



โครงการ
เรื่อง น้ำพริกสับปะรด
(Pineapple Chili Paste)

จัดทำโดย

- | | | |
|---------------------------|-----------|--------------------------|
| ๑. นางสาวชมพูนุช สำราญพิศ | เลขที่ ๔ | รหัสประจำตัว ๖๗๒๐๒๐๒๐๐๔๗ |
| ๒. นางสาวพรชนก สว่างรุ่ง | เลขที่ ๑๗ | รหัสประจำตัว ๖๗๒๐๒๐๒๐๐๖๕ |
| ๓. นางสาววริยา กิจเจริญ | เลขที่ ๒๒ | รหัสประจำตัว ๖๗๒๐๒๐๒๐๐๗๐ |

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ ๓ กลุ่มที่ ๒
สาขาวิชาการตลาด แผนกวิชาการตลาด

เสนอ

นายชินพร ศิริภูธร

ครูประจำรายวิชาโครงการด้านการตลาด

รายงานฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาโครงการด้านการตลาด ประเภทชิ้นงานธุรกิจ
วิทยาลัยเทคนิคระยอง
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ
ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๔



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ แผนกวิชาการตลาด ฝ่ายวิชาการ วิทยาลัยเทคนิคระยอง
ที่ วันที่ ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๕
เรื่อง ขออนุมัติดำเนินโครงการ น้ำพริกจากสับปะรด (Pineapple Chili Paste)
เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคระยอง

ด้วยนักเรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ ๓ กลุ่ม ๒ สาขาวิชาการตลาด ได้จัดทำโครงการในรายวิชาโครงการด้านการตลาด (๒๐๒๐๒ - ๒๐๒๕) เพื่อให้นักเรียนนักศึกษาที่สนใจศึกษาเรียนรู้และนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ได้จริง ผู้จัดทำจึงจัดทำโครงการ “น้ำพริกจากสับปะรด (Pineapple Chili Paste)” โดยมีแนวคิดนำสับปะรด ซึ่งเป็นผลไม้ที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ สามารถนำมาแปรรูปได้หลากหลาย มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ “น้ำพริกจากสับปะรด (Pineapple Chili Paste)” โดยประยุกต์ใช้สับปะรดเป็นส่วนประกอบสำคัญร่วมกับวัตถุดิบในการทำน้ำพริก เพื่อสร้างรสชาติที่แปลกใหม่และแตกต่างจากน้ำพริกทั่วไป และสามารถเชื่อมโยงกับการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ มีความน่าสนใจ และมีศักยภาพในการนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ลงชื่อ ชมพูนุช สว่างรุ่ง
(นางสาวชมพูนุช สว่างรุ่ง)
ผู้รับผิดชอบโครงการ

ลงชื่อ พรวิมล สว่างรุ่ง
(นางสาวพรชนก สว่างรุ่ง)
ผู้รับผิดชอบโครงการ

ลงชื่อ วิภา กิจเจริญ
(นางสาววิภา กิจเจริญ)
ผู้รับผิดชอบโครงการ

ลงชื่อ [Signature]
(นายชินพร ศิริภูธร)
ครูที่ปรึกษารายวิชาโครงการ

ลงชื่อ [Signature]
(นางสาววงเดือน พูลสวัสดิ์)
หัวหน้าแผนกวิชาการตลาด

ลงชื่อ [Signature]
(นายอานภาพ วาสะสิริ)
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ความคิดเห็นผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคระยอง
☒ อนุมัติ ☐ ไม่อนุมัติ

[Signature]
(นายกิตติพงศ์ อุตตะมะเวทิน)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคระยอง

๑. ชื่อโครงการ : น้ำพริกสับปะรด
(Pineapple Chili Paste)
๒. ผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวชมพูนุช สำราญพิศ
: นางสาวพรชนก สว่างรุ่ง
: นางสาววริยา กิจเจริญ
๓. ครูที่ปรึกษา : นายชินพร ศิริภูธร
๔. ลักษณะโครงการ : ชี้นงานธุรกิจ
๕. ระยะเวลาในการดำเนินงาน : ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๔ - ๑๘ กันยายน ๒๕๖๔

