper Saddle River, NJ: Pearson Education, International.
- Hair, J. F., Ringle, C. M., & Sarstedt, M. (2013). Partial least squares structural equation modeling: Rigorous applications, better results and higher acceptance. *Long range planning*, 46(1–2), 1–12.

- Haneda, S., & Ito, K. (2018). Organizational and human resource management and innovation: which management practices are linked to product and/or process innovation?. *Research Policy*, 47(1), 194–208.
- Haseeb, M., Hussain, H. I., Slusarczyk, B., & Jermisittiparsert, K. (2019). Industry 4.0: A solution towards technology challenges of sustainable business performance. *Social Sciences*, 8(5), 154.
- Henseler, J., Hubona, G., & Ray, P. A. (2016). Using PLS path modeling in new technology research: updated guidelines. *Industrial management & data systems*, 116(1), 2–20.
- Henseler, J., Ringle, C. M., & Sarstedt, M. (2015). A new criterion for assessing discriminant validity in variance-based structural equation modeling. *Journal of the academy of marketing science*, 43, 115–135.
- Kahn, K. B. (2018). Understanding innovation. *Business Horizons* 61(3), 453–460.
- Kamal, E. M., & Flanagan, R. (2012). Understanding absorptive capacity in Malaysian small and medium sized (SME) construction companies. *Journal of Engineering, Design and Technology*, 10(2), 180–198.
- Kamaşak, R., & Bulutlar, F. (2010). The influence of knowledge sharing on innovation. *European Business Review*, 22(3), 306–317.
- Kaur, N., & Kaur, P. (2021). What drives innovation in micro, small, and medium enterprises?. *Journal of Public Affairs*, 21(2), e2336.
- Keskin, H. (2006). Market orientation, learning orientation, and innovation capabilities in SMEs: An extended model. *European Journal of innovation management*, 9(4), 396–417.
- Khan, Z., Lew, Y. K., & Marinova, S. (2019). Exploitative and exploratory innovations in emerging economies: The role of realized absorptive capacity and learning intent. *International Business Review*, 28(3), 499–512.
- Kim, M. K., Park, J. H., & Paik, J. H. (2018). Factors influencing innovation capability of small and medium-sized enterprises in Korean manufacturing sector: Facilitators, barriers and moderators. *International Journal of Technology Management*, 76(3–4), 214–235.
- Kline, R. B. (2005). *Principles and practice of structural equation modeling (2nd ed.)*. New York: Guilford publications.
- Li, D., Zheng, M., Cao, C., Chen, X., Ren, S., & Huang, M. (2017). The impact of legitimacy pressure and corporate profitability on green innovation: Evidence from China top 100. *Journal of Cleaner Production*, 141, 41–49.
- Limaj, E., & Bernroider, E. W. (2019). The roles of absorptive capacity and cultural balance for exploratory and exploitative innovation in SMEs. *Journal of Business Research*, 94, 137–153.

- Lin, C. Y. Y., & Chen, M. Y. C. (2007). Does innovation lead to performance? An empirical study of SMEs in Taiwan. *Management research news*, 30(2), 115–132.
- Liu, H. Y., & Hsu, C. W. (2011). Antecedents and consequences of corporate diversification: A dynamic capabilities perspective. *Management Decision*, 49(9), 1510–1534.
- Mabenge, B. K., Ngorora-Madzimure, G. P. K., & Makanyeza, C. (2020). Dimensions of innovation and their effects on the performance of small and medium enterprises: The moderating role of firm's age and size. *Journal of Small Business & Entrepreneurship*, 1–25.
- Manual, O. (2005). The measurement of scientific and technological activities. *Proposed Guidelines for Collecting an Interpreting Technological Innovation Data*, 30, 162.
- Martinkenaite, I. (2012). Antecedents of knowledge transfer in acquisitions. *Baltic Journal of Management*, 7(2), 167–184.
- Mennens, K., Van Gils, A., Odekerken-Schröder, G., & Letterie, W. (2018). Exploring antecedents of service innovation performance in manufacturing SMEs. *International Small Business Journal*, 36(5), 500–520.
- Mitrega, M., Forkmann, S., Zaefarian, G., & Henneberg, S. C. (2017). Networking capability in supplier relationships and its impact on product innovation and firm performance. *International Journal of Operations & Production Management*, 37(5), 577–606.
- Najafi-Tavani, S., Najafi-Tavani, Z., Naudé, P., Oghazi, P., & Zeynaloo, E. (2018). How collaborative innovation networks affect new product performance: Product innovation capability, process innovation capability, and absorptive capacity. *Industrial marketing management*, 73, 193–205.
- National Food Administration. (2017). *Strategic framework food management in Thailand Second Edition Year 2017–2036*. Retrieved from https://extranet.who.int/ncdccs/Data/THA_B16_s21_The%20Second%20Strategic%20Framework%20for%20Food%20Management%20in%20Thailand.pdf. (in Thai)
- National Innovation Agency. (2024). *Innovation work dashboard: The number of innovation work data*. Retrieved from <https://www.thailandinnovationportal.com/bi/>. (in Thai)
- Nazarpoori, A. H. (2017). Survey the effects of intellectual capital and absorptive capacity on innovation capability (case study of Saipa Company in Tehran). *International Journal of Innovation Management*, 21(03), 1750029.
- Office of the National Economic and Social Development Council. (2022). *National Economic and Social Development Plan No. 13 (2023–2027)*. Retrieved from https://www.nesdc.go.th/ewt_news.php?nid=13651&filename=develop_issue. (in Thai)
- Oura, M. M., Zilber, S. N., & Lopes, E. L. (2016). Innovation capacity, international experience and export performance of SMEs in Brazil. *International Business Review*, 25(4), 921–932.

