



โครงการ
เรื่อง น้ำพริกทะเลแซ่บซี้ด
(Spicy seafood)

ผู้จัดทำ

- | | | |
|---------------------------|-----------|--------------------------|
| ๑. นางสาวฐิรัชภรณ์ โพธิ์ | เลขที่ ๕ | รหัสประจำตัว ๖๗๒๐๒๐๒๐๐๔๘ |
| ๒. นางสาวพรนภา สังข์ทอง | เลขที่ ๑๘ | รหัสประจำตัว ๖๗๒๐๒๐๒๐๐๖๖ |
| ๓. นางสาวนันทพร เสนาวิเศษ | เลขที่ ๒๐ | รหัสประจำตัว ๖๗๒๐๒๐๒๐๐๖๙ |
| ๔. นางสาวณัฐณิชา เกิดศิริ | เลขที่ ๒๙ | รหัสประจำตัว ๖๗๒๐๒๐๒๐๐๘๒ |

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพปีที่ ๓
สาขาวิชาการตลาด สาขางาน บริหารธุรกิจ ห้อง ๒

ครูที่ปรึกษารายวิชาโครงการ
นายชินพร ศิริภูธร

วิทยาลัยเทคนิคระยอง
สำนักงานกรรมการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ
ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๙



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ...แผนกวิชาการตลาด...ฝ่ายวิชาการ...วิทยาลัยเทคนิคระยอง.....

ที่..... วันที่..... ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๙.....

เรื่อง...ขออนุมัติดำเนินโครงการ...น้ำพริกทะเลแซ่บซี้ด (Spicy Seafood).....

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคระยอง

ด้วยนักเรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ ๓ กลุ่ม ๒ สาขาวิชาการตลาด ได้จัดทำโครงการในรายวิชาโครงการด้านการตลาด (๒๐๒๐๒ - ๒๐๒๔) เพื่อให้ นักเรียนนักศึกษาที่สนใจศึกษาเรียนรู้และนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ได้จริง ผู้จัดทำจึงจัดทำโครงการ “น้ำพริกทะเลแซ่บซี้ด (Spicy Seafood)” โดยมีแนวคิดที่จะนำวัตถุดิบจากทะเลมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปในรูปแบบ “น้ำพริกทะเลแซ่บซี้ด (Spicy Seafood)” ซึ่งเป็นการผสมผสานเอกลักษณ์ของอาหารทะเลเข้ากับรสชาติน้ำพริกที่มีความจัดจ้านเหมาะสมกับพฤติกรรมผู้บริโภคของคนไทย และสามารถรับประทานร่วมกับอาหารได้หลากหลาย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ลงชื่อ ศิริวรรณ โพธิ์
(นางสาวศิริวรรณ โพธิ์)
ผู้รับผิดชอบโครงการ

ลงชื่อ กศิศา เกตุศิริ
(นางสาวกศิศา เกตุศิริ)
ผู้รับผิดชอบโครงการ

ลงชื่อ วราพร เสนาวิเศษ
(นางสาววราพร เสนาวิเศษ)
ผู้รับผิดชอบโครงการ

ลงชื่อ พรพนา สังข์ทอง
(นางสาวพรพนา สังข์ทอง)
ผู้รับผิดชอบโครงการ

ลงชื่อ [Signature]
(นายชินพร ศิริภูธร)
ครูที่ปรึกษารายวิชาโครงการ

ลงชื่อ [Signature]
(นางสาววงเดือน พูลสวัสดิ์)
หัวหน้าแผนกวิชาการตลาด

ลงชื่อ [Signature]
(นายอานนท์ วาสะสิริ)
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ความคิดเห็นผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคระยอง

☒ อนุมัติ ☐ ไม่อนุมัติ

[Signature]
(นายกิตติพงศ์ อุตตะมะเวทิน)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคระยอง

๑. ชื่อโครงการ : น้ำพริกทะเลแซ่บซี้ด
(Spicy seafood)
๒. ผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวฐิติชฌรณ์ โพธิ์
: นางสาวพนภา สังข์ทอง
: นางสาววันพร เสนาวิเศษ
: นางสาวณัฐนิชา เกิดศิริ
๓. ครูที่ปรึกษา : นายชินพร ศิริภูธร
๔. ลักษณะโครงการ : ชิ้นงานธุรกิจ
๕. ระยะเวลาในการดำเนินงาน : ๒ มิถุนายน ๒๕๖๔ - ๑๘ กันยายน ๒๕๖๔
๖. หลักการและเหตุผล

จังหวัดระยองเป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพด้านการเกษตร การประมง การท่องเที่ยว และอุตสาหกรรมอาหาร โดยเฉพาะทรัพยากรทางทะเลและผลิตภัณฑ์ประมง ซึ่งสามารถนำมาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีอัตลักษณ์ของท้องถิ่นได้ จังหวัดระยองยังให้ความสำคัญกับการพัฒนาคุณภาพสินค้าและผลิตภัณฑ์ด้านการเกษตรและประมง การเพิ่มมูลค่าผลผลิต การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนการขยายช่องทางการตลาด ซึ่งเป็นแนวทางสำคัญในการสร้างความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจฐานรากและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการในพื้นที่

นอกจากนี้การบริโภคอาหารแปรรูปมีแนวโน้มให้ความสำคัญกับความสะอาด ความหลากหลายของรสชาติ คุณภาพ ความปลอดภัย และความโดดเด่นของผลิตภัณฑ์ ดังนั้น การนำวัตถุดิบจากทะเลและวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดระยองมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ “น้ำพริกทะเลแซ่บซี้ด” จึงเป็นแนวทางหนึ่งในการเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ โดยนำองค์ความรู้ด้านการแปรรูปอาหาร การพัฒนาสูตร เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ สามารถสร้างความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์น้ำพริกทั่วไป และสะท้อนภาพลักษณ์ของจังหวัดระยองในฐานะพื้นที่ที่มีความโดดเด่นด้านอาหารทะเลและผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป

ดังนั้นคณะผู้จัดทำจึงจัดทำโครงการ “น้ำพริกทะเลแซ่บซี้ด” เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากวัตถุดิบทางทะเลและวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดระยอง ให้มีคุณภาพ มีอัตลักษณ์ มีบรรจุภัณฑ์ ที่มีความเหมาะสม และมีศักยภาพในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ โดยมุ่งหวังให้ผลิตภัณฑ์สามารถพัฒนาไปสู่การสร้างแบรนด์ การจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์และออฟไลน์ การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารรูปแบบอื่นในอนาคต อันจะนำไปสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับทรัพยากรในท้องถิ่น สร้างโอกาสทางอาชีพภายในชุมชนอย่างยั่งยืน

๗. ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ

ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๔ (๒ มิถุนายน ๒๕๖๔ - ๑๘ กันยายน ๒๕๖๔)

๘. สถานที่ดำเนินโครงการ

บ้านเลขที่ ๓๗/๔ หมู่ ๖ ตำบล ตาขัน อำเภอบ้านค่าย จังหวัด ระยอง ๒๑๑๒๐

๙. วัตถุประสงค์โครงการ

๑. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ “น้ำพริกทะเลแซ่บซี้ด” จากวัตถุดิบทางทะเลและวัตถุดิบท้องถิ่น ให้มีความเหมาะสมต่อการบริโภคและมีเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์
๒. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบทางทะเลและทรัพยากรท้องถิ่นด้วยกระบวนการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์

๓. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ “น้ำพริกทะเลแช่ขี้ด” และนำผลการประเมินมาใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์

๑๐. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

- ผลิตน้ำพริกทะเลแช่ขี้ดรสต้มยำระก้าในปริมาณ ๒๕ กรัม จำนวน ๘๐ กระปุก

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

๑. ได้ผลิตภัณฑ์ “น้ำพริกทะเลแช่ขี้ด” ที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ มีคุณภาพ และสะท้อนอัตลักษณ์ด้านอาหารทะเลของจังหวัดระยอง
๒. ผลิตภัณฑ์มีรูปแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าที่ทันสมัย สวยงาม สามารถสร้างการจดจำและเพิ่มความน่าสนใจให้แก่ผู้บริโภค
๓. ได้แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำไปต่อยอดด้านการตลาด การสร้างแบรนด์ การจำหน่ายออนไลน์ และการพัฒนาเข้าสู่ตลาดของฝากหรือผลิตภัณฑ์ชุมชน

๑๑. วิธีการดำเนินโครงการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	สัปดาห์															
	๑	๒	๓	๔	๕	๖	๗	๘	๙	๑๐	๑๑	๑๒	๑๓	๑๔	๑๕	๑๖
๑. ศึกษา	←→															
๒. ทดสอบ			←→													
๓. สร้างนวัตกรรม						←→										
๔. ทดลองใช้										←→						
๕. เก็บข้อมูล											←→					
๖. สรุปผล													←→			
๗. ทำวิจัย ๕ บท															←→	

๑๒. งบประมาณ

ลำดับ	รายการ	จำนวน	หน่วย/นับ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑.	ระก้า	๕๐๐	กรัม	๑๐	๕๐	-
๒.	กุ้งแห้ง	๒๐๐	กรัม	๒.๒๐	๔๔๐	-
๓.	หมึกแห้ง	๒๐๐	กรัม	๑.๐๕	๒๑๐	-
๔.	หอมแดง	๒๐๐	กรัม	๑๐	๒๐	-
๕.	กระเทียม	๒๐๐	กรัม	๑๐	๒๐	-
๖.	น้ำตาล	๕๐๐	กรัม	๓๓.๓๐	๑๖๖๕	-
๗.	ผงชูรส	๗๒	กรัม	๗.๒๐	๖๕๘	-
๘.	ตะไคร้	๑๐๐	กรัม	๑๐	๑๐๐	-

๑๒. งบประมาณ (ต่อ)

ลำดับ	รายการ	จำนวน	หน่วย/นับ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๙.	พริกแห้ง	๒๐๐	กรัม	๓.๓๐	๖๐	-
๑๐.	ใบมะกูด	๑๐๐	กรัม	๕	๕๐	-
๑๑.	กระปุก (๓ ออนซ์)	๘๐	กระปุก	๕.๒๕	๔๒๐	-
๑๒.	สตีกเกอร์	๒๐๐	ดวง	๑	๒๐๐	-
๑๓.	ถุงกันชื้น	๑๐๐	ชิ้น	๑.๕๐	๑๕๐	-
ยอดรวมสุทธิ					๑,๑๗๐	
(หนึ่งพันหนึ่งร้อยเจ็ดสิบบาทถ้วน)						

๑๓.คำนวณต้นทุน/กำไร

๑. ต้นทุนรวม ๑,๑๗๐ บาท จะผลิตได้จำนวน ๘๐ กระปุก ขนาดในปริมาณ ๒๕ กรัม/กระปุก
๒. ราคาปลีกกระปุกละ ๒๕ ต้นทุน ๑๔.๖๓ บาทต่อกระปุก และกำไร ๑๐.๓๗ บาทต่อ ๑ กระปุก คิดเป็นอัตรากำไร ๗๐.๘๘ %
๓. ราคาส่งกระปุกละ ๒๓ บาท (เมื่อมีการสั่งซื้อ ๓ กระปุกขึ้นไป) ต้นทุน ๑๔.๖๓ บาทต่อกระปุก และกำไร ๘.๓๗ บาทต่อ ๑ กระปุก คิดเป็นอัตรากำไร ๕๗.๒๑ %

๑๔. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ได้ผลิตภัณฑ์ “น้ำพริกทะเลแซ่บซี๊ด” ที่มีคุณภาพ มีเอกลักษณ์ และสามารถสะท้อนอัตลักษณ์ด้านอาหารทะเลของจังหวัดระยอง
๒. สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบทางทะเลและวัตถุดิบท้องถิ่น โดยเปลี่ยนจากวัตถุดิบเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีมูลค่าเพิ่ม
๓. ได้องค์ความรู้และกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การพัฒนาสูตรการแปรรูป การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการตลาด

๑๕. การติดตามและการประเมินโครงการ

- แบบสอบถาม(Google Forms)

ลงชื่อ ศิริลักษณ์ โพนธ์
(นางสาวศิริลักษณ์ โพนธ์)
ผู้รับผิดชอบโครงการ

ลงชื่อ ดัสกิดา เกตุศิริ
(นางสาวดัสกิดา เกตุศิริ)
ผู้รับผิดชอบโครงการ

ลงชื่อ วนัชพร เสนาวิเศษ
(นางสาววนัชพร เสนาวิเศษ)
ผู้รับผิดชอบโครงการ

ลงชื่อ พรนภา สังข์ทอง
(นางสาวพรนภา สังข์ทอง)
ผู้รับผิดชอบโครงการ

ความคิดเห็นของครูที่ปรึกษารายวิชาโครงการงาน

โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรของโรงเรียนวัดป่าสัก และพัฒนาศักยภาพในวงกว้าง
ในแผน ๓ ปี ๒๐๒๑-๒๐๒๓

ลงชื่อ



(นายชินพร ศิริภูธร)

ครูที่ปรึกษารายวิชาโครงการงาน

ความคิดเห็นของหัวหน้าแผนกวิชาการตลาด

เมื่อนักเรียนได้เรียนรู้จากสื่อการเรียนการสอน

ลงชื่อ



(นางสาววเดือน พูลสวัสดิ์)

หัวหน้าแผนกวิชาการตลาด

ความคิดเห็นของรองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคระยอง

ลงชื่อ



(นายอนุภาพ วาสะสิริ)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ความคิดเห็นของผู้ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคระยอง

☒ อนุมัติ ☐ ไม่อนุมัติ

ลงชื่อ



(นายกิตติพงศ์ อุดมเวทิน)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคระยอง

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

โครงการ
เรื่อง น้ำพริกทะเลแซ่บซี้ด
(Spicy seafood)

ผู้จัดทำ

- | | | |
|---------------------------|-----------|--------------------------|
| ๑. นางสาวฐิธิภรณ์ โพธิ์ | เลขที่ ๕ | รหัสประจำตัว ๖๗๒๐๒๐๒๐๐๔๘ |
| ๒. นางสาวพรนภา สังข์ทอง | เลขที่ ๑๘ | รหัสประจำตัว ๖๗๒๐๒๐๒๐๐๖๖ |
| ๓. นางสาววนัชพร เสนาวิเศษ | เลขที่ ๒๐ | รหัสประจำตัว ๖๗๒๐๒๐๒๐๐๖๙ |
| ๔. นางสาวณัฐนิชา เกิดศิริ | เลขที่ ๒๙ | รหัสประจำตัว ๖๗๒๐๒๐๒๐๐๘๒ |

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพปีที่ ๓
สาขาวิชาการตลาด สาขางาน บริหารธุรกิจ ห้อง ๒

ครูที่ปรึกษารายวิชาโครงการ
นายชินพร ศิริภูธร

วิทยาลัยเทคนิคระยอง
สำนักงานกรรมการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ
ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๙

คำนำ

โครงการเรื่อง “น้ำพริกทะเลแช่ขี้ด” จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริก ให้มีความแปลกใหม่และน่าสนใจ โดยนำระกำซึ่งเป็นผลไม้ที่มีชื่อเสียงและเป็นวัตถุดิบที่สำคัญของจังหวัดระยอง มาประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบหลักของน้ำพริกทะเลแช่ขี้ด ร่วมกับวัตถุดิบจากทะเล เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์น้ำพริกรสชาติต้มยำระกำที่มีเอกลักษณ์ เพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบในท้องถิ่น และสร้างทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภค อีกทั้งยังเป็นแนวทางในการนำวัตถุดิบทางการเกษตรและทรัพยากรด้านการประมงมาใช้ให้เกิดประโยชน์และสร้างมูลค่าเพิ่ม ในการจัดทำโครงการครั้งนี้ คณะผู้จัดทำได้ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต การปรุงรส ตลอดจนความคิดเห็นและความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาปรับปรุงและพัฒนา น้ำพริกทะเลแช่ขี้ดให้มีรสชาติ คุณภาพ และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม รวมถึงสามารถนำความรู้ด้านการผลิตและการตลาดมาประยุกต์ใช้ในการสร้างและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความเหมาะสมและตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าโครงการเรื่อง น้ำพริกทะเลแช่ขี้ดนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจ และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบในท้องถิ่น ตลอดจนเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพต่อไป หากโครงการฉบับนี้มีข้อผิดพลาดประการใด คณะผู้จัดทำขออภัยมา ณ ที่นี้

คณะผู้จัดทำ

๑. ชื่อโครงการ : น้ำพริกทะเลแซ่บซี๊ด
(Spicy seafood)
๒. ผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวรัฐชภรณ์ โพธิ์
: นางสาวพรนภา สังข์ทอง
: นางสาววนัชพร เสนาวิเศษ
: นางสาวณัฐนิชา เกิดศิริ
๓. ครูที่ปรึกษา : นายชินพร ศิริภูธร
๔. ลักษณะโครงการ : ชี้นงานธุรกิจ
๕. ระยะเวลาในการดำเนินงาน : ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๔ - ๑๘ กันยายน ๒๕๖๔

