



# การจัดประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 17



“งานวิจัยเพื่อการสร้างเสริมพลังสังคม  
สู่เศรษฐกิจไทยด้วยวิถีชีวิตใหม่  
(New Normal)”

มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
วิทยาศาสตร์สุขภาพและวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี

วันเสาร์ที่ 28 และ วันอาทิตย์ที่ 29 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563  
ณ อาคารคณะทันตแพทยศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี



# มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น WESTERN UNIVERSITY

๖๐๐ ตำบลสระลงเรือ อำเภอห้วยกระเจา จังหวัดกาญจนบุรี ๗๑๑๗๐

600 SRA LONG RUEA, HUAI KRACHAO, KANCHANABURI 71170

TEL. 0-3565-1000 FAX. 0-3565-1144 <http://www.western.ac.th>

## คำสั่งมหาวิทยาลัยเวสเทิร์น

ที่ ๒๔๗/๒๕๖๓

### เรื่อง แต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิอ่านกลั่นกรองประเมินผลงานวิจัยและผลงานวิชาการ

เพื่อให้กระบวนการกลั่นกรองประเมินบทความวิจัยและบทความวิชาการ ก่อนที่จะได้รับการพิจารณาให้นำเสนอผลงานวิจัยในการประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ ๑๗ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๓ ณ อาคารคณะทันตแพทยศาสตร์มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔๓ แห่งพระราชบัญญัติสถาบันอุดมศึกษาเอกชน พ.ศ. ๒๕๔๖ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๐ มหาวิทยาลัยจึงเห็นสมควรแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิอ่านกลั่นกรองประเมินผลงานวิจัยและผลงานวิชาการ ดังมีรายนามต่อไปนี้

|     |                                         |                                         |                                   |
|-----|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|
| ๑.  | ศาสตราจารย์กิตติคุณ ทพ.วินัย ศิริจิตร   | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                    | ทันตแพทยศาสตร์                    |
| ๒.  | ศาสตราจารย์ ทพ.ดร.สิทธิชัย ขุนทองแก้ว   | มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์                   | ทันตแพทยศาสตร์                    |
| ๓.  | ศาสตราจารย์ (พิเศษ) ทพ.ไพรัช ชีวรังกูล  | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                    | ทันตแพทยศาสตร์                    |
| ๔.  | รองศาสตราจารย์ ดร.สุธรรม นันทมงคลชัย    | มหาวิทยาลัยมหิดล                        | สาธารณสุขศาสตร์,<br>พยาบาลศาสตร์  |
| ๕.  | รองศาสตราจารย์ ดร.อนันต์ จันตะนี        | มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย      | บริหารธุรกิจ,<br>รัฐประศาสนศาสตร์ |
| ๖.  | รองศาสตราจารย์ ดร.เดชา พวงดาวเรือง      | มหาวิทยาลัยเอเชียอาคเนย์                | วิศวกรรมศาสตร์                    |
| ๗.  | รองศาสตราจารย์ ดร.เพ็ญศรี นิรินัง       | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ | รัฐประศาสนศาสตร์                  |
| ๘.  | รองศาสตราจารย์ จรินทร์ เทศวานิช         | มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช           | บริหารธุรกิจ                      |
| ๙.  | รองศาสตราจารย์ ดวงเดือน เทศวานิช        | มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร                 | บริหารการศึกษา                    |
| ๑๐. | รองศาสตราจารย์ ดร.สายพิน เกษมกิจวัฒนา   | บรรณารักษะและสารนิเทศวิทยา              | พยาบาลศาสตร์                      |
| ๑๑. | รองศาสตราจารย์ ดร.พวงรัตน์ บุญญานุรักษ์ | นักวิชาการอิสระ                         | พยาบาลศาสตร์                      |
| ๑๒. | รองศาสตราจารย์ ดร.กฤษณา ไกล่ล้า         | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                    | บริหารธุรกิจ,<br>รัฐศาสตร์        |
| ๑๓. | รองศาสตราจารย์ ดร.ชุติมา มลิกันน        | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                    | ศึกษาศาสตร์                       |
| ๑๔. | รองศาสตราจารย์ ดร.สุรีย์ จันทโร         | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                    | สาธารณสุขศาสตร์                   |
| ๑๕. | รองศาสตราจารย์ ดร.ปรีชา วิหคโต          | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                    | ศึกษาศาสตร์                       |
| ๑๖. | รองศาสตราจารย์ ดร.สีปวงศ์ สุขสม         | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                    | รัฐประศาสนศาสตร์                  |



# มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น WESTERN UNIVERSITY

๖๐๐ ตำบลสระลงเรือ อำเภอห้วยกระเจา จังหวัดกาญจนบุรี ๗๑๑๗๐

600 SRA LONG RUEA, HUAI KRACHAO, KANCHANABURI 71170

TEL. 0-3565-1000 FAX. 0-3565-1144 <http://www.western.ac.th>

|      |                                  |                |                                                    |                                                    |
|------|----------------------------------|----------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| ๑๓๗. | รองศาสตราจารย์ ดร.พัลลภสรณ์      | วรัทธารัตริกุล | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                               | รัฐประศาสนศาสตร์                                   |
| ๑๓๘  | รองศาสตราจารย์ ดร.ณัฐวัฒน์       | สิริพรุฒิ      | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                               | รัฐประศาสนศาสตร์                                   |
| ๑๓๙  | รองศาสตราจารย์ ญญ.วรชาติ         | แต่โสติกุล     | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                               | เภสัชศาสตร์                                        |
| ๑๔๐  | รองศาสตราจารย์ สายสมร            | วงศ์สวัสดิ์    | นักวิชาการอิสระ                                    | เศรษฐศาสตร์, สถิติประยุกต์                         |
| ๑๔๑  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นภาพรณ     | ธัญญา          | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                               | หลักสูตรและการสอน                                  |
| ๑๔๒  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วีระพันธ์  | ด้วงทองสุข     | มหาวิทยาลัยเอเชียอาคเนย์                           | วิศวกรรมศาสตร์                                     |
| ๑๔๓  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรุฒิ      | สมศักดิ์       | มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์                              | เทคนิคการแพทย์,<br>วิทยาศาสตร์การแพทย์             |
| ๑๔๔  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กฤษฎา      | ตันเปาว์       | มหาวิทยาลัยเนชั่น                                  | บริหารธุรกิจ                                       |
| ๑๔๕  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรพันธ์  | กิตตินรรัตน์   | มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร                            | บริหารธุรกิจ                                       |
| ๑๔๖  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัครดา     | เกิดประทุม     | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                               | บริหารธุรกิจ                                       |
| ๑๔๗  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เด่น       | ชนะเนติยง      | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                               | ศึกษาศาสตร์                                        |
| ๑๔๘  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัฐชญา     | ฤาแรง          | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                               | นิติศาสตร์                                         |
| ๑๔๙  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศักรินทร์  | วรวัฒน์        | พระจอมเกล้าพระนครเหนือ                             | บริหารธุรกิจ                                       |
| ๑๕๐  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิราสิริ   | ปริญญญา        | วิทยาเขตระยอง                                      |                                                    |
| ๑๕๑  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เดชพันธ์   | วลีวิมล        | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                               | สาธารณสุขศาสตร์                                    |
| ๑๕๒  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรินทร์    | รัฐศาสนศาสตร์  | มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขต<br>พระราชวังสนามจันทร์ | บริหารธุรกิจ                                       |
| ๑๕๓  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กฤษณะ      | กำลังแพทย์     | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                               | นิติศาสตร์                                         |
| ๑๕๔  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นพดล       | ดาอ้าย         | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                               | สัตวแพทยศาสตร์                                     |
| ๑๕๕  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นพดล       | พันธุ์พานิช    | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                               | บริหารธุรกิจ                                       |
| ๑๕๖  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภูมิภาควิจ | ภูมิพงศ์ชคร    | สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า<br>คุณทหารลาดกระบัง | วิศวกรรมศาสตร์,<br>บริหารธุรกิจ,<br>บริหารการศึกษา |
| ๑๕๗  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐวัฒน์   | พระงาม         | มหาวิทยาลัยพิษณุโลก                                | บริหารธุรกิจ                                       |
| ๑๕๘  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ณัฐ           | โอรนทรัพย์     | มหาวิทยาลัยเอเชียอาคเนย์                           | เทคโนโลยีสารสนเทศ                                  |
| ๑๕๙  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ณัฐนันท์      | ทองทรัพย์      | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                               | นิติศาสตร์                                         |
| ๑๖๐  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดาวรุ่งรดา    | วงศ์ไกร        | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                               | บริหารธุรกิจ                                       |
| ๑๖๑  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วินัส         | นาควัชระ       | มหาวิทยาลัยเอเชียอาคเนย์                           | บริหารธุรกิจ                                       |
| ๑๖๒  | ดร.อนันตพร                       | วงศ์คำ         | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                               | บริหารธุรกิจ                                       |
| ๑๖๓  | ดร.อภิเทพ                        | แซ่ไคว         | มหาวิทยาลัยนานาชาติแสตมฟอร์ด                       | บริหารธุรกิจ                                       |



# มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น WESTERN UNIVERSITY

๖๐๐ ตำบลสระลงเรือ อำเภอห้วยกระเจา จังหวัดกาญจนบุรี ๗๑๑๗๐

600 SRA LONG RUEA, HUAI KRACHAO, KANCHANABURI 71170

TEL. 0-3565-1000 FAX. 0-3565-1144 <http://www.western.ac.th>

|    |                             |               |                                                                  |                             |
|----|-----------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| ๔๓ | ดร.วัลลภา                   | ศรีทองพิมพ์   | มหาวิทยาลัยนานาชาติแสตมฟอร์ด                                     | บริหารธุรกิจ                |
| ๔๔ | ดร.วิลาสินี                 | ยนต์วิทย์     | มหาวิทยาลัยกรุงเทพ                                               | บริหารธุรกิจ                |
| ๔๕ | ดร.ชนกร                     | ศรีสุกใส      | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล<br>ธัญบุรี(พิเศษ)                    | นิติศาสตร์, บริหารธุรกิจ    |
| ๔๖ | ดร.รวงทอง                   | ถาพันธุ์      | มหาวิทยาลัยเจ้าพระยา                                             | ศึกษาศาสตร์                 |
| ๔๗ | ดร.นิพัฏฐพงษ์               | สนิทเหลือ     | สถาบันเทคโนโลยีสุรนารี                                           | สถิติประยุกต์, บริหารธุรกิจ |
| ๔๘ | ดร.เดชกุล                   | มัทวานุกุล    | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                                             | หลักสูตรและการสอน           |
| ๔๙ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อดิสร | ศิริ          | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                                             | หลักสูตรและการสอน           |
| ๕๐ | ดร.อัคนีย์                  | ณ น่าน        | มหาวิทยาลัยเนชั่น                                                | บริหารธุรกิจ                |
| ๕๑ | ดร.เกียรติศักดิ์            | มูลเมือง      | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                                             | นิติศาสตร์                  |
| ๕๒ | ดร.ศิริมา                   | ตันติธำรงวุฒิ | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม<br>เกล้าพระนครเหนือ วิทยาเขต<br>ระยอง | บริหารธุรกิจ                |
| ๕๓ | ดร.เกศสุดา                  | เพชรดี        | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม<br>เกล้าพระนครเหนือ<br>วิทยาเขตระยอง  | บริหารธุรกิจ                |
| ๕๓ | ดร.ธัญนันท์                 | บุญอยู่       | มหาวิทยาลัยรามคำแหง                                              | บริหารธุรกิจ                |
| ๕๕ | ดร.วัชร                     | เวชประสิทธิ์  | มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี                                        | บริหารธุรกิจ                |
| ๕๖ | อ.น.ท.หญิง ดร.ศิริกัญญา     | ฤทธิ์แปลก     | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                                             | สาธารณสุขศาสตร์             |
| ๕๓ | ดร.สิริณี                   | ว่องวิไลรัตน์ | วิทยาลัยนอร์ทเทิร์น                                              | บริหารธุรกิจ                |
| ๕๘ | ดร.วีรพงษ์                  | สุทวัน        | วิทยาลัยนอร์ทเทิร์น                                              | บริหารธุรกิจ                |
| ๕๙ | ดร.จุรีวรรณ                 | มณีแสง        | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                                             | พยาบาลศาสตร์                |
| ๖๐ | ดร.มยุรี                    | กลับวงศ์      | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                                             | พยาบาลศาสตร์                |
| ๖๑ | ดร.สันต์ชัย                 | พูลสวัสดิ์    | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                                             | ศึกษาศาสตร์                 |

ทั้งนี้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๓ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๓

(รองศาสตราจารย์ ดร.จิรศักดิ์ จิยะจันทร์)

อธิการบดี



# มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น WESTERN UNIVERSITY

๖๐๐ ตำบลสระลงเรือ อำเภอห้วยกระเจา จังหวัดกาญจนบุรี ๗๑๑๗๐

600 SRA LONG RUEA, HUAI KRACHAO, KANCHANABURI 71170

TEL. 0-3565-1000 FAX. 0-3565-1144 <http://www.western.ac.th>

## คำสั่งมหาวิทยาลัยเวสเทิร์น

ที่ ๒๕๖/๒๕๖๓

### เรื่อง แต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิพิกษ์ผลงานวิจัยและผลงานวิชาการ

เพื่อให้กระบวนการกลั่นกรองประเมินบทความวิจัยและบทความวิชาการ ก่อนที่จะได้รับการพิจารณาให้นำเสนอผลงานวิจัยในการประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ ๑๗ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๓ ณ อาคารคณะทันตแพทยศาสตร์มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔๓ แห่งพระราชบัญญัติสถาบันอุดมศึกษาเอกชน พ.ศ. ๒๕๕๖ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๐ มหาวิทยาลัยจึงเห็นสมควรแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิพิกษ์ผลงานวิจัยและผลงานวิชาการ ดังมีรายนามต่อไปนี้

|     |                                          |                                             |                                   |
|-----|------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------|
| ๑.  | ศาสตราจารย์กิตติคุณ ทพ.วินัย ศิริจิตร    | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                        | ทันตแพทยศาสตร์                    |
| ๒.  | ศาสตราจารย์ ทพ.ดร.สิทธิชัย ขุนทองแก้ว    | มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์                       | ทันตแพทยศาสตร์                    |
| ๓.  | ศาสตราจารย์ (พิเศษ) ทพ.ไพรัช ชีวรารังกุล | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                        | ทันตแพทยศาสตร์                    |
| ๔.  | รองศาสตราจารย์ ดร.สุธรรม นันทมงคลชัย     | มหาวิทยาลัยมหิดล                            | สาขารณสุขศาสตร์,<br>พยาบาลศาสตร์  |
| ๕.  | รองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ จันตะนี       | มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณ<br>ราชวิทยาลัย      | บริหารธุรกิจ,<br>รัฐประศาสนศาสตร์ |
| ๖.  | รองศาสตราจารย์ ดร.เดชา พวงดาวเรือง       | มหาวิทยาลัยเอเชียอาคเนย์                    | วิศวกรรมศาสตร์                    |
| ๗.  | รองศาสตราจารย์ ดร.เพ็ญศรี นิธิรัมย์      | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล<br>รัตนโกสินทร์ | รัฐประศาสนศาสตร์                  |
| ๘.  | รองศาสตราจารย์ จรินทร์ เทศวานิช          | มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช               | บริหารธุรกิจ                      |
| ๙.  | รองศาสตราจารย์ ดวงเดือน เทศวานิช         | มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร                     | บริหารการศึกษา                    |
| ๑๐. | รองศาสตราจารย์ ดร.สายพิน เกษมกิจวัฒนา    | บรรณารักษะวารสาร<br>สภาการพยาบาล            | พยาบาลศาสตร์                      |
| ๑๑. | รองศาสตราจารย์ ดร.พวงรัตน์ บุญญานุรักษ์  | นักวิชาการอิสระ                             | พยาบาลศาสตร์                      |
| ๑๒. | รองศาสตราจารย์ ดร.กฤษณา ไวลาร์จ          | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                        | บริหารธุรกิจ,<br>รัฐศาสตร์        |
| ๑๓. | รองศาสตราจารย์ ดร.ชุติมา มลิกานนท์       | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                        | ศึกษาศาสตร์                       |
| ๑๔. | รองศาสตราจารย์ ดร.สุรีย์ จันทรมล         | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                        | สาขารณสุขศาสตร์                   |
| ๑๕. | รองศาสตราจารย์ ดร.ปรีชา วิหคโต           | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                        | ศึกษาศาสตร์                       |
| ๑๖. | รองศาสตราจารย์ ดร.สืบพงศ์ สุขสม          | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                        | รัฐประศาสนศาสตร์                  |
| ๑๗. | รองศาสตราจารย์ ดร.พัสสรณ์ วรภัทรธีระกุล  | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                        | รัฐประศาสนศาสตร์                  |



# มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น WESTERN UNIVERSITY

๖๐๐ ตำบลสระลงเรือ อำเภอห้วยกระเจา จังหวัดกาญจนบุรี ๗๑๑๗๐

600 SRA LONG RUEA, HUAI KRACHAO, KANCHANABURI 71170

TEL. 0-3565-1000 FAX. 0-3565-1144 <http://www.western.ac.th>

|    |                                    |               |                                                   |                                            |
|----|------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| ๑๘ | รองศาสตราจารย์ ดร.ณัฐวัฒน์         | สิริพรวุฒิ    | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                              | รัฐประศาสนศาสตร์                           |
| ๑๙ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วีระพันธ์    | ด้วงทองสุข    | มหาวิทยาลัยเอเชียอาคเนย์                          | วิศวกรรมศาสตร์                             |
| ๒๐ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรวุฒิ       | สมศักดิ์      | มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์                             | เทคนิคการแพทย์,<br>วิทยาศาสตร์<br>การแพทย์ |
| ๒๑ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณภาพรณ       | ธัญญา         | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                              | หลักสูตรและการสอน                          |
| ๒๒ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กฤษฎา        | ตันเป่า       | มหาวิทยาลัยเนชั่น                                 | บริหารธุรกิจ                               |
| ๒๓ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรพันธ์    | กิตตินรรัตน์  | มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร                           | บริหารธุรกิจ                               |
| ๒๔ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัครดา       | เกิดประทุม    | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                              | บริหารธุรกิจ                               |
| ๒๕ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เด่น         | ชนะเดียง      | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                              | ศึกษาศาสตร์                                |
| ๒๖ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัฐชญา       | ฤาแรง         | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                              | นิติศาสตร์                                 |
| ๒๗ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศักรระวีร์   | วรวัฒน์ประญา  | พระจอมเกล้าพระนครเหนือ<br>วิทยาเขตระยอง           | บริหารธุรกิจ                               |
| ๒๘ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิราสิริ     | วสิริวิริ     | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                              | สาธารณสุขศาสตร์                            |
| ๒๙ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เดชาพันธ์    | รัฐศาสนศาสตร์ | มหาวิทยาลัยศิลปากร<br>วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ | บริหารธุรกิจ                               |
| ๓๐ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรินทร์พิชัย | กำลังแพทย์    | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                              | นิติศาสตร์                                 |
| ๓๑ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กฤษณะ        | ดาอ้าย        | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                              | สัตวแพทยศาสตร์                             |
| ๓๒ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นพดล         | พันธุ์พานิช   | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                              | บริหารธุรกิจ                               |
| ๓๓ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ญัฐ             | โอธนาทรัพย์   | มหาวิทยาลัยเอเชียอาคเนย์                          | เทคโนโลยีสารสนเทศ                          |
| ๓๔ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ญัฐนันท์        | ทองทรัพย์     | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                              | นิติศาสตร์                                 |
| ๓๕ | ดร.อภิเทพ                          | แซ่ไคว        | มหาวิทยาลัยนานาชาติแสตมฟอร์ด                      | บริหารธุรกิจ                               |
| ๓๖ | ดร.วัลลภา                          | ศรีทองพิมพ์   | มหาวิทยาลัยนานาชาติแสตมฟอร์ด                      | บริหารธุรกิจ                               |
| ๓๗ | ดร.วิลาสินี                        | ยนต์วิทย์     | มหาวิทยาลัยกรุงเทพ                                | บริหารธุรกิจ                               |
| ๓๘ | ดร.ชนกร                            | ศรีสุกใส      | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล<br>ธัญบุรี(พิเศษ)     | นิติศาสตร์,<br>บริหารธุรกิจ                |
| ๓๙ | ดร.รวงทอง                          | ถาพันธุ์      | มหาวิทยาลัยเจ้าพระยา                              | ศึกษาศาสตร์                                |
| ๔๐ | ดร.นิพัทธ์พนธ์                     | สนิทเหลือ     | สถาบันเทคโนโลยีสุรนารี                            | สถิติประยุกต์,<br>บริหารธุรกิจ             |
| ๔๑ | ดร.สิริณี                          | ว่องวิไลรัตน์ | วิทยาลัยนอร์ทเทิร์น                               | บริหารธุรกิจ                               |
| ๔๒ | ดร.จุรีวรรณ                        | มณีแสง        | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                              | พยาบาลศาสตร์                               |



# มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น WESTERN UNIVERSITY

๖๐๐ ตำบลสระลงเรือ อำเภอห้วยกระเจา จังหวัดกาญจนบุรี ๗๑๑๗๐

600 SRA LONG RUEA , HUAI KRACHAO , KANCHANABURI 71170

TEL. 0-3565-1000 FAX. 0-3565-1144 <http://www.western.ac.th>

|    |              |                |                                            |              |
|----|--------------|----------------|--------------------------------------------|--------------|
| ๔๓ | ดร.มยุรี     | กลับวงศ์       | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                       | พยาบาลศาสตร์ |
| ๔๔ | ดร.สันต์ชัย  | พูลสวัสดิ์     | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                       | ศึกษาศาสตร์  |
| ๔๕ | ดร.ศิริมา    | ตันติธารังวุฒิ | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ | บริหารธุรกิจ |
|    |              |                | วิทยาเขตระยอง                              |              |
| ๔๖ | ดร.ธัญนันท์  | บุญอยู่        | มหาวิทยาลัยรามคำแหง                        | บริหารธุรกิจ |
| ๔๗ | ดร.วัชร      | เวชประสิทธิ์   | มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี                  | บริหารธุรกิจ |
| ๔๘ | ดร.อิริณุชย์ | ณ ระนอง        | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์    | บริหารธุรกิจ |
| ๔๙ | ดร.อุดม      | สมบุญผล        | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                       | บริหารธุรกิจ |
| ๕๐ | ดร.อนันตพร   | วงศ์คำ         | มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น                       | บริหารธุรกิจ |
| ๕๑ | ดร.อัคนี     | ณ น่าน         | มหาวิทยาลัยเนชั่น                          | บริหารธุรกิจ |
| ๕๒ | ดร.วีรพงษ์   | สุทาวณ         | วิทยาลัยนอร์ทเทิร์น                        | บริหารธุรกิจ |

ทั้งนี้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๓/ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๓

(รองศาสตราจารย์ ดร.จิรศักดิ์ จิยะจันทน์)

อธิการบดี

## สารบัญ

| ชื่อเรื่อง/ชื่อผู้วิจัย                                                                                                                           | หน้า |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| วิธีการเตียนทีโพเรจกชั้นสำหรับปัญหาสมคูลผู้ใช้สโตคาสติกแพร์คอมบิแนทอเรียลลอจิท<br>ปกรณ์ ศรีรักษา<br>รองศาสตราจารย์ ดร.อำพล การุณสุนทวงษ์          | 64   |
| การศึกษารูปแบบธุรกิจการให้บริการควบคุมงานโครงการก่อสร้างขนาดเล็ก<br>ฝนหลวง สุขโข                                                                  | 74   |
| การศึกษาคุณสมบัติของแผ่นซีเมนต์บอร์ดผสมเส้นใยกกในการใช้งาน<br>สมคณ เกียรติก่อ                                                                     | 83   |
| การศึกษาแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนแป้งหมัก<br>ภูวนาท แยมสุข                                                                                  | 92   |
| การคัดเลือกจุลินทรีย์เพื่อการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากกากสาโท<br>รุมิตา เรือนสังข์                                                                   | 105  |
| การศึกษาแนวความคิดของผู้บริโภคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เต้าหู้สอดไส้<br>ซอสเย็นตาโฟ แซ่เยือกแข็ง ด้วยเทคนิคการทำอาหารโมเลกุล<br>สุพัตรา คุณาศิริรัตน์   | 113  |
| การศึกษาเศษเหลือทิ้งจากโรงงานแปรรูปสินค้าทางการเกษตร<br>ในจังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อนำกลับมาเป็นสารตัวเติมในผลิตภัณฑ์ยางพารา<br>อัษฎายุทธ มาศแก้ว | 123  |

## การศึกษาแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนแป้งหมัก

### A Study of Concepts in the Development of Fermented Rice Noodle Products

#### ผู้วิจัย

ภูวนาท แยมสุข

สาขาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

#### อาจารย์ที่ปรึกษา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรรถวิทย์ อุปถัมภ์

ภาควิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ดร.พิมพ์สิริ สุวรรณ

ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

#### บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแนวคิดในการพัฒนาขนมจีนแป้งหมัก เป็นการศึกษาวิจัยเชิงปริมาณ โดยมีการเก็บข้อมูลกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคที่อาศัยอยู่ในเขตพระรามสาม กรุงเทพมหานคร และเขตรังสิต จังหวัดปทุมธานี โดยการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญจำนวนทั้งหมด 150 คน เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสอบถาม ผ่านการหาความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาจากผู้เชี่ยวชาญ ด้วยวิธี IOC โดยได้กำหนดเกณฑ์ในการพิจารณาความเที่ยงตรงข้อคำถามที่มีค่า IOC ตั้งแต่ 0.50 – 1.00 มีค่าความเที่ยงตรงใช้ได้ ข้อคำถามที่มีค่า IOC ต่ำกว่า 0.50 ต้องปรับปรุง

ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 20-29 ปี การศึกษาส่วนใหญ่อยู่ในระดับการศึกษา ปวส/อนุปริญญาตรี อาชีพส่วนใหญ่เป็นพนักงานบริษัทเอกชน มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนส่วนใหญ่อยู่ในช่วงต่ำกว่าหรือเทียบเท่า 15,000 บาท พฤติกรรมการบริโภคขนมจีนผู้บริโภคส่วนใหญ่นิยมบริโภคขนมจีนแป้งหมัก ซึ่งมีลักษณะเหนียวนุ่มเก็บไว้ได้นาน ปัญหาที่พบในการรับประทานขนมจีนผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ เกิดอาการท้องเสียในการรับประทานขนมจีน แนวทางการพัฒนาขนมจีนผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยากให้มีการเพิ่มใยอาหารในตัวเส้นขนมจีน และผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยากให้มีการใช้แป้งกล้วยน้ำว้าในการพัฒนา สำหรับปัจจัยด้านความสำคัญในการพัฒนาผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นด้วยอย่างยิ่งสำหรับวัตถุดิบที่นำมาพัฒนาต้องมีราคาไม่แพง เลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ต้องมีช่องทางการจัดจำหน่ายในห้างสรรพสินค้า มีตัวอย่างผลิตภัณฑ์ให้ทดลองชิม มีผู้เชี่ยวชาญให้ความรู้ทั่วไปในเรื่องเส้นขนมจีน และจะต้องมีการกำหนดมาตรฐานในการผลิต ควรใช้วัสดุธรรมชาติในการบรรจุเส้นขนมจีนในการวางจำหน่าย

สรุปจากการศึกษาแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนแป้งหมัก โดยเครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสอบถามพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่นิยมการรับประทานขนมจีนเส้นหมักมากกว่าขนมจีนเส้นสดเนื่องจากมีเส้นที่เหนียวกว่าและมีกลิ่นที่เฉพาะตัว แต่ก็ยังประสบปัญหาในเรื่องของความสะอาดและทำให้เกิดอาการท้องเสียได้ง่าย สำหรับแนวทางการพัฒนาผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เลือกการพัฒนาด้วยการใช้แป้งกล้วยน้ำว้ามากที่สุด ดังนั้นจากการศึกษาแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนที่ได้ในครั้งนี้คือการพัฒนาขนมจีนแป้งหมักจากแป้งกล้วยน้ำว้า

**คำสำคัญ :** แนวคิด, การพัฒนาผลิตภัณฑ์, ขนมจีน

## Abstract

The research aims to study the concept of the development of fermented Rice Noodle Products It is a quantitative research study The data was collected on the samples of consumers living in Rama 3 area. Bangkok and Rangsit District, Pathumthani Province, totaling 150 persons. Through expert content analysis The mean, With the IOC method by random sampling. The criteria for validity were determined. Questions with an IOC value ranging from 0.50 - 1.00 were valid. Questions with an IOC below 0.50 need to be adjusted, still not applicable.

The research results were found that Most of the samples were male. The age of majority is in the 20-29 years of education, most of them are at the educational level. High Vocational Certificate / Diploma. Most of the occupations are private company employees. Have average monthly income, most of them are in the range below or equal to 15,000 baht. Consumer behavior of Rice Noodle Most consumers prefer to consume fermented flour noodles. Which is sticky and soft and can be kept for a long time. Problems encountered in eating rice noodle most respondents Diarrhea in eating noodles. Rice Noodle Development Guidelines: Most respondents would like to add fiber to the noodles. And most of the respondents wanted to use Namwa Banana flour in the development. As for the development priority, most respondents strongly agree that the raw materials to be developed must be affordable. Choose from local ingredients Must have distribution channels in department stores There are samples of products to try. There are experts to give general knowledge about noodles. And there must be a standard in production. Should use natural materials for packing rice noodles in distribution. Based on the research results, the concept of developing fermented rice noodles flour is the use of banana flour.

