

ธุรกิจขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภค ในกรุงเทพมหานคร

ALTERNATIVE THAI DESSERT BUSINESS FOR HEALTH CONSCIOUS CONSUMERS IN BANGKOK

◆ อนาฐิตา กัปป์

นิสิตปริญญาโท (ภาคพิเศษ) สาขาบริหารธุรกิจศึกษา ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

Anateeta Kupp

Graduate Student, (Special) Degree in Business Administration Studies, Department of Vocational Education, Faculty of Education, Kasetsart University, E-mail: anateeta@gmail.com

◆ นงลักษณ์ มโนวัลย์เลา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประจำสาขาบริหารธุรกิจศึกษา ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

Nongluck Manowaluilau

Assistant Professor Dr., Degree in Business Administration Studies, Department of Vocational Education, Faculty of Education, Kasetsart University,
E-mail: nongluck.manow@gmail.com

Abstract

This research aims 1) to study the consumers' behavior, attitude and decision making in choosing their best desserts, in the area of Bang-kapi District, Bangkok Metropolitan. 2) to develop Thai Desserts Healthy Alternatives for consumers update formulated using extracts of stevia instead of sugar, fat and sodium, which provides low calories consumption. 3) to make the ingredient of Thai Desserts Healthy Alternatives known to the general public and to promote a new way of healthy desserts consuming.

Questionnaire was used to collect data from 90 persons who were daily consumers of Thai desserts in Bang-kapi area. Analyses of the data was performed with statistical software and expressed in percentages, means and standard deviations.

The study showed that the behavior, attitude, and decision making of these consumers are based on the preferable of Thai desserts with herbal ingredients for the reason of their healthy properties. The expression in percentage was at ($\bar{X} = 4.75$) As the study results reveal

on that high percentage, the design for Thai Desserts Healthy Alternatives is definitely focus on their nutritional value to serve the health conscious consumers. The new ingredients that have been designed are for Somanus Homnil Crispy Grass Jelly and KeeMod The main ingredient for all is the use of the Stevia Extract instead of sugar. Thai herbs as well as cereals are also being used. The 90 persons who were given the questionnaire chose the new ingredients of Thai Desserts Healthy Alternative. The training and the appraisal performance were being given to the public and were attended by many people. The appraisal performance, however, has shown the higher percentage of receiving knowledge and understanding after the training. It was statistically measured at ($\bar{X} = 3.94$).

Key word: Thai Dessert Business, Alternative Thai Dessert for Health, Stevia

บทคัดย่อ

การศึกษามิวัดอุปสงค์ คือ 1) เพื่อศึกษาพฤติกรรม ทศนคติ และการตัดสินใจซื้อขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพของผู้บริโภค ในเขตบางกะปิ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 2) เพื่อออกแบบขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภค ปรับปรุงสูตรโดยใช้สารสกัดจากหญ้าหวานแทนน้ำตาล ลดปริมาณไขมัน และโซเดียม ซึ่งให้พลังงานต่ำ และ 3) เพื่อเผยแพร่สูตรขนมไทยทางเลือกให้กับผู้ที่สนใจการทำขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพ ให้มีช่องทางที่แพร่หลาย

ตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคือ ผู้บริโภคขนมไทยในเขตบางกะปิ จังหวัดกรุงเทพมหานคร รวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามกับผู้บริโภคขนมไทยในเขตบางกะปิ จำนวน 90 คน และวิเคราะห์ข้อมูลเชิงสถิติ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป สถิติที่ใช้ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษาสรุปได้ว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีพฤติกรรม ทศนคติ และการตัดสินใจซื้อขนมไทยเพราะชื่นชอบในรสชาติของขนมไทย โดยเลือกซื้อขนมไทยที่มีส่วนผสมของสมุนไพรเพราะเป็นผลดีต่อสุขภาพ มีค่าเฉลี่ยรวม ($\bar{X} = 4.75$) ซึ่งอยู่ในระดับมากที่สุด การออกแบบขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพ คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการและสุขภาพของผู้บริโภคเป็นหลัก สูตรขนมไทยที่ออกแบบ ได้แก่ ขนมโสมนัส ขนมหอมนิล ขนมเกี้ยวกรอบ ขนมขี้มอด โดยใช้สารสกัดจากหญ้าหวานแทนน้ำตาล สมุนไพร และธัญพืชเป็นส่วนผสมหลัก ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เลือกขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพ คิดเป็นร้อยละ 100.00 การเผยแพร่สูตรขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพ โดยการจัดอบรมฝึกอาชีพการทำขนมไทยเพื่อสุขภาพ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจและการนำความรู้ไปใช้ ก่อนและหลังการอบรมต่างกัน โดยหลังฝึกอบรมสูงกว่าก่อนการฝึกอบรมอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยรวม ($\bar{X} = 3.94$)

คำสำคัญ : ธุรกิจขนมไทย ขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพ หญ้าหวาน

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

การพัฒนาประเทศในระยะแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 มีกรอบแนวคิดของการพัฒนาที่อยู่บนรากฐานของสังคมไทยโดยใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ประเทศมีสถาบันพระมหากษัตริย์ซึ่งเป็นเสาหลักของความเป็นปึกแผ่นของคนในชาติ ครอบครัว มีความสุขเป็นพื้นฐานที่สร้างคนเป็นคนดี ชุมชนมีความเข้มแข็งและมีบทบาทในการพัฒนาระบบเศรษฐกิจมีเสถียรภาพและความสามารถในการแข่งขัน มีการบริการสาธารณะที่มีคุณภาพมีกฎระเบียบและกฎหมายที่มาบังคับใช้อย่างเป็นธรรม และประเทศไทยมีความเชื่อมโยงกับประเทศภูมิภาคและอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข อาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัยเป็นปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่งต่อการดำรงสุขภาวะที่ดีของประชาชน ซึ่งนอกจากจะส่งผลให้เกิดการพัฒนาศักยภาพในทุกด้านอย่างมีประสิทธิภาพแล้ว ยังมีผลต่อการค้าและเศรษฐกิจของประเทศด้วย ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความหลากหลายทางชีวภาพและอุดมสมบูรณ์จนสามารถผลิตอาหารได้อย่างเพียงพอเพื่อเลี้ยงประชากรภายในประเทศและส่งออกนารายได้มหาศาลสู่ประเทศ (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2554) ปัจจุบันพบว่าคนไทยประสบปัญหาสุขภาพ มีอัตราการเกิดโรคที่ไม่ติดต่อเรื้อรังที่มีความสัมพันธ์ทางโภชนาการเพิ่มมากขึ้น เช่น โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหลอดเลือดหัวใจ เป็นต้น โรคดังกล่าวมีความสัมพันธ์กับการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนไทย มีการบริโภคอาหารกลุ่มแป้ง น้ำตาล เกลือ ไขมัน เพิ่มขึ้น และมีการใช้พลังงานในชีวิตประจำวันน้อยลง เพื่อการมีสุขภาพที่ดีแข็งแรง อันนำไปสู่การมีคุณภาพชีวิตที่ดี นอกจากการออกกำลังกายอย่างสม่ำเสมอ นอนหลับพักผ่อนอย่างเพียงพอแล้ว ยังมีความจำเป็นที่ประชาชนต้องทำความเข้าใจให้ถูกต้องเกี่ยวกับการบริโภคอาหารเพื่อให้ได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์มีคุณค่าต่อร่างกาย (พิทพันธ์ ศรีม่วง, 2555)