บทคัดย่อ

โครงการเรื่อง น้ำพริกทะเลแซ่บซี๊ด มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการผลิตน้ำพริกทะเลแซ่บซี๊ด พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีรสชาติที่เหมาะสม และศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ โดยนำวัตถุดิบอาหารทะเลมาใช้เป็นวัตถุดิบหลัก ผสมผสานกับวัตถุดิบต่าง ๆ ได้แก่ ปลาทอดกรอบ งาขาวคั่ว สาหร่ายผง กระเทียมเจียว พริกป่น เกลือ และน้ำตาล ผ่านกระบวนการผลิตและบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและเพิ่มความสะดวกต่อการบริโภค

การดำเนินงานใช้วิธีทดลองผลิตและเก็บรวบรวมข้อมูลผ่านแบบสอบถามเพื่อประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคในด้านรสชาติ กลิ่น สี ลักษณะปรากฏของผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และความเหมาะสมของราคา ผลการศึกษาพบว่า น้ำพริกทะเลแซ่บซี๊ดเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความแปลกใหม่ มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ สามารถรับประทานคู่กับอาหารได้หลากหลายประเภท อีกทั้งยังช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบอาหารทะเลและเป็นแนวทางในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้ในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ดังนั้น น้ำพริกทะเลแซ่บซี๊ดจึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำวัตถุดิบอาหารทะเลมาเพิ่มมูลค่าได้อย่างเหมาะสม มีความแปลกใหม่ และสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้ในอนาคต อีกทั้งยังเป็นแนวทางในการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

ข้อมูลพื้นฐานและพฤติกรรมผู้บริโภค

- **ข้อมูลทั่วไป:** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุ ๑๖-๒๐ ปี ประกอบอาชีพ นักเรียน/นักศึกษา และมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่ำกว่า ๓,๐๐๐ บาท
- **พฤติกรรมการบริโภค:** ส่วนใหญ่เคยรับประทานน้ำพริกทะเล โดยมีความถี่ในการบริโภค ๒-๓ ครั้งต่อสัปดาห์ และนิยมเลือกซื้อสินค้าจากตลาดมากที่สุด ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภค ภาพรวมความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อ ผลิตภัณฑ์ในส่วนของการผสมผสานทางการตลาด (4Ps) ทุกด้านอยู่ในระดับ มากที่สุด โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- **ด้านผลิตภัณฑ์ (Product):** ค่าเฉลี่ย ๔.๗๐ ผู้บริโภคพึงพอใจที่บรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม แข็งแรง และสามารถเปิดใช้งานได้สะดวก
- **ด้านราคา (Price):** ค่าเฉลี่ย ๔.๗๒ ผู้บริโภคเห็นว่าราคาอยู่ในระดับที่เหมาะสม ยอมรับได้ และมีความคุ้มค่า
- **ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย (Place):** ค่าเฉลี่ย ๔.๗๔ ผู้บริโภคพึงพอใจที่มีช่องทาง การชำระเงินที่หลากหลาย รวมถึงการจัดส่งที่รวดเร็วและตรงเวลา
- **ด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion):** ค่าเฉลี่ย ๔.๗๓ ผู้บริโภคพึงพอใจในการแจ้ง ข่าวสารหรือโปรโมชั่นที่ชัดเจนและทั่วถึงผ่านสื่อต่าง ๆ

กิตติกรรมประกาศ

โครงการเรื่อง "น้ำพริกทะเลแห้งซี๊ด" สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับความกรุณาและความช่วยเหลือจากหลายฝ่าย ผู้จัดทำขอขอบพระคุณ นายชินพร ศิริภูธร อาจารย์ที่ปรึกษา โครงการ ที่ได้ให้คำแนะนำ คำปรึกษา และข้อเสนอแนะต่าง ๆ ตลอดระยะเวลาการดำเนินโครงการ ทำให้ผู้จัดทำสามารถนำความรู้และคำแนะนำมาปรับปรุงและพัฒนาโครงการให้มีความสมบูรณ์ มากยิ่งขึ้น

ขอขอบคุณคณะครูและบุคลากรที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนเพื่อน ๆ ที่ให้ความช่วยเหลือ สนับสนุน และให้ความร่วมมือในการดำเนินโครงการ รวมถึงผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่านที่สละเวลา ในการให้ข้อมูล ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการจัดทำโครงการในครั้งนี้

สุดท้ายนี้ ผู้จัดทำขอขอบพระคุณทุกท่านที่มีส่วนช่วยเหลือและสนับสนุนให้โครงการ เรื่องน้ำพริก สับปะรดสำเร็จลุล่วงด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าโครงการฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่ ผู้ที่สนใจต่อไป

คณะผู้จัดทำ

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
บทคัดย่อ	ข-ค
กิตติกรรมประกาศ	ง
สารบัญ	จ-ฉ
สารบัญภาพ	ช-ซ
สารบัญตาราง	ณ
บทที่ ๑ บทนำ	๑
๑.๑ ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	๑
๑.๒ วัตถุประสงค์ของโครงการ	๑
๑.๓ ขอบเขตของการศึกษา	๑
๑.๔ ขอบเขตด้านเป้าหมาย	๒
๑.๕ วิธีการดำเนินโครงการ	๒
๑.๖ ขอบเขตด้านงบประมาณ	๒-๓
๑.๗ คำนวณต้นทุน/กำไร	๓
๑.๘ สิ่งคาดว่าจะได้รับ	๓
๑.๙ นิยามศัพท์	๓-๔
บทที่ ๒ เอกสารทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	๕
๒.๑ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับברהกำและการแปรรูป	๕
๒.๒ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับน้ำพริกและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)	๕-๖
๒.๓ ทฤษฎีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (New Product Development)	๖
๒.๔ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับหอมเจียว	๖
๒.๕ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับברהกำ	๖-๗
๒.๖ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกุ้งแห้ง	๗
๒.๗ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับหมึกแห้ง	๗
๒.๘ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกระเทียมเจียว	๗-๘
๒.๙ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับน้ำตาล	๘
๒.๑๐ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผงชูรส	๘
๒.๑๑ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับตะไคร้	๘-๙
๒.๑๒ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับพริกแห้ง	๙
๒.๑๓ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับใบมะกูด	๙
๒.๑๔ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	๑๐

สารบัญ (ต่อ)

บทที่ ๓ วิธีการดำเนินงาน	๑๑
๓.๑ การจัดทำขึ้นงานธุรกิจ	๑๑-๒๒
๓.๒ การดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล	๒๓-๒๔
๓.๓ การเก็บรวบรวมข้อมูล	๒๔
๓.๔ การวิเคราะห์ข้อมูล	๒๕
๓.๕ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	๒๕
บทที่ ๔ ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	๒๖
๔.๑ สัญลักษณ์ที่ใช้ในการเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล	๒๖
๔.๒ ขั้นตอนในการวิเคราะห์ข้อมูล	๒๖
๔.๓ ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	๒๖
ตอนที่ ๑ การวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม	๒๖-๒๗
ตอนที่ ๒ การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อน้ำพริกทะเล	๒๘
ตอนที่ ๓ การวิเคราะห์ข้อมูลกลยุทธ์ ๔P ที่มีผลต่อการเลือกซื้อน้ำพริกทะเล	๒๙-๓๐
โดยศึกษา	
ความต้องการ ๔ ด้าน คือ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านการจัดจำหน่าย	
และด้านส่วนประสมทางการตลาด	
บทที่ ๕ สรุปผล อภิปราย และข้อเสนอแนะ	๓๑
๕.๑ วัตถุประสงค์ในการจัดทำโครงการ	๓๑
๕.๒ วิธีการจัดทำโครงการ	๓๑
๕.๓ สรุปผลการตอบแบบสอบถาม	๓๑-๓๒
๕.๔ อภิปรายผลการทำโครงการ	๓๒
บรรณานุกรม	๓๔
ภาคผนวก	๓๕
ภาคผนวก ก ประวัติผู้จัดทำ	๓๖-๓๗
ภาคผนวก ข การตอบแบบสอบถาม	๔๐

สารบัญภาพ

เรื่อง	หน้า
ภาพประกอบที่ ๓.๑ อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกทะเลแช่บชีด	๑๑
ภาพประกอบที่ ๓.๒ วัตถุดิบในการทำน้ำพริกทะเลแช่บชีด	๑๒
ภาพประกอบที่ ๓.๓ นำปลาหมึกไปล้างด้วยน้ำสะอาด	๑๒
ภาพประกอบที่ ๓.๔ นำปลาหมึกแห้งพักไว้หรือสเด็ดน้ำไว้ให้แห้ง	๑๓
ภาพประกอบที่ ๓.๕ นำปลาหมึกลงไปทอดให้กรอบในขนาดไฟกลางเสร็จแล้วเอาขึ้น	๑๓
ภาพประกอบที่ ๓.๖ นำกุ้งแห้งลงไปคั่วให้มีกลิ่นหอมและมีสีเหลืองอ่อนด้วยไฟอ่อน	๑๔
ภาพประกอบที่ ๓.๗ นำตะไคร้ไปล้างด้วยน้ำสะอาด	๑๔
ภาพประกอบที่ ๓.๘ นำตะไคร้มาหั่นหรือซอยเป็นชิ้นเล็กๆ	๑๕
ภาพประกอบที่ ๓.๙ นำใบมะกรูดไปล้างด้วยน้ำสะอาด	๑๕
ภาพประกอบที่ ๓.๑๐ นำใบมะกรูดมาฉีกเป็นชิ้นเล็กๆ	๑๕
ภาพประกอบที่ ๓.๑๑ นำใบมะกรูดลงไปทอดในกระทะให้กรอบ	๑๖
ภาพประกอบที่ ๓.๑๒ นำตะไคร้มาคั่วในกระทะให้หอมและเหลืองอ่อนๆ	๑๖
ภาพประกอบที่ ๓.๑๓ นำระกำมาปลอกเปลือกให้เรียบร้อย	๑๖
ภาพประกอบที่ ๓.๑๔ นำระกำมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ	๑๗
ภาพประกอบที่ ๓.๑๕ นำระกำมาคั้นน้ำออกตามจำนวนที่ต้องการ	๑๗
ภาพประกอบที่ ๓.๑๖ นำตะไคร้ที่คั่วไว้ลงไปตำให้ละเอียดพอสมควร	๑๗
ภาพประกอบที่ ๓.๑๗ นำหมึกที่ทอดไว้ลงไปตำให้ละเอียดพอสมควร	๑๘
ภาพประกอบที่ ๓.๑๘ นำตะไคร้ที่ตำแล้วมาใส่ลงไป	๑๘
ภาพประกอบที่ ๓.๑๙ นำกุ้งแห้งที่คั่วไว้มาใส่ลงไปตำให้ละเอียดพอสมควร	๑๙
ภาพประกอบที่ ๓.๒๐ นำหอมเจียวมาตำให้หยาบพอสมควร	๑๙
ภาพประกอบที่ ๓.๒๑ นำกระเทียมเจียวมาตำให้หยาบพอสมควร	๑๙
ภาพประกอบที่ ๓.๒๒ นำมาคั่วให้หอม/แห้ง ด้วยขนาดไฟอ่อน	๒๐
ภาพประกอบที่ ๓.๒๓ ใส่พริกป่นลงไป	๒๐
ภาพประกอบที่ ๓.๒๔ ใส่น้ำตาลลงไป	๒๐
ภาพประกอบที่ ๓.๒๕ ใส่ผงชูรสลงไป	๒๑
ภาพประกอบที่ ๓.๒๖ ใส่น้ำระกำลงไป	๒๑
ภาพประกอบที่ ๓.๒๗ ใส่เกลือลงไป	๒๑
ภาพประกอบที่ ๓.๒๘ คั่วให้เข้ากันด้วยไฟอ่อน	๒๒
ภาพประกอบที่ ๓.๒๙ ใส่ใบมะกรูดลงไป	๒๒
ภาพประกอบที่ ๓.๓๐ ตักทำพริกใส่ในกระปุก ขนาด ๒๕ กรัม	๒๒

การตอบกลับแบบสอบถาม

๔๓-๕๑

ผลการตอบกลับแบบสอบถาม

๕๓-๕๗

สารบัญตาราง

เรื่อง	หน้า
ตารางที่ ๔.๑ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ	๒๖
ตารางที่ ๔.๒ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ	๒๗
ตารางที่ ๔.๓ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอาชีพ	๒๗
ตารางที่ ๔.๔ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน	๒๗
ตารางที่ ๔.๕ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนตามแหล่งที่ซื้อประจำ	๒๘
ตารางที่ ๔.๖ แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นต่อความต้องการด้านผลิตภัณฑ์	๒๙
ตารางที่ ๔.๗ แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นต่อความต้องการด้านราคา	๒๙
ตารางที่ ๔.๘ แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นต่อความต้องการด้านช่องทางการจัดจำหน่าย	๓๐
ตารางที่ ๔.๙ แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นต่อความต้องการด้านด้านการส่งเสริมการตลาด	๓๐
ตอนที่ ๓ ความพึงพอใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์น้ำพริกทะเลแซ่บซี๊ด	๔๑

บทที่ ๑

บทนำ

๑.๑ ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จังหวัดระยองเป็นจังหวัดที่มีศักยภาพด้านทรัพยากรธรรมชาติและเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศไทย โดยมีความโดดเด่นทั้งด้านการเกษตรและการประมง เนื่องจากมีสภาพภูมิประเทศที่เหมาะสมต่อการเพาะปลูกพืชผลทางการเกษตรและมีพื้นที่ติดชายฝั่งทะเล ทำให้มีทรัพยากรสัตว์น้ำที่อุดมสมบูรณ์ ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมและประมงเป็นหลัก โดยเฉพาะการเพาะปลูก ฝรั่ง ซึ่งเป็นผลไม้ขึ้นชื่อของจังหวัดระยอง ในช่วงฤดูกาลที่ระงำออกผลพร้อมกันเป็นจำนวนมาก มักเกิดปัญหาผลผลิตล้นตลาด ส่งผลให้ราคาจำหน่ายลดลง เกษตรกรไม่สามารถจำหน่ายผลผลิตได้ในราคาที่เหมาะสม บางส่วนต้องจำหน่ายในราคาต่ำกว่าต้นทุน หรือปล่อยให้ผลผลิตเสียหายจากการเก็บรักษาที่มีข้อจำกัด ทำให้เกิดความสูญเสียทั้งในด้านรายได้และทรัพยากรนอกจากนี้วัตถุดิบจากการประมง แม้จะมีปริมาณมากในช่วงฤดูกาล แต่หากไม่มีการแปรรูปหรือมูลค่าเพิ่มอย่างเหมาะสม ก็อาจประสบปัญหาราคาตกต่ำและมีข้อจำกัดด้านการเก็บรักษาเช่นเดียวกัน ส่งผลกระทบต่อรายได้ของชาวประมงและผู้ประกอบการในท้องถิ่น

ดังนั้นคณะผู้จัดทำจึงมีแนวคิดในการนำระงำมาประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบของ น้ำพริกทะเลแซ่บซี๊ด (Spicy seafood chili paste) เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ ผสมผสานความเปรี้ยวอมหวานของระงำเข้ากับความเผ็ดและความหอมของเครื่องต้มยำ รวมถึงวัตถุดิบจากอาหารทะเล การพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไม่เพียงช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรและวัตถุดิบท้องถิ่น แต่ยังเป็นการส่งเสริมการอนุรักษ์อัตลักษณ์ด้านอาหารของจังหวัดระยอง สร้างทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภค และสามารถต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพในการสร้างรายได้และพัฒนาเป็นสินค้าชุมชนในอนาคตได้

๑.๒ วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑. เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเกษตรของท้องถิ่น โดยนำระงำซึ่งเป็นผลไม้ขึ้นชื่อของจังหวัดระยองมาประยุกต์พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เกิดความแปลกใหม่และมีมูลค่าเพิ่ม
๒. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มีความแตกต่างจากสินค้าทั่วไป โดยใช้รสชาติเปรี้ยวอมหวานของระงำมาผสมผสานกับน้ำพริกทะเลสดต้มยำเพื่อสร้างจุดเด่นให้กับสินค้า
๓. เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคที่ต้องการผลิตภัณฑ์อาหารรูปแบบใหม่ที่มีรสชาติแปลกใหม่และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

๑.๓ ขอบเขตของการศึกษา

ขอบเขตด้านระยะเวลา

- ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๔ (๒ มิถุนายน ๒๕๖๔ - ๑๘ กันยายน ๒๕๖๔)