- Sallem, N. M., Nasir, N. E. M., Nori, W. M. N. W. M., & Kassim, C. K. H. C. K. (2017). Small and medium enterprises: Critical problems and possible solutions. *International Business Management*, 11(1), 47–52.
- Saunila, M. (2017). Innovation capability in achieving higher performance: perspectives of management and employees. *Technology Analysis & Strategic Management*, 29(8), 903–916.
- Saunila, M. (2020). Innovation capability in SMEs: A systematic review of the literature. *Journal of Innovation & knowledge*, 5(4), 260–265.
- Schilling, M. A. (2008). *Strategic management of technological innovation (2nd ed.)*. New York: McGraw-Hill Education.
- Smits, R. (2002). Innovation studies in the 21st century: Questions from a user’s perspective. *Technological Forecasting and Social Change*, 69(9), 861–883.
- The Office of SMEs Promotion. (2021). *MSME Situation Report 2021 Full Version*. Retrieved from https://en.sme.go.th/upload/mod_download/download-20210825103035.pdf. (in Thai)
- The Office of SMEs Promotion. (2022a). *MSME Situation Report 2022*. Retrieved from https://en.sme.go.th/upload/mod_download/download-20220930104334.pdf. (in Thai)
- The Office of SMEs Promotion. (2022b). *The data on the number of entrepreneurs*. Retrieved from <https://en.sme.go.th/th/page.php?modulekey=469>. (in Thai)
- Tian, H., Dogbe, C. S. K., Pomegbe, W. W. K., Sarsah, S. A., & Otoo, C. O. A. (2021). Organizational learning ambidexterity and openness, as determinants of SMEs' innovation performance. *European Journal of Innovation Management*, 24(2), 414–438.
- Tirakanant, S. (2008). *Development of the Variable in Social Science Research: A Guide to Practice*. Bangkok. Chulalongkorn University Press. (in Thai)
- Un, C. A., & Asakawa, K. (2015). Types of R&D collaborations and process innovation: The benefit of collaborating upstream in the knowledge chain. *Journal of Product Innovation Management*, 32(1), 138–153.
- Wang, C. L., & Ahmed, P. K. (2007). Dynamic capabilities: A review and research agenda. *International Journal of Management Reviews*, 9(1), 31–51.
- Wang, J., Tao, J., & Chu, M. (2020). Behind the label: Chinese consumers’ trust in food certification and the effect of perceived quality on purchase intention. *Food Control*, 108, 106825.
- Weaven, S., Quach, S., Thaichon, P., Frazer, L., Billot, K., & Grace, D. (2021). Surviving an economic downturn: Dynamic capabilities of SMEs. *Journal of Business Research*, 128, 109–123.
- Yousefi, N., Mehralian, G., Rasekh, H. R., & Yousefi, M. (2017). New Product Development in the Pharmaceutical Industry: Evidence from a generic market. *Iranian journal of pharmaceutical research: IJPR*, 16(2), 834.

**สมรรถนะการดูดซับความรู้ที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
กลุ่มผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย : บทบาทตัวแปรส่งผ่านของประสิทธิภาพของนวัตกรรมกระบวนการ**

- Yuwono, W. (2021). Empirical analysis of intellectual capital, potential absorptive capacity, realized absorptive capacity and cultural intelligence on innovation. *Management Science Letters*, 11(4), 1399–1406.
- Zahra, S. A., & George, G. (2002). Absorptive capacity: A review, reconceptualization, and extension. *Academy of management review*, 27(2), 185–203.
- Zhang, M., & Hartley, J. L. (2018). Guanxi, IT systems, and innovation capability: The moderating role of proactiveness. *Journal of Business Research*, 90, 75–86.
- Zhao, S., Jiang, Y., Peng, X., & Hong, J. (2020). Knowledge sharing direction and innovation performance in organizations: do absorptive capacity and individual creativity matter?. *European Journal of Innovation Management*, 24(2), 371–394.