ภาวะโภชนาการเกินและอ้วนเป็นปัญหาสาธารณสุขที่เพิ่มมากขึ้น และเป็นสาเหตุของโรคเบาหวาน โรคไขมันในเลือดสูง โรคหัวใจและหลอดเลือด ความดันโลหิตสูง และมะเร็ง โดยมีความเกี่ยวข้องกับกระแสโลกาภิวัตน์ การเปลี่ยนแปลงทางสังคมเป็นแบบสังคมเมืองที่มีความซับซ้อนมากขึ้น ทำให้บุคคลมีรูปแบบในการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนไป เช่น มีกิจกรรมทางกาย และออกกำลังกายน้อยลง การบริโภคอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมตะวันตก การรับประทานอาหารที่มีไขมัน และคาร์โบไฮเดรตมากขึ้น (กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2546)

ธุรกิจขนมไทยในเขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร ถือเป็นธุรกิจขนมไทยที่มีขนาดย่อมโดยการผลิตและจำหน่ายในตลาดทั่วไป อีกทั้งเขตบางกะปิ ไม่มีศูนย์ฝึกอบรมที่สอนทำขนมไทยเพื่อสุขภาพ และร้านจำหน่ายขนมไทยเพื่อสุขภาพยังมีน้อย จึงมีโครงการฝึกอบรมการประกอบขนมไทยและพัฒนาไปสู่อาหารสำหรับผู้สูงอายุ ต่อโรคเบาหวานและต้องการควบคุมน้ำหนัก ในเขตบางกะปิ โดยอาศัยนวัตกรรมและองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการผลิต เพื่อค้นคว้าสูตรขนมไทยที่ลดพลังงานลงให้เหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย โดยการเปลี่ยนวัตถุดิบทดแทนที่มีคุณค่ามากขึ้น ปรับสูตรขนมที่ใช้น้ำตาลสูงให้เป็นสูตรหวานน้อยพลังงานต่ำ โดยยังคงรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของขนมไทยและมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนเพื่อเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่นิยมรับประทาน

คนไทย ผู้ที่ใส่ใจต่อสุขภาพ รวมทั้งผู้ประกอบการธุรกิจขนมไทยสามารถสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ให้แก่ผู้ที่สนใจเข้ารับการฝึกอบรม ได้แก่ บัณฑิตใหม่ ผู้ว่างงาน ลูกจ้าง ให้สามารถจัดตั้งกิจการเป็นผู้ประกอบการใหม่ รวมทั้งสามารถเสริมความพร้อมให้แก่ผู้ต้องการสืบทอดธุรกิจที่มีอยู่เดิมให้เข้มแข็งต่อไปได้ และเป็นแรงผลักดันให้ขนมไทยคงอยู่กับคนไทย โดยการสืบทอด ต่อยอดคุณรู้หลังเป็นมรดกทางวัฒนธรรมสืบต่อไป

มนุษย์มีความต้องการความปลอดภัยทางด้านอาหารมากขึ้น สืบเนื่องมาจากสภาวะด้านโภชนาการที่แย่ง ประกอบกับการแข่งขันทางธุรกิจเพื่อตอบสนองความต้องการดังกล่าว อย่างเฉพาะเจาะจงมากขึ้น ดังนั้นคำว่า “ขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพ” จึงเป็นกลยุทธ์ทางการตลาด เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มต่อลูกค้าได้มากขึ้น จึงควรมีการพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเพื่อให้มีประโยชน์ต่อสุขภาพมากขึ้น การพัฒนาขนมไทยให้มีคุณค่าทางโภชนาการโดยใช้สารสกัดจากหญ้าหวานแทนน้ำตาล ซึ่งให้พลังงานต่ำ มีส่วนช่วยลดน้ำตาลในเลือด และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

การพัฒนาขนมไทยดั้งเดิมให้เป็นขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพ โดยพัฒนาให้เหมาะกับยุคสมัยแต่ยังคงรูปแบบรสชาติ อันจะเป็นการส่งเสริมค่านิยมในการบริโภคขนมไทยให้ดำรงอยู่กับสุขภาพที่ดีของคนไทยต่อไป ดังนั้น ผู้วิจัย จึงต้องการศึกษาและออกแบบสูตรขนมไทย โดยให้ความสำคัญกับสูตรขนมไทยสำหรับผู้ที่มีเสี่ยงต่อโรคเบาหวาน โดยทำการศึกษาขนมไทยเพื่อสุขภาพ เช่น ขนมโสมนัส ขนมเกาวัลยกรอบ ขนมหอมนิล ขนมขี้มอด โดยใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ เช่น สมุนไพร ธัญพืช รวมถึงการใช้สารให้ความหวานจากหญ้าหวานแทนน้ำตาล ซึ่งเป็นสารสกัด ที่มาจากธรรมชาติอย่างแท้จริง เป็นความหวานที่ปราศจากแคลอรี และไม่มีผลกระทบต่อปริมาณน้ำตาลในร่างกาย เพื่อส่งเสริมสุขภาพที่ดีของคนไทยและสำหรับบุคคลทั่วไปให้เห็นความสำคัญของการดูแลสุขภาพ อีกทั้งยังเป็นธุรกิจทางเลือกต่อวงการธุรกิจขนมไทย และเพื่อใช้เป็นแนวทางในการส่งเสริมสุขภาพของผู้บริโภค โดยมีทางเลือกในการบริโภคขนมไทยเพื่อใช้ในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหาร โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการรวมถึงการมีสูตรขนมไทยที่ดีต่อสุขภาพเพื่อส่งเสริมให้ผู้ที่มีภาวะโภชนาการเกิน มีกำลังใจในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมให้เหมาะสมกับตนเองได้ดียิ่งขึ้น เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปเป็นแนวทางในการส่งเสริมด้านความรู้ และการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม สุขภาพที่ถูกต้องและเหมาะสมต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ดังนี้

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรม ทักษะคิด และการตัดสินใจซื้อขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภค ในเขตบางกะปิ จังหวัดกรุงเทพมหานคร
2. เพื่อออกแบบขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภค ปรับปรุงสูตรโดยใช้สารสกัดจากหญ้าหวานแทนน้ำตาล ลดปริมาณไขมัน และโซเดียม ซึ่งให้พลังงานต่ำ
3. เพื่อเผยแพร่สูตรขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพให้กับผู้ที่สนใจการทำขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพให้มีช่องทางที่แพร่หลาย

ขอบเขตงานวิจัย

การศึกษานี้เป็นการเพิ่มพูนความรู้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้อง โดยขอบเขตการวิจัยดังนี้