Conclusion from the study of the concept of product development of fermented rice noodles

**Key Word (s):** Concepts , Development , Rice Noodle. Using it as a questionnaire. It was found that most of the respondents preferred to eat fermented rice noodles over fresh rice noodles due to the tougher noodle and unique smell. But it also suffers from cleanliness and can easily cause diarrhea. For development guidelines, most respondents chose the development with the most use of banana flour. Therefore, from studying the concept of product development of Kanom Jeen, this time is the development of fermented rice noodles from banana flour.

## บทนำ

ในสถานการณ์ปัจจุบันการรับประทานอาหารของประเทศไทยมีความหลากหลายมากขึ้น และมีการแข่งขันกันสูง ประชาชนบางกลุ่มเลือกที่จะรับประทานอาหารที่สะดวกรวดเร็วและมีคุณภาพ เช่นมีสารอาหารครบถ้วน วัตถุดิบที่นำมาใช้มีคุณภาพ เพื่อให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางด้านอาหารเป็นขั้นตอนที่ต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่อง เพื่อความอยู่รอดของผู้ประกอบการ[1] การศึกษาแนวคิดจึงมีความสำคัญที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มผู้บริโภค เพื่อให้สอดคล้องกับการดำเนินชีวิต และความต้องการที่แท้จริงของผู้บริโภค นอกจากนี้ยังสามารถกำหนดกลุ่มเป้าหมายที่จะทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ได้ตรงจุด ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกมานั้นสามารถแก้ปัญหาของผู้บริโภคได้และยังสามารถใช้ข้อมูลจากการศึกษาแนวคิดในการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่เดิมให้ดีขึ้นอีกด้วย

ขนมจีนเป็นอาหารพื้นบ้านที่มีราคาไม่แพงที่ผู้บริโภคนิยมแพร่หลายทุกท้องถิ่นของประเทศไทย เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีวิธีการผลิตไม่สลับซับซ้อน และยังสามารถเลือกรับประทานกับน้ำแกงหลากหลายชนิด เช่น น้ำยากะทิ น้ำยาป่า แกงเขียวหวาน ขนมจีนมี 2 ชนิดคือ ขนมจีนเส้นหมักทำมาจากแป้งข้าวเจ้า มีสีคล้ำออกน้ำตาล มีลักษณะเหนียวนุ่ม เก็บไว้ได้นาน มีกลิ่นหมักเป็นเอกลักษณ์ และขนมจีนแป้งสด ทำมาจากข้าวเจ้าหรือปลายข้าวที่ผ่านการแช่หรือล้างน้ำก่อนนำมาโม่ ทำให้ลักษณะเป็นเส้นขนาดใหญ่กว่าขนมจีนแป้งหมัก มีสีขาวและอูม่น้ำมากกว่า ตัวเส้นนุ่มเหนียวน้อยกว่าแป้งหมัก[2] ขนมจีนสามารถตอบสนองต่อการใช้ชีวิตของคนในยุคปัจจุบันเนื่องจากมีความสะดวกในการรับประทานแต่การบริโภคขนมจีนผู้บริโภคมักประสบปัญหาเมื่อรับประทานแล้วเกิดอาการอาหารเป็นพิษ เนื่องจาก การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่อาจเกิดขึ้นระหว่างกระบวนการผลิตเนื่องจากการหมักแบบธรรมชาติ [3] อีกทั้งเส้นขนมจีนมีสารอาหารที่ ค่อนข้างต่ำมีเพียงคาร์โบไฮเดรตจากแป้งข้าว ส่วนสารอาหารอื่นๆจากน้ำปรุง หรือผักเคียง

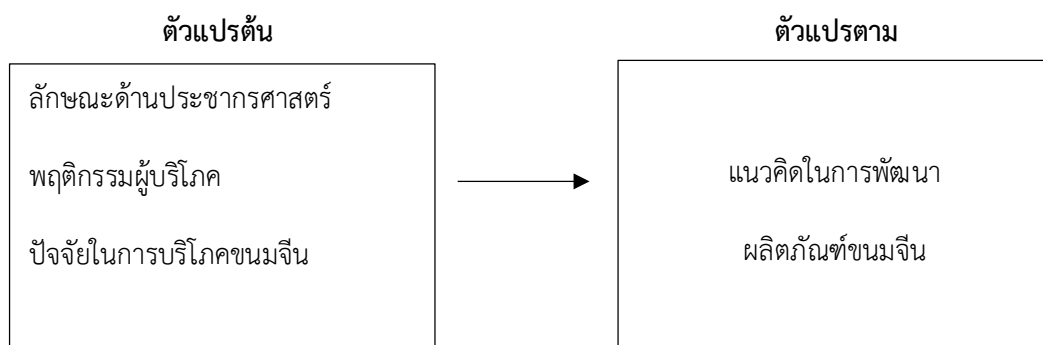
ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาขนมจีนเส้นหมักให้สอดคล้องกับปัญหาที่พบในปัจจุบัน โดยใช้เครื่องมือสร้างแบบสอบถามผู้บริโภค แบบสอบถามมีลักษณะเป็นชุดของคำถามที่สร้างขึ้น เพื่อให้ศึกษาหาข้อมูลตามจุดประสงค์[4] ประกอบด้วยรายการคำถามที่เกี่ยวกับ ข้อมูลส่วนตัวของผู้บริโภค ความรู้สึก ความคิดเห็น เจตคติ ความสนใจรวมถึงแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของผู้ที่บริโภคขนมจีน เพื่อรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับความคิดเห็นหรือข้อเท็จจริง โดยส่งให้กลุ่มตัวอย่างตามความสมัครใจ เพื่อให้ได้ข้อมูลในการพัฒนาต่อไป

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนแป้งหมัก

### กรอบแนวคิดในการทำการวิจัย

กรอบแนวคิดในการทำการวิจัยการศึกษาแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนแป้งหมัก



### วิธีการวิจัย

#### 1. กลุ่มประชากร

การคัดเลือกกลุ่มประชากรที่ศึกษา คัดเลือกจากกลุ่มอายุ 20 ปีขึ้นไปที่นิยมรับประทานอาหารจานด่วนที่อาศัยในเขตกรุงเทพมหานคร และเขตรังสิต

## 2. ศึกษาข้อมูลเบื้องต้น

โดยการสืบค้นข้อมูลจากงานวิจัย หรือเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานที่จะศึกษาในที่นี้คือเส้นขนมจีนที่จะทำการพัฒนา เพื่อให้ได้ข้อมูลในการสำรวจ ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของ กลุ่มผู้บริโภค พฤติกรรม ความคิดเห็น และความสนใจ ซึ่งสิ่งดังกล่าวจะเป็นข้อมูลในการกำหนดข้อคำถามที่ครอบคลุมผู้บริโภคขนมจีน

## 3. ออกแบบแบบสอบถาม

การออกแบบแบบสอบถามโดยเขียนข้อคำถามต่างๆ ให้สอดคล้องกับสิ่งที่ต้องการศึกษาและคำตอบเหล่านั้นจะต้องสนองวัตถุประสงค์ของการวิจัย อาจใช้เป็นคำถามปลายปิดหรือปลายเปิดก็ได้ขึ้นอยู่กับความเหมาะสม จากนั้นเรียงลำดับคำถาม อาจเรียงตามหมวดหมู่ของคำถาม เช่น ข้อมูลส่วนตัว คำถามเกี่ยวกับทัศนคติหรือเรียงจากความยากง่าย เช่น ให้เรียงจากข้อคำถามง่ายๆ ไปหายาก ถามข้อมูลทั่วไป แล้วต่อด้วยคำถามที่ต้องการข้อมูลเจาะลึกในการพัฒนา เป็นต้น

การสร้างแนวคิดในการดำเนินการศึกษา ผู้ศึกษาได้ใช้แบบสอบถาม โดยสร้างแบบสอบถามกำหนดหัวข้อในแบบสอบถาม แบ่งเป็น 3 ส่วนได้แก่ ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคขนมจีน และส่วนที่ 3 ข้อมูลด้านปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาเส้นขนมจีน

## 4. ให้ผู้เชี่ยวชาญทดสอบแบบสอบถาม

การให้ผู้เชี่ยวชาญทดสอบแบบสอบถามจะใช้การประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของคำถาม IOC (Index of Item-Objective Congruence) คือ ความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ เป็นค่าที่ใช้ในการตรวจสอบคุณภาพของแบบสอบถามเป็นรายข้อ เพื่อให้ทราบว่าคำถามที่ตั้งครอบคลุมเนื้อหาตรงตามวัตถุประสงค์หรือไม่ โดยปกติแล้วการหาค่า IOC จะใช้ดุลยพินิจของกลุ่มผู้เชี่ยวชาญตั้งแต่ 3 คนขึ้นไป ในการให้คะแนนจากนั้นผู้วิจัยจึงทำการให้คะแนนแต่ละข้อโดยจะต้องสอดคล้องกับคำตอบของผู้เชี่ยวชาญ และจึงบวกกับคะแนนที่ผู้เชี่ยวชาญแต่ละคนในแต่ละข้อให้ แล้วหารด้วยจำนวนผู้เชี่ยวชาญ จึงจะได้ค่า IOC ของคำถามในข้อนั้นๆ

## 5. ปรับปรุงแบบสอบถาม

เมื่อได้ข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญ ก็ดำเนินการปรับปรุงแบบสอบถามให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์และให้มีความน่าเชื่อถือมากที่สุด รวมทั้งการพิจารณาเกี่ยวกับความเที่ยงตรง ของแบบสอบถามด้วย