ขอบเขตด้านสถานที่

- บ้านเลขที่ ๓๗/๔ หมู่ ๖ ตำบล ตาขัน อำเภอ บ้านค่าย จังหวัด ระยอง ๒๑๑๒๐

๑.๔ ขอบเขตด้านเป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ผลิตน้ำพริกทะเลแซ่บซีตรสตั้มยาระก้าในปริมาณ ๒๕ กรัม จำนวน ๘๐ กระปุก

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

- เพื่อพัฒนาให้มีมาตรฐานสามารถสร้างความเชื่อมั่นและความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์ให้แก่ผู้บริโภคได้
- เพื่อสร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้บริโภคทั้งด้านรสชาติ คุณภาพของผลิตภัณฑ์และความสะอาด ความปลอดภัย
- เพื่อให้มีภาพลักษณ์ที่โดดเด่นสะท้อนอัตลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่นได้อย่างชัดเจน

๑.๕ วิธีการดำเนินโครงการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	สัปดาห์																	
	๑	๒	๓	๔	๕	๖	๗	๘	๙	๑๐	๑๑	๑๒	๑๓	๑๔	๑๕	๑๖	๑๗	๑๘
๑.ศึกษา	↔	↔																
๒.ทดสอบ				↔	↔	↔	↔											
๓.สร้างนวัตกรรม								↔	↔	↔	↔							
๔.ทดลองใช้												↔	↔					
๕.เก็บข้อมูล														↔	↔			
๖.สรุปผล																↔	↔	
๗.ทำวิจัย ๕ บท																	↔	↔

๑.๖ ขอบเขตด้านงบประมาณ

ลำดับ	รายการ	จำนวน หน่วย/นับ		ราคาต่อ หน่วย (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๑.	ระก้า	๕๐๐	กรัม	๑๐	๕๐	-
๒.	กุ้งแห้ง	๒๐๐	กรัม	๒.๒	๔๔๐	-
๓.	หมึกแห้ง	๒๐๐	กรัม	๑๐.๐๕	๒๐๐๐	-
๔.	หอมเจียว	๒๐๐	กรัม	๑๐	๒๐	-
๕.	กระเทียมเจียว	๒๐๐	กรัม	๑๐	๒๐	-
๖.	น้ำตาล	๕๐๐	กรัม	๓๓.๓	๑๖๖๕	-
๗.	ผงชูรส	๗๒	กรัม	๗.๒	๖๔๘	-
๘.	ตะไคร้	๑๐๐	กรัม	๑๐	๑๐๐	-

ลำดับ	รายการ	จำนวน หน่วย/นับ		ราคาต่อ หน่วย (บาท)	ราคารวม (บาท)	หมายเหตุ
๙.	พริกแห้ง	๒๐๐	กรัม	๓.๓	๖๐	-
๑๐.	ใบมะกูด	๑๐๐	กรัม	๕	๒๐	-
๑๑.	กระปุก(๖.๕ซม.*๔ซม.)	๘๐	กระปุก	๕.๒๕	๔๒๐	-
๑๒.	สติ๊กเกอร์(๒.๕ซม.*๘ซม.)	๒๐๐	ดวง	๑	๒๐๐	-
๑๓.	ถุงกันชื้น	๑๐๐	ชิ้น	๑.๕	๖๕	-
ยอดรวมสุทธิ					๑,๑๗๐	
(หนึ่งพันหนึ่งร้อยเจ็ดสิบบาทถ้วน)						

๑.๗ คำนวณต้นทุน/กำไร

๑. ต้นทุนรวม ๑,๑๗๐ บาท จะผลิตได้จำนวน ๘๐ กระปุก ขนาดในปริมาณ ๒๕ กรัมต่อกระปุก

๒. ราคาปลีกกระปุกละ ๒๙ ต้นทุน ๑๐.๒๔ บาทต่อกระปุก และกำไร ๑๘.๓๗ บาท

อัตรากำไร ๙๘.๒๒%

๓. ราคาส่งกระปุกละ ๒๕ บาท (เมื่อมีการสั่งซื้อ ๓ กระปุกขึ้นไป) ต้นทุน ๑๐.๒๔ บาท

ต่อกระปุกและกำไร ๑๐.๓๗ บาทต่อ ๑ กระปุก อัตรากำไร ๗๐.๘๘%

๑.๘ ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. สามารถนำองค์ความรู้และแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปแบบใหม่ในอนาคต

๒. สามารถส่งเสริมการอนุรักษ์และเผยแพร่อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารของท้องถิ่น ผ่านการนำวัตถุดิบพื้นบ้านมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมัยใหม่

๓. สามารถเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรของจังหวัดระยอง โดยเฉพาะ ระกำซึ่งเป็นผลไม้ขึ้นชื่อของท้องถิ่น

๑.๙ นิยามศัพท์

เพื่อให้เกิดความเข้าใจความหมายตรงกับการศึกษาครั้งนี้ คณะผู้จัดทำจึงกำหนดความหมายและขอบเขตของศัพท์ต่าง ๆ ไว้ดังนี้

น้ำพริกทะเลแช่ขี้ด หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเครื่องจิ้มที่ได้รับการพัฒนาสูตรโดยนำวัตถุดิบจากทะเล เช่น อาหารทะเลแห้ง มาประยุกต์ร่วมกับส่วนผสมต่าง ๆ และมี ระกำ ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีชื่อเสียงของจังหวัดระยองเป็นส่วนประกอบสำคัญ เพื่อให้เกิดรสชาติเปรี้ยว เผ็ด และกลมกล่อมในรูปแบบที่แปลกใหม่และมีเอกลักษณ์

ชิ้นงานธุรกิจ (Business Product) หมายถึง ผลงานหรือผลิตภัณฑ์น้ำพริกทะเลแช่ขี้ดที่ได้รับการพัฒนาขึ้นภายใต้กระบวนการศึกษาด้านการตลาด การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคา กำไร และการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภค เพื่อมุ่งเน้นให้สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์และสร้างรายได้

การเพิ่มมูลค่า (Value Added) หมายถึง การนำวัตถุดิบจากทะเลและวัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น อาหารทะเลและระกำ มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกทะเลแช่แข็งที่มีความแปลกใหม่ มีบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ทันสมัย และตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบและสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขัน

กลยุทธ์ 4P (Marketing Mix) หมายถึง เครื่องมือทางการตลาดที่ใช้ในการดำเนินโครงการน้ำพริกทะเลแช่แข็ง ประกอบด้วย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product) การกำหนดราคาขายที่เหมาะสม (Price) ช่องทางการจัดจำหน่ายทั้งออฟไลน์และออนไลน์ (Place) และการส่งเสริมการตลาด (Promotion) เพื่อสื่อสารคุณค่าของผลิตภัณฑ์และเข้าถึงกลุ่มเป้าหมาย

บทที่ ๒

เอกสารและทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการจัดทำโครงการ น้ำพริกทะเลแช่ขี้ด ได้มีการจัดหาข้อมูลแหล่งความรู้ทฤษฎีประกอบจากแหล่งต่าง ๆ นั้นมาใช้ในการทำโครงการ น้ำพริกทะเลแช่ขี้ด

- ๒.๑ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับระกำและการแปรรูป
- ๒.๒ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับน้ำพริกและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)
- ๒.๓ ทฤษฎีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (New Product Development)
- ๒.๔ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับหอมเจียว
- ๒.๕ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับระกำ
- ๒.๖ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกุ้งแห้ง
- ๒.๗ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับหมึกแห้ง
- ๒.๘ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกระเทียมเจียว
- ๒.๙ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับน้ำตาล
- ๒.๑๐ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผงชูรส
- ๒.๑๑ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับตะไคร้
- ๒.๑๒ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับพริกแห้ง
- ๒.๑๓ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับใบมะกูด
- ๒.๑๔ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

๒.๑ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสับปะรดและการแปรรูป

๒.๑.๑ ลักษณะและคุณค่าทางโภชนาการ ระกำ (Salacca) เนื้อผลมีวิตามินซี แคลเซียม ฟอสฟอรัส คาร์โบไฮเดรต และเหล็ก มีสรรพคุณทำให้ชุ่มคอ บรรเทาอาการไอ ขับเสมหะ ช่วยป้องกันโรคหวัด คลายร้อน ช่วยย่อยอาหาร และทำให้เจริญอาหาร

๒.๑.๒ การแปรรูประกำ การคั้นน้ำระกำ (extracting Salacca juice) เพื่อนำมาทำน้ำพริก ต้องได้น้ำระกำที่เข้มข้น เนื้อข้นลัก และไม่ผสมน้ำ เพื่อไม่ให้น้ำพริกแฉะหรือจืดจาง

๒.๒ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับน้ำพริกและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

๒.๒.๑ ความหมายและประเภทของน้ำพริก เครื่องจิ้มหรืออาหารคู่ครัวไทยที่มีส่วนประกอบหลักคือ พริก หอม กระเทียม กะปิ และเครื่องปรุงรส การนำผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวอมหวาน เช่น ระกำ มาเป็นส่วนผสมหลัก ถือเป็นการสร้างเอกลักษณ์ใหม่ที่สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคที่รักสุขภาพ

๒.๒.๒ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำพริกทะเล (มผช. ๓๒๑/๒๕๖๖) น้ำพริกทะเลหากผ่านกระบวนการผลิตให้สุก จะต้องอ้างอิงเกณฑ์ของกระทรวงอุตสาหกรรม (ปรับปรุงปี ๒๕๖๖) โดยต้องมีคุณลักษณะที่สำคัญคือ

๒.๒.๒.๑ ลักษณะทั่วไป เนื้อสัมผัสต้องไม่เหนียวเกินไป ส่วนผสมกระจายตัวสม่ำเสมอ

๒.๒.๒.๒ สี กลิ่น รส ต้องมีสีธรรมชาติของส่วนผสม มีกลิ่นหอมของเครื่องเทศและระกำ รสชาติกลมกล่อม ปราศจากกลิ่นหืนหรือกลิ่นหมักคอง

๒.๒.๒.๓ สิ่งเจือปน ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอม และปริมาณจุลินทรีย์ต้องอยู่ในเกณฑ์ มาตรฐานความปลอดภัย

๒.๓ ทฤษฎีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (NPD)

อ้างอิงแนวคิดของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม (๒๕๖๓, ๒๕๖๖) ในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยเน้นย้ำขั้นตอนสำคัญคือ **การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการยกระดับสร้างมูลค่า (Packaging & Premiumization)** ซึ่งเป็นการคัดสรรบรรจุภัณฑ์ที่สามารถรักษาคุณภาพ ป้องกันความชื้นและอากาศภายนอก เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา (Shelf-life) พร้อมทั้งออกแบบฉลากสินค้าให้มีความทันสมัย น่าเชื่อถือ เพื่อยกระดับน้ำพริกทะเลพื้นบ้านสู่ผลิตภัณฑ์พรีเมียมพร้อมรับประทาน (อ้างอิง เสาวคนธ์ เหมวงษ์, ๒๕๖๖)

๒.๔ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับหอมเจียว (Shallot)

หอมเจียว คือ หอมแดงที่นำมาซอยเป็นแผ่นบาง ๆ แล้วทอดในน้ำมันจนมีสีเหลืองทองและกรอบ มีกลิ่นหอมและรสหวานอ่อน ๆ นิยมใช้เป็นเครื่องเคียงหรือส่วนประกอบของอาหาร เช่น น้ำพริก ข้าวต้ม ก๋วยเตี๋ยว ยำ และอาหารทอดต่าง ๆ โดยช่วยเพิ่ม กลิ่นหอม รสชาติ และความกรอบ ให้กับอาหาร

๒.๔.๑ ลักษณะทั่วไปเกี่ยวกับหอมเจียว

ลักษณะปรากฏ เป็นหอมแดงที่ถูกนำมาซอยเป็นแว่น แล้วนำไปทอดในน้ำมันจนแห้ง มีสีเหลืองทองถึงสีน้ำตาลอ่อนเนื้อสัมผัสมีความกรอบ ร่วน และน้ำหนักเบา กลิ่นและรสชาติมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวจากการเจียว รสชาติหวานอมกลมกล่อม มีความมัน และหอมกลิ่นน้ำมันหอมระเหย

๒.๔.๒ สรรพคุณของหอมเจียว

หอมเจียวมีคุณค่าจากหอมแดงซึ่งเป็นพืชในกลุ่มเดียวกับหัวหอม มีสารสำคัญหลายชนิด เช่น สารฟลาโวนอยด์และสารประกอบกำมะถัน ซึ่งมีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยปกป้องเซลล์จากความเสียหายที่เกิดจากอนุมูลอิสระ นอกจากนี้ หอมแดงยังมีสารอาหารและแร่ธาตุบางชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย การนำหอมแดงมาเจียวช่วยเพิ่มกลิ่นหอมและรสชาติให้กับอาหาร รวมถึงเพิ่มความกรอบและสร้างความแตกต่างด้านเนื้อสัมผัส ทำให้อาหารมีความน่าสนใจและน่ารับประทานมากขึ้น

๒.๕ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับระกำ (Salak)

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับระกำ ระกำ (ชื่อวิทยาศาสตร์: *Salacca wallichiana*) ระกำเป็นพืชที่สามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมได้ดี เจริญเติบโตและให้ผลผลิต ได้ทั่วไปในที่ดอนและชุ่มชื้น ระกำเป็นพืชที่ชอบร่มเงาปกคลุม ดังนั้นชาวสวนจึงนิยม ปลูกพืชขนาดใหญ่อื่น ๆ ให้ร่มเงาแก่ระกำ ระกำจะให้ผลผลิตมากในช่วงเดือนพฤษภาคม - มิถุนายน ระกำเป็นพืชขึ้นทั่วไป ในพื้นที่ป่าของจังหวัดตราด จันทบุรี ระยอง ต่อมาได้มีการนำระกำมาปลูกในสวน และปรับปรุงพันธุ์ให้เป็นพันธุ์ดีขึ้น

๒.๕.๑ ลักษณะทั่วไปเกี่ยวกับระกำ

เป็นพืชวงศ์ปาล์ม ซึ่งมีต้นหรือเหง้าเดี่ยว ยอดแตกเป็นกอ ใบมีลักษณะยาวเป็นทาง ยาวประมาณ 2-3 เมตร ลำต้นมีหนามแหลมยาวประมาณ 1 นิ้ว ออกผลเป็นทะลาย ทะลายหนึ่งมีตั้งแต่ 2-5 กระจุก เปลือกผลมีหนามแข็งเล็ก ๆ อุ้มไปทางท้ายผล ผลหนึ่ง ๆ มี 2-3 กลีบ เป็นส่วนมากเมื่อดิบมีรสฝาด และเปรี้ยว

๒.๕.๒ สรรพคุณของระกำ

กำช่วยบรรเทาอาการกระหายน้ำระกำใช้รับประทานเป็นยารักษาอาการไอ ช่วยรักษาอาการไข้ ไข้เป็นยาขับเสมหะ (ผล, แก่น) ช่วยรักษาเลือด รักษากำเเดา (แก่น) ช่วยในการย่อยอาหาร

๒.๖ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกุ้งแห้ง (dried shrimp)

เป็นอาหารแห้งชนิดหนึ่งโดยการทำแห้งเพื่อป้องกันการเน่าเสียของอาหารและสามารถเก็บไว้ได้นานยิ่งขึ้น ที่บ้านส่วนใหญ่มักมีติดไว้ประจำครัว กุ้งแห้งสามารถนำมาประกอบอาหาร

๒.๖.๑ ลักษณะทั่วไปเกี่ยวกับกุ้งแห้ง

มีเนื้อสัมผัสนุ่มพองดี ไม่แข็งกระด้างหรือแห้งจนเกินไป ตัวกุ้งแห้งสนิท สีต้องเป็นสีส้มธรรมชาติ ไม่แดงสดหรือส้มจัดจนผิดปกติ

๒.๖.๒ สรรพคุณของกุ้งแห้ง

อุดมไปด้วยโปรตีนและแคลเซียมสูง ช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อและบำรุงกระดูก แต่มีโซเดียมและฟอสฟอรัสสูง จึงควรบริโภคในปริมาณที่พอเหมาะเพื่อหลีกเลี่ยงผลกระทบต่อสุขภาพ

๒.๗ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับหมึกแห้ง (Dried squid)

เป็นอาหารทะเลแปรรูปที่ได้จากการนำปลาหมึกสดมาผ่าเอาเครื่องในออก ล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปผ่านกระบวนการลดความชื้น โดยการตากแดดหรืออบแห้ง เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาให้นานมากขึ้น

๒.๗.๑ ลักษณะทั่วไปเกี่ยวกับหมึกแห้ง

มีสีขาวนวลถึงน้ำตาลอ่อน ตัวเรียบตรง เนื้อไม่บางหรือแห้งกรอบจนเกินไป ผิวอาจมีผงสีขาวเป็นนวลแบ่งธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ เหม็นเปรี้ยว หรือขึ้นรา