1. ประชากร คือ ผู้บริโภคขนมไทย ในกรุงเทพมหานคร
2. กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้บริโภคขนมไทย ในเขตบางกะปิ จำนวน 90 คน โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง
3. เนื้อหาที่ใช้ในการวิจัย ธุรกิจขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพ โดยมีการคัดสรรสูตรขนมที่มีพลังงานน้อย เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่ใส่ใจในสุขภาพ

นิยามศัพท์เฉพาะ

พฤติกรรมผู้บริโภคขนมไทย หมายถึง การแสดงออกของผู้บริโภคในเขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร ต่อการบริโภคขนมไทย ได้แก่ ประเมินขนมไทยที่ซื้อ เหตุผลในการซื้อ ความถี่ในการซื้อ ค่าใช้จ่ายในการซื้อแต่ละครั้ง ร้านที่เลือกซื้อ แหล่งรับข้อมูลข่าวสารที่ทำให้เกิดการหาซื้อขนมไทย เป็นต้น

ทัศนคติของผู้บริโภคขนมไทย หมายถึง ความรู้สึก ความคิด ความเชื่อของผู้บริโภค ในเขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร ในการบริโภคขนมไทยเป็นการประเมินความพึงพอใจหรือไม่พึงพอใจของบุคคล ความรู้สึกด้านอารมณ์และแนวโน้มการปฏิบัติที่มีผลต่อความคิด หรือสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ทัศนคติเป็นสิ่งที่มิมีอิทธิพลต่อความเชื่อ

การตัดสินใจซื้อขนมไทยของผู้บริโภค หมายถึง การตกลงใจของผู้บริโภค ในเขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร ในการซื้อขนมไทยโดยสิ่งที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อขนมไทยของผู้บริโภค ได้แก่ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย และด้านการส่งเสริมการตลาด

ภาวะโภชนาการเกิน หมายถึง สภาวะของร่างกายที่ได้รับอาหารหรือสารอาหารบางอย่างเกินกว่าที่ร่างกายต้องการ เกิดการสะสมพลังงาน หรือสารอาหารบางอย่างไว้จนเกิดโทษแก่ร่างกาย เช่น โรคไขมันในเลือดสูง โรคอ้วน โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคเบาหวาน เป็นต้น

การออกแบบขนมไทย หมายถึง การออกแบบที่เกิดจากความรู้ที่ได้ฝึกฝนจากประสบการณ์จนเกิดความชำนาญ และต้องใช้ศิลปะในการช่วยตกแต่งเปลี่ยนแปลงให้ขนมไทยมีลักษณะดีขึ้น นำรับประทาน

ขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพ หมายถึง ขนมไทยที่มีการปรับปรุงสูตรที่มีคุณค่าทางโภชนาการ โดยการใช้สารสกัดจากใบหญ้าหวานแทนการใช้น้ำตาลซึ่งให้พลังงานต่ำ อีกทั้งมีการปรับปรุงสูตรโดยการลดปริมาณไขมัน และโซเดียม เพื่อเป็นทางเลือกสำหรับผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ

สูตรขนมไทย หมายถึง ขนมสมุนไพร ขนมหอมฉุย ขนมเผือกกล้วยกรอบ ขนมขี้มอด โดยใช้สารสกัดจากหญ้าหวานแทนน้ำตาล และใช้ธัญพืช ถั่วเมล็ดต่าง ๆ เช่น ข้าวเจ้าสีนิล งาดำ ถั่วดำ แพนเค้กดิบที่ให้พลังงานสูง เช่น มะพร้าว ข้าวขัดขาว เป็นขนมไทยที่มีรสชาติเหมือนเดิมแต่พลังงานต่ำ

การเผยแพร่ หมายถึง กระบวนการต่าง ๆ ที่ทำเพื่อให้ผู้บริโภคขนมไทยทางเลือกได้รับรู้ข้อมูล โดยใช้การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ด้านต่าง ๆ เช่น การใช้สื่อบุคคลเพื่อสัมภาษณ์ พบปะพูดคุย การใช้สื่อสิ่งพิมพ์ แผ่นพับ แผ่นพับ การใช้สื่อโทรทัศน์ การอบรม สัมมนาให้ความรู้ และการเผยแพร่ทางสื่ออินเทอร์เน็ต

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ขนมหอยที่เป็นทางเลือกใหม่สำหรับผู้บริโภคที่ต้องการรับประทานขนมหอยที่มีรสชาติหวาน แต่ไม่เป็นอันตรายหรือส่งผลทางลบด้านสุขภาพ
2. ขนมหอยที่มีรสชาติเหมือนเดิมแต่ให้ปริมาณน้ำตาลน้อยลง และให้พลังงานต่ำ
3. สูตรขนมหอยประยุกต์สำหรับคนที่ใส่ใจสุขภาพ
4. นำไปต่อยอดเพื่อเพิ่มรายได้ และส่งเสริมการปรับปรุงประยุกต์ขนมหอยเพื่อสุขภาพ
5. การจัดทำหลักสูตรเพื่อเผยแพร่สูตรขนมหอยทางเลือกเพื่อสุขภาพ

วิธีดำเนินการวิจัย

จากการศึกษาแนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาสร้างเป็นกรอบแนวคิดในการวิจัยโดยเลือกปัจจัยและตัวแปรต่าง ๆ มาทำการศึกษาวิธดำเนินการวิจัยมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

กลุ่มตัวอย่าง

การคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ ผู้บริโภคขนมหอยในเขตบางกะปิ โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามกับกลุ่มตัวอย่างที่ได้กำหนดไว้ 90 ตัวอย่าง ดำเนินการเก็บตามสถานที่ทำงาน ห้างสรรพสินค้า ที่อยู่อาศัย ร้านค้าและร้านจำหน่ายขนมหอย ซึ่งกลุ่มตัวอย่างเป็นผู้กรอกคำตอบในแบบสอบถามด้วยตนเอง

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ คือ แบบสอบถาม (Questionnaire) เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยได้ศึกษาจากแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับธุรกิจขนมหอยทางเลือกเพื่อสุขภาพ เพื่อออกแบบข้อคำถามที่ปรากฏบนแบบสอบถามโดยเครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งมีแบบสอบถามจำนวน 2 ชุด คือ

1. แบบสอบถาม ธุรกิจขนมหอยทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภค ในจังหวัดกรุงเทพมหานคร
2. แบบสอบถาม ความพึงพอใจผู้เข้ารับการอบรมโครงการจัดอบรมฝึกอาชีพการทำขนมหอยเพื่อสุขภาพ

การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

ผู้วิจัยได้นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นสำหรับการวิจัยไปทดสอบหาความเที่ยงตรง และความเชื่อมั่น ดังนี้

1. การตรวจสอบเนื้อหา (Content Validity)