## 6. สำรวจผู้บริโภค

การสำรวจผู้บริโภคได้ดำเนินการสำรวจด้วยการแจกแบบสอบถามให้กลุ่มคนในพื้นที่ เขตพระราม 3 และ เขตตรังสิต โดยกำหนดช่วงอายุผู้ทำแบบสอบถามตั้งแต่ อายุ 20 ปี-60 ปีขึ้นไป และใช้จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 150 คน จากนั้นรวบรวมเก็บแบบสอบถามและดำเนินการในขั้นตอนต่อไป

## 7. วิเคราะห์และประเมินผล

เมื่อได้ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามครบแล้ว จึงดำเนินการกรอกบันทึกข้อมูลลงในเครื่องคอมพิวเตอร์ ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ SPSS (Statistical Package for the Social Science) เพื่อคำนวณค่าทางสถิติ วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ การวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามใช้สถิติพื้นฐานเพื่อแสดงจำนวนร้อยละ ของข้อมูลแต่ละข้อในแบบสอบถาม จากนั้นดำเนินการสรุปและประเมินผลของแต่ละส่วนในแบบสอบถาม

เมื่อได้ข้อมูลวิเคราะห์และประเมินผลการตอบแบบสอบถามผู้บริโภคก็จะสามารถดำเนินการในการวางแผนพัฒนาเส้นขนมจีนได้ในลำดับต่อไป

## ผล/ สรุปผลการวิจัย

### 1. การศึกษาข้อมูลเบื้องต้น

ผลจากการศึกษาข้อมูลเบื้องต้น ได้สืบค้นข้อมูลเนื้อหาจากหนังสือ วารสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแบบสอบถามเกี่ยวกับทัศนคติ พฤติกรรมและความต้องการของผู้บริโภค จากการศึกษาพบว่า

1.1 การศึกษาลักษณะทางประชากรศาสตร์จะประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ องค์ประกอบเหล่านี้เป็นเกณฑ์ที่นิยมนำมาใช้ในการแบ่งส่วนของตลาด

1.2 พฤติกรรมการบริโภค เป็นพฤติกรรมซึ่งผู้บริโภคทำการค้นหา การซื้อ การใช้ การประเมินผล การใช้สอยผลิตภัณฑ์ และการบริการ

1.3 ความต้องการของผู้บริโภค เป็นความอยากได้ในสินค้าและบริการซึ่งทำให้เกิดความพอใจ เมื่อความต้องการและความอยากได้นั้นได้รับการตอบสนอง ทั้งประโยชน์ใช้สอยในตัวสินค้าและบริการนั้นก็ทำให้ผู้บริโภคเกิดความภาคภูมิใจต่อตัวสินค้า

### 2. การสร้างแบบสอบถาม

จากผลการศึกษาพบว่า หัวข้อแบบสอบถามจะประกอบไปด้วย 3 ส่วนได้แก่ ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนที่ 2 ข้อมูลพฤติกรรมการบริโภค และส่วนที่ 3 ข้อมูลด้านปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการพัฒนา

### 3. ผู้เชี่ยวชาญประเมินและตรวจสอบแบบสอบถาม

โดยให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่านพิจารณาความเหมาะสมและความสอดคล้องของเนื้อหาแบบสอบถาม โดยพบว่า รายการประเมินทุกข้อโดยรวม มีค่า IOC เท่ากับ 3.8 แสดงว่าข้อมูลที่วิเคราะห์ได้นั้น มีความเหมาะสมในการนำไปใช้เก็บข้อมูล การสำรวจพฤติกรรม และความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อแนวทางการพัฒนาขนมจีนแปรรูปต่อไป โดยมีบางหัวข้อที่มีค่า IOC ต่ำกว่า 0.5 ซึ่งควรมีการปรับปรุงในหัวข้อนั้นๆ

### 4. ปรับปรุงแบบสอบถาม

จากการประเมินแบบสอบถามจากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่านได้รับคำแนะนำในการปรับปรุงแบบสอบถามดังนี้

4.1 ผู้เชี่ยวชาญท่านที่ 1 ทำการประเมินแบบประเมินการสำรวจพฤติกรรม และความต้องการของผู้บริโภค ที่มีต่อแนวทางการพัฒนาขนมจีนแปรรูปโดยเห็นด้วยกับข้อคำถามภายในแบบประเมินทุกข้อ ยกเว้นคำถามในแบบประเมิน ในข้อคำถามท่านรับประทานขนมจีนคู่กับแกงหรืออาหารใด โดยได้มีข้อเสนอแนะให้เพิ่มเติมคำว่า บ่อยที่สุด แก่เป็นท่านรับประทานขนมจีนคู่กับแกงหรืออาหารใดบ่อยที่สุดในข้อคำถามท่านเลือกรับประทานเส้นขนมจีนประเภทใด แก่เป็นท่านเลือกรับประทานเส้นขนมจีนประเภทใดบ่อยที่สุด และด้านราคา (Price) ในข้อคำถามต้นทุนการผลิตเส้นขนมจีนต้องมีราคาไม่แพง โดยมีข้อเสนอแนะให้แยกเป็น 2 หัวข้อคือ ราคาขนมจีนเหมาะสมกับคุณภาพ และราคาขนมจีนเหมาะสมกับปริมาณ

4.2 ผู้เชี่ยวชาญท่านที่ 2 ทำการประเมินแบบประเมินการสำรวจพฤติกรรม และความต้องการของผู้บริโภค ที่มีต่อแนวทางการพัฒนาขนมจีนแปงหมักจากแป้งกล้วยน้ำว่า โดยเห็นด้วยกับข้อคำถามภายในแบบประเมินทุกข้อ ยกเว้นคำถามในแบบประเมิน โดยไม่แน่ใจในข้อคำถามดังนี้ ในข้อคำถามที่ว่ารายได้เฉลี่ยต่อเดือน ในข้อคำถามที่ว่าบุคคลที่มีอิทธิพลในการเลือกรับประทานขนมจีนมากที่สุด ในข้อคำถามที่ว่าท่านคิดว่าผลิตภัณฑ์แป้งชนิดใด ควรนำมาพัฒนาเส้นขนมจีน ในข้อคำถามด้านผลิตภัณฑ์(Product) ในข้อคำถามที่ว่ามีการอาหารครบ 5 หมู่ ในข้อคำถามที่ว่ามีจุลินทรีย์ช่วยระบบย่อยและขับถ่าย ในข้อคำถามด้านช่องทางการจำหน่าย(Place) ในข้อคำถามที่ว่ามีการเก็บที่สามารถส่งออกได้ ในข้อคำถามด้านการส่งเสริมการตลาด(Promotion) ในข้อคำถามที่ว่าจัดแข่งขันปรุงอาหารจากเส้นขนมจีนที่พัฒนา ในข้อคำถามที่ว่าจัดมีการโฆษณา ประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่อง

4.3 ผู้เชี่ยวชาญท่านที่ 3 ทำการประเมินแบบประเมินการสำรวจพฤติกรรม และความต้องการของผู้บริโภค ที่มีต่อแนวทางการพัฒนาขนมจีนแปงหมักจากแป้งกล้วยน้ำว่า โดยเห็นด้วยกับข้อคำถามภายในแบบประเมินทุกข้อ ยกเว้นข้อคำถามในแบบประเมินดังนี้ ในคำถามข้อที่ว่ารายได้เฉลี่ยต่อเดือน โดยได้มีข้อเสนอแนะให้เปลี่ยนตัวเลขข้อสุดท้ายให้เป็นรายได้มากกว่า 35,000 บาท ในข้อคำถามที่ว่าท่านจ่ายเงินในการรับประทานขนมจีนเฉลี่ยต่อมื้อเท่าใด โดยได้มีข้อเสนอแนะให้แก้ไขตัวเลขข้อที่แรกเป็นน้อยกว่าหรือเท่ากับ 50 บาท

## 5. ผลการสำรวจข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ผลจากกลุ่มผู้บริโภคที่ใช้แบบสอบถามซึ่งเป็นเครื่องมือในการใช้สำรวจ จำนวน 150 คนในเขตกรุงเทพมหานคร และเขตรังสิต ได้มีการออกแบบสอบถามให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่ต้องการศึกษา มีการสำรวจทางประชากรศาสตร์เกี่ยวกับ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้เฉลี่ยต่อเดือนพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 50.70 มีอายุส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 20-29 ปี สถานภาพผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่โสด ร้อยละ 63.30 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีระดับการศึกษา ปวส/อนุปริญญาตรีร้อยละ 38.00 และประกอบอาชีพเป็นพนักงานบริษัทเอกชนร้อยละ 38.00 โดยมีรายได้ส่วนใหญ่ต่ำกว่าหรือเทียบเท่า 15,000 บาทร้อยละ 46.00

## 6. ผลการสำรวจข้อมูลพฤติกรรมการบริโภคขนมจีน

ข้อมูลพฤติกรรมการบริโภคขนมจีน โดยมีการสำรวจความคิดเห็น และความต้องการของผู้บริโภค กลุ่มเป้าหมาย ซึ่งมีข้อคำถามได้แก่ เหตุผลที่สำคัญในการบริโภคขนมจีน รับประทานขนมจีนบ่อยที่สุดในโอกาสใด รับประทานขนมจีนคู่กับแกงหรืออาหารใด รับประทานเส้นขนมจีนประเภทใด ความถี่ในการรับประทานขนมจีน รับประทานขนมจีนในมื้อใดมากที่สุด ความถี่ในการรับประทานขนมจีน รับประทานขนมจีนในมื้อใดมากที่สุด บุคคลที่มีอิทธิพลในการเลือกรับประทานขนมจีนมากที่สุด ปัญหาที่พบมากที่สุดในการรับประทานขนมจีนแปงหมัก รูปแบบการขายขนมจีนควรเป็นแบบใด ถ้ามีการพัฒนาขนมจีนควรมีคุณค่าทางโภชนาการใด (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) และท่าน

