

การพัฒนาฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ จังหวัดพิษณุโลก

Development of the Local Food Database in the Area of Wat-Bot, Phitsanulok Province

ศิริสุภา เอมหยวก^{1*} สันทยา สาลี²

Sirisupa Emyuak^{1*}, Sonthaya Salee²

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาชนิดของอาหารที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์จังหวัดพิษณุโลก 2) เพื่อจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ ใช้วิธีวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ ประชาชนชาวบ้าน ผู้นำชุมชน และชาวบ้านในตำบลต่างๆ ที่อยู่ในเขตอำเภอวัดโบสถ์ จังหวัดพิษณุโลก จำนวน 6 ตำบล เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็น แบบสัมภาษณ์ แบบประเมินคุณภาพด้านการออกแบบและด้านเนื้อหาของฐานข้อมูลและแบบประเมินผลความพึงพอใจด้านการออกแบบและด้านเนื้อหาของฐานข้อมูล ผลการวิจัยพบว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์สามารถแบ่งออกเป็นหมวดหมู่ได้ 3 ประเภท คือ อาหารคาว 21 ชนิด อาหารหวาน 14 ชนิด และอาหารแปรรูป 9 ชนิด และฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ สร้างขึ้นด้วยโปรแกรมโอเพนซอร์สจุมลา มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารใน 6 ตำบลในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์สามารถสืบค้นได้แบบใส่เสียง (Browse Search) และค้นในรูปแบบคำค้น (Keyword) ในการประเมินคุณภาพด้านการออกแบบของผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คน พบว่าการออกแบบฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์โดยรวมอยู่ในระดับดีมาก การประเมินคุณภาพด้านเนื้อหาของผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คน พบว่าเนื้อหาภายในฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด และการประเมินความพึงพอใจผู้ใช้ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด และเมื่อพิจารณารายข้อพบว่าข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ สามารถนำไปใช้เป็นแหล่งอ้างอิงได้

คำสำคัญ: ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร การวิจัยแบบมีส่วนร่วม

^{1*} ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ประจักษ์คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

e-mail: sirisupa51@hotmail.com

² อาจารย์ ดร. ประจักษ์คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

Abstract

The purposes of this participation action study were to study the local food and create a database of local food in Wat – Bot. The sample consisted of 6 Tumbons of Wat-Bot. The research tools were an interview schedule, a content assessment form, a database design assessment form, and satisfaction questionnaire. The results showed that the local food in Wat-Bot could be categorized into three types: 21 kinds of savory, 14 of sweet species and 9 kinds of processed food. The open source Joomla was used to construct the local food database which composed of food in 6 Tumbons of Wat-Bot. Users could search by using two channels which were rational (Browse Search) and search by a keyword. As for the evaluation of the overall quality of the design by 5 specialists, it was shown that database design of local food of Wat-Bot was very good. In terms of the overall of the quality of the content by 5 specialists, it was found that the content of local food of Wat-Bot was very good. Also, the satisfaction towards the content and design of the local database by the users was at highest level with the highest mean on reference source.

Keywords: Local Food Database, Participation Action Research

บทนำ

อำเภอวัดโบสถ์มีประวัติความเป็นมาของการตั้งรกรากถิ่นฐานอย่างไรไม่มีผู้ใดทราบแน่ชัด แต่จากการสันนิษฐานโดยอาศัยจากวัฒนธรรมทางภาษา และหลักฐานต่างๆ ที่ค้นพบพร้อมกับคำบอกกล่าวเล่าขานสืบต่อกันมา ต่างมีความเชื่อว่า ดินแดนวัดโบสถ์แห่งนี้เคยมีความเจริญรุ่งเรืองมาก่อนแต่ครั้งอดีตมีประวัติความเป็นมาเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์ เช่น การสำรวจค้นพบวัดโบราณโดยรอบพื้นที่ นอกจากนี้ยังมีชื่อสถานที่ที่มีประวัติความเป็นมาที่เกี่ยวข้องเชื่อมโยงเหตุการณ์เมื่อครั้งอดีต เช่น นาทับข้าว หนองหลวง หนองราชกูร์ พุงसान เป็นต้น อำเภอวัดโบสถ์เป็น 1 ใน 9 อำเภอของจังหวัดพิษณุโลก เดิมเป็นตำบลหนึ่งในเขตการปกครองของอำเภอพริทรม ต่อมาเมื่อวันที่ 1 มกราคม 2491 ได้ยกฐานะเป็นกิ่งอำเภอ มีที่ตั้งอยู่หมู่ 4 ตำบลวัดโบสถ์ และเมื่อวันที่ 6 มิถุนายน 2499 ได้รับการยกฐานะเป็นอำเภอ ต่อมาได้ย้ายที่ว่าการแห่งใหม่เมื่อวันที่ 4 กรกฎาคม 2534 อยู่ริมถนน พิษณุโลก-เด่นชัย มีพื้นที่ 1,326,210 ตารางกิโลเมตร อาหารที่