๒.๗.๒ สรรพคุณของหมึกแห้ง

เป็นแหล่งโปรตีนชั้นดี และแร่ธาตุสำคัญ เช่น ธาตุเหล็ก สังกะสี และซีลีเนียม โดยมีกรดไขมันโอเมก้า 3 ที่ช่วยบำรุงหัวใจ

๒.๘ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกระเทียมเจียว (garlic)

กระเทียมเจียวเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจาก กระเทียมสด โดยนำมาปอกเปลือก ล้างทำความสะอาด แล้วซอยหรือหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ จากนั้นนำไปทอดในน้ำมันจนมีสีเหลืองทองและกรอบ เมื่อทอดเสร็จจะนำขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน กระเทียมเจียวมีลักษณะเป็นชิ้นเล็ก ๆ สีเหลืองทอง มีกลิ่นหอมและรสชาติเป็นเอกลักษณ์

๒.๘.๑ ลักษณะทั่วไปเกี่ยวกับกระเทียมเจียว

กระเทียมเจียวเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำกระเทียมสดมาปอกเปลือก ล้างให้สะอาด แล้วนำมาซอยหรือหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ จากนั้นนำไปทอดในน้ำมันด้วยความร้อนที่เหมาะสมจนกระเทียมมีสีเหลืองทองและมีความกรอบ เมื่อนำขึ้นจากน้ำมันและพักให้สะเด็ดน้ำมัน จะได้กระเทียมเจียวที่มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว รสชาติออกหวานและเค็มเล็กน้อย มีเนื้อสัมผัสกรอบ

๒.๘.๒ สรรพคุณของกระเทียมเจียว

กระเทียมเป็นพืชที่มีสารสำคัญหลายชนิด โดยเฉพาะสารประกอบกำมะถัน เช่น อัลลิซิน ซึ่งเป็นสารที่เกิดขึ้นเมื่อกระเทียมถูกบดหรือหั่น และมีคุณสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระ กระเทียมยังมีสารอาหารและแร่ธาตุบางชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย นอกจากนี้ กระเทียมเจียวยังช่วยเพิ่มกลิ่นหอมและรสชาติของอาหาร

๒.๙ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับน้ำตาล (sugar)

น้ำตาล เป็นชื่อเรียกทั่วไปของคาร์โบไฮเดรตชนิดละลายน้ำ โซลัน และมิรสหวาน ส่วนใหญ่ใช้ประกอบอาหาร น้ำตาลเป็นคาร์โบไฮเดรตที่ประกอบด้วยธาตุคาร์บอน ไฮโดรเจน และออกซิเจน มีน้ำตาลหลายชนิดเกิดมาจากที่มาหลายแหล่ง

๒.๙.๑ ลักษณะทั่วไปเกี่ยวกับน้ำตาล

มีสถานะเป็นของแข็ง เกล็ด หรือผง สีตั้งแต่ขาวใสจนถึงน้ำตาลเข้ม สามารถดูดความชื้นได้ดี ละลายน้ำได้ดี และเมื่อโดนความร้อนสูงจะเกิดปฏิกิริยาเคมีจนเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเข้มและมีกลิ่นไหม้

๒.๙.๒ สรรพคุณของน้ำตาล

ให้พลังงานแก่ร่างกายได้อย่างรวดเร็ว ช่วยเพิ่มรสชาติและความหวานให้อาหารเป็นแหล่งคาร์โบไฮเดรตที่ร่างกายนำไปใช้เป็นพลังงาน ช่วยให้อาหารมีสี กลิ่น และเนื้อสัมผัสดีขึ้นในบางเมนู

๒.๑๐ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับชูรส (monosodium glutamate)

เป็นเครื่องปรุงรสที่ใช้เพิ่มความกลมกล่อมให้กับอาหาร มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า โมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium Glutamate: MSG)

๒.๑๐.๑ ลักษณะทั่วไปเกี่ยวกับชูรส

ลักษณะเป็นผลึกสีขาวคล้ายน้ำตาลหรือเกลือ ละลายน้ำได้ดี ไม่มีสีและไม่มีความมันใช้ปรุงอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติ

๒.๑๐.๒ สรรพคุณของชูรส

ช่วยเพิ่มรสชาติให้อาหารมีความกลมกล่อม (รสอูมามิ) ช่วยให้อาหารมีความน่ารับประทานมากขึ้น ใช้ในอาหารหลากหลายประเภท เช่น แกง ผัด ต้ม และน้ำซุซ หากใช้ในปริมาณที่เหมาะสม ถือว่าปลอดภัยสำหรับคนส่วนใหญ่ตามคำแนะนำของหน่วยงานด้านความปลอดภัยอาหารทั่วโลก

๒.๑๑ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับตะไคร้ (lemon grass)

ตะไคร้เป็นพืชสมุนไพรที่มีกลิ่นหอม นิยมนำมาใช้ประกอบอาหารและใช้เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์สมุนไพรต่าง ๆ โดยใช้ทั้งลำต้นและใบ

๒.๑๑.๑ ลักษณะทั่วไปเกี่ยวกับตะไคร้

เป็นพืชล้มลุก แตกกอ ลำต้นสีขาวอมเขียว มีกลิ่นหอมใบยาวเรียวยาว สีเขียว ขอบใบคม นิยมใช้ส่วนโคนต้นในการประกอบอาหาร

๒.๑๑.๒ สรรพคุณของตะไคร้

ช่วยแต่งกลิ่นและเพิ่มรสชาติอาหาร ช่วยขับลม บรรเทาอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ ช่วยให้ร่างกายรู้สึกสดชื่น มีสารต้านอนุมูลอิสระและมีฤทธิ์ต้านจุลินทรีย์บางชนิด นิยมนำไปชงเป็นชาสมุนไพรหรือนำมาสกัดเป็นน้ำมันหอมระเหย

๒.๑๒ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับพริกแห้ง (Dried chili)

คือพริกสดที่ผ่านกระบวนการตากแดดหรืออบแห้งเพื่อลดความชื้น ทำให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น โดยยังคงรสเผ็ดและกลิ่นหอมเฉพาะตัว พริกแห้งเป็นวัตถุดิบสำคัญในอาหารไทยหลายชนิด เช่น น้ำพริก แกง และเครื่องปรุงรสต่าง ๆ เนื่องจากช่วยเพิ่มรสชาติ สี สัน และกลิ่นหอมของอาหาร

๒.๑๒.๑ ลักษณะทั่วไปเกี่ยวกับพริกแห้ง

มีลักษณะเป็นฝักแห้ง ผิวเหี่ยวย่น มีสีแดงเข้มหรือแดงอมส้ม ขึ้นอยู่กับพันธุ์และวิธีการทำแห้ง มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวและมีรสเผ็ด มีความชื้นต่ำจึงเก็บรักษาได้นาน สามารถนำมาใช้ทั้งแบบเม็ด บดเป็นผง หรือโขลกเป็นส่วนผสมของเครื่องแกงและน้ำพริก

๒.๑๒.๒ สรรพคุณของพริกแห้ง

ช่วยเพิ่มรสเผ็ดและกลิ่นหอมให้กับอาหาร ช่วยกระตุ้นความอยากอาหารและเพิ่มรสชาติของอาหาร มีสารแคปไซซิน (Capsaicin) ซึ่งเป็นสารที่ทำให้เกิดรสเผ็ด และมีฤทธิ์ช่วยกระตุ้นการไหลเวียนโลหิต มีสารต้านอนุมูลอิสระ เช่น วิตามินเอและวิตามินซี แม้ปริมาณวิตามินซีจะลดลงหลังการทำแห้งช่วยเพิ่มสี สัน ให้ผลิตภัณฑ์อาหาร ทำให้อาหารน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น

๒.๑๓ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับใบมะกูด (Kaffir lime leaves)

ใบมะกูดเป็นใบของต้นมะกูด ซึ่งเป็นพืชสมุนไพรที่นิยมใช้ในการประกอบอาหารไทยมาอย่างยาวนาน โดยเฉพาะเมนูต้มยำ แกง และน้ำพริก เนื่องจากมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ ช่วยเพิ่มความน่ารับประทานและช่วยดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์และอาหารทะเลได้ดี นอกจากนี้ยังเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายและมีคุณค่าทางโภชนาการ

๒.๑๓.๑ ลักษณะทั่วไปเกี่ยวกับใบมะกูด

มีสีเขียวเข้ม ผิวใบเรียบเป็นมัน ใบมีลักษณะเป็นใบประกอบ 2 ตอน คล้ายใบช้อนกัน มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวจากน้ำมันหอมระเหย นิยมนำมาใช้ทั้งใบสด ใบซอย หรือใบอบแห้ง ช่วยเพิ่มกลิ่นหอมและรสชาติให้กับอาหารได้เป็นอย่างดี

๒.๑๓.๒ สรรพคุณของใบมะกูด

ช่วยเพิ่มกลิ่นหอมและลดกลิ่นคาวของอาหาร โดยเฉพาะอาหารทะเล มีน้ำมันหอมระเหยที่ช่วยให้รู้สึกสดชื่นและผ่อนคลาย มีสารต้านอนุมูลอิสระที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยกระตุ้นความอยากอาหาร และทำให้อาหารมีรสชาติกลมกล่อมยิ่งขึ้น นิยมใช้เป็นส่วนผสมในอาหารและผลิตภัณฑ์สมุนไพร เนื่องจากมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ

๒.๑๔ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

๒.๑๔.๑ ศิริพร และคณะ (2565) ได้ศึกษา การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกกรอบสมุนไพรเสริมอาหารทะเลแห้ง พบว่าการใช้อุณหภูมิในการอบแห้งที่ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 4 ชั่วโมง ร่วมกับการทอดสัลดน้ำมัน สามารถลดปริมาณไขมันส่วนเกินได้ถึง 35% และได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความกรอบ รสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคระดับมากที่สุด

๒.๑๔.๒ กิตติพงษ์ และคณะ (2566) ได้ทำการศึกษา การยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาชี้ฟูตสุกพร้อมรับประทาน พบว่า ส่วนผสมที่ลงตัวของรสเปรี้ยวจากมะนาวแท้และความเผ็ดระดับปานกลาง ให้ค่าความพึงพอใจด้านรสชาติและกลิ่นรสสูงที่สุด และการบรรจุในภาชนะสุญญากาศสามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ อุณหภูมิห้องได้นานกว่า 3 เดือน โดยไม่เสียสารกันบูด

๒.๑๔.๓ นิชาภัทร และวิศรุต (2567) ได้วิจัยเรื่อง แนวทางการพัฒนาการตลาดดิจิทัลสำหรับผลิตภัณฑ์น้ำพริกแปรรูปในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน สรุปว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคยุคใหม่ คือ บรรจุภัณฑ์ที่พกพาสะดวก การระบุข้อมูลโภชนาการชัดเจน และการสร้างจุดขายด้านความสะอาด ปลอดภัย (Food Safety)

บทที่ ๓ วิธีการดำเนินงาน

การจัดทำโครงการผลิตภัณฑ์ น้ำพริกทะเลแซ่บซี้ด ได้มีการดำเนินการเป็นลำดับขั้นตอนดังต่อไปนี้

- ๓.๑ การจัดทำขึ้นงานธุรกิจ
 - ๓.๑.๑ กระบวนการและขั้นตอนการดำเนินงานขึ้นงานธุรกิจ
- ๓.๒ การดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล
 - ๓.๒.๑ ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
 - ๓.๒.๒ เครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล
 - ๓.๒.๓ การเก็บรวบรวมข้อมูล
 - ๓.๒.๔ การวิเคราะห์ข้อมูล
 - ๓.๒.๕ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

๓.๑ การจัดทำขึ้นงานธุรกิจ

๓.๑.๑ กระบวนการและขั้นตอนการดำเนินงานขึ้นงานธุรกิจ

ในการทำโครงการ น้ำพริกทะเลแซ่บซี้ด ผู้จัดทำได้ดำเนินการโดยมีขั้นตอนในการจัดทำขึ้นงานธุรกิจ ดังนี้

ขั้นตอนที่ ๑ เตรียมอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกทะเลแซ่บซี้ด



ภาพประกอบที่ ๓.๑ อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกทะเลแซ่บซี้ด

ขั้นตอนที่ ๒ เตรียมวัตถุดิบในการทำน้ำพริกทะเลแช่ซิด



ภาพประกอบที่ ๓.๒ วัตถุดิบในการทำน้ำพริกทะเลแช่ซิด

ขั้นตอนที่ ๓ นำปลาหมึกแห้งไปล้างน้ำสะอาด



ภาพประกอบที่ ๓.๓ นำปลาหมึกไปล้างด้วยน้ำสะอาด

ขั้นตอนที่ ๔ เอาปลาหมึกแห้งขึ้นพักไว้หรือเสด็จน้ำก่อน



ภาพประกอบที่ ๓.๔ นำปลาหมึกแห้งพักไว้หรือเสด็จน้ำไว้ให้แห้ง

ขั้นตอนที่ ๕ นำปลาหมึกแห้งลงไปทอดให้กรอบ



ภาพประกอบที่ ๓.๕ นำปลาหมึกลงไปทอดให้กรอบในขนาดไฟกลางเสร็จแล้วเอามาขึ้น

ขั้นตอนที่ ๖ นำกุ้งแห้งลงไปคั่ว



ภาพประกอบที่ ๓.๖ นำกุ้งแห้งลงไปคั่วให้มีกลิ่นหอมและมีสีเหลืองอ่อนด้วยไฟอ่อน
เสร็จแล้วนำพักไว้

ขั้นตอนที่ ๗ นำตะไคร้ไปล้างด้วยน้ำสะอาด



ภาพประกอบที่ ๓.๗ นำตะไคร้ไปล้างด้วยน้ำสะอาด

ขั้นตอนที่ ๘ นำตะไคร้มาหั่นหรือซอยเป็นชิ้นเล็กๆ



ภาพประกอบที่ ๓.๘ นำตะไคร้มาหั่นหรือซอยเป็นชิ้นเล็กๆ

ขั้นตอนที่ ๙ นำใบมะกรูดไปล้างด้วยน้ำสะอาด



ภาพประกอบที่ ๓.๙ นำใบมะกรูดไปล้างด้วยน้ำสะอาด

ขั้นตอนที่ ๑๐ นำใบมะกรูดมาฉีกเป็นชิ้นเล็กๆ



ภาพประกอบที่ ๓.๑๐ นำใบมะกรูดมาฉีกเป็นชิ้นเล็กๆ

ขั้นตอนที่ ๑๑ นำใบมะกรูดลงไปทอดในกระทะให้กรอบ



ภาพประกอบที่ ๓.๑๑ นำใบมะกรูดลงไปทอดในกระทะให้กรอบ

ขั้นตอนที่ ๑๒ นำตะไคร้มาคั่วในกระทะ



ภาพประกอบที่ ๓.๑๒ นำตะไคร้มาคั่วในกระทะให้หอมและเหลืองอ่อนๆ

ขั้นตอนที่ ๑๓ นำระกำมาปลอกเปลือกให้เรียบร้อย



ภาพประกอบที่ ๓.๑๓ นำระกำมาปลอกเปลือกให้เรียบร้อย

ขั้นตอนที่ ๑๔ นำระกามาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ



ภาพประกอบที่ ๓.๑๔ นำระกามาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ

ขั้นตอนที่ ๑๕ นำระกามาคั้นน้ำ



ภาพประกอบที่ ๓.๑๕ นำระกามาคั้นน้ำออกตามจำนวนที่ต้องการ

ขั้นตอนที่ ๑๖ นำตะไคร้ที่คั่วไว้ลงไปตำให้ละเอียดพอสมควรเสร็จแล้วนำพักใส่จานไว้



ภาพประกอบที่ ๓.๑๖ นำตะไคร้ที่คั่วไว้ลงไปตำให้ละเอียดพอสมควรเสร็จแล้วนำพักใส่จานไว้