ผู้วิจัยนำแบบสอบถามที่ได้สร้างขึ้น ไปทดสอบความเที่ยงตรง โดยใช้ Index of Item-objective Congruence (IOC) โดยได้รับการตรวจสอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน เพื่อทำการตรวจสอบความถูกต้องเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาของข้อคำถามในแต่ละข้อว่าตรงตามจุดมุ่งหมายและสอดคล้องกับการวิจัยครั้งนี้หรือไม่เพื่อให้คะแนนเป็นรายข้อคำถาม ดูความครอบคลุมในประเด็นคำถามการวิจัยและดูเนื้อหาภาษาว่าทำให้ผู้ตอบเข้าใจตรงกันหรือไม่ โดยการหาค่า IOC เรียกอีกอย่างหนึ่งว่า การหาดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามและวัตถุประสงค์ ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมกรรมการบริโภคขนมหอยของผู้กรอก

แบบสอบถามมีค่าเท่ากับ 1 ปัจจัยที่ผู้บริโภคใช้ในการตัดสินใจเลือกบริโภคขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภค ในกรุงเทพมหานคร มีค่าระหว่าง .33 – 1 และคำถามหลังรับประทานขนมไทย ทั้งแบบดั้งเดิมและขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพ ซึ่งเป็นคำถามแบบปลายเปิดมีค่าเท่ากับ 1 ได้ค่า IOC เรียกอีกอย่างหนึ่งว่าการหาดัชนี ความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามและวัตถุประสงค์ของเครื่องมือทั้งฉบับเท่ากับ 0.91 อยู่ในระดับเห็นด้วย จากนั้นได้นำบางข้อคำถามที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นว่ายังไม่สอดคล้องมาปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่ปรึกษา และผู้เชี่ยวชาญให้สมบูรณ์และเหมาะสมยิ่งขึ้นก่อนที่จะนำไปสอบถามกลุ่มตัวอย่างในขั้นต่อไป

การตรวจสอบค่าความเชื่อมั่น (Reliability)

การทดสอบความเชื่อมั่นของแบบสอบถามในครั้งนี้ ผู้วิจัยนำแบบสอบถามไปเก็บข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่างที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับประชากรที่จะศึกษาที่อาศัยอยู่นอกเขตพื้นที่เป้าหมายการศึกษา จำนวน 30 ตัวอย่าง และทดสอบด้วยค่าสัมประสิทธิ์ Alpha ของ Cronbach โดยมีค่าเชื่อมั่น ที่ระดับ 0.93 ซึ่งถือว่ามีความเชื่อมั่นที่อยู่ในระดับมากที่สุด

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยในครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงปริมาณและคุณภาพโดยการนำข้อมูลที่ได้จากวัตถุประสงค์มาเป็นข้อมูลพื้นฐานในการออกแบบสูตรขนม โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง โดยมีการใช้ข้อมูลในการศึกษาดังนี้

1. ศึกษาพฤติกรรม ทักษะคิด และการตัดสินใจซื้อขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพ สำหรับผู้บริโภค ในกรุงเทพมหานคร โดยใช้แบบสอบถามที่สร้างขึ้นเป็นเครื่องมือในการสำรวจเพื่อเก็บข้อมูลโดยวิธีการแจกแบบสอบถามธุรกิจขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภค ในจังหวัดกรุงเทพมหานคร ไปยังกลุ่มตัวอย่าง และประเมินผลเป็นคะแนนออกมา

2. การออกแบบขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภค ปรับปรุงสูตรโดยใช้สารสกัดจากหญ้าหวาน แทนน้ำตาล ลดปริมาณไขมัน และโซเดียม ซึ่งให้พลังงานต่ำ เช่น ขนมโสมนัส ขนมหอมณิล ขนมแฉก้วยกรอบ และขนมขี้มอด ดำเนินการโดยศึกษาข้อมูลที่ได้จากเอกสารรายงานข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถาม และสิ่งตีพิมพ์ที่เกี่ยวข้อง เช่น หนังสือ วารสาร เอกสารเผยแพร่ รายงานการศึกษา เอกสารอ้างอิง งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แนวคิด ทฤษฎีต่าง ๆ และสื่อจากสารสนเทศต่าง ๆ อีกทั้งมีการปรึกษาผู้เชี่ยวชาญด้านขนมไทย ผู้มีประสบการณ์ เพื่อรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ มาใช้ในการวิเคราะห์สูตรและนำส่วนผสมที่เหมาะสมต่อสุขภาพ

3. การเผยแพร่สูตรขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพให้กับผู้ที่สนใจการทำขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพให้มีทางเลือกด้านการทำขนมไทยที่หลากหลายมากขึ้น โดยใช้การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ด้านต่าง ๆ เช่น การใช้สื่อบุคคลเพื่อสัมภาษณ์ พบปะพูดคุย การใช้สื่อสิ่งพิมพ์ แผ่นปลิว แผ่นพับ การใช้สื่อโซเชียล และการจัดอบรม โครงการจัดอบรมฝึกอาชีพการทำขนมไทยเพื่อสุขภาพเพื่อวัดระดับความเข้าใจหลังการเข้ารับการอบรม โดยใช้แบบสอบถามที่สร้างขึ้นเป็นเครื่องมือในการสำรวจเพื่อเก็บข้อมูลโดยวิธีการแจกแบบสอบถาม ความพึงพอใจผู้เข้ารับการอบรมโครงการจัดอบรมฝึกอาชีพการทำขนมไทยเพื่อสุขภาพ ไปยังผู้เข้ารับการอบรม และประเมินผลเป็นคะแนนออกมา

การจัดทำข้อมูลและวิเคราะห์ผล

หลังจากรวบรวมแบบสอบถามทั้งหมดที่ได้เรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยได้นำแบบสอบถามทั้งหมดมาดำเนินการดังนี้

1. การตรวจสอบข้อมูล ผู้วิจัยตรวจสอบความสมบูรณ์ของการตอบแบบสอบถาม และทำการคัดแยกแบบสอบถามที่ไม่สมบูรณ์ออก
2. แบบสอบถามที่ถูกต้องสมบูรณ์ครบถ้วนนำมาประมวลผลข้อมูลโดยใช้ โปรแกรมสำหรับวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ เพื่อหาความสัมพันธ์ของข้อมูลโดยแสดงในรูปของจำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

สถิติที่ใช้ในการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ใช้สถิติวิเคราะห์ข้อมูล คือ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการทดสอบสมมติฐาน ดังนี้ (กัลยา วานิชย์บัญชา, 2550)

1. ค่าความถี่และค่าร้อยละ (Frequency and Percentage) เพื่อใช้อธิบายความถี่และร้อยละของข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถาม ตอนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภคชาวไทย ในเขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร แบบสอบถาม ตอนที่ 2 พฤติกรรมแบบสอบถามเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคชาวไทย ในเขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร และแบบสอบถามตอนที่ 4 คำถามหลังจากทดลองรับประทานขนมไทยแบบดั้งเดิมและขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพเพื่อให้ผู้ตอบแบบสอบถามแสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่น ๆ ซึ่งมีลักษณะเป็นแบบสอบถามปลายเปิด
2. ค่าเฉลี่ย (Sample Mean) เพื่อใช้อธิบายค่าเฉลี่ยของข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถาม ตอนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยที่ผู้บริโภคใช้ในการตัดสินใจเลือกบริโภคขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพในเขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร
3. ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) เพื่อใช้อธิบายค่าความเบี่ยงเบนของข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามตอนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคชาวไทย และตอนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยที่ผู้บริโภคใช้ในการตัดสินใจเลือกบริโภคขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภคชาว

ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง ธุรกิจขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภค ในกรุงเทพมหานคร เป็นการศึกษาวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) ใช้วิธีการสุ่มแบบบังเอิญเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม 2 ชุด

แบบสอบถามชุดที่ 1 แบบสอบถามธุรกิจขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภค ในกรุงเทพมหานคร มีทั้งหมด 4 ส่วน โดยทำการเก็บข้อมูลจำนวน 90 ชุด กับกลุ่มตัวอย่างที่ได้กำหนดไว้ 90 ตัวอย่างโดยเก็บตามสถานที่ทำงานห้างสรรพสินค้า ที่อยู่อาศัย ร้านค้า และร้านจำหน่ายขนมไทยซึ่งกลุ่มตัวอย่างเป็นผู้กรอกคำตอบในแบบสอบถามด้วยตนเอง จำนวน 90 คน จากการวิเคราะห์ข้อมูลสามารถสรุปผลการวิจัยได้ ดังนี้

ส่วนที่ 1 ผลการวิเคราะห์สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม ในเขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร จากผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 54 อายุ 30-50 ปี ร้อยละ 34.44 อาชีพข้าราชการ ร้อยละ 23.33 รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,001-20,000 บาท ร้อยละ 40.00 และมีปัจจัยเสี่ยงที่จะเกิดโรคโภชนาการเกินหรือโรคอ้วน ผู้ที่รับประทานอาหารที่มีคาร์โบไฮเดรตมาก ร้อยละ 77.8

ส่วนที่ 2 ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพของผู้บริโภค ในเขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร จากผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่นิยมบริโภคขนมไทย ประเภท น้ำกะทิ เช่น เผือกน้ำกะทิ ลอดช่องน้ำกะทิ ชำหริ่ม แดงไทยน้ำกะทิ ร้อยละ 14.44 ชื่นชอบในร้อยละ 25.56 ความถี่ในการบริโภคขนมไทย คือ 1-2 ครั้งในสัปดาห์ ร้อยละ 51.11 สถานที่ที่เลือกซื้อขนมไทย คือ ตลาดนัด ร้อยละ 53.33

ส่วนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยที่ผู้บริโภคใช้ในการตัดสินใจเลือกบริโภคขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพของผู้บริโภค ในเขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร จากผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 90 คน ส่วนใหญ่ผู้บริโภคตัดสินใจเลือกขนมไทยที่มีส่วนผสมของสมุนไพร เช่น ใบเตย อัญชัน กระเจียว มะตูม เป็นผลดีต่อสุขภาพ ($\bar{x} = 4.75$) ขนมไทยที่ทำจากพืชผักในท้องถิ่น เช่น กล้วย ฟักทอง ปลอดภัยกว่าขนมที่ทำมาจากแป้งและสีผสมอาหาร ($\bar{x} = 4.44$) เลือกรับประทานขนมไทยที่ใช้สารปรุงแต่งรสชาติอาหาร ท่านจะเลือกที่ผลิตจากธรรมชาติ เช่น กล้วยหวาน ใบเตย ดอกอัญชัน ($\bar{x} = 4.40$) ขนมไทยแต่ละชนิดมีความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ ความพิถีพิถัน แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น และมีฝีมือเชิงศิลปะ ($\bar{x} = 4.40$) คิดว่ากล้วยหวานควรจะเป็นทางเลือกหนึ่งทางการแพทย์ไทยที่จะส่งเสริมและแนะนำให้ผู้ป่วยโรคเบาหวานและกลุ่มประชาชนที่รักสุขภาพได้บริโภค ($\bar{x} = 4.29$)

ส่วนที่ 4 ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นหลังจากรับประทานขนมไทยทั้งแบบดั้งเดิมและขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพของผู้บริโภคในเขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร จากผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 90 คน ส่วนใหญ่เลือกขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านรูปแบบหรือลักษณะสีสนของขนมไทยทั้ง 2 กลุ่ม ไม่แตกต่างกัน คิดเป็นร้อยละ 90.00 ด้านกลิ่นและรสชาติของขนมไทยทั้ง 2 กลุ่ม ไม่แตกต่างกัน คิดเป็นร้อยละ 86.67 ด้านความสะดวกในการรับประทาน ของขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพ มีความเหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 100 ด้านราคา และบรรจุภัณฑ์ของขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพ มีความเหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 98.9 ด้านความสะดวกในการซื้อ และพกพา การโฆษณา และส่งเสริมการขาย และคุณค่าทางโภชนาการ และ สุขภาพของขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพ มีความเหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 97.80 ด้านข้อบกพร่องของขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพอย่างไร ส่วนใหญ่ตอบว่า ไม่ต้องแก้ไข คิดเป็นร้อยละ 100 ด้านหากมีโอกาสเลือกซื้อขนมไทยในอนาคตจะเลือกซื้อขนมไทยในกลุ่มใด ส่วนใหญ่ตอบว่าเลือกขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพ คิดเป็นร้อยละ 100

แบบสอบถามชุดที่ 2 แบบสอบถามความพึงพอใจผู้เข้ารับการอบรมโครงการจัดอบรมฝึกอาชีพการทำขนมไทยเพื่อสุขภาพ แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมโครงการจัดอบรมฝึกอาชีพการทำขนมไทยเพื่อสุขภาพ ในเขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร จากผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมส่วนใหญ่มี

ความพึงพอใจด้านสถานที่ ระยะเวลา อาหาร มากที่สุด ($\bar{X} = 4.83$) รองลงมา คือ ด้านวิทยากร ($\bar{X} = 4.76$) อันดับสาม คือ ด้านการนำความรู้ไปใช้ ($\bar{X} = 3.94$) และสุดท้าย คือ ด้านความรู้ความเข้าใจ ($\bar{X} = 3.31$) ตามลำดับ

อภิปรายผลการวิจัย

จากผลการวิจัยที่ได้จากการวิจัยเรื่อง ธุรกิจขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภค ในกรุงเทพมหานคร สามารถอภิปรายผลโดยอ้างอิงจากงานวิจัยที่เกี่ยวข้องได้ดังนี้