ขึ้นชื่อในอำเภอบัวโบสถ์ ได้แก่ น้ำตาลสด น้ำตาลโตนด ขนตาล ขนมะขาม มะม่วงแช่อิ่ม ปลาเกลือ ปลาร้า น้ำพริกต่างๆ

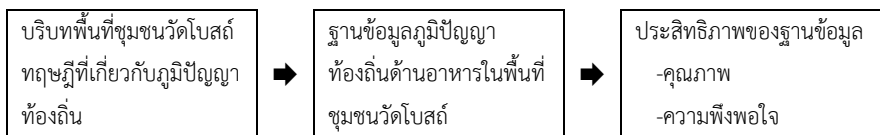
ด้วยคนไทยแต่โบราณมีภูมิปัญญาฉลาดล้ำลึกในการประดิษฐ์คิดค้นสร้างสรรค์ เพื่อใช้ประโยชน์จากสิ่งแวดล้อมแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในท้องถิ่น โดยเฉพาะภูมิปัญญาด้านปัจจัยพื้นฐานแห่งการดำรงชีวิต ประกอบด้วยความสามารถในการแสวงหาอาหาร การปลูกสร้างที่อยู่อาศัย การคิดประดิษฐ์สิ่งทอเพื่อการนุ่งห่ม เป็นต้น ภูมิปัญญาด้านอาหารการกินของไทยเราไม่เหมือนชาติใดในโลก ไม่ว่าจะเป็นพืชผักสมุนไพร เครื่องเทศกับการแก้ปัญหาเรื่องกลิ่น สี รสชาติ ทำให้อาหารไทยเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ และทรงคุณค่าทางภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้รับความนิยมแพร่หลายไปสู่ประเทศต่างๆ ทั่วโลก (นิคม ขมภูหลง, 2548: 2) ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในแต่ละชุมชนและท้องถิ่นจะแตกต่างกันไปตามแต่พืชพันธุ์ และสัตว์ที่สามารถนำมาปรุงเป็นอาหารได้ในบริเวณนั้นๆ เช่น ชุมชนวัดโบสถ์ มีอาหารขึ้นชื่อหลากหลายประเภท อาทิ น้ำตาลสด น้ำตาลโตนด มะม่วงแช่อิ่ม ปลาร้า ปลาเกลือ และด้วยอาหารเป็นวัฒนธรรมสำคัญของมนุษย์ทุกชนชาติ อาหารไทยในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ก็เช่นเดียวกันเป็นสิ่งที่อยู่คู่ครัวไทยมาแต่อดีต มีการปรับปรุงรสชาติอาหารให้ถูกปากอยู่ตลอดเวลาจนปัจจุบัน อาหารไทยในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์นับเป็นทั้งมรดกทางวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ชุมชนและเอกลักษณ์ไทย อีกทั้งยังสะท้อนถึงมิติทางทางภูมิปัญญาและศิลปวัฒนธรรมของชุมชนท้องถิ่น อาหารไทยจึงมีคุณค่า และเป็นเอกลักษณ์ของสังคมไทยที่ควรได้รับการสืบสานต่อเพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงต่อไป และเนื่องจากในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีทำให้มีช่องทางในการสื่อสารใหม่ๆ เกิดขึ้นมากมาย โดยเฉพาะเทคโนโลยีฐานข้อมูลที่เคยแพร่ผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ตสามารถส่งข้อมูลไปยังประเทศต่างๆ ทั่วโลกในระยะไกล ระบบฐานข้อมูลช่วยให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกัน สามารถให้คำตอบแก่ผู้ใช้ได้ทุกกรณี จึงควรที่จะได้นำภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นมาจัดเก็บไว้ในฐานข้อมูลเพื่อประโยชน์ดังกล่าว

ดังนั้น เพื่อเป็นการเรียนรู้และรักษามรดกทางสังคมและวัฒนธรรมในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ และเพื่อรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ผู้วิจัยจึงพัฒนาฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ขึ้นเพื่ออนุรักษ์ สืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและเผยแพร่ให้เป็นที่ยอมรับโลก และช่วยฟื้นฟูเศรษฐกิจตั้งแต่ในระดับชุมชนจนถึงระดับประเทศ รวมทั้งเพื่อพัฒนาเครือข่ายการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้มรดกทางสังคมและวัฒนธรรมพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาชนิดของอาหารที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์
2. เพื่อจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์

กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตการวิจัยดังนี้

ขอบเขตด้านเนื้อหา

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตของการวิจัย ดังนี้

1. การสร้างฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ เป็นการรวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ จำนวน 6 องค์การบริหารส่วนตำบลในเขตอำเภอวัดโบสถ์ จังหวัดพิษณุโลก มาจัดทำเป็นฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ประกอบด้วย ชื่ออาหาร ประวัติความเป็นมา แหล่งวัตถุดิบ การเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม วิธีการทำ การปรุงแต่งรสชาติ และกลิ่น เคลิ็ดลับ จุดเด่นของอาหาร ความแตกต่างของอาหารในอดีตกับปัจจุบัน สถานที่จำหน่าย ราคา การจัดเสิร์ฟ แนวทางในการพัฒนาอาหาร และแหล่งที่มา (ชื่อ ที่อยู่ และเบอร์โทรศัพท์ของปราชญ์ชาวบ้านที่ให้ข้อมูล)
2. แหล่งข้อมูล ได้แก่ ปราชญ์ชาวบ้าน ผู้นำชุมชน และชาวบ้านในตำบลต่างๆ ที่อยู่ในเขตอำเภอวัดโบสถ์ จังหวัดพิษณุโลก จำนวน 6 ตำบล ได้แก่ ตำบลวัดโบสถ์ ตำบลท่างาม ตำบลท้อแท้ ตำบลบ้านยาง ตำบลหินลาด และตำบลคันโช้ง

ขอบเขตด้านระยะเวลา

ตั้งแต่เดือน มีนาคม 2558 - กุมภาพันธ์ 2559 (1 ปี)

วิธีดำเนินการวิจัย

ใช้วิธีวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมระหว่างคณะผู้วิจัย ประชาชนชาวบ้าน ผู้นำชุมชน ชาวบ้านในชุมชน

เครื่องมือที่ใช้การวิจัย

1. แบบสัมภาษณ์ ที่ใช้สัมภาษณ์ผู้นำชุมชน ประชาชนชาวบ้าน และชาวบ้านซึ่งเป็นแหล่งข้อมูลที่ได้มาแบบเจาะจง โดยผู้วิจัยสร้างแบบสัมภาษณ์เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ตามหัวข้อที่ได้กำหนดไว้ และนำแบบสัมภาษณ์ไปให้ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจำนวน 3 ท่าน ประเมินความเหมาะสมของแบบสัมภาษณ์โดยพิจารณาจากค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Congruence : IOC) กับประเด็นที่ต้องการประเมิน และความเหมาะสมของข้อความถามและภาษาที่ใช้ จากนั้นนำผลประเมินมาหาค่าดัชนีความสอดคล้อง พบว่ามีข้อที่ได้ค่าดัชนีความสอดคล้องเท่ากับ 1.0 ทุกข้อ จำนวน 13 ข้อ

2. แบบประเมินคุณภาพด้านการออกแบบและด้านเนื้อหาของฐานข้อมูล ผู้วิจัยนำแบบประเมินไปให้ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบเว็บไซต์ และด้านอาหารจำนวนด้านละ 3 คน ประเมินความสอดคล้องด้านการออกแบบและด้านเนื้อหาของฐานข้อมูล จากนั้นนำผลการประเมินคุณภาพด้านการออกแบบและด้านเนื้อหาของผู้เชี่ยวชาญ มาหาค่าเฉลี่ยเป็นรายข้อ โดยใช้เกณฑ์ให้คะแนนตามแบบประเมินค่า 5 ระดับ ของลิเคิร์ท (Likert) คือ ระดับความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญต่อการออกแบบและเนื้อหาของฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ มีความเหมาะสมมากที่สุดให้คะแนน 5 คะแนน มีความเหมาะสมมากให้คะแนน 4 คะแนน มีความเหมาะสมปานกลางให้คะแนน 3 คะแนน มีความเหมาะสมน้อยให้คะแนน 2 คะแนน มีความเหมาะสมน้อยที่สุดให้คะแนน 1 คะแนน พบว่าผลการประเมินด้านการออกแบบฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์โดยภาพรวมมีความเหมาะสมมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.52 และ ด้านเนื้อหาภายในฐานข้อมูลโดยภาพรวมมีความเหมาะสมมากที่สุดเช่นกัน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.60

3. แบบประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ผู้วิจัยนำแบบประเมินไปให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คน ดำเนินการประเมิน จากนั้นนำผลการประเมินคุณภาพมาหาค่าเฉลี่ยเป็นรายข้อ โดยใช้เกณฑ์ให้คะแนนตามแบบประเมินค่า 5 ระดับ ของลิเคิร์ท คือ ระดับความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญต่อแบบประเมินความพึงพอใจฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ มีความเหมาะสมมากที่สุดให้คะแนน 5 คะแนน มีความเหมาะสมมากให้คะแนน 4 คะแนน มีความเหมาะสมปานกลางให้คะแนน 3 คะแนน มีความเหมาะสมน้อยให้คะแนน 2 คะแนน มีความเหมาะสมน้อยที่สุดให้คะแนน

1 คะแนน พบว่าผลการประเมินด้านการออกแบบฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์โดยภาพรวมมีความเหมาะสมมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.14

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยได้นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ ดังนี้

1. วิเคราะห์และจัดหมวดหมู่ของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ โดยจัดแยกเป็นอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารแปรรูป
2. วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ในด้านการออกแบบและด้านเนื้อหาโดยใช้สถิติพื้นฐาน ค่าเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน
3. วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์โดยใช้สถิติพื้นฐาน ค่าเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการเก็บและวิเคราะห์ข้อมูล ตามขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาบริบทชุมชน
 - 1.1 ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่น ฐานข้อมูล โปรแกรมโอเพนซอร์สจุมลา
 - 1.2 เปิดเวทีชุมชน หรือเสวนากลุ่มร่วมกับชุมชน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์
 - 1.3 สัมภาษณ์ และเก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารโดยการปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมระหว่างคณะผู้วิจัย นักศึกษา ผู้นำชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน และชาวบ้านในชุมชน ในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์จำนวน 6 ตำบล
2. ออกแบบฐานข้อมูล โดยการนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์มาวิเคราะห์เนื้อหาจัดหมวดหมู่ของอาหาร และกำหนดรูปแบบการจัดเก็บข้อมูล
3. พัฒนาฐานข้อมูล โดยการนำข้อมูลและรูปภาพทั้งภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหวมาจัดเก็บในฐานข้อมูลโดยใช้โปรแกรมโอเพนซอร์สจุมลา
4. ทดสอบฐานข้อมูล โดยให้ผู้เชี่ยวชาญประเมินคุณภาพฐานข้อมูลด้านการออกแบบระบบและด้านเนื้อหาของข้อมูล เพื่อหาข้อบกพร่องและดำเนินการแก้ไข
5. ศึกษาความพึงพอใจ โดยให้ผู้ใช้งานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ประเมินความพึงพอใจฐานข้อมูลจำนวน 118 คน

ผลการวิจัย

การพัฒนาฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ สรุปผลการวิจัยได้ดังนี้

1. การศึกษาชนิดของอาหารที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ พบว่า สามารถจัดหมวดหมู่ออกมาได้เป็นอาหารคาว 21 ชนิด อาหารหวาน 12 ชนิด และอาหารแปรรูป 9 ชนิด แต่ละชนิดประกอบด้วยข้อมูลของอาหารในหัวข้อชื่ออาหาร ประวัติความเป็นมา แหล่งวัตถุดิบ การเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม วิธีการทำ การปรุงแต่งรสชาติ และกลิ่นเคล็ดลับ จุดเด่นของอาหาร ความแตกต่างของอาหารในอดีตกับปัจจุบัน สถานที่จำหน่าย ราคาการจัดเสิร์ฟ แนวทางในการพัฒนาอาหาร และแหล่งที่มา (ชื่อ ที่อยู่ และเบอร์โทรศัพท์ของปราชญ์ชาวบ้านที่ให้ข้อมูล)

2. การพัฒนาฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ มีรูปแบบและวิธีการเข้าใช้ดังนี้

2.1 หน้าโฮมเพจ เป็นเว็บเพจหลักของฐานข้อมูลประกอบด้วยแถบเมนู (Menu Bar) ดังภาพ 2



ภาพ 2 โฮมเพจของฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์

2.2 เมื่อคลิกที่เมนูรายการอาหารและคลิกเลือก อาหารคาว จะปรากฏเมนูย่อย
แสดงอาหารคาวแต่ละชนิด ดังภาพ 3



