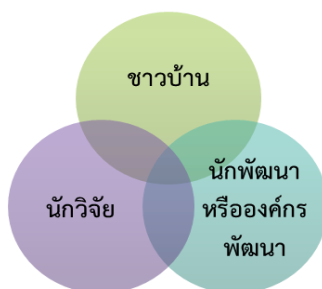


บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research : PAR) โดยให้ชุมชนมีส่วนร่วมทั้งมิติของการร่วมเรียนรู้ ร่วมกันแสวงหาปัญหาและคิดค้นแนวทางเพื่อแก้ไขปัญหา หรือพัฒนาอันเป็นฉันทามติของชุมชน รวมทั้งร่วมรับผลของการพัฒนา (ภาพที่ 3.1)



ภาพที่ 3.1 การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research : PAR)
ที่มา: ชัชวาลย์ ทัดศิวัช (ม.ป.ป.)

ขั้นที่ 1 ศึกษาการสำรวจวัตถุดิบอาหารในพื้นที่ เขตตลิ่งชัน

- 1.1 กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้นำชุมชน ประชาชนในพื้นที่เขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร
- 1.2 การศึกษาบริบทชุมชน จากข้อมูลบริบทชุมชนจากงานวิจัยในระยะเวลาที่ผ่านมาของคณะผู้วิจัย และจากการสืบค้นจากแหล่งข้อมูลเอกสารอื่นๆ รวมทั้งจากการประชุมระดมสมอง เพื่อร่วมกันสำรวจวัตถุดิบอาหารในพื้นที่ตลาดน้ำจำปา เขตตลิ่งชัน และร่วมกันเสนอแนวคิดในการพัฒนาตำรับอาหาร
- 1.3 การเก็บรวบรวมข้อมูลทำการเก็บรวบรวมข้อมูลและประมวลผล

ขั้นที่ 2 ศึกษาการพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารจากวัตถุดิบในพื้นที่เขตตลิ่งชัน

- 2.1 กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้นำชุมชน ประชาชนในพื้นที่เขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร
- 2.2 การประชุมระดมสมองสร้างตำรับอาหารจากวัตถุดิบ ในพื้นที่ตลาดน้ำจำปา บนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียง และบริบทชุมชน โดยชุมชนมีส่วนร่วม จะเริ่มต้นด้วยขั้นตอนการประชุมระดมสมอง เพื่อคัดเลือกตำรับอาหาร 5 ตำรับ
- 2.3 นำตำรับอาหารทั้ง 5 ตำรับ มาพัฒนาให้เป็นตำรับมาตรฐานอาหาร จากการคัดเลือกแหล่งที่มาของแต่ละตำรับ 3 แหล่ง โดยคัดเลือกจากวิทยานิพนธ์ ตำราอาหาร ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม ผู้ประกอบการในร้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร

2.4 การดำเนินการจัดปรุงอาหารตามแหล่งที่มาของแต่ละตำรับ และคุณลักษณะที่กำหนดไว้ข้างต้น โดยคณะผู้วิจัย

2.5 ประเมินการยอมรับอาหารในตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้น โดยทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส วิธีการทดสอบการยอมรับ (Acceptance test เพื่อประเมินความชอบในด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม โดยใช้ผู้ชิม 15 คน และใช้แบบประเมินแบบ Scoring test ระดับ 1-5 คะแนน

2.6 วางแผนการทดลองแบบสุ่มภายในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design: RCBD) วิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของข้อมูล (Analysis of variance) และเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ย โดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ขั้นที่ 3 ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของตำรับมาตรฐานอาหารจากวัตถุดิบในพื้นที่เขตตลิ่งชัน

3.1 วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ได้แก่ ความชื้น โปรตีน ไขมัน เส้นใยอาหาร แลคคาร์โบไฮเดรต พลังงานจากไขมัน และพลังงานทั้งหมด ตามวิธีของ AOAC (2005)

3.2 นำผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี ของตำรับมาตรฐานอาหาร 5 ตำรับ มาใช้ในการสร้างเป็นฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร

3.3 วางแผนการทดลองแบบ Completely Randomized Design (CRD) วิเคราะห์ความแปรปรวนทางสถิติของข้อมูล (Analysis of variance) และเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ย โดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ขั้นที่ 4 ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อบรรจุภัณฑ์อาหาร

4.1 กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้นำชุมชน ประชาชนในพื้นที่เขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร

4.2 ออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์สำหรับตำรับมาตรฐานอาหาร 5 ตำรับ โดยคำนึงถึงการใช้วัสดุจริงจากท้องตลาด สี สัน ลวดลาย ตราสัญลักษณ์ และข้อมูลต่างๆที่เป็นตัวอักษร นำมาจัดองค์ประกอบ (Composition) โดยมุ่งเน้นเพื่อสนองประโยชน์ทางการตลาดในด้านต่างๆ ได้แก่ แสดงถึงเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น สร้างความทรงจำ น่าประทับใจ สื่อถึงคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ได้อย่างเด่นชัด

4.3 ประเมินการยอมรับของผู้บริโภคต่อบรรจุภัณฑ์อาหาร โดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการออกแบบและพัฒนาแล้ว โดยแบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับรูปแบบด้านบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับส่วนผสมทางการตลาดต่อผลิตภัณฑ์