๖. หลักการและเหตุผล

จังหวัดระยองเป็นจังหวัดที่มีศักยภาพด้านการเกษตร โดยเฉพาะการผลิตผลไม้และพืช ซึ่งเป็นแหล่งวัตถุดิบสำคัญที่สามารถนำมาแปรรูปและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ และการส่งเสริมการแปรรูป ผลผลิตทางการเกษตร รวมถึงการสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีอัตลักษณ์ และการพัฒนาช่องทางการตลาด จึงเป็นแนวทางสำคัญในการเพิ่มมูลค่าให้กับทรัพยากรในท้องถิ่น

นอกจากนี้การพัฒนาน้ำพริกจากสับปะรดมุ่งเน้นการนำองค์ความรู้ด้านการแปรรูปอาหาร การพัฒนาสูตร การคัดเลือกวัตถุดิบ การควบคุมคุณภาพ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ ต้นแบบที่มีรสชาติและรูปแบบเหมาะสม มีความสะดวกต่อการบริโภคและสามารถสร้างความแตกต่าง จากผลิตภัณฑ์น้ำพริกทั่วไปในตลาด โดยสามารถนำเสนอเรื่องราวของผลิตภัณฑ์ผ่านวัตถุดิบท้องถิ่น และอัตลักษณ์

ในการจัดทำโครงการครั้งนี้ มีแนวคิดในการนำสับปะรดมาแปรรูป เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ที่มี รสชาติที่แปลกใหม่ จึงจัดทำโครงการ “น้ำพริกจากสับปะรด” เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจาก ผลผลิตทางการเกษตรให้เกิดมูลค่าเพิ่ม โดยมุ่งพัฒนาสูตร รสชาติ รูปแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และตราสินค้าให้มีความเหมาะสมกับกลุ่มผู้บริโภค พร้อมทั้งศึกษาความพึงพอใจและแนวทางการตลาด เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปปรับปรุงผลิตภัณฑ์และต่อยอดสู่การสร้างแบรนด์ทางการเกษตร

๗. ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ

- ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๔ (๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๔ - ๑๘ กันยายน ๒๕๖๔)

๘. สถานที่ดำเนินโครงการ

- บ้านเลขที่ ๗๕/๒๐ ซอยเนินกลาง หมู่ ๙ ตำบลตะพง อำเภอเมืองระยอง จังหวัดระยอง ๒๑๐๐๐

๙. วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยนำสับปะรดมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป
๒. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรและวัตถุดิบในท้องถิ่นของจังหวัดระยอง ผ่านกระบวนการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์
๓. เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างรายได้จากการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

๑๐. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

- น้ำพริกสับปะรด จำนวน ๑๑๓ กระปุก ในขนาดบรรจุ ๒๕ กรัม/กระปุก

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

๑. ช่วยเสริมสร้างรายได้ให้กับเกษตรกร

๒. ส่งเสริมการเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิตสับปะรดและลดการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว

๓. ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบทางการเกษตรในท้องถิ่นและสร้างโอกาสทางธุรกิจอย่างยั่งยืน

๔. ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบทางการเกษตรในท้องถิ่นที่สามารถสะท้อนแนวคิดการนำผลผลิต

ทางการเกษตรของจังหวัดระยองมาเพิ่มมูลค่าด้วยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร

๑๑. วิธีการดำเนินโครงการ

[illegible]

๑๒. งบประมาณ

ลำดับ	รายการ	จำนวนหน่วย/นับ		ราคาต่อหน่วย (บาท)	ราคารวม	หมายเหตุ
๑.	สับปะรดอบแห้ง (๑๐๐๐ ก.)	๑	ถุง	๒๒๗	๒๒๗	-
๒.	ปลาอินทรีอบกรอบ (๖๒๕ ก.)	๒	ถุง	๙๖	๑๙๒	-
๓.	งาขาวคั่ว (๓๓๕ ก.)	๒	ถุง	๔๐	๘๐	-
๔.	สาหร่ายยบด (๒๕๐ ก.)	๖	ถุง	๓๔	๒๐๔	-
๕.	กระเทียมเจียว (๑๒๕ ก.)	๑	ถุง	๑๐๘	๑๐๘	-
๖.	พริกป่น (๒๕๐ ก.)	๑	ถุง	๔๐	๔๐	-
๗.	เกลือ (๑๐๐ ก.)	๑	ถุง	๑๑	๑๑	-
๘.	น้ำตาล (๑๐๐ ก.)	๑	ถุง	๒๙	๒๙	-
๙.	กระปุกพลาสติก (๕.๕ ซม. * ๕.๕ ซม.)	๑๑๓	กระปุก	๒.๒๑	๒๕๐	-
๑๐.	สติ๊กเกอร์ (๔ ซม. * ๔ ซม.)	๑๑๓	ดวง	๑.๘๘	๖๐	-
ยอดรวมสุทธิ					๑,๒๐๑	-