ภาพ 3 เมนูอาหารคาว

2.3 เมื่อคลิกเลือกรายการอาหารคาว แจ่วหมู จะปรากฏรูปภาพและเนื้อหา
ดังภาพ 4



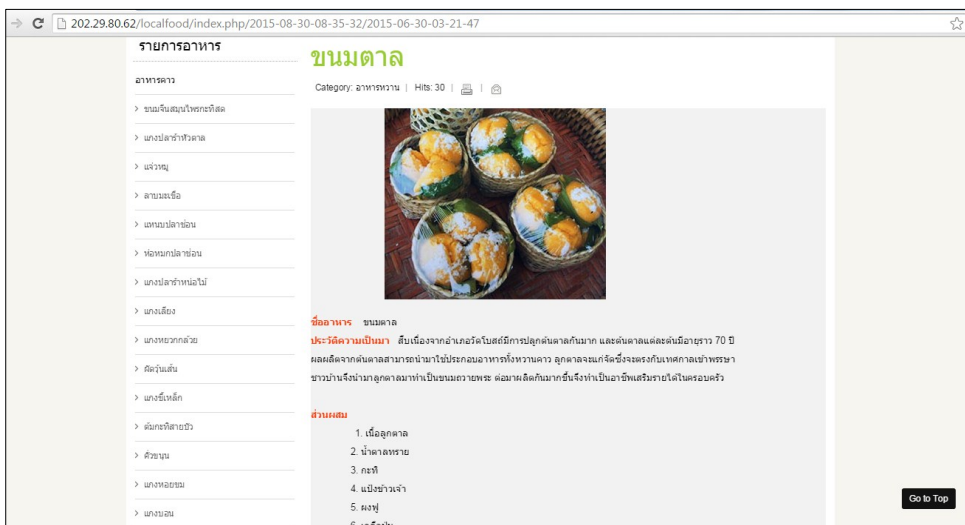
ภาพ 4 อาหารคาว แจ่วหมู

2.4 เมื่อคลิกเลือกรายการอาหารหวาน ขนมตาล จะปรากฏเมนูย่อยแสดงอาหารหวานแต่ละชนิด ดังภาพ 5



ภาพ 5 เมนูอาหารหวาน

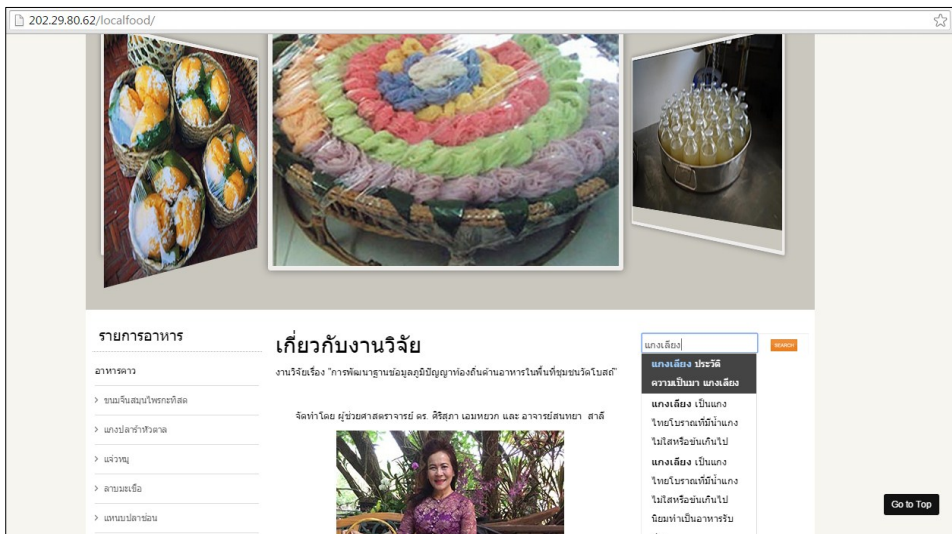
2.5 เมื่อคลิกเลือกรายการอาหารหวาน ขนมตาล จะปรากฏเมนูย่อยแสดงอาหารหวานแต่ละชนิด ดังภาพ 6



ภาพ 6 อาหารหวาน ขนมตาล

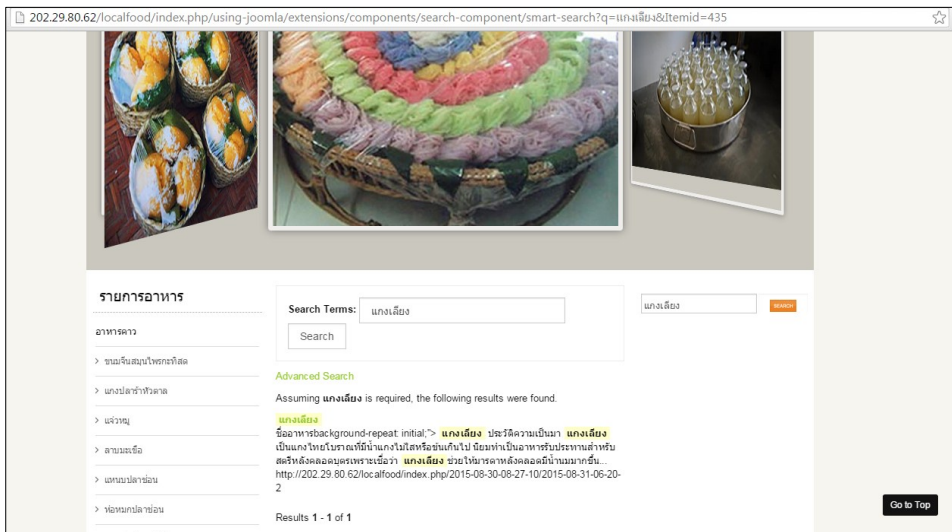
2.6 การค้นหาจากช่องคำค้น โดยใส่คำที่ต้องการค้นลงในช่องค้นหา แล้วคลิก