1. จากผลการวิจัยสถานภาพของของผู้ตอบแบบสอบถาม ในเขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง อายุ 30-50 ปี ประกอบอาชีพข้าราชการ มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,001-20,000 บาท ร้อยละ 40.00 ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของคุณาสิริ เกตุปมา (2548) ทำการศึกษา ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของประชากรในเขตกรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 34 ปี หรือต่ำกว่า มีสถานภาพโสดมีการศึกษาระดับปริญญาตรีขึ้นไป มีสถานภาพการทำงานเป็นข้าราชการ รายได้เฉลี่ยต่อเดือนส่วนใหญ่ คือ 5,001-15,000 บาท และส่วนใหญ่ไม่มีโรคประจำตัว กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะรู้จักอาหารเพื่อสุขภาพ โดยมีความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพในระดับปานกลาง มีทัศนคติต่ออาหารเพื่อสุขภาพเป็นกลางมากที่สุด และมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพในระดับปานกลางมากที่สุด และมีปัจจัยเสี่ยงที่จะเกิดโรคโภชนาการเกินหรือโรคอ้วนในผู้ที่รับประทานอาหารที่มีคาร์โบไฮเดรตมาก และเกิดจากพันธุกรรม ซึ่งสอดคล้องกับ นางลักขณ์ สุขเอี่ยม และ วาสนา ชูหา (2554) ทำการศึกษา ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อภาวะโภชนาการเกินของตำรวจภูธรเมืองชลบุรี ผลการศึกษา พบว่า เพศ อายุ ระดับการศึกษา การรับประทานอาหารเช้า การรับประทานขนมหวาน และการดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ มีความสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการเกินอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} < 0.05$) ส่วนรายได้ต่อเดือน การรับประทานอาหารมื้อเช้าเป็นประจำ การรับประทานอาหารมื้อก่อนนอนเป็นประจำ การรับประทานอาหารมื้อเย็นมากที่สุด รับประทานอาหารเช้าประเภททอดและผัด รับประทานอาหารเช้าประเภทแกงใส่กะทิ รับประทานขนมประเภทขบเคี้ยว รับประทานอาหารหลังอาหารมื้อหลัก พฤติกรรมการออกกำลังกาย การนอนพักผ่อน และการสูบบุหรี่ไม่มีความสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการเกิน จากผลการศึกษาครั้งนี้ แสดงให้เห็นถึงพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ที่ให้สารอาหารประเภทกลุ่มคาร์โบไฮเดรต แป้ง และน้ำตาลของตำรวจภูธรเมืองชลบุรี ดังนั้น พยาบาลควรตระหนัก และให้ความสำคัญถึง ปัจจัยมีความสัมพันธ์ต่อภาวะโภชนาการเกิน และแสดงให้เห็นถึงแนวทางในการส่งเสริมสุขภาพ ที่เป็นประโยชน์ ต่อตัวบุคคล และหน่วยงาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งพฤติกรรมการบริโภคอาหาร และพฤติกรรมการดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ของตำรวจภูธรเมืองชลบุรีต่อไป

2. จากผลการวิจัยพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่จะเลือกบริโภคขนมไทย ประเภทน้ำกะทิ โดยเหตุผลที่เลือกบริโภคขนมไทยเพราะชื่นชอบในรสชาติ ราคาถูก และรูปลักษณะที่สวยงาม มีความถี่ในการรับประทานขนมไทย 1-2 ครั้ง ภายใน 1 สัปดาห์ การเลือกซื้อขนมไทยจากตลาดนัด

และร้านขายขนมไทยใกล้บ้าน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของชลดา มงคลวนิช และ รัตนารณ์ ชาติวงศ์ (2556) ทำการศึกษา ภาพลักษณ์ขนมไทยในสายตาของเยาวชนไทย ผลการศึกษาพบว่า เยาวชนไทยส่วนใหญ่ชื่นชอบขนมไทยที่มีรสหวาน โดยซื้อ 2-5 ครั้งต่อเดือน แต่ละครั้งจะซื้อน้อยกว่า 50 บาท และส่วนมากจะซื้อที่ร้านค้าในตลาดสดโดยการแนะนำของคนรู้จัก เหตุผลที่เลือกบริโภคขนมไทยเนื่องจากขนมไทยมีรสชาติอร่อย มีกลิ่นหอม รูปแบบบรรจุภัณฑ์มีความสะอาด ปลอดภัย ดูโบราณคลาสสิก และทำจากผลิตภัณฑ์ตามธรรมชาติ

3. ผลการวิเคราะห์ปัจจัยที่ผู้บริโภคใช้ในการตัดสินใจเลือกบริโภคขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภค ในเขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร จะเห็นได้จากผลการวิจัย พบว่า พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยเพื่อสุขภาพซึ่งส่วนใหญ่ผู้บริโภคตัดสินใจเลือกขนมไทยที่มีส่วนผสมของสมุนไพร เช่น ใบเตย อัญชัน กระเจียว มะตูม เป็นผลดีต่อสุขภาพ สอดคล้องกับความคิดเห็นของ สมศรี เจริญเกียรติกุล และคณะ (2545) ได้ทำการศึกษา คุณค่าอาหารไทยเพื่อสุขภาพ กล่าวว่า ผักใบเขียวหรือดอกไม้ เป็นวัตถุดิบสำคัญในการนำมาผลิตขนมไทย เพราะสังคมไทยนั้นเป็นสังคมการเกษตร ดังนั้น ผลผลิตทางการเกษตรจึงสามารถนำมาใช้ในการผลิตเป็นอาหารต่าง ๆ ได้หลายชนิด รวมถึงขนมไทยด้วย ซึ่งแน่นอนว่าขนมไทยล้วนแล้วแต่มีกรรมวิธีและใช้วัตถุดิบที่ได้จากธรรมชาติจากพืช ซึ่งมีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ เช่น คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน อย่างครบครัน รวมถึงแร่ธาตุและวิตามินต่าง ๆ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายอย่างเช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก วิตามินเอ เรียกได้ว่าสารอาหารเหล่านี้หาได้จากตามธรรมชาติ และได้มารวมอยู่ในขนมไทย โดยที่ไม่ต้องบริโภคอาหารเสริม

ปัจจัยที่ผู้บริโภคใช้ในการตัดสินใจเลือกบริโภคขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพด้านคุณค่า เพราะขนมไทยแต่ละชนิดมีความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ ความพิถีพิถัน แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น และมีฝีมือเชิงศิลปะ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ วิภาณี กาญจนภิญโญกุล (2545) ได้ทำการศึกษา เรื่องขนมไทยและวัฒนธรรมการบริโภค: กรณีศึกษาตลาดดอนหวายผลการวิจัยเกี่ยวกับความหมายของขนมไทย พบว่าขนมไม่ได้เป็นวัตถุที่มีคุณค่าเฉพาะการกินเพื่อความอร่อยเท่านั้น แต่ยังมีคุณค่าอื่นติดมาด้วย เช่น คุณค่าทางประวัติศาสตร์ พิธีกรรม คุณค่าทางสังคม วัฒนธรรม และทางจิตใจ นักท่องเที่ยวที่มายังตลาดดอนหวายนั่นให้ความหมายขนมว่าต้องมีความเก่าแก่ ความโบราณ ความเป็นท้องถิ่น โดยรวมเรียกว่า “ความเป็นของแท้” และโดยเฉพาะอย่างยิ่งขนมไทยได้กลายเป็น “สัญลักษณ์” ของการมาถึงตลาดดอนหวายในขณะที่ทางด้านผู้ผลิต หรือผู้ขายต่างก็ให้ความหมายของขนมแตกต่างกันไปบ้างโดยแต่ละร้านจะมีจุดเน้นที่ต่างกัน เช่น ความเป็น “โบราณ” “ดั้งเดิม” หรือย้อนยุคแต่มีจุดรวมที่ตรงกันคือต่างมีการปรับปรุงผลิตภัณฑ์และประชาสัมพันธ์ร้านของตัวเองให้สอดคล้องกับความต้องการ “ของแท้” ของผู้บริโภค

ปัจจัยที่ผู้บริโภคใช้ในการตัดสินใจเลือกบริโภคขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพด้านวัตถุดิบ เพราะขนมไทยที่ทำจากพืชผักในท้องถิ่น เช่น กล้วย ฟักทอง มีความปลอดภัยกว่าขนมที่ทำมาจากแป้งและสีผสมอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ พันธวัช แดงพรหม และ โสมสิริ โชติโรดม (2553) ผลการวิจัย พบว่า ขนมไทยประกอบด้วยแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว หรือแป้งมันสำปะหลังซึ่งถือว่าเป็นวัตถุดิบหลัก ส่วนความหวานได้มาจากน้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนด หรือน้ำตาลทราย อีกอย่างหนึ่งที่สำคัญมากในการปรุงแต่งรสขนมไทยให้เกิดความหอม มัน อร่อย ได้แก่ มะพร้าวนำมาทำเป็นน้ำกะทิ เอน้ำกะทิมาปรุงขนมหรือเอาน้ำมะพร้าว

มาผสมกับขนมไทยบางชนิด เช่น นํามาคลุกกับตัวขนม เอามาโรยหน้า เป็นต้น ปัจจุบันการผลิตขนมไทยเริ่มลดน้อยลงเนื่องจากมีขั้นตอนการทำค่อนข้างยุ่งยากและใช้เวลานาน อีกทั้งมีขนมต่างชาติเข้ามาเป็นแนวทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภค

ปัจจัยที่ผู้บริโภคใช้ในการตัดสินใจเลือกบริโภคขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพด้านรูปลักษณ์ภายนอก เพราะขนมไทยที่ใช้สารปรุงแต่งรสชาติอาหารท่านจะเลือกที่ผลิตจากธรรมชาติ เช่น กล้วยหวาน ใบเตย ดอกอัญชัน ซึ่งสอดคล้องกับ บรรจงลักษณ์ โพธิ์แก้ว (2552) การทำขนมหวานไทยให้น่ารับประทาน และสะดุดตาผู้บริโภค สีของขนมสามารถดึงดูดใจของลูกค้าได้เป็นอย่างดีการทำขนมหวานไทยใช้สีอ่อน ๆ จะทำให้ขนมสวย ผู้ประกอบขนมหวานไทยควรใช้สีที่ได้จากธรรมชาติของพืชชนิดต่าง ๆ เพื่อหลีกเลี่ยงสีอาหารมาชนิดที่อาจมีอันตรายต่อร่างกายของผู้บริโภค

ปัจจัยที่ผู้บริโภคใช้ในการตัดสินใจเลือกบริโภคขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพส่วนผสมเพื่อสุขภาพ โดยสมุนไพร และกล้วยหวานควรจะเป็นทางเลือกหนึ่งทางการแพทย์ไทยที่จะส่งเสริมและแนะนำให้ผู้ป่วยโรคเบาหวาน และกลุ่มประชาชนที่รักสุขภาพได้บริโภค ซึ่งสอดคล้องกับบทความของ ปาริสุทธิ์ สงทิพย์ (2550) ปัจจุบันผู้บริโภคหันมาใส่ใจสุขภาพมากขึ้น สมุนไพร จึงเป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลาย เนื่องจากสมุนไพรให้ทั้งสรรพคุณทางยา และคุณค่าทางโภชนาการ ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสมุนไพร เช่น อาหารเพื่อสุขภาพ และ ศรีสมร คงพันธุ์ (2550) กล่าวว่า การใช้อาหารรักษาโรค และการกินอาหารป้องกันโรคมามีมาตั้งแต่โบราณ เพราะเครื่องเทศสมุนไพร และผักพื้นบ้านบางชนิด มีสรรพคุณทางยา

หลังจากผู้ตอบแบบสอบถามได้รับประทานขนมไทยทั้งแบบดั้งเดิมและขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพมีการแสดงความคิดเห็นในด้านว่า รูปแบบหรือลักษณะสีกลิ่น และรสชาติ ของขนมไทยทั้ง 2 กลุ่ม ไม่แตกต่างกัน และมีความเหมาะสมในทุกด้าน เช่น ด้านราคา บรรจุภัณฑ์ ความสะดวกในการซื้อและพกพา การโฆษณา ส่งเสริมการขาย และคุณค่าทางโภชนาการ ในด้านข้อบกพร่องของขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพไม่ต้องแก้ไข และหากมีโอกาสเลือกซื้อขนมไทยในอนาคต จะเลือกซื้อขนมไทยในกลุ่มขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ ศิรินันท์ สิงห์สมาน และ นภาพร อุ่นศิริไธย (2555) การปรับปรุงสูตรขนมไทยส่วนผสมของขนมชั้นพัฒนาสูตรให้มีแคลอรีต่ำ ด้วยการลดน้ำตาล กะทิ เกลือ พร้อมกับหาปริมาณพลังงานของตัวขนมในเชิงวิทยาศาสตร์ไปพร้อมกัน จนได้คิดค้นสูตรขนมไทยสุขภาพดีรับประทานได้ทุกเพศทุกวัย ยังคงรสชาติไว้คงเดิม ด้วยการลดกะทิ ลดน้ำตาล เพื่อผู้บริโภคกลุ่มนี้ได้รับประทาน อีกทั้ง เป็นการต่อยอดขนมไทย

แบบสอบถามชุดที่ 2 ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมโครงการจัดอบรมฝึกอาชีพการทำขนมไทยเพื่อสุขภาพ ในเขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร จากผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมส่วนใหญ่มีความพึงพอใจด้านสถานที่ ระยะเวลา อาหาร มากที่สุด รองลงมา คือ ด้านวิทยากร อันดับสาม คือ ด้านการนำความรู้ไปใช้ และสุดท้าย คือ ด้านความรู้ความเข้าใจ สอดคล้องกับโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตทองม้วนเพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชนตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง ของ ศันสนีย์ อุดมอาจ (2554) การพัฒนาทองม้วนข้าวกลึงเสริมโปรตีนจากเนื้อปลาสุ่มชน เพื่อให้เกิดการใช้ประโยชน์จากงานวิจัยและทำให้เกิด

แนวทางในการประกอบอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมแก่ผู้เข้ารับการอบรม ผู้เข้ารับการอบรมครั้งนี้เป็นกลุ่มผู้สนใจ จำนวน 20 คน บรรลุตามเป้าหมายที่กำหนด โดยใช้แบบประเมินวัดความพึงพอใจ และแบบทดสอบวัดความรู้ ผลการประเมินในภาพรวมทุกด้านอยู่ในระดับมาก-มากที่สุด สิ่งที่ผู้เข้าอบรมพึงพอใจมากที่สุด ได้แก่ วิทยากรมีความรู้ความสามารถในการถ่ายทอด และปริมาณวัสดุ อุปกรณ์ในการฝึกมีเพียงพอ (5.00 ± 0.00) รองลงมาได้แก่ กิจกรรมในการอบรมมีความเหมาะสม (4.80 ± 0.41) ทำให้การฝึกอบรมเป็นไปอย่างราบรื่นบรรลุตามวัตถุประสงค์ทุกข้อ

ข้อเสนอแนะของการวิจัย

จากงานวิจัยในหัวข้อ ธุรกิจขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภค ในเขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนากลยุทธ์ให้เข้ากับการตลาดของขนมไทย มีข้อเสนอแนะของการวิจัยดังนี้

1. ผู้ประกอบการธุรกิจขนมไทยควรให้ความสำคัญกับขนมไทยเพื่อสุขภาพ เพราะในปัจจุบันผู้บริโภคมีการตื่นตัวในเรื่องของสุขภาพมากขึ้น ขนมไทยจัดให้อยู่ในประเภทขนมที่มีส่วนผสมของน้ำตาลจำนวนมากจากส่วนผสมทั้งหมดในขนม นั้น ๆ เมื่อรับประทานทำให้อ้วนได้ง่าย มีผู้บริโภคจำนวนไม่น้อยที่ให้ความสำคัญกับสุขภาพเป็นสำคัญในเรื่องคุณภาพ และพิษภัย หรืออันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการบริโภคขนมไทยมากเกินไป ผู้บริโภคที่มีข้อจำกัดเกี่ยวกับสุขภาพ เช่น ความอ้วนที่เกิดจากรับประทานของหวานมากเกินไป โรคเบาหวาน เป็นต้น จึงควรที่จะมีการใส่ใจโดยเน้นและให้ความสำคัญกับความอร่อย ความสะอาด สวยงามความปลอดภัย และความหวานเป็นสำคัญ เพื่อจะทำให้ผู้บริโภคนึกถึงขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพของเราเป็นอันดับแรกเมื่อนึกถึงขนมไทยเสมอ

2. แบบสอบถามควรชัดเจนสามารถสื่อความหมายให้เข้าใจโดยไม่ต้องอธิบายเพิ่มเติม

3. การกำหนดราคาของขนมไทยแต่ละชนิดก็เป็นสิ่งที่จำเป็นในการทำการตลาดของขนมไทย ดังนั้นควรที่จะมีการกำหนดราคาให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมตามต้นทุนไม่ถูกและไม่แพงจนเกินไป

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. การศึกษาถึงผลของการสื่อสารทางการตลาดที่มีผลต่อความคิดเห็นและพฤติกรรมของผู้บริโภคขนมไทย เนื่องจากผู้วิจัยได้ทำเฉพาะกลุ่มตัวอย่างทั่วไปในเขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร เท่านั้น จึงเห็นควรที่จะทำการศึกษา ทั้งกรุงเทพมหานคร เนื่องจากแต่ละเขตแต่ละท้องถิ่นมีปัจจัยที่แตกต่างกัน

2. การศึกษาถึงการส่งเสริมการตลาด และการจัดจำหน่ายขนมไทยทางเลือกเพื่อสุขภาพที่จะใช้ในอนาคตของขนมไทยว่าควรจะเป็นในรูปแบบใด

3. ควรศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคของลูกค้าย เช่น ลูกค้ายต้องการบริโภคขนมแบบไหน สีสันอย่างไร

4. ควรวิจัยเกี่ยวกับความหลากหลายของสมุนไพรซึ่งอาจจะมีการนำสมุนไพร 2 อย่างมาเปรียบเทียบกับว่า ผู้บริโภคต้องการแบบไหนมากกว่ากัน

รายการอ้างอิง

- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2546). **โปรแกรมควบคุมน้ำหนักสำหรับหญิงวัยทำงานที่มีภาวะโภชนาการเกิน**. กรุงเทพฯ: กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- กัลยา วานิชย์บัญชา. (2550). **การวิเคราะห์สถิติ สำหรับการบริหารและการวิจัย**. พิมพ์ครั้งที่ 10. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- คุณาสิริ เกตุปมา. (2548). **ความรู้ทัศนคติ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของประชากรในเขตกรุงเทพมหานคร**. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ชลลดา มงคลวนิช และ รัตนาภรณ์ ชาติวงศ์. (2556). “พฤติกรรมและภาพลักษณ์ตลาดน้ำในสายตาของเยาวชนไทย.” **วารสารกระแสวัฒนธรรม**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสยาม.
- นงลักษณ์ สุขเอี่ยม และ วาสนา ชูหา. (2554). **ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อภาวะโภชนาการเกิน ของตำราจรรยาบรรณเมืองชลบุรี**. ชลบุรี: กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- บรรจงลักษณ์ โพธิ์แก้ว. (2552). **ขนมไทย**. โครงการมหาวิทยาลัยไซเบอร์ไทย: สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา.
- ปาริสุทธิ์ สงทิพย์. (2550). **การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวชนิดแท่งจากข้าวกล้องและสมุนไพร**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พัชรนันท์ ศรีม่วง. (2555). **อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาบำบัด**. โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- พันธุ์รัช แดงพรหม และ โสมสิริ โชติโรดม. (2553). **แป้งขนมขนมฟักทองสำเร็จรูป**. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าลาดกระบัง.
- วิภาณี กาญจนภิญโญกุล. (2545). **ขนมไทยและพฤติกรรมการบริโภค: กรณีศึกษาตลาดดอนหวาย**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ศรีสมร คงพันธุ์. (2550). **ขนมและน้ำผลไม้**. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- สมศรี เจริญเกียรติกุล และคณะ. (2545). **คุณค่าอาหารไทยเพื่อสุขภาพ**. นครปฐม: สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2554). **แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 10 (พ.ศ.2550-2554)**. กรุงเทพฯ.
- พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. (2551). **การขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ด้านความมั่นคงอาหารระดับประเทศ**. กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- คันสนีย์ อุดมอ่าง. (2554). **โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตทองม้วนเพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชนตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง**. เพชรบูรณ์ : มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.
- ศิรินันท์ สิงห์สมาน และ นภาพร อุ่นศิริไธย์. (2555). **ขนมไทยเคลือบดำ เพื่อคนรักสุขภาพ**. ขอนแก่น: วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น.



นางสาวอนัฐตา กัปป์ วุฒิการศึกษา ศีษศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
ศึกษา ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ปัจจุบันเป็นเจ้าของกิจการ อนาเบเกอร์



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นงลักษณ์ มโนวัลย์เลา วุฒิการศึกษา Ed.S. (Educational
Technology), University of Missouri, สหรัฐอเมริกา ปัจจุบันดำรงตำแหน่ง อาจารย์
และประธานหลักสูตรศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจศึกษา
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์