จากจำนวน 150 คนในเขตกรุงเทพมหานคร และเขตรังสิต พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เลือกรับประทานขนมจีนเพราะรสชาติถูกปากร้อยละ 33.30 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่นิยมรับประทานคู่กับน้ำยากะทิปลาร้อยละ 26.70 เส้นขนมจีนที่ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่นิยมรับประทานคือขนมจีนเส้นหมักร้อยละ 60.70 ขนมจีนเส้นหมัก มีลักษณะเหนียวนุ่ม เก็บไว้ได้นาน มีกลิ่นหมักเป็นเอกลักษณ์ [2] ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่นิยมรับประทานในมื้อกลางวันร้อยละ 49.30 โดยผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีปัญหาที่พบในการรับประทาน

ขนมจีนเส้นหมักคือเส้นขนมจีนมีกลิ่นแรงร้อยละ 36.00 และเกิดอาการท้องเสียร้อยละ 26 ซึ่งอาการท้องเสียสำหรับแนวทางการพัฒนาขนมจีนผู้ตอบแบบสอบถามสามารถเลือกตอบให้มากกว่า 1 ข้อ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยากให้มีการพัฒนาด้วยการเพิ่มโยอาหารร้อยละ 35.47 เพิ่มวิตามินบีร้อยละ 19.33 และเพิ่มธาตุเหล็กร้อยละ 17.23 ตามลำดับ ผลลัพธ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามสนใจให้นำมาพัฒนาเส้นขนมจีนผู้ตอบแบบสอบถามสามารถเลือกตอบให้มากกว่า 1 ข้อ ได้แก่ แป้งกล้วยน้ำว้าร้อยละ 42.6 แป้งข้าวเหนียวดำร้อยละ 18.66 และแป้งข้าวกล้องร้อยละ 15.84 ตามลำดับ

#### 7. ผลสำรวจปัจจัยข้อมูลด้านความสำคัญต่อการพัฒนาเส้นขนมจีน

ผลสำรวจปัจจัยด้านความสำคัญต่อการพัฒนาเส้นขนมจีนได้มีการแบ่งหัวข้อคำถามได้แก่ ด้านผลิตภัณฑ์ (Product) ด้านราคา (Price) ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย (Place) ด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion) ด้านบุคลากร (People) ด้านกระบวนการในการให้บริการ (Process) และด้านสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ (Physical Evidence) โดยผู้ตอบแบบสอบถามจะให้ระดับความสำคัญดังแสดงผลในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ปัจจัยที่มีข้อมูลด้านความสำคัญต่อการพัฒนาเส้นขนมจีน

| ปัจจัย                                                       | คะแนนเฉลี่ย | S.D  | ระดับความสำคัญ |
|--------------------------------------------------------------|-------------|------|----------------|
| <b>ด้านผลิตภัณฑ์ (Product)</b>                               |             |      |                |
| 1. เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ                                      | 4.10        | 0.80 | สำคัญมาก       |
| 2. มีสารอาหารครบ 5 หมู่                                      | 4.05        | 0.93 | สำคัญมาก       |
| 3. เลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในการพัฒนา                        | 4.33        | 0.67 | สำคัญมาก       |
| 4. เส้นขนมจีนมีสีที่บอกถึงวัตถุดิบจากธรรมชาติ                | 4.14        | 0.79 | สำคัญมาก       |
| 5. วัตถุดิบที่นำมาพัฒนาต้องมีราคาไม่สูงและหาซื้อได้ง่าย      | 4.44        | 0.73 | สำคัญมาก       |
| 6. สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลากหลาย                          | 4.28        | 0.71 | สำคัญมาก       |
| 7. มีจุลินทรีย์ช่วยระบบย่อยและขับถ่าย                        | 4.00        | 0.74 | สำคัญมาก       |
| <b>ด้านราคา(Price)</b>                                       |             |      |                |
| 1. ราคาขนมจีนเหมาะสมกับคุณภาพ                                | 4.33        | 0.71 | สำคัญมาก       |
| 2. ราคาขนมจีนเหมาะสมกับปริมาณ                                | 4.30        | 0.67 | สำคัญมาก       |
| 3. สามารถขายปลีกและขายส่งได้ในราคาใกล้เคียงเส้นขนมจีนแบบเดิม | 4.26        | 0.76 | สำคัญมาก       |
| 4. วัตถุดิบนำมาผลิตขนมจีนมีราคาคงที่ไม่ผันแปร                | 4.13        | 0.91 | สำคัญมาก       |
| <b>ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย(Place)</b>                       |             |      |                |
| 1. สามารถแปรรูปและจัดจำหน่ายทางอินเทอร์เน็ต                  | 4.15        | 0.90 | สำคัญมาก       |
| 2. มีอายุการเก็บที่สามารถส่งออกได้                           | 4.21        | 0.85 | สำคัญมาก       |
| 3. มีวางขายในห้างสรรพสินค้าและตลาดสด                         | 4.35        | 0.75 | สำคัญมาก       |

### ด้านการส่งเสริมการตลาด(Promotion)

|                                             |      |      |          |
|---------------------------------------------|------|------|----------|
| 1. มีตัวอย่างให้ทดลองชิม                    | 4.24 | 0.71 | สำคัญมาก |
| 2. จัดแข่งขันปรุงอาหารจากเส้นขนมจีนที่พัฒนา | 4.29 | 0.63 | สำคัญมาก |
| 3. จัดทำเมนูเผยแพร่จากสูตรขนมจีนที่พัฒนา    | 4.32 | 0.64 | สำคัญมาก |
| 4. จัดมีโฆษณา ประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่อง   | 4.22 | 0.75 | สำคัญมาก |

### ด้านบุคลากร (People)

|                                                     |      |      |          |
|-----------------------------------------------------|------|------|----------|
| 1. มีผู้เชี่ยวชาญให้ความรู้ทั่วไปในเรื่องเส้นขนมจีน | 4.33 | 0.73 | สำคัญมาก |
| 2. มีผู้เชี่ยวชาญให้ความรู้ในเรื่องการพัฒนาเส้น     | 4.28 | 0.60 | สำคัญมาก |

ขนมจีน

### ด้านกระบวนการในการให้บริการ (Process)

|                                                                         |      |      |          |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|----------|
| 1. กำหนดมาตรฐานในการผลิตเส้นขนมจีนให้เป็นไปตามมาตรฐาน(GMP)              | 4.43 | 0.66 | สำคัญมาก |
| 2. มีข้อมูลสินค้า(ฉลาก)ทางโภชนาการ เกี่ยวกับการพัฒนาเส้นขนมจีนที่ชัดเจน | 4.42 | 0.66 | สำคัญมาก |

### ด้านสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ

#### (Physical Evidence)

|                                                 |      |      |          |
|-------------------------------------------------|------|------|----------|
| 1. ใช้วัสดุธรรมชาติในการบรรจุเส้นขนมจีน         | 4.33 | 0.71 | สำคัญมาก |
| 2. ไม่ใช้วัตถุปรุงแต่งรสชาติในการผลิตเส้นขนมจีน | 4.35 | 0.72 | สำคัญมาก |
| 3. ไม่มีการแต่งสีหรือกลิ่นในการผลิตเส้นขนมจีน   | 4.29 | 0.80 | สำคัญมาก |

### จากตารางที่ 3 พบว่า

7.1 ด้านผลิตภัณฑ์ (Product) พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นถึงระดับความสำคัญมากสำหรับผลิตภัณฑ์ต้องเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ มีสารอาหารครบ 5 หมู่ เลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในการพัฒนา เส้นขนมจีนมีสีที่บอกถึงวัตถุดิบจากธรรมชาติ วัตถุดิบที่นำมาพัฒนาต้องมีราคาไม่สูงและหาซื้อได้ง่าย สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลากหลาย และมีจุลินทรีย์ช่วยระบบย่อยและขับถ่าย

7.2 ด้านราคา (Price) พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นถึงระดับความสำคัญมากที่ราคาขนมจีนเหมาะสมกับคุณภาพ ราคาขนมจีนเหมาะสมกับปริมาณ สามารถขายปลีก ขายส่งได้ในราคาใกล้เคียงเส้นขนมจีนแบบเดิม และวัตถุดิบนำมาผลิตขนมจีนมีราคาคงที่ไม่ผันแปร

7.3 ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย (Place) พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นถึงระดับความสำคัญมากสามารถแปรรูปและจัดจำหน่ายทางอินเทอร์เน็ต มีอายุการเก็บที่สามารถส่งออก และมีวางขายในห้างสรรพสินค้าและตลาดสด

7.4 ด้านส่งเสริมการตลาด (Promotion) พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นถึงระดับความสำคัญมากที่ให้มีตัวอย่างทดลองชิม จัดแข่งขันปรุงอาหารจากเส้นขนมจีนที่พัฒนา จัดทำเมนูเผยแพร่จากสูตรขนมจีนที่พัฒนา และจัดมีโฆษณา ประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่อง

7.5 ด้านบุคลากร (People) พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นถึงระดับความสำคัญมากที่มีผู้เชี่ยวชาญให้ความรู้ทั่วไปในเรื่องเส้นขนมจีน และมีผู้เชี่ยวชาญให้ความรู้ในเรื่องการพัฒนาเส้นขนมจีน

7.6 ด้านกระบวนการในการให้บริการ (Process) พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นถึงระดับความสำคัญมากที่กำหนดมาตรฐานในการผลิตเส้นขนมจีนให้เป็นไปตามมาตรฐาน (GMP) และมีข้อมูลสินค้า (ฉลาก) ทางโภชนาการ เกี่ยวกับการพัฒนาเส้นขนมจีนที่ชัดเจน

7.7 ด้านสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ (Physical Evidence) พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นถึงระดับความสำคัญมาก ที่ควรใช้วัสดุธรรมชาติในการบรรจุเส้นขนมจีน และเห็นด้วยว่าที่ไม่มีการแต่งสีหรือกลิ่นในการผลิตเส้นขนมจีน

สรุปจากการสำรวจผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 150 คนในเขตกรุงเทพมหานคร และเขตรังสิตซึ่งเป็นแหล่งประกอบธุรกิจ แหล่งที่พักอาศัย และแหล่งสถานศึกษาจำนวนมาก จึงมีผลทางด้านประชากรศาสตร์ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ รายได้ เป็นต้นองค์ประกอบส่วนนี้เป็นเกณฑ์ที่นิยมนำมาใช้ในการสำรวจตลาดและกำหนดกลุ่มเป้าหมาย [9] ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่นิยมการรับประทานขนมจีนเส้นหมักมากกว่าขนมจีนเส้นสด เนื่องจากมีเส้นที่เหนียวกว่าและมีกลิ่นที่เฉพาะตัว แต่ก็ยังประสบปัญหาในเรื่องของความสะอาดและทำให้เกิดอาการท้องเสียได้ง่ายสำหรับแนวทางการพัฒนาผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เลือกการพัฒนาด้วยการใช้แป้งกล้วยน้ำว้ามากที่สุด ดังนั้นแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนที่ได้จากการวิจัยในครั้งนี้คือการพัฒนาขนมจีนแป้งหมักจากแป้งกล้วยน้ำว้า

## อภิปรายผล

### 1. การศึกษาข้อมูลเบื้องต้น

ผลจากการศึกษาข้อมูลเบื้องต้น ได้สืบค้นข้อมูลเนื้อหาจากหนังสือ วารสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแบบสอบถามเกี่ยวกับทัศนคติ พฤติกรรมและความต้องการของผู้บริโภค จากการศึกษาพบว่า

1.1 การศึกษาลักษณะทางประชากรศาสตร์จะประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ องค์ประกอบเหล่านี้เป็นเกณฑ์ที่นิยมนำมาใช้ในการแบ่งส่วนของตลาด เนื่องจากลักษณะทางประชากรศาสตร์เป็นสิ่งสำคัญและสถิติที่วัดได้ของประชากรสามารถช่วยในการกำหนดตลาดของกลุ่มเป้าหมายนั้น ข้อมูลประชากรศาสตร์สามารถเข้าถึงและมีประสิทธิภาพต่อการกำหนดตลาด เป้าหมาย โดยมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค ซึ่งจะมีผลต่อการตัดสินใจในรูปแบบของอุปสงค์และปริมาณการซื้อผลิตภัณฑ์ต่างๆ [12]

1.2 พฤติกรรมผู้บริโภค เป็นพฤติกรรมซึ่งผู้บริโภคทำการค้นหา การซื้อ การใช้ การประเมินผล การใช้สอยผลิตภัณฑ์ และการบริการ ซึ่งเป็นการตอบสนองความต้องการของตนเอง หรือตอบสนองความต้องการในครัวเรือนและองค์กร เนื่องด้วยผู้บริโภคทั่วโลกมีลักษณะที่แตกต่างกันในลักษณะด้านประชากรศาสตร์ ทำให้มีการซื้อการบริโภคสินค้าและบริการที่หลากหลาย [13] โดยคำถามจะมีการถามเกี่ยวกับความนิยมในการรับประทานขนมจีนแบบใด นิยมรับประทานในโอกาสใด รับประทานกับน้ำแกงใด ราคาที่เหมาะสมในการรับประทานขนมจีน และบุคคลที่มีอิทธิพลในการเลือกรับประทานขนมจีน

1.3 ความต้องการของผู้บริโภค เป็นความอยากได้ในสินค้าและบริการซึ่งทำให้เกิดความพอใจ เมื่อความต้องการและความอยากได้นั้นได้รับการตอบสนอง ทั้งประโยชน์ใช้สอยในตัวสินค้าและบริการนั้นก็ทำให้ผู้บริโภคเกิดความภักดีต่อตัวสินค้า การศึกษาความต้องการของผู้บริโภคเป็นการหาเกี่ยวกับพฤติกรรม การซื้อ และการใช้สินค้าของผู้บริโภค คำตอบที่ได้จะช่วยให้ผู้ผลิตสินค้าสามารถผลิตสินค้าได้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสม [14] โดยการตั้งคำถามเกี่ยวกับความต้องการของผู้บริโภค ได้แก่ ปัญหาที่พบในการรับประทานขนมจีน การพัฒนาขนมจีนควรมีคุณค่าทางโภชนาการด้านใด ผลิตภัณฑ์แป้งชนิดใดควรนำมาพัฒนาเส้นขนมจีน คำถามส่วนนี้มีความสำคัญในการกำหนดแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค

## 2. การสร้างแบบสอบถาม

จากผลการศึกษาพบว่า ทัวไปแบบสอบถามจะประกอบไปด้วย 3 ส่วนประกอบด้วย ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามเป็นปัจจัยประชากรศาสตร์ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ รายได้ เป็นต้น องค์ประกอบส่วนนี้เป็นเกณฑ์ที่นิยมนำมาใช้ในการสำรวจตลาดและกำหนดกลุ่มเป้าหมาย ทำให้ง่ายต่อการวัดค่าตัวแปรด้านอื่นๆ [9] ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามจะเป็นประโยชน์ต่อผู้วิจัยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค และสามารถนำไปวางแผนการผลิตและเจาะกลุ่มเป้าหมายทางการตลาดได้ ส่วนที่ 2 ข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภคเป็นการวิเคราะห์พฤติกรรมเพื่อศึกษาและวิจัยในการเลือกซื้อสินค้า ทราบถึงลักษณะความต้องการรวมถึงพฤติกรรมผู้บริโภค ผลที่ได้จะทำให้สามารถกำหนดแผนทางการตลาด เพื่อเป็นการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างถูกต้อง ข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภค ได้แก่ เหตุผลที่สำคัญที่สุดที่ท่านเลือกบริโภคขนมจีน ความถี่ในการบริโภคขนมจีน รายจ่ายในการบริโภคขนมจีน บุคคลที่มีอิทธิพลในการเลือกบริโภคขนมจีน ปัญหาที่พบมากที่สุดในการบริโภคขนมจีน เป็นต้น [9] ข้อมูลทั้งหมดนี้จะทำให้ทราบถึงพฤติกรรมโดยรวมการซื้อและการใช้ของผู้บริโภค ข้อมูลที่ได้นำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างถูกต้อง ส่วนที่ 3 ข้อมูลด้านปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาเป็นข้อมูลที่สำคัญใช้เป็นแนวทางนำไปพัฒนา ซึ่งประกอบไปด้วยส่วนผสมทางการตลาดได้แก่ ด้านผลิตภัณฑ์ (Product) ด้านราคา (Price) ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย (Place) ด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion) ด้านบุคลากร (People) ด้านกระบวนการในการให้บริการ (Process) และด้านสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ (Physical Evidence) ดังนั้นผลิตภัณฑ์ขนมจีนที่นำมาพัฒนาผู้บริโภคคิดว่ามีความจำเป็นในการเพิ่มคุณประโยชน์ทางสารอาหารและจะได้รับความสนใจในการเลือกรับประทานหรือไม่ ข้อมูลทั้งหมดนี้มีผลต่อการตัดสินใจในการเลือกซื้อและเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภค โดยเฉพาะการให้รายละเอียดของผลิตภัณฑ์ที่ชัดเจนทำให้ง่ายต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค [10]

## 3. ผู้เชี่ยวชาญประเมินและตรวจสอบแบบสอบถาม

โดยให้ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาความเหมาะสมของเนื้อหาแบบสอบถาม การหาความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่านใช้ในการตรวจสอบแบบสอบถามเป็นรายข้อ ซึ่งถูกต้องตามองค์ประกอบที่ต้องการศึกษาและภาษาที่ใช้ ข้อคำถามแต่ละข้อวัดได้ตรงตามสิ่งที่ต้องการวัดเนื้อหาหรือวัตถุประสงค์หรือไม่ โดยพบว่า รายการประเมินทุกข้อโดยรวม มีค่า IOC เท่ากับ 3.8 แสดงว่าข้อมูลที่วิเคราะห์ได้นั้น มีความเหมาะสม ในการนำไปใช้เก็บข้อมูล การสำรวจพฤติกรรม และความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อแนวทางการพัฒนาขนมจีนแป้งหมักต่อไป โดยมีบางหัวข้อที่มีค่า IOC ต่ำกว่า 0.5 ซึ่งควรมีการปรับปรุงในหัวข้อนั้นๆ การเลือกผู้เชี่ยวชาญหรือผู้ทรงคุณวุฒิต้องเป็น

ผู้ที่มีทักษะหรือผู้ที่เคยลงมือปฏิบัติจนได้ผลดีเป็นที่ยอมรับ เป็นผู้ที่ได้รับการฝึกฝนมีความรู้ความชำนาญเป็นเลิศในสาขาวิชานั้นๆ [11] เพื่อให้แบบสอบถามมีข้อความและเนื้อหาที่สมบูรณ์ก่อนนำไปใช้เก็บข้อมูล