ดังภาพ 7



ภาพ 7 เมนูการค้นหาข้อมูลอาหารจากช่องคำค้น

2.7 จะปรากฏผลการค้นหาข้อมูลอาหารจากช่องคำค้น ดังภาพ 8



ภาพ 8 ผลการค้นหาข้อมูลอาหารจากช่องคำค้น

3. ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบและเนื้อหา

3.1 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x}=4.52$, $S.D.=0.12$) และเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ภาพมีความคมชัด ($\bar{x}=5.00$, $S.D.=0.00$) รองลงมาคือ การออกแบบหน้าจอสามารถใช้งานง่าย ภาพมีขนาดเหมาะสม และความเร็วในการแสดงผลค้น ($\bar{x}=5.00$, $S.D.=0.00$)

3.2 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อหาฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}=4.60$, $S.D.=0.30$) ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ความครอบคลุมของข้อมูลตามวัตถุประสงค์ ความสะดวกในการค้นหา และเป็นประโยชน์ในด้านการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ($\bar{x}=4.80$, $S.D.=0.44$) รองลงมาคือ ความชัดเจนถูกต้องของข้อมูล ปริมาณและความต่อเนื่องของข้อมูล ความเหมาะสมกับระดับของผู้ใช้ ขนาดของข้อมูลที่จัดเก็บ ($\bar{x}=4.60$, $S.D.=0.54$)

3.3 ข้อเสนอแนะด้านการออกแบบ สรุปได้ว่า ควรเพิ่มรายละเอียดเกี่ยวกับที่มาของแหล่งข้อมูลภูมิปัญญาด้านอาหาร ควรใส่เบอร์โทรศัพท์เพื่อเป็นการเพิ่มโอกาสให้กับชุมชน ถ้ามีผู้สนใจอาหารไทย ส่วนข้อเสนอแนะด้านเนื้อหา ควรเพิ่มภาพเคลื่อนไหว หัวข้อวิธีการปรุงควรใช้คำว่า “วิธีทำ”

4. ความพึงพอใจของผู้ใช้ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x}=4.50$, $S.D.=0.52$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ สามารถนำไปใช้เป็นแหล่งอ้างอิงได้ ($\bar{x}=4.58$, $S.D.=0.52$) รองลงมา คือ เป็นสื่อเพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ได้ และมีประโยชน์ต่อครู นักเรียน นักศึกษา และบุคคลทั่วไป ($\bar{x}=4.49$, $S.D.=0.50$)

สรุปและอภิปรายผล

ผลการพัฒนาฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ มีประเด็นสำคัญที่ควรนำมาอภิปรายได้ 2 ประเด็นดังนี้

1. ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์

1.1 ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์พัฒนาขึ้นด้วยโปรแกรมโอเพนซอร์สจุมลา และจัดเก็บข้อมูลไว้บนเครื่องบริการโดยผู้ใช้สามารถเข้าใช้งานได้ที่ ยูอาร์แอล <http://202.29.80.62/localfood/> สำหรับฐานข้อมูลผู้วิจัยได้ออกแบบให้ภายในฐานประกอบด้วยข้อความ รูปภาพ และวิดีโอ โดยคำนึงถึงความเหมาะสม ความสวยงาม และความ

สะดวกในการใช้งาน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ พัทญ์สิตา ฉ่ำมาก (2551) ที่กล่าวว่า เนื้อหา ความสอดคล้องสัมพันธ์กับภาพ การจัดลำดับเนื้อหาความสอดคล้องระหว่างสีของตัวอักษรและสี พื้นหลังรูปภาพ การจัดวางรูปแบบที่ง่ายต่อการใช้งาน การเชื่อมโยงข้อมูลไปยังเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง ได้อย่างเหมาะสม ความต่อเนื่องและชัดเจนในการนำเสนอและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้ล้วนเป็นปัจจัยสำคัญที่มีอิทธิพลต่อการดึงดูดความสนใจของผู้ใช้ นอกจากนี้ยัง สอดคล้องกับงานวิจัยของ อาทิ วรวิทย์พรพงศ์ (2550) ที่กล่าวว่าคุณลักษณะ 4 ด้าน ของเว็บ ซึ่ง ได้แก่ ด้านการจัดองค์ประกอบ กราฟิก การใช้สี และตัวอักษรเป็นข้อมูลเชิงประจักษ์ด้านความ น่าดึงดูดใจของเว็บเพจ