(หนึ่งพันสองร้อยเอ็ดบาท)

๑๓. คำนวนต้นทุน / กำไร

๑. ต้นทุนรวม ๑,๒๐๑ บาท จะผลิตได้จำนวน ๑๑๓ กระปุก บรรจุขนาด ๒๕ กรัม/กระปุก
๒. ราคาปลีกกระปุกละ ๑๘ บาท ต้นทุน ๑๐.๖๓ บาท/กระปุก และกำไร ๗.๓๗ บาท/กระปุก อัตรากำไร ๖๙.๓๓ %
๓. ราคาส่งกระปุกละ ๑๕ บาท (เมื่อมีการสั่งซื้อ ๑๐ กระปุกขึ้นไป) ต้นทุน ๑๐.๖๓ บาท/กระปุก และกำไร ๔.๓๗ บาท/กระปุก อัตรากำไร ๔๑.๑๑ %

๑๔. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ช่วยส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร
๒. สามารถลดการสูญเสียของผลผลิตสับปะรดและช่วยยืดอายุการเก็บรักษาได้
๓. ได้แนวทางในการสร้างรายได้และต่อยอดเป็นอาชีพจากการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
๔. ผู้บริโภคมีทางเลือกใหม่ในการบริโภคผลิตภัณฑ์จากสับปะรดที่มีคุณค่าทางอาหารมากขึ้น

๑๕. การติดตามและการทดสอบประสิทธิภาพ

- แบบสอบถาม (Google Form)

ลงชื่อ.....ชมพูนุช สว่างรุ่ง.....
(นางสาวชมพูนุช สว่างรุ่ง)
ผู้รับผิดชอบโครงการ

ลงชื่อ.....พรพรรณ สว่างรุ่ง.....
(นางสาวพรพรรณ สว่างรุ่ง)
ผู้รับผิดชอบโครงการ

ลงชื่อ.....อโยธยา กิจเจริญ.....
(นางสาวอโยธยา กิจเจริญ)
ผู้รับผิดชอบโครงการ

ความคิดเห็นของครูที่ปรึกษารายวิชาโครงการ

โครงการฯ ทบทวน ผลิตผล ใจ เพื่อ ส่งเสริม การพัฒนา ได้จริง จึงเรียนมาเพื่อ
โปรดพิจารณาและ ส่งเสริม ดำเนิน โครงการต่อไป

ลงชื่อ



(นายชินพร ศิริภูธร)

ครูที่ปรึกษารายวิชาโครงการ

ความคิดเห็นของหัวหน้าแผนกวิชาการตลาด

เพื่อ ส่งเสริม ผลิตผล ใจ ในงานวัด ตลาด ดึงดูด

ลงชื่อ



(นางสาววงเดือน พูลสวัสดิ์)

หัวหน้าแผนกวิชาการตลาด

ความคิดเห็นของรองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคระยอง

ลงชื่อ



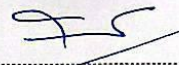
(นายอนุภาพ วาสะสิริ)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ความคิดเห็นของผู้ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคระยอง

☒ อนุมัติ ☐ ไม่อนุมัติ

ลงชื่อ



(นายกิตติพงศ์ อุดมเวทิน)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคระยอง

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

โครงการ
เรื่อง น้ำพริกสับปะรด
(Pineapple Chili Paste)

จัดทำโดย

- | | | |
|---------------------------|-----------|--------------------------|
| ๑. นางสาวชมพูนุช สำราญพิศ | เลขที่ ๔ | รหัสประจำตัว ๖๗๒๐๒๐๒๐๐๔๗ |
| ๒. นางสาวพรชนก สว่างรุ่ง | เลขที่ ๑๗ | รหัสประจำตัว ๖๗๒๐๒๐๒๐๐๖๕ |
| ๓. นางสาววริยา กิจเจริญ | เลขที่ ๒๒ | รหัสประจำตัว ๖๗๒๐๒๐๒๐๐๗๐ |

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ ๓ กลุ่