ขั้นตอนที่ ๑๗ นำหมึกที่ทอดไว้ลงไปตำให้ละเอียดพอสมควร



ภาพประกอบที่ ๓.๑๗ นำหมึกที่ทอดไว้ลงไปตำให้ละเอียดพอสมควร

ขั้นตอนที่ ๑๘ นำตะไคร้ที่ตำแล้วมาใส่ลงไป



ภาพประกอบที่ ๓.๑๘ นำตะไคร้ที่ตำแล้วมาใส่ลงไป

ขั้นตอนที่ ๑๙ นำกุ้งแห้งที่คั่วไว้มาใส่ลงปตำให้ละเอียดพอสมควร



ภาพประกอบที่ ๓.๑๙ นำกุ้งแห้งที่คั่วไว้มาใส่ลงปตำให้ละเอียดพอสมควร

ขั้นตอนที่ ๒๐ นำหอมเจียวมาตำให้หยาบพอสมควร



ภาพประกอบที่ ๓.๒๐ นำหอมเจียวมาตำให้หยาบพอสมควร

ขั้นตอนที่ ๒๑ นำกระเทียมเจียวมาตำให้หยาบพอสมควร



ภาพประกอบที่ ๓.๒๑ นำกระเทียมเจียวมาตำให้หยาบพอสมควร

ขั้นตอนที่ ๒๒ นำมาคั่วให้หอม/แห้ง ด้วยขนาดไฟอ่อน



ภาพประกอบที่ ๓.๒๒ นำมาคั่วให้หอม/แห้ง ด้วยขนาดไฟอ่อน

ขั้นตอนที่ ๒๓ ใส่พริกป่นลงไป



ภาพประกอบที่ ๓.๒๓ ใส่พริกป่นลงไป

ขั้นตอนที่ ๒๔ ใส่น้ำตาลลงไป



ภาพประกอบที่ ๓.๒๔ ใส่น้ำตาลลงไป

ขั้นตอนที่ ๒๕ ใส่ผงชูรสลงไป



ภาพประกอบที่ ๓.๒๕ ใส่ผงชูรสลงไป

ขั้นตอนที่ ๒๖ ใส่น้ำระกำลงไป



ภาพประกอบที่ ๓.๒๖ ใส่น้ำระกำลงไป

ขั้นตอนที่ ๒๗ ใส่เกลือลงไป



ภาพประกอบที่ ๓.๒๗ ใส่เกลือลงไป

ขั้นตอนที่ ๒๘ คั่วให้เข้ากันด้วยไฟอ่อน



ภาพประกอบที่ ๓.๒๘ คั่วให้เข้ากันด้วยไฟอ่อน

ขั้นตอนที่ ๒๙ ใส่ใบมะกรูดลงไป



ภาพประกอบที่ ๓.๒๙ ใส่ใบมะกรูดลงไป

ขั้นตอนที่ ๓๐ ตักน้ำพริกใส่ในกระปุก ขนาด ๒๕ กรัม



ภาพประกอบที่ ๓.๓๐ ตักน้ำพริกใส่ในกระปุก ขนาด ๒๕ กรัม

๓.๒ การดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเรื่องความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อประสิทธิภาพของน้ำพริกทะเลแช่แข็ง คณะผู้จัดทำได้ทำตามขั้นตอนดังนี้

๓.๒.๑ ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

๓.๒.๒ เครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

๓.๒.๓ การเก็บรวบรวมข้อมูล

๓.๒.๔ การวิเคราะห์ข้อมูล

๓.๒.๕ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

๓.๒.๑ ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

๓.๒.๑.๑ ประชากร ได้แก่ บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจน้ำพริกทะเลแช่แข็ง จำนวน ๑๐๐ คน

๓.๒.๑.๒ กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ บุคคลที่มีความสนใจ น้ำพริกทะเลแช่แข็ง จำนวน ๑๐๐ ตัวอย่าง โดยใช้ สูตรคำนวณ กรณิหาราจำนวนประชากรที่แน่นอน ที่ระดับความเชื่อมั่น ๙๕% ค่าความคลาดเคลื่อน ๕% ตามแนวคิดของทาโร่ ยามาเน่ (Yamane Taro, ๑๙๗๓) การกำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างการวิจัยครั้งนี้ คณะผู้จัดทำได้กำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างโดยคำนวณจากสูตร ดังนี้

สูตรของทาโร่ ยามาเน่ (Yamane Taro, ๑๙๗๓) มีดังนี้

$$\text{สูตร} \quad n = \frac{N}{1+N(e)^2}$$

โดยที่ n = จำนวนขนาดตัวอย่าง
 N = จำนวนประชากรทั้งหมด
 e = ค่าความคลาดเคลื่อนจากกลุ่มตัวอย่าง

$$\text{แทนค่า} \quad n = \frac{100}{1+100(0.05)^2}$$

$$= 80$$

ดังนั้น ได้ขนาดกลุ่มตัวอย่างเท่ากับ ๘๐ ตัวอย่าง

๓.๒.๑.๓ วิธีสุ่มกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการตอบแบบสอบถาม

การวิเคราะห์ข้อมูลในครั้งนี้คณะผู้จัดทำดำเนินการเลือกสุ่มตัวอย่างตามความสะดวก (Convenience Sampling) การสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบสะดวกให้ครบตามจำนวนแบบสอบถาม จำนวน ๑๐๐ ชุด

๓.๒.๒ เครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ในการวิจัยครั้งนี้คณะผู้จัดทำใช้แบบสอบถาม (Questionnaire) เป็นเครื่องมือในการวิเคราะห์ข้อมูลโดยแบบสอบถามประกอบไปด้วย แบบสอบถามชนิดปลายปิดและปลายเปิด ซึ่งแบ่งออกเป็น ๔ ตอน ดังนี้

ตอนที่ ๑ เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ อาชีพ สถานที่

ตอนที่ ๒ ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการใช้ปุ๋ยของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ ๓ ข้อเสนอแนะความต้องการของผู้ตอบแบบสอบถาม ลักษณะเป็นแบบสอบถาม ปลายเปิด (Close – ended Questionnaire) แบบเลือกตอบเพียง คำตอบเดียว หรือ คำตอบที่ให้เลือก มากกว่า ๑

คำตอบ (Cheklist) โดยเป็นคำถามแบบมาตราส่วนประมาณ ค่า (Rating Scale) ซึ่งจัดการรับการวัดข้อมูลประเภทอัตราภาคชั้น (Interval Scale) ๕ ระดับ ดังนี้

ระดับความคิดเห็น	ค่าคะแนน
มากที่สุด	๕
มาก	๔
ปานกลาง	๓
น้อย	๒
น้อยที่สุด	๑

ในการวิเคราะห์ข้อมูลจะใช้เกณฑ์ในการแบ่งระดับการหาช่องกว้างของอันตรภาคชั้น ใช้สูตรคำนวณช่องกว้างองชั้น ดังนี้

$$\frac{\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{\text{จำนวนระดับคะแนน}} = \frac{5 - 1}{5} = 0.8$$

จากนั้นทำการเก็บรวบรวมคะแนนของปัจจัยที่ได้ และนำค่าที่ได้มาวิเคราะห์หาค่าเฉลี่ย เพื่อทำการจัดเรียง ระดับความคิดเห็นจากระดับมากที่สุดลงมหาระดับน้อยที่สุด แล้วทำการ แปลความหมายของระดับคะแนนเฉลี่ยโดยยึดหลักเกณฑ์ ดังนี้

ระดับความคิดเห็น	ค่าคะแนน
๔.๒๑ - ๕.๐๐	มากที่สุด
๓.๔๑ - ๔.๒๐	มาก
๒.๖๑ - ๓.๔๐	ปานกลาง
๑.๘๑ - ๒.๖๐	น้อย
๑.๐๐ - ๑.๘๐	น้อยที่สุด

๓.๓ การเก็บรวบรวม

การใช้ การวิเคราะห์ข้อมูลครั้งนี้ได้นำแบบสอบถามจำนวน ๑๐๐ ชุด ไปเก็บข้อมูลด้วยตนเองเกี่ยวกับ น้ำพริก โดยกลุ่มตัวอย่างนี้คือ ผู้ที่ชื่นชอบน้ำพริกที่ให้ความอร่อยโดยดำเนินการดังนี้

๓.๓.๑ ทำการสำรวจความต้องการน้ำพริกที่ให้ความอร่อยในท้องตลาด

๓.๓.๒ จัดเตรียมแบบสอบถามที่คณะผู้จัดทำสร้างขึ้นให้เพียงพอกับจำนวนกลุ่มตัวอย่างที่จะตอบแบบสอบถาม

๓.๓.๓ นำแบบสอบถามไปใช้กับกลุ่มตัวอย่าง

๓.๓.๔ ทำการรวบรวม ตรวจสอบความถูกต้อง ความสมบูรณ์ของแบบสอบถาม เพื่อนำไปประมวลผลวิเคราะห์ข้อมูล

๓.๔ การวิเคราะห์ข้อมูล

คณะผู้จัดทำ ทำการวิเคราะห์ข้อมูลจากสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistic) ได้แก่ ความถี่ (Frequency) ร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) ซึ่งจะใช้ในการวิเคราะห์เกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

๓.๕ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

คณะผู้จัดทำใช้สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

๓.๕.๑ ค่าเฉลี่ย หาได้จากสูตร (ประสาท เนื่องเฉลิม, ๒๕๕๖) ดังนี้

$$\bar{x} = \frac{\sum x}{N}$$

เมื่อ	$\bar{x}$	แทน	คะแนนเฉลี่ย
	$\sum x$	แทน	ผลรวมของคะแนนทั้งหมด
	N	แทน	จำนวนทั้งหมด

๓.๕.๒ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานหาได้จากสูตร (ประสาท เนื่องเฉลิม, ๒๕๕๖) ดังนี้

$$S.D. = \sqrt{\frac{n \sum n^2 - (\sum x)^2}{n(n-1)}}$$

เมื่อ	$S.D.$	แทน	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
	$\sum n^2$	แทน	ผลรวมของกำลังสองของคะแนนแต่ละคนในกลุ่มตัวอย่าง
	$(\sum x)^2$	แทน	กำลังสองของผลรวมของคะแนนแต่ละคนในกลุ่มตัวอย่าง
	N	แทน	จำนวนทั้งหมด

บทที่ ๔

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

๔.๑ สัญลักษณ์ที่ใช้ในการเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

เพื่อความเข้าใจที่ตรงกันในการแปลความหมายข้อมูลจึงกำหนดสัญลักษณ์ที่ใช้ ในการเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

$\bar{x}$	แทน	ค่าเฉลี่ย
$S.D.$	แทน	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
n	แทน	ขนาดกลุ่มตัวอย่าง

๔.๒ ขั้นตอนในการวิเคราะห์ข้อมูล

ตอนที่ ๑ การวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ ๒ การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อน้ำพริก

ตอนที่ ๓ การวิเคราะห์ข้อมูลกลยุทธ์ ๔P ที่มีผลต่อการเลือกซื้อน้ำพริกโดยศึกษา ความต้องการ ๔ ด้าน คือ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านการจัดจำหน่าย และด้านส่วนประสมทางการตลาด

๔.๓ ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ตอนที่ ๑ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ อาชีพ สถานภาพ นำเสนอในรูปแบบตารางความถี่ จำนวนและร้อยละ ดังตารางที่ ๔.๑ ถึงตารางที่ ๔.๔

ตารางที่ ๔.๑ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	๒๑	๒๑.๐๐
หญิง	๗๒	๗๒.๐๐
LGBTQ	๗	๗.๐๐
รวม	๑๐๐	๑๐๐.๐๐

จากตารางที่ ๔.๑ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน ๗๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๗๒.๐๐ รองลงมาคือเพศชาย จำนวน ๒๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๑.๐๐ และ LGBTQ+ จำนวน ๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๗.๐๐ ตามลำดับ

ตารางที่ ๔.๒ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
๑๖-๒๐	๗๐	๗๐.๐๐
๒๑-๓๐	๑๙	๑๙.๐๐
๓๑-๔๐	๕	๕.๐๐
๔๐ขึ้นไป	๖	๖.๐๐
รวม	๑๐๐	๑๐๐.๐๐

จากตารางที่ ๔.๒ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ ๑๖ - ๒๐ ปีจำนวน ๗๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๗๐.๐๐ รองลงมาคือ อายุ ๒๑-๓๐ ปีจำนวน ๑๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๙.๐๐ อายุ ๔๐ ปีขึ้นไป จำนวน ๖ คน คิดเป็นร้อยละ ๖.๐๐ และอายุ ๓๑-๔๐ จำนวน ๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๕.๐๐ ตามลำดับ

ตารางที่ ๔.๓ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอาชีพ

อาชีพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
นักเรียน/นักศึกษา	๗๒	๗๒.๐๐
ข้าราชการ	๑๐	๑๐.๐๐
ค้าขาย	๗	๗.๐๐
รับจ้างทั่วไป	๑๑	๑๑.๐๐
รวม	๑๐๐	๑๐๐.๐๐

จากตารางที่ ๔.๓ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอาชีพเป็นนักเรียน/นักศึกษา จำนวน ๗๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๗๒.๐๐ รองลงมาคือ รับจ้างทั่วไป จำนวน ๑๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๑.๐๐ ข้าราชการ ๑๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐.๐๐ ค้าขาย จำนวน ๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๗.๐๐ ตามลำดับ

ตารางที่ ๔.๔ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามรายได้ต่อเดือน

รายได้ต่อเดือน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า ๓,๐๐๐ บาท	๗๐	๗๐.๐๐
๓,๐๐๐-๕,๐๐๐ บาท	๘	๘.๐๐
๕,๐๐๐-๑๐,๐๐๐ บาท	๑๗	๑๗.๐๐
๑๐,๐๐๐ ขึ้นไป	๕	๕.๐๐
รวม	๑๐๐	๑๐๐.๐๐

จากตารางที่ ๔.๔ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่รายได้ต่อเดือนต่ำกว่า ๓,๐๐๐ บาท จำนวน ๗๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๗๐.๐๐ รองลงมา คือ ๕,๐๐๐-๑๐,๐๐๐ บาท จำนวน ๑๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๗.๐๐ ๓,๐๐๐-๕,๐๐๐ บาท ๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๘.๐๐ และ ๑๐,๐๐๐ บาท ขึ้นไป บาท จำนวน ๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๕.๐๐ ตามลำดับ

ตอนที่ ๒ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์น้ำพริก
ตารางที่ ๔.๕ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนตามแหล่งที่ซื้อประจำ

แหล่งที่ซื้อสินค้า	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ตลาด	๔๙	๔๙.๐๐
ร้านของฝาก	๒๖	๒๖.๐๐
ร้านสะดวกซื้อ	๙	๙.๐๐
ร้านค้าออนไลน์	๑๖	๑๖.๐๐
รวม	๑๐๐	๑๐๐.๐๐

จากตารางที่ ๔.๕ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ซื้อสินค้าจากตลาด จำนวน ๔๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๔๙.๐๐ รองลงมาคือ ร้านของฝาก จำนวน ๒๖ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๖.๐๐ ร้านค้าออนไลน์ จำนวน ๑๖ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๖.๐๐ และ ร้านสะดวกซื้อ จำนวน ๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๙.๐๐ ตามลำดับ

ตอนที่ ๓ การวิเคราะห์ข้อมูลกลยุทธ์ ๔P ที่มีผลต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์น้ำพริกทะเลแซ่บซี๊ด โดยศึกษาความต้องการ ๔ ด้าน คือ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย และด้านส่วนประสมทางการตลาด

โดยศึกษาความต้องการ ๔ ด้าน ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่ายด้านส่วนประสมทางการตลาด และนำเสนอในรูปแบบตารางแสดงค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ($S. D.$) ดังตารางที่ ๔.๖

ตารางที่ ๔.๖ แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นต่อความต้องการด้านผลิตภัณฑ์

รายการ	($\bar{X}$)	($S. D.$)	การแปลผล
บรรจุภัณฑ์มีความสวยงามและน่าสนใจ	๔.๘๑	๐.๔๒	มากที่สุด
บรรจุภัณฑ์สะดวกต่อการเปิด-ปิดและใช้งาน	๔.๖๕	๐.๕๒	มากที่สุด
ขนาดบรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับปริมาณสินค้า	๔.๖๘	๐.๖๓	มากที่สุด
ผลิตภัณฑ์มีรสชาติอร่อยและถูกปาก	๔.๖๖	๐.๖๑	มากที่สุด
ผลิตภัณฑ์มีความสะอาดและปลอดภัย	๔.๗๑	๐.๕๗	มากที่สุด
เฉลี่ยรวม	๔.๗๐	๐.๕๕	มากที่สุด

จากตารางที่ ๔.๖พบว่า ผู้ที่บริโภคผลิตภัณฑ์น้ำพริกทะเลแซ่บซี๊ด มีความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจ ผู้บริโภคนิยมรับประทาน ในแต่ละรายการ โดยรวมอยู่ในระดับ มาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๑๑.๓๘ มีค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๑๐.๕๖

ตารางที่ ๔.๗ แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นต่อความต้องการด้านราคา

รายการ	$\bar{X}$	$S. D.$	การแปลผล
ราคาของผลิตภัณฑ์มีความคุ้มค่ากับคุณภาพที่ได้รับ	๔.๗๗	๐.๔๕	มากที่สุด
ผลิตภัณฑ์มีราคาที่เหมาะสมกับปริมาณสินค้า	๔.๖๗	๐.๖๒	มากที่สุด
ราคาอยู่ในระดับที่เหมาะสมยอมรับได้	๔.๗๒	๐.๔๗	มากที่สุด
เฉลี่ยรวม	๔.๗๒	๐.๕๕	มากที่สุด

จากตารางที่ ๔.๗ พบว่า ผู้ที่บริโภคผลิตภัณฑ์น้ำพริกทะเลแซ่บซี๊ด มีความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจ ผู้บริโภคนิยมรับประทานที่ ในแต่ละรายการ โดยรวมอยู่ในระดับ มาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๑๑.๓๘ มีค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๑๐.๕๖