1.2 เนื้อหาในฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ ผู้วิจัยได้แบ่งหมวดหมู่ของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ออกเป็น 3 ด้าน คือ อาหารคาว อาหารหวาน และอาหารแปรรูป แต่ละชนิดจะประกอบด้วยข้อมูลของอาหารในหัวข้อ ต่อไปนี้ ประกอบด้วย ชื่ออาหาร ประวัติความเป็นมา แหล่งวัตถุดิบ การเลือกวัตถุดิบ การเตรียม วัตถุดิบ ส่วนผสม วิธีการทำ การปรุงแต่งรสชาติ และกลิ่น เค็สดั้งเดิม จุดเด่นของอาหาร ความ แตกต่างของอาหารในอดีตกับปัจจุบัน สถานที่จำหน่าย ราคา การจัดเสิร์ฟ แนวทางในการพัฒนา อาหาร และแหล่งที่มา (ชื่อ ที่อยู่ และเบอร์โทรศัพท์ของปราชญ์ชาวบ้านที่ให้ข้อมูล) โดยการสรุป เนื้อหาให้สั้น กระชับ อ่านง่าย สะดวก เพื่อให้ผู้ใช้สามารถเข้าถึงและเข้าใจเนื้อหาได้อย่างรวดเร็ว ซึ่งสอดคล้องกับ พัทญ์สิตา ฉ่ำมาก (2551) เนื้อหาที่มีความน่าสนใจ ตรงตามวัตถุประสงค์ของ เว็บเพจ มีความน่าเชื่อถือ มีความสอดคล้องสัมพันธ์กับภาพ และจัดลำดับเนื้อหาเป็นขั้นตอนอย่าง ต่อเนื่อง ดังนั้นเว็บเพจไม่ควรมีเนื้อหาที่อ่านยากและยาวมากเกินไป

1.3 ลักษณะการสืบค้นในฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชน วัดโบสถ์ ผู้วิจัยได้กำหนดให้มีการสืบค้นข้อมูลได้ 2 ช่องทาง คือ ค้นแบบไล่เสียง และค้นในรูปแบบ คำสำคัญ เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้สืบค้นข้อมูล ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ พัทญ์สิตา ฉ่ำมาก (2551) ที่กล่าวว่า การจัดวางรูปแบบง่ายต่อการใช้งาน มีการเชื่อมโยงข้อมูลไปยังเว็บไซต์ที่ เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม มีความต่อเนื่องและชัดเจนในการนำเสนอและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ ในชีวิตประจำวันได้จัดเป็นสิ่งที่สำคัญอย่างยิ่ง

2. คุณภาพฐานข้อมูลด้านการออกแบบและด้านเนื้อหา

2.1 คุณภาพฐานข้อมูลด้านการออกแบบโดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x}=4.52$, S.D.=0.12) และเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ภาพมีความ คมชัด ($\bar{x}=5.00$, S.D.=0.00) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ พัทญ์สิตา ฉ่ำมาก (2551) ที่ได้ ศึกษาวิจัยเรื่อง การออกแบบเว็บเพจเพื่อการส่งเสริมอาหารไทย ผู้ใช้เว็บเพจมีความพึงพอใจ

ด้านเนื้อหาในระดับมาก คือ เนื้อหามีความน่าสนใจ ตรงตามวัตถุประสงค์ของเว็บเพจ มีความน่าเชื่อถือ มีความสอดคล้องสัมพันธ์กับภาพ และจัดลำดับเนื้อหาเป็นขั้นตอนอย่างต่อเนื่อง ส่วนด้านเทคนิคการผลิต ผู้ใช้เว็บเพจมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากเช่นกัน คือ มีความสอดคล้องระหว่างสีของตัวอักษรและสีพื้นหลังรูปภาพมีความน่าสนใจ การจัดวางรูปแบบง่ายต่อการใช้งาน มีการเชื่อมโยงข้อมูลไปยังเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม มีความต่อเนื่องและชัดเจนในการนำเสนอและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับ อักษรรา แสงอร่าม (2543 อ้างถึงใน จินตวิธ คล้ายสังข์, 2554: 179-181) กล่าวว่า เกณฑ์การออกแบบเว็บเพจในด้านตัวอักษร พบว่า รูปแบบ ขนาด สี และตัวอักษรที่ชัดเจน จะทำให้ผู้อ่านรู้สึกอ่านง่าย และอยากติดตามที่จะอ่านต่อไป ด้านเนื้อหาควรคำนึงถึงความถูกต้องและความชัดเจนของเนื้อหา ความน่าเชื่อถือ ภาพเคลื่อนไหวควรแสดงในบางจุดหรือโดยรวมเท่าที่จำเป็น ไม่ควรมีสีมากกว่า 5 สี โครงสร้างรายการควรง่าย ไม่ซับซ้อน