## 6. ผลการสำรวจข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภคขนมจีน

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เลือกรับประทานขนมจีนเพราะรสชาติถูกปาก ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ นิยมรับประทานคู่กับน้ำยากะทิปลา เส้นขนมจีนที่ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ นิยมรับประทานคือขนมจีนเส้นหมัก ขนมจีนเส้นหมัก มีลักษณะเหนียวนุ่ม เก็บไว้ได้นาน มีกลิ่นหมักเป็นเอกลักษณ์ [2] ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ นิยมรับประทานในมื้อกลางวัน โดยผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีปัญหที่พบในการรับประทานขนมจีนเส้นหมัก คือเส้นขนมจีนมีกลิ่นแรงและเกิดอาการท้องเสีย ซึ่งอาการท้องเสียเกิดจากกระบวนการผลิต เพราะสถานที่ผลิตขนมจีนส่วนใหญ่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน GMP กล่าวคือน้ำที่ใช้ในการผลิตส่วนใหญ่ไม่ผ่านเกณฑ์น้ำดื่มบริโภค และอาคารผลิตส่วนใหญ่ไม่ได้มาตรฐานเพราะขนมจีนเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน จึงทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคทำให้ผู้บริโภคเกิดอาการท้องเสียหรืออาหารเป็นพิษได้ง่าย [3] สำหรับแนวทางการพัฒนาขนมจีนผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยากให้มีการพัฒนาด้วยการเพิ่มโยอาหาร เพิ่มวิตามินบี และเพิ่มแคลเซียมตามลำดับผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่สนใจให้นำมาพัฒนาเส้นขนมจีนคือแป้งกล้วยน้ำว่า สำหรับกล้วยน้ำว่ามีการปลูกกันทั่วไปทั้งแถบหลังบ้านและปลูกเชิงการค้า พื้นที่ปลูกกล้วยน้ำว่ามากที่สุด 364,455 ไร่ ผลผลิต 773,732 ตันและยังสามารถใช้ประโยชน์ได้หลายส่วนเช่น ใบ หัวปลี และลำต้น [6] จึงทำให้เป็นตัวเลือกที่ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ สนใจในการที่จะนำมาพัฒนาเส้นขนมจีน

## 7. ผลสำรวจปัจจัยข้อมูลด้านความสำคัญต่อการพัฒนาเส้นขนมจีน

7.1 ด้านผลิตภัณฑ์ (Product) พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นด้วยอย่างยิ่งสำหรับวัตถุดิบที่นำมาพัฒนาต้องมีราคาไม่สูงและหาซื้อได้ง่าย และเลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในการพัฒนา สอดคล้องกับการที่ผู้ตอบแบบสอบถามเลือกที่จะพัฒนาขนมจีนจากแป้งกล้วยน้ำว่าเพราะเป็นพืชที่นิยมปลูกในประเทศไทยและมีปริมาณผลผลิตออกมามาก [6] ทำให้หาซื้อวัตถุดิบได้ง่ายและมีราคาไม่แพง

7.2 ด้านราคา (Price) พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นด้วยอย่างยิ่งที่ราคาขนมจีนเหมาะสมกับคุณภาพ เนื่องจากผู้ตอบแบบสอบถามอยู่ในช่วงวัยเรียนและวัยทำงานและมีรายได้ไม่สูงจึงคำนึงถึงคุณภาพสินค้าที่จะซื้อว่าจะต้องคุ้มค่ากับจำนวนเงินที่จ่ายไป การรับรู้คุณค่าของปัจจัยด้านราคาคุณภาพการบริการและความไว้วางใจมีอิทธิพลทางบวกต่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ [7]

7.3 ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย (Place) พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นด้วยอย่างยิ่งที่จะให้มีการจัดจำหน่ายขนมจีนในห้างสรรพสินค้าและตลาดสด เพราะความเปลี่ยนแปลงของปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ อันเนื่องมาจากการขยายตัวของระบบเศรษฐกิจ โครงสร้างทางสังคมประกอบกับความเป็นอยู่ของประชากรที่ดีขึ้น จำนวนประชากรเพิ่มขึ้น ประชากรต้องการเลือกซื้อสินค้าที่มีความหลากหลายและต้องการความสะดวกสบาย ห้างสรรพสินค้าจึงเป็นที่นิยม [8] ส่วนตลาดสดอยู่ใกล้แหล่งชุมชนและมีการขายสินค้าในปริมาณมากเหมาะสำหรับผู้ประกอบการ จึงทำให้ผู้ตอบแบบสอบถามเห็นด้วย มากกว่าการจัดจำหน่ายทางอินเทอร์เน็ต

7.4 ด้านส่งเสริมการตลาด (Promotion) พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นด้วยอย่างยิ่งที่มีตัวอย่างทดลองชิม เป็นการส่งเสริมการตลาดอย่างหนึ่งที่จะทำให้ผู้บริโภคเข้าถึงผลิตภัณฑ์โดยตรงและจะได้รับข้อมูลจากผู้บริโภคอย่างชัดเจน

7.5 ด้านบุคลากร (People) พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นด้วยอย่างยิ่งที่มีผู้เชี่ยวชาญให้ความรู้ทั่วไปในเรื่องเส้นขนมจีน การให้ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ผู้วิจัยจำเป็นต้องสร้างเนื้อหาให้ผู้บริโภคเข้าใจและเข้าถึงได้ง่าย ทำให้เกิดความเชื่อมั่นและสร้างความกระตือรือร้นในการเลือกซื้อหรือเลือกใช้ผลิตภัณฑ์

7.6 ด้านกระบวนการในการให้บริการ (Process) พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นด้วยอย่างยิ่งที่กำหนดมาตรฐานในการผลิตเส้นขนมจีนให้เป็นไปตามมาตรฐาน (GMP) การผลิตขนมจีนในปัจจุบันพบว่ามีเชื้อจุลินทรีย์สูงอันเนื่องมาจากการผลิตที่ไม่ถูกสุขลักษณะ และคุณภาพวัตถุดิบไม่สม่ำเสมอ ภาพขณะที่ใช้ไม่สะอาด มีการปนเปื้อนลงสู่แหล่งน้ำ นอกจากนี้หน่วยงานรัฐยังไม่สามารถเข้าไปควบคุมได้ เนื่องจากขนมจีนจัดเป็นอาหารทั่วไปยังไม่มีมีการบังคับใช้มาตรฐาน (GMP) [3] ผู้ตอบแบบสอบถามจึงเห็นด้วยอย่างยิ่งที่ต้องมีการกำหนดมาตรฐานในการผลิต

7.7 ด้านสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ (Physical Evidence) พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นด้วยอย่างยิ่งที่ควรใช้วัสดุธรรมชาติในการบรรจุเส้นขนมจีน และเห็นด้วยอย่างยิ่งที่ไม่มีการแต่งสีหรือกลั่นในการผลิตเส้นขนมจีน แสดงให้เห็นว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ต้องการผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนจากธรรมชาติที่ปลอดภัยปราศจากสารเคมีและไม่มีการปรุงแต่งโดยสารสังเคราะห์ที่ต้องห้าม ตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ในทุกๆ ขั้นตอนการผลิต การแปรรูป และการเก็บรักษา

## เอกสารอ้างอิง

- [1] อภิญา เอกพงษ์. (2558).การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการวิเคราะห์องค์ประกอบรวม ในการพัฒนา แนวคิดผลิตภัณฑ์อาหารชนิดใหม่.วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ปีที่17 ฉบับที่3 (กันยายน-ธันวาคม).
- [2] จารุพรรณ ไบนาค และคณะ.(2558) การพัฒนาขนมจีนอบแห้งผสมข้าวไรซ์เบอร์รี่.วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรภาควิทยาศาสตร์การอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา ปีที่ 46 ฉบับที่3 กันยายน-ธันวาคม
- [3] ลัญญณัฐ ภาตะนันท์. (2551). การศึกษาศักยภาพของสถานประกอบการปฏิบัติตามเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร(GMP). วิทยาลัยนวัตกรรม มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- [4] จิตติรัตน์ แสงเลิศอุทัย. (2558). เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย. วารสารบัณฑิตศึกษา ปีที่ 2 ฉบับที่ 58 กรกฎาคม-กันยายน.
- [5] เครือมาศ มีเกษม. (2554).การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารจานด่วนของบุคคลวัยทำงาน ในเขตกรุงเทพมหานคร. วารสารรวมงานวิชาการการศึกษาเฉพาะบุคคล (บธ.ม.) บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- [6] นิกข์นิภา บุญช่วย. (2560).การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนของการปลูกกล้วยน้ำว้า ในเขตอำเภอยางาย จังหวัดเพชรบุรี.บทความวิจัย สาขามนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์และศิลปะ มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี ปีที่10 ฉบับที่ 1 มกราคม-เมษายน.

- [7] วรัญญา คงจิตรภา. (2560).การรับรู้คุณค่าของปัจจัยด้านราคา คุณภาพการบริการและความไว้วางใจที่มีผลต่อความภักดีของผู้บริโภคต่อร้านอาหารริมทางในย่านเยาวราช.การค้นคว้าอิสระเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- [8] จิตรกมล สังข์เพชรและคณะ. (2559).ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมผู้บริโภคในการใช้บริการ ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า สาขาสุราษฎร์ธานี.วารสารวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ปีที่5 ฉบับที่ 3 กันยายน-ธันวาคม.
- [9] ภัทรดนัย พิริยธณภัทร. (2558).การศึกษาปัจจัยด้านประชากรศาสตร์ ด้านพฤติกรรมผู้บริโภคและปัจจัยด้านเว็บไซต์ พระเครื่องพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ที่มีผลต่อการตัดสินใจเช่าหรือประมูลพระเครื่องออนไลน์ (E- commerce). การค้นคว้าอิสระเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- [10] ภรณ์ แยมพันธ์. (2559). ปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แปรรูปตราดอยคำ.การค้นคว้าอิสระเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- [11] อรณัฐ ศรีสะอาด. (2546).การตรวจสอบความเที่ยงตรงของเครื่องมือวัดผลโดยผู้เชี่ยวชาญ.วารสารวัดผลการศึกษา ภาควิชาการวัดผลและวิจัยการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- [12] ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ. (2541). การบริหารการตลาดยุคใหม่,กรุงเทพมหานคร : ธีระฟิล์มและ โซเท็กซ์จำกัด
- [13] วาสนา อินทะแสง. (2559). การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคและปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดของธุรกิจคลินิกเสริมความงามที่ส่งผลต่อความภักดีของลูกค้า.การค้นคว้าอิสระนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- [14] กิตติดี คุณโลहित. (2552). การตัดสินใจซื้อโทรศัพท์เคลื่อนที่ของนักศึกษามหาวิทยาลัยรามคำแหง.วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต(เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน) มหาวิทยาลัยรามคำแหง.