ตารางที่ ๔.๘ แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นต่อความต้องการด้าน
ช่องทางการจัดจำหน่าย

รายการ	$\bar{x}$	$S.D.$	การแปลผล
ช่องทางการสั่งซื้อสินค้าเข้าถึงง่าย	๔.๗๗	๐.๔๙	มากที่สุด
ช่องทางการจัดจำหน่ายมีความหลากหลาย	๔.๗๓	๐.๕๗	มากที่สุด
การจัดส่งสินค้าได้อย่างรวดเร็วและสภาพคงเดิม	๔.๗๑	๐.๕๙	มากที่สุด
เฉลี่ยรวม	๔.๗๔	๐.๕๕	มากที่สุด

จากตารางที่ ๔.๘ พบว่า ผู้ที่บริโภคผลิตภัณฑ์น้ำพริกทะเลแซ่บซี๊ด มีความคิดเห็นเกี่ยวกับ
ความพึงพอใจ ผู้บริโภคนิยมรับประทาน ในแต่ละรายการ โดยรวมอยู่ในระดับ มาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ
๑๑.๓๘ มีค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๑๐.๕๖

ตารางที่ ๔.๙ แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นต่อความต้องการด้าน
ด้านการส่งเสริมการตลาด

รายการ	$\bar{x}$	$S.D.$	การแปลผล
การแจ้งข่าวสารและโปรโมชั่นได้อย่างรวดเร็วและทั่วถึง ผ่านสื่อต่าง ๆ	๔.๗๙	๐.๔๓	มากที่สุด
ส่วนลดหรือของแถมมีความน่าสนใจและดึงดูดใจ	๔.๖๙	๐.๕๘	มากที่สุด
พนักงานให้คำแนะนำตอบคำถามและแก้ไขปัญหาได้ อย่างรวดเร็ว	๔.๗๒	๐.๕๕	มากที่สุด
เฉลี่ยรวม	๔.๗๓	๐.๕๒	มากที่สุด

จากตารางที่ ๔.๙ พบว่า ผู้ที่บริโภคผลิตภัณฑ์น้ำพริกทะเลแซ่บซี๊ด มีความคิดเห็นเกี่ยวกับ
ความพึงพอใจ ผู้บริโภคนิยมรับประทาน ในแต่ละรายการ โดยรวมอยู่ในระดับ มาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ
๑๑.๓๘ มีค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๑๐.๕๖

บทที่ ๕

สรุปผล อภิปราย และข้อเสนอแนะ

การจัดทำน้ำพริกทะเลแช่แข็ง เป็นการสุ่มตัวอย่างแบบตามสะดวก โดยใช้กลุ่มตัวอย่าง คือ บุคคลที่มีความสนใจขนมที่มีผลไม้อื่นต่าง ๆ จำนวน ๑๐๐ คน ผลการตอบแบบสอบถามสามารถ สรุปครอบคลุมดังต่อไปนี้

๕.๑ วัตถุประสงค์ของการทำโครงการ

๕.๒ วิธีการจัดทำโครงการ

๕.๓ สรุปผลการการตอบแบบสอบถาม

๕.๔ อภิปรายผลการทำโครงการ

๕.๑ วัตถุประสงค์ของการจัดทำโครงการ

๕.๑.๑ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิตทางเกษตรของท้องถิ่น โดยนำระกำซึ่งเป็นผลไม้ขึ้นชื่อของจังหวัดมาประยุกต์ พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เกิดความแปลกใหม่และมีมูลค่าเพิ่ม

๕.๑.๒ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มีความแตกต่างจากสินค้าทั่วไป โดยใช้รสชาติเปรี้ยวอมหวานของระกำมาประสมประสานกับน้ำพริกทะเลสดตั๋ยม้า เพื่อสร้างจุดเด่นให้กับสินค้า

๕.๑.๓ เพื่อเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคที่ต้องการผลิตภัณฑ์อาหารน้ำพริกูปแบบใหม่ที่มีรสชาติแปลกใหม่และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

๕.๒ วิธีการจัดทำโครงการ

การตอบแบบสอบถามครั้งนี้ใช้กลุ่มตัวอย่างเป็นบุคคลที่มีความสนใจน้ำพริกทะเลแช่แข็ง โดยใช้กลุ่มตัวอย่าง จำนวน ๑๐๐ คน

เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล คือ แบบสอบถาม (Google form) ใช้วิธีการแจกแบบสอบถามแบบสุ่มตัวอย่างแบบตามสะดวก ในการเก็บข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูลมีวิธีการดังนี้

๕.๒.๑ นำแบบสอบถามที่ได้ผ่านการพัฒนาและแก้ไขปรับปรุงจนมีคุณภาพ และได้ดำเนินการแจกแบบสอบถามให้แก่บุคคลที่มีความสนใจน้ำพริกทะเลแช่แข็ง จำนวน ๑๐๐ คน

๕.๒.๒ นำข้อมูลที่รวบรวมได้จากแบบสอบถามมาตรวจสอบความถูกต้องครบถ้วนของแบบสอบถาม บันทึกข้อมูลโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป Google Form และ Microsoft Word

๕.๓ สรุปผลการการตอบแบบสอบถาม

สรุปผลการตอบแบบสอบถามสามารถจำแนกออกเป็น ๓ ตอน ดังนี้

ตอนที่ ๑ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม จากกลุ่มตัวอย่างพบว่า

๑.ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน ๗๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๗๒.๐๐ รองลงมาคือเพศชาย จำนวน ๒๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๘.๐๐ และ LGBTQ+ จำนวน ๗ คนคิดเป็นร้อยละ ๗.๐๐ ตามลำดับ

๒.ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ ๑๖ - ๒๐ ปีจำนวน ๗๐คน คิดเป็นร้อยละ ๗๐.๐๐ รองลงมาคือ อายุ ๒๑-๓๐ ปีจำนวน ๑๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๙.๐๐ อายุ ๔๐ ปีขึ้น

๓. ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอาชีพเป็นนักเรียน/นักศึกษา จำนวน ๗๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๗๒.๐๐ รองลงมาคือ รับจ้างทั่วไป จำนวน ๑๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๑.๐๐ ข้าราชการ ๑๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐.๐๐ ค้าขาย จำนวน ๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๗.๐๐ ตามลำดับ

๔. ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ได้ต่อเดือนต่ำกว่า ๓,๐๐๐ บาท จำนวน ๗๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๗๐.๐๐ รองลงมา คือ ๕,๐๐๐-๑๐,๐๐๐ บาท จำนวน ๑๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๗.๐๐ ๓,๐๐๐-๕,๐๐๐ บาท ๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๘.๐๐ และ ๑๐,๐๐๐ บาท ขึ้นไป บาท จำนวน ๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๕.๐๐ ตามลำดับ

ตอนที่ ๒ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคน้ำพริกทะเลแช่แข็ง จากกลุ่มตัวอย่างพบว่า

๑. ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เคยรับประทานน้ำพริกทะเล จำนวน ๖๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๖๙.๐๐ และไม่เคยรับประทานน้ำพริกทะเล จำนวน ๓๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๑.๐๐ ตามลำดับ

๒. ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความถี่ในการรับประทานน้ำพริก ๒-๓ ครั้งต่อสัปดาห์ จำนวน ๔๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๔๔.๐๐ รองลงมาคือรับประทานทุกวัน จำนวน ๒๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๙.๐๐ สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง จำนวน ๑๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๕.๐๐ และเดือนละ ๑-๒ ครั้ง จำนวน ๑๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๒.๐๐ ตามลำดับ

๓. ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ซื้อสินค้าจากตลาด จำนวน ๔๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๔๙.๐๐ รองลงมาคือ ร้านของฝาก จำนวน ๒๖ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๖.๐๐ ร้านค้าออนไลน์ จำนวน ๑๖ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๖.๐๐ และ ร้านสะดวกซื้อ จำนวน ๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๙.๐๐ ตามลำดับ

ตอนที่ ๓ ผลการวิเคราะห์ด้านความพึงพอใจของผู้บริโภคน้ำพริกทะเล จากกลุ่มตัวอย่างพบว่า

๑. ผู้ที่รับประทานน้ำพริกทะเล มีความเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจด้านผลิตภัณฑ์ ในแต่ละรายการ โดยรวมอยู่ในระดับ มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๓ มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๐.๕๗ สามารถเรียงลำดับได้ดังนี้ บรรจุกัญท์มีความสวยงาม แข็งแรง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๔๘ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่มากที่สุด รองลงมาสามารถเปิดใช้งานได้สะดวก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๖ มีระดับความ พึงพอใจอยู่ที่มากที่สุด ,ขนาดบรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับปริมาณสินค้า มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๑ มีระดับ ความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ,บรรจุกัญท์มีความสะอาด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๐ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่มากที่สุด ,พกพาสะดวก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๐ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่มากที่สุด และรองลงมา เป็นบรรจุกัญท์มีคุณภาพ ทนทาน มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่มากที่สุด ,พกพาสะดวก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๒๒ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ตามลำดับ

๒. ผู้ที่รับประทานน้ำพริกทะเล มีความเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจด้านราคา ในแต่ละรายการ โดยรวมอยู่ในระดับ มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๕๐ มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๐.๔๗ สามารถเรียงลำดับได้ดังนี้ ราคาอยู่ในระดับที่เหมาะสม ยอมรับได้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๗๘ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่มากที่สุด และรองลงมาเป็นราคาของผลิตภัณฑ์มีความคุ้มค่ากับคุณภาพที่ได้รับ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๒๑ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ตามลำดับ

๓.ผู้ที่รับประทานน้ำพริกทะเล มีความเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ในแต่ละรายการ โดยรวมอยู่ในระดับ มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๘ มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๐.๕๔ สามารถเรียงลำดับได้ดังนี้ ช่องทางการชำระเงินที่หลากหลาย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๖๙ มีระดับความพึงพอใจอยู่มากที่สุด ,สินค้าถูกจัดส่งอย่างรวดเร็ว ตรงเวลา และอยู่ในสภาพสมบูรณ์ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๑ มีระดับความพึงพอใจอยู่มากที่สุด และรองลงมาเป็นช่องทางการสั่งซื้อสินค้าเข้าถึงง่าย มีค่าเฉลี่ย เท่ากับ ๔.๑๔ มีระดับความพึงพอใจอยู่มากที่สุด ตามลำดับ

๔.ผู้ที่รับประทานน้ำพริกทะเล มีความเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจด้านการส่งเสริมการตลาด ในแต่ละรายการ โดยรวมอยู่ในระดับ มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๔๐ มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๐.๔๙ สามารถเรียงลำดับได้ดังนี้ การแจกข่าวสาร โปรโมชั่น หรือรายละเอียดสินค้าได้อย่างชัดเจน และทั่วถึงผ่านสื่อต่างๆ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๗๕ มีระดับความพึงพอใจอยู่มากที่สุด ,พนักงานให้ คำแนะนำ ตอบคำถาม หรือแก้ไขปัญหาได้อย่างรวดเร็วและสุภาพ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๖๙ ระดับความพึงพอใจอยู่มากที่สุด และรองลงมาเป็นแคมเปญ ส่วนลดหรือของแถม มีความน่าสนใจและดึงดูดใจ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๑๖ มีระดับความพึงพอใจอยู่มากที่สุด ตามลำดับ

๕.๔ อภิปรายผลการทำโครงการ

จากการสรุปผลจากการสำรวจกลุ่มตัวอย่างจากการตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับน้ำพริกทะเล แซ่ซี้ด(Spicy seafood) จำนวน ๑๐๐ คน สามารถสรุปได้รายด้านดังต่อไปนี้

๕.๔.๑.ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม จากกลุ่มตัวอย่างพบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อยู่ในช่วงอายุ ๑๖-๒๐ปี ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอาชีพเป็นนักเรียน มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่ำกว่า ๓,๐๐๐ บาท ตามลำดับ

๕.๔.๒.ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคน้ำพริกทะเล จากกลุ่มตัวอย่างพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เคยรับประทานน้ำพริกทะเลมีความถี่ในการรับประทานน้ำพริก ๒-๓ ครั้งต่อสัปดาห์ โดยส่วนใหญ่ชอบเนื้อสัมผัสแบบแห้งและชอบรสชาติเผ็ดจัด โดยนิยมซื้อสินค้าจากตลาดตามลำดับ

๕.๔.๓.ผลการวิเคราะห์ด้านความพึงพอใจของผู้บริโภคน้ำพริกทะเลแซ่ซี้ด จากกลุ่มตัวอย่างพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความพึงพอใจทั้ง ๔ ด้าน อยู่ในระดับ มากที่สุด ด้านผลิตภัณฑ์มีค่าเฉลี่ย เท่ากับ ๔.๗๐ มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๐.๕๕ ด้านราคามีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๗๒ มีค่าเบี่ยงเบน มาตรฐานเท่ากับ ๐.๕๕ ด้านการจัดจำหน่ายมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๗๔ มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๐.๕๕ ด้านการส่งเสริมการตลาดมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๗๓ มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๐.๕๒

บรรณานุกรม

เอกสารที่เกี่ยวข้องและงานวิจัย

- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2563). แนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และการยกระดับคุณค่าวัตถุดิบท้องถิ่น. กระทรวงอุตสาหกรรม.
- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2566). การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการยกระดับสร้างมูลค่า (Packaging & Premiumization). กระทรวงอุตสาหกรรม.
- กระทรวงอุตสาหกรรม. (2566). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำพริกทะเล (มผช. ๓๒๑/๒๕๖๖). สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- กิตติพงษ์ และคณะ. (2566). การยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผ่าชีเผดู้ดสุกพร้อมรับประทาน. รายงานการวิจัย.
- ณิชภัทร และวิศรุต. (2567). แนวทางการพัฒนาการตลาดดิจิทัลสำหรับผลิตภัณฑ์น้ำพริกแปรรูปในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน. รายงานการวิจัย.
- ประสาท เนืองเฉลิม. (2556). วิจัยการเรียนรู้. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศิริพร และคณะ. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกกรอบสมุนไพรเสริมอาหารทะเลแห้ง. รายงานการวิจัย.
- เสาวคนธ์ เหมวงษ์. (2566). การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และการยืดอายุการเก็บรักษาน้ำพริกพร้อมรับประทาน. รายงานวิชาการ.

แหล่งข้อมูลออนไลน์

- Calforlife. (ม.ป.ป.). ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกระเทียมเจียว. สืบค้นจาก กระเทียมเจียว
- CSD Lab Services. (ม.ป.ป.). ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับน้ำตาล. สืบค้นจาก น้ำตาล
- HDmall. (ม.ป.ป.). ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกุ้งแห้ง. สืบค้นจาก กุ้งแห้ง
- HDmall. (ม.ป.ป.). ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับหมึกแห้ง. สืบค้นจาก หมึกแห้ง
- HDmall. (ม.ป.ป.). ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับหอมเจียว. สืบค้นจาก หอมเจียว
- The Spruce Eats. (ม.ป.ป.). ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับพริกแห้ง. สืบค้นจาก พริกแห้ง
- สำนักงานข้อมูลสมุนไพร มหาวิทยาลัยมหิดล. (ม.ป.ป.). ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับตะไคร้. สืบค้นจาก ตะไคร้
- สำนักงานข้อมูลสมุนไพร มหาวิทยาลัยมหิดล. (ม.ป.ป.). ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับใบมะกรูด. สืบค้นจาก ใบมะกรูด
- สำนักงานเกษตรจังหวัดระยอง. (ม.ป.ป.). ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับระกำ. สืบค้นจาก ระกำ
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (ม.ป.ป.). ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผงชูรส. สืบค้นจาก โมโนโซเดียมกลูตาเมต

ภาคผนวก ก

ประวัติผู้จัดทำ

ภาคผนวก ก
ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล นางสาว วันชพร เสนาวิเศษ
ที่อยู่ ๑๕๐/๓๑๔ หมู่ ๕ ตำบลเชิงเนิน อำเภอเมือง จังหวัดระยอง
E-mail ๖๗๒๐๒๐๒๐๐๖๙@technicrayong.ac.th
สถานศึกษา วิทยาลัยเทคนิคระยอง

ภาคผนวก ก
ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล นางสาว พรนภา สังข์ทอง

ที่อยู่ ๔๑/๒ หมู่ – ถนนสมุทรคงคา ตำบลท่าประดู่ อำเภอเมือง จังหวัดระยอง

E-mail ๖๗๒๐๒๐๒๐๐๖๖@technicrayong.ac.th

สถานศึกษา วิทยาลัยเทคนิคระยอง

ภาคผนวก ก
ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล นางสาว ณัฐนิชา เกิดศิริ
ที่อยู่ ๑๓๔ หมู่ ๗ ถนนเนินพูนศรี ตำบลกองดิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง
E-mail ๖๗๒๐๒๐๒๐๐๘๒@technicrayong.ac.th
สถานศึกษา วิทยาลัยเทคนิคระยอง

ภาคผนวก ก
ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล นางสาว รัฐชกรณ์ โพธิ์
ที่อยู่ ๓๗/๔ หมู่ ๖ ตำบลตาขัน อำเภอบ้านค่าย จังหวัดระยอง
E-mail ๖๗๒๐๒๐๒๐๐@technicrayong.ac.th
สถานศึกษา วิทยาลัยเทคนิคระยอง

ภาคผนวก ข

แบบสอบถาม

แบบประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อน้ำพริกทะเลแซ่บซี๊ด

แบบสอบถาม เรื่อง แบบสอบถาม “น้ำพริกทะเลแซ่บซี๊ด” เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาโครงการ (๒๐๒๐๒ - ๘๕๐๑) แผนกวิชาการตลาด วิทยาลัยเทคนิคระยอง โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อการศึกษาปัจจัยความต้องการของผู้บริโภคที่มีผลต่อการเลือกซื้อน้ำพริกทะเลแซ่บซี๊ด และศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ น้ำพริกทะเลแซ่บซี๊ด ที่มีส่วนผสมที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดระยอง

แบบสอบถามแบ่งออกเป็น ๓ ตอนดังนี้

ตอนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ ๒ พฤติกรรมของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ ๓ ความพึงพอใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์น้ำพริกทะเลแซ่บซี๊ด

ตอนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จำชี้แจง : กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับข้อมูลของท่าน

๑. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง ☐ LGBTQ+

๒. อายุ

☐ ๑๖-๒๐ ปี ☐ ๒๑-๓๐ ปี

☐ ๓๑-๔๐ ปี ☐ ๔๐ ปีขึ้นไป

๓. อาชีพ

☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ ข้าราชการ

☐ ค้าขาย ☐ รับจ้างทั่วไป

☐ อื่น ๆ

๔. รายได้ต่อเดือน

☐ ต่ำกว่า ๓,๐๐๐ บาท ☐ ๓,๐๐๐-๕,๐๐๐ บาท

☐ ๕,๐๐๐-๑๐,๐๐๐ บาท ☐ ๑๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป

ตอนที่ ๒ พฤติกรรมของผู้ตอบแบบสอบถาม

๑. ท่านเคยรับประทานน้ำพริกหรือไม่

☐ เคย ☐ ไม่เคย

๒. ท่านรับประทานน้ำพริกบ่อยแค่ไหน

☐ ทุกวัน ☐ ๒-๓ ครั้งต่อสัปดาห์

☐ สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง ☐ เดือนละ ๑-๒ ครั้ง

๓. ท่านชอบน้ำพริกที่มีเนื้อสัมผัสแบบใด

☐ แห้ง ☐ กึ่งแห้งกึ่งเปียก

☐ มีน้ำเล็กน้อย ☐ อื่น ๆ

๔. ท่านต้องการให้น้ำพริกมีรสชาติแบบใด

☐ เผ็ดจัด ☐ เปรี้ยวนำ ☐ หวานเล็กน้อย

☐ เค็มกำลังดี ☐ ครบรส

๕. หากต้องการซื้อน้ำพริก ท่านจะเลือกซื้อผ่านช่องทางใด

☐ ตลาด ☐ ร้านของฝาก ☐ ร้านสะดวกซื้อ

☐ ร้านค้าออนไลน์ ☐ อื่น ๆ

ตอนที่ ๓ ความพึงพอใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์น้ำพริกทะเลแซ่ซี้ด

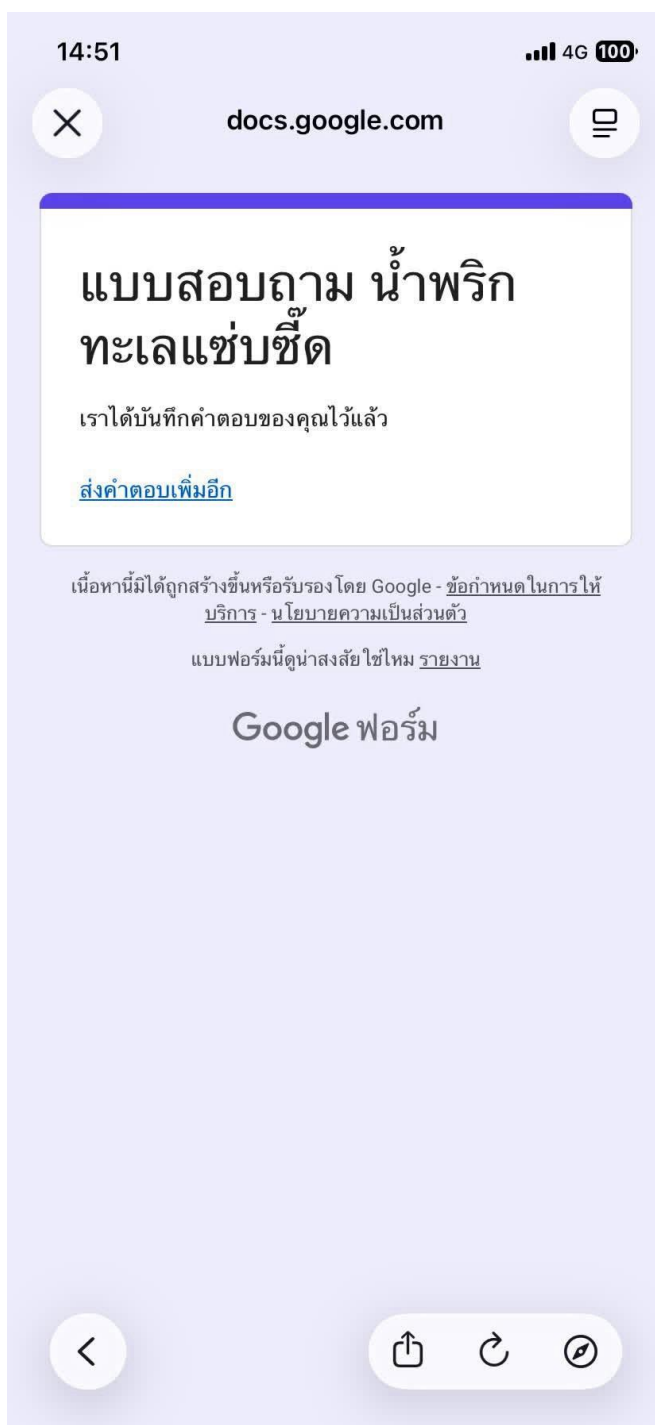
จำชี้แจง : กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับข้อมูลของท่าน

๕ = พึงพอใจมากที่สุด ๔ = พึงพอใจมาก ๓ = พึงพอใจปานกลาง

๒ = พึงพอใจน้อย ๑ = พึงพอใจน้อยที่สุด

รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	๑	๒	๓	๔	๕
ด้านผลิตภัณฑ์ (Product)					
บรรจุภัณฑ์มีความสวยงามและน่าสนใจ					
บรรจุภัณฑ์สะดวกต่อการเปิด-ปิดและใช้งาน					
ขนาดบรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับปริมาณสินค้า					
ผลิตภัณฑ์มีรสชาติอร่อยและถูกปาก					
ผลิตภัณฑ์มีความสดสะอาดและปลอดภัย					
ด้านราคา (Price)					
ราคาของผลิตภัณฑ์มีความคุ้มค่ากับคุณภาพที่ได้รับ					
ผลิตภัณฑ์มีราคาที่เหมาะสมกับปริมาณสินค้า					
ราคาอยู่ในระดับที่เหมาะสมยอมรับได้					
ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย (Place)					
ช่องทางการสั่งซื้อสินค้าเข้าถึงง่าย					
ช่องทางการจัดจำหน่ายมีความหลากหลาย					
การจัดส่งสินค้าได้อย่างรวดเร็วและสภาพคงเดิม					
ด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion)					
การแจ้งข่าวสารและโปรโมชั่นได้อย่างรวดเร็วและทั่วถึงผ่านสื่อต่าง ๆ					
ส่วนลดหรือของแถมมีความน่าสนใจและดึงดูดใจ					
พนักงานให้คำแนะนำตอบคำถามและแก้ไขปัญหาได้อย่างรวดเร็ว					

การตอบกลับแบบสอบถาม



14:23

5G 71

แบบสอบถาม น้ำพริกทะเลแช่ขี้ด
<https://docs.google.com>



แบบสอบถาม น้ำพริก ทะเลแช่ขี้ด

เราได้บันทึกคำตอบของคุณไว้แล้ว

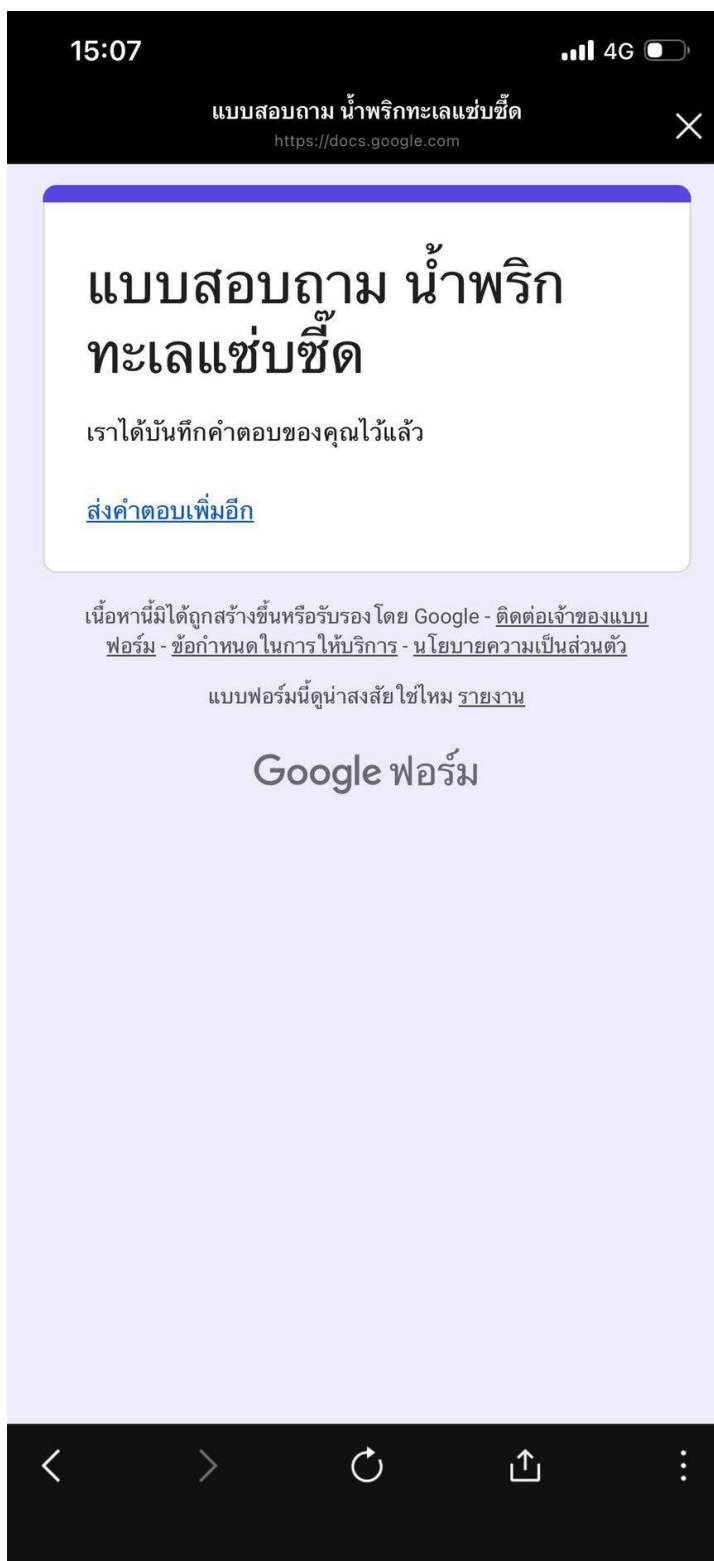
[ส่งคำตอบเพิ่มอีก](#)

เนื้อหานี้มิได้ถูกสร้างขึ้นหรือรับรองโดย
Google - ติดต่อเจ้าของแบบฟอร์ม - ข้อ
กำหนดในการให้บริการ - นโยบาย
ความเป็นส่วนตัว

แบบฟอร์มนี้ดูน่าสงสัยใช่ไหม รายงาน

Google ฟอร์ม





10:30

5G 69

✓ แบบสอบถาม น้ำพริกทะเลแช่แข็ง

<https://docs.google.com/forms/u/0/d/e>



แบบสอบถาม น้ำพริก ทะเลแช่แข็ง

เราได้บันทึกคำตอบของคุณไว้แล้ว

[ส่งคำตอบเพิ่มอีก](#)

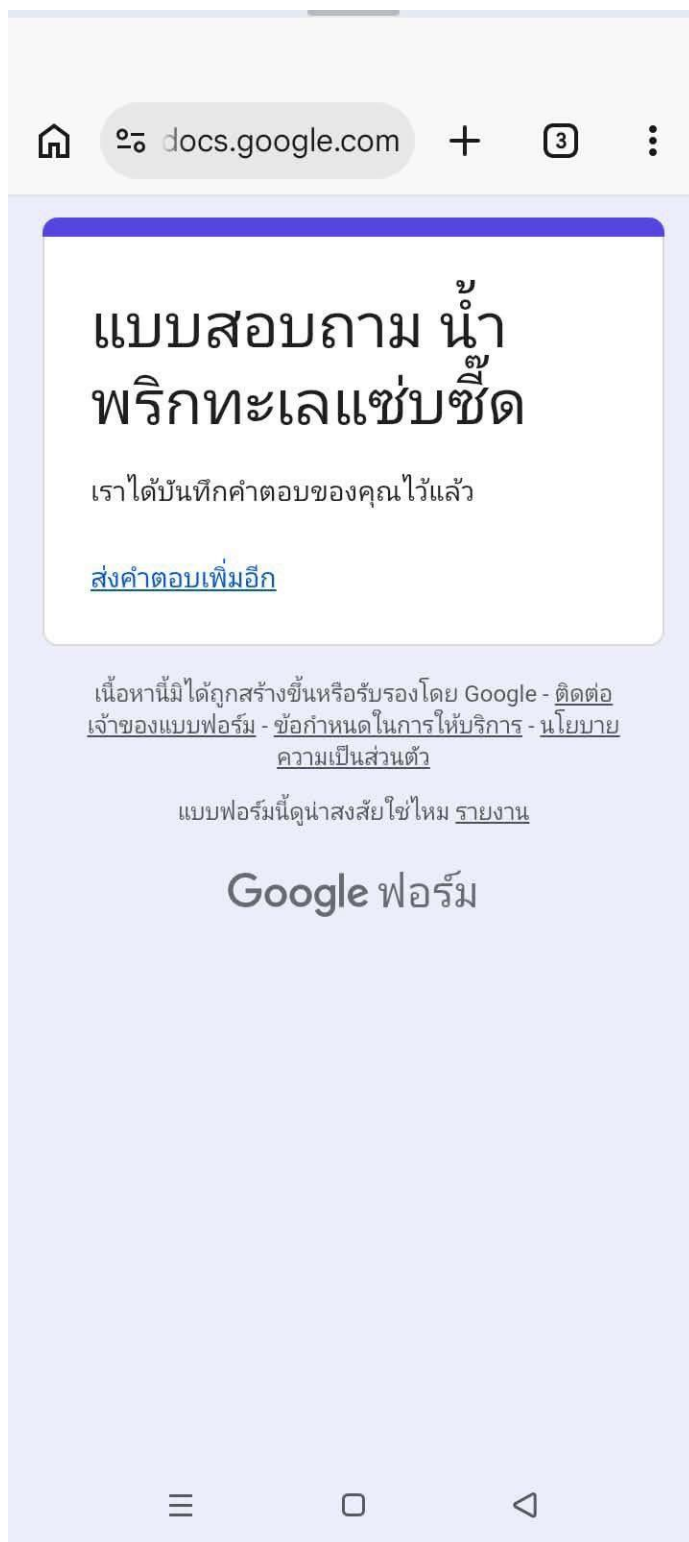
เนื้อหาไม่ได้ถูกสร้างขึ้นหรือรับรองโดย Google - ติดต่อเจ้าของ
แบบฟอร์ม - ข้อกำหนดในการให้บริการ - นโยบายความเป็นส่วนตัว

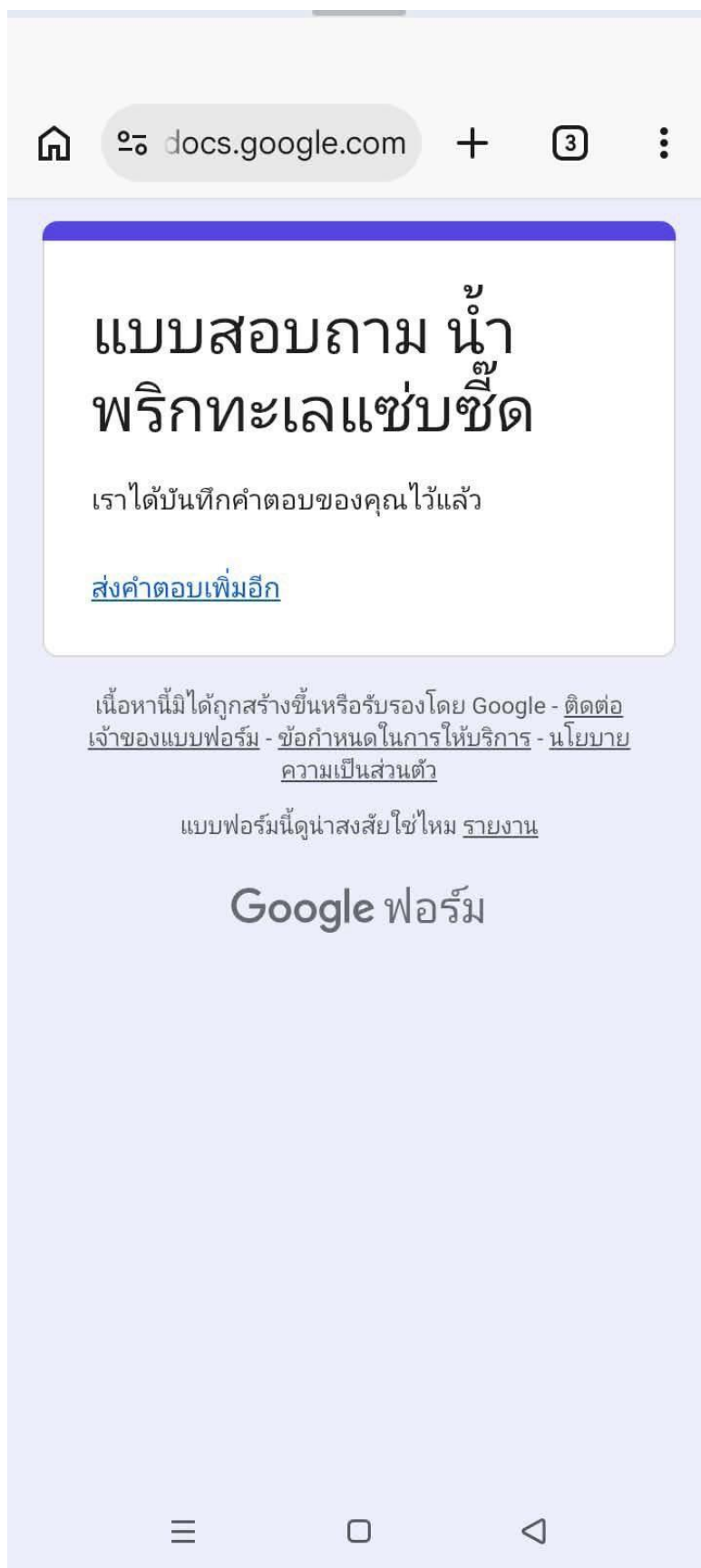
แบบฟอร์มนี้ดูน่าสงสัยใช่ไหม [รายงาน](#)

Google ฟอร์ม









09:16 5G 57

▼ แบบสอบถาม น้ำพริกทะเลแช่บ๊วย ×
<https://docs.google.com/forms/u/0/d/e>

แบบสอบถาม น้ำพริกทะเลแช่บ๊วย

เราได้บันทึกคำตอบของคุณไว้แล้ว

[ส่งคำตอบเพิ่มอีก](#)

เนื้อหานี้มีได้ถูกสร้างขึ้นหรือรับรองโดย Google - ติดต่อ
เจ้าของแบบฟอร์ม - ข้อกำหนดในการให้บริการ -
นโยบายความเป็นส่วนตัว

แบบฟอร์มนี้ดูน่าสงสัยใช่ไหม [รายงาน](#)

Google ฟอร์ม

< > ↺ ↻ ⋮

09:18

4G

แบบสอบถาม น้ำพริกทะเลแช่แข็ง

https://docs.google.com

แบบสอบถาม น้ำพริก
ทะเลแช่แข็ง

เราได้บันทึกคำตอบของคุณไว้แล้ว

[ส่งคำตอบเพิ่มอีก](#)

เนื้อหาไม่ได้ถูกสร้างขึ้นหรือรับรอง โดย Google - ติดต่อเจ้าของแบบ
ฟอร์ม - ข้อกำหนดในการให้บริการ - นโยบายความเป็นส่วนตัว

แบบฟอร์มนี้ดูน่าสงสัยใช่ไหม [รายงาน](#)

Google ฟอร์ม

09:33

5G 53

แบบสอบถาม น้ำพริกทะเลแช่แข็ง

https://docs.google.com



แบบสอบถาม น้ำพริก ทะเลแช่แข็ง

Your response has been recorded.

[Submit another response](#)

This form was created outside of your domain. - [Contact form owner](#) - [Terms of Service](#) - [Privacy Policy](#)

Does this form look suspicious? [Report](#)

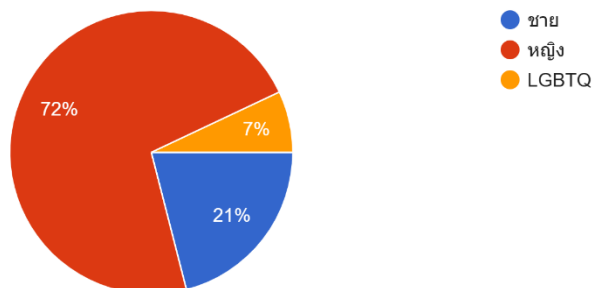
Google Forms



ผลการตอบกลับแบบสอบถาม

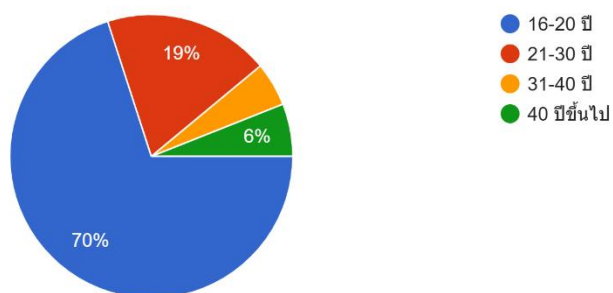
เพศ

คำตอบ 100 ข้อ



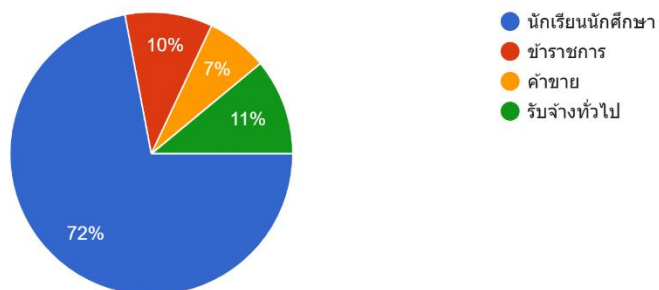
อายุ

คำตอบ 100 ข้อ



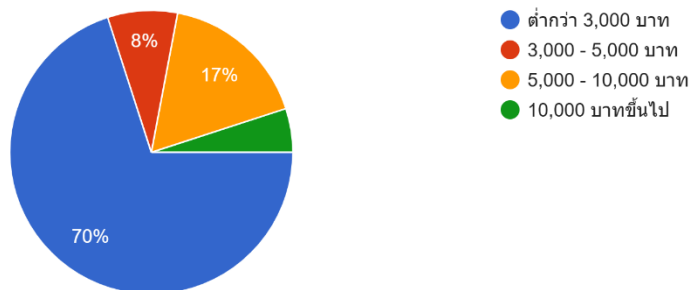
อาชีพ

คำตอบ 100 ข้อ



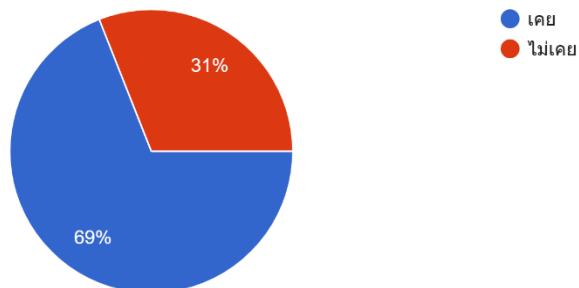
รายได้ต่อเดือน

คำตอบ 100 ข้อ



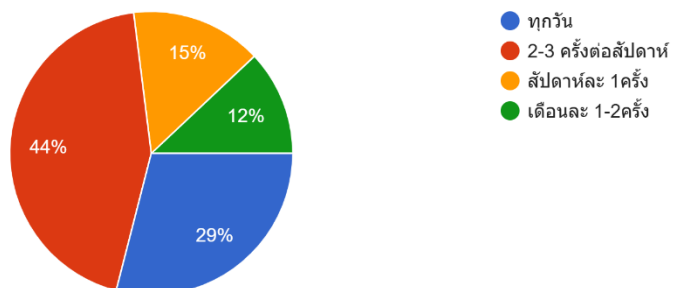
ท่านเคยรับประทานน้ำพริกทะเลหรือไม่

คำตอบ 100 ข้อ



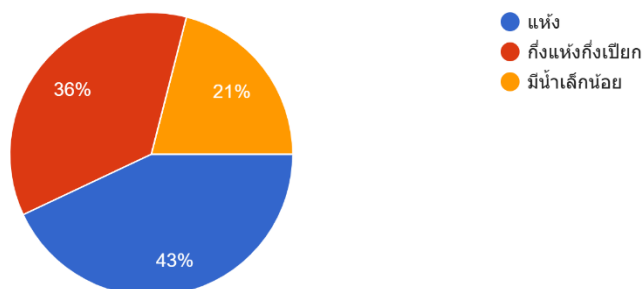
ท่านรับประทานน้ำพริกบ่อยเพียงใด

คำตอบ 100 ข้อ



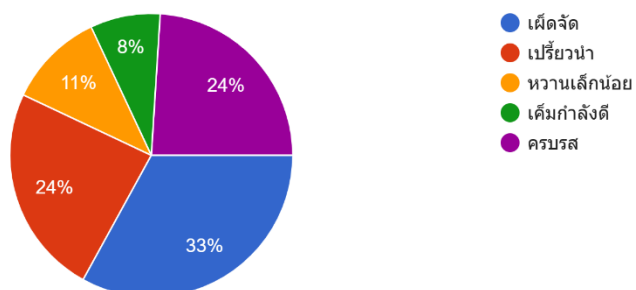
ท่านชอบน้ำพริกที่มีเนื้อสัมผัสแบบใด

คำตอบ 100 ข้อ



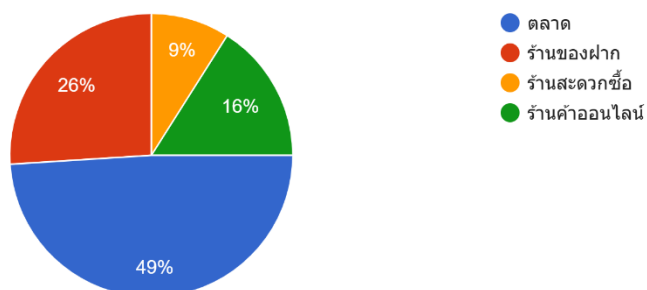
ท่านต้องการให้น้ำพริกมีรสชาติแบบใด

คำตอบ 100 ข้อ

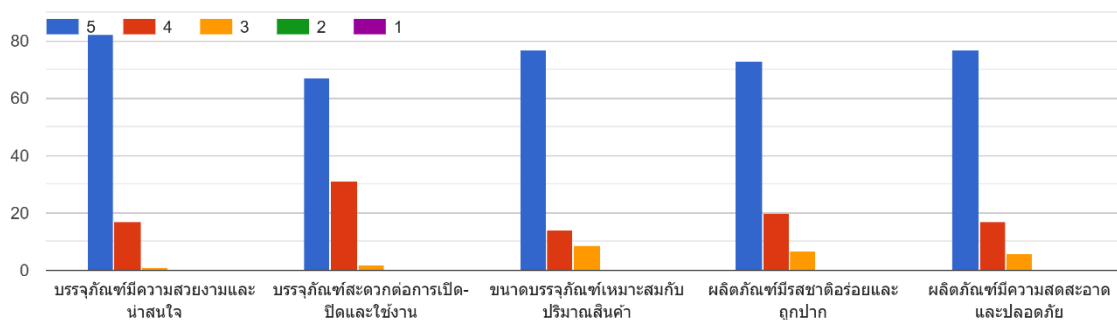


หากต้องการซื้อน้ำพริก ท่านจะเลือกซื้อผ่านช่องทางใด

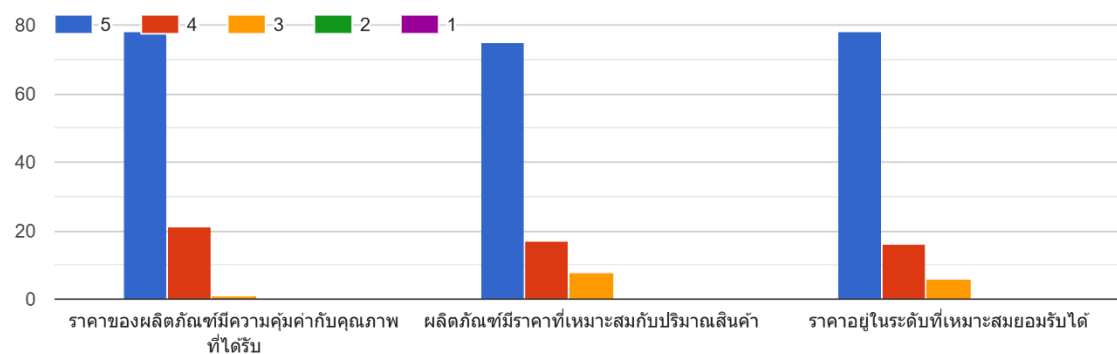
คำตอบ 100 ข้อ



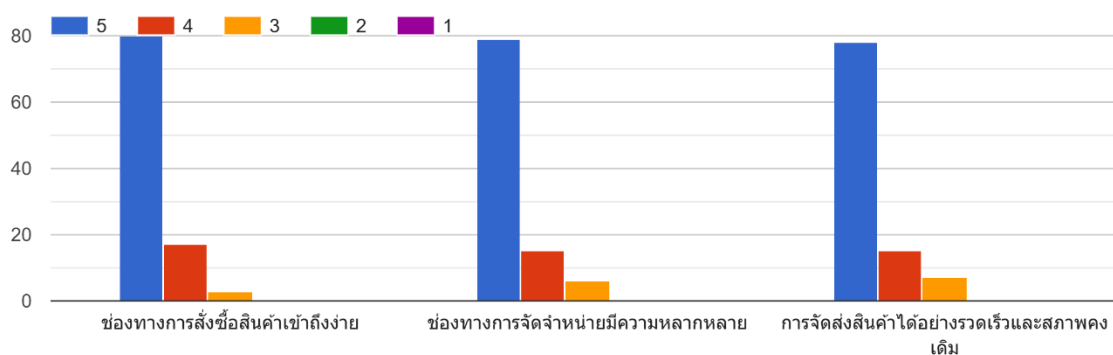
ด้านที่ 1 ด้านผลิตภัณฑ์ (Product)



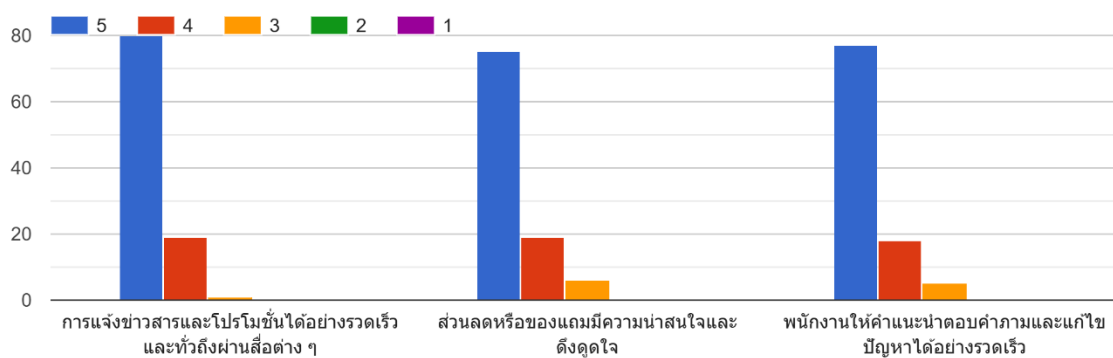
ด้านที่ 2 ด้านราคา (Price)



ด้านที่ 3 ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย (Place)



ด้านที่ 4 ด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion)



แบบสอบถามน้ำพริกทะเลแช่บ๊วย