2.2 คุณภาพฐานข้อมูลด้านเนื้อหาโดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x}=4.60$, S.D.=0.30) ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ความครอบคลุมของข้อมูลตามวัตถุประสงค์ ความสะดวกในการค้นหา และเป็นประโยชน์ในด้านการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ($\bar{x}=4.80$, S.D.=0.44) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ พัทญ์สิตา ฉ่ำมาก (2551) ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่องการออกแบบเว็บเพจเพื่อการส่งเสริมอาหารไทย พบว่าผู้ใช้เว็บเพจมีความพึงพอใจด้านเนื้อหาในระดับมาก คือ เนื้อหามีความน่าสนใจ ตรงตามวัตถุประสงค์ของเว็บเพจ มีความน่าเชื่อถือ มีความสอดคล้องสัมพันธ์กับภาพ และจัดลำดับเนื้อหาเป็นขั้นตอนอย่างต่อเนื่องและยังสอดคล้องกับ ปทีป เมธาคูณวุฒิ (2544) ที่กล่าวว่าเนื้อหาที่เป็นข้อความ ภาพ หรือเสียงจะต้องเหมาะสมกับเว็บ และให้ความสำคัญกับองค์ประกอบทุกส่วนเท่าเทียมกัน

3. ความพึงพอใจของผู้ใช้ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในพื้นที่ชุมชนวัดโบสถ์ โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x}=4.50$, S.D.=0.52) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ สามารถนำไปใช้เป็นแหล่งอ้างอิงได้ ($\bar{x}=4.58$, S.D. =0.52) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ พัทญ์สิตา ฉ่ำมาก (2551) ที่พบว่าผู้ใช้เว็บเพจมีความพึงพอใจด้านเนื้อหาในระดับมาก คือ เนื้อหามีความน่าสนใจ ตรงตามวัตถุประสงค์ของเว็บเพจ มีความน่าเชื่อถือ มีความสอดคล้องสัมพันธ์กับภาพ และจัดลำดับเนื้อหาเป็นขั้นตอนอย่างต่อเนื่อง ส่วนด้านเทคนิคการผลิต ผู้ใช้เว็บเพจมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากเช่นกัน คือ มีความสอดคล้องระหว่างสีของตัวอักษรและสีพื้นหลังรูปภาพมีความน่าสนใจ การจัดวางรูปแบบง่ายต่อการใช้งาน มีการเชื่อมโยงข้อมูลไปยังเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม มีความต่อเนื่องและชัดเจนในการนำเสนอและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาการออกแบบเว็บไซต์เพจผลิตภัณฑ์อาหารเสริมเพื่อสุขภาพ ตามหลักการออกแบบและข้อมูลเชิงประจักษ์เพื่อให้ได้เว็บไซต์ด้านความน่าดึงดูดใจ
2. ควรศึกษางานวิจัยเชิงคุณภาพเพื่อให้ได้ข้อมูลจากสภาพจริงของภูมิปัญญาด้านอาหารเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. ควรศึกษาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมด้านอาหารเพื่อส่งเสริมรายได้และการท่องเที่ยว

เอกสารอ้างอิง

จินตวีร์ คล้ายสังข์. (2554). *หลักการออกแบบเว็บไซต์ทางการศึกษา: ทฤษฎีสู่การปฏิบัติ*.

กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา.

นิคม ชมภูหลง. (2548). *ภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การเรียนรู้*. มหาสารคาม: อภิชาติการพิมพ์.

ปทีป เมธาคูณวุฒิ. (2544). *เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการบริหารสถาบันอุดมศึกษา*. กรุงเทพฯ:

โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

พัชญ์สิตา ฉ่ำมาก. (2551). *การออกแบบเว็บไซต์เพื่อการส่งเสริมอาหารไทย*. (วิทยานิพนธ์

ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

อาทิ วรวิฑูฒิพุทธพงศ์. (2550). *การออกแบบเว็บไซต์ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมเพื่อสุขภาพตาม*

หลักการออกแบบและข้อมูลเชิงประจักษ์ด้านความน่าดึงดูดใจ. (วิทยานิพนธ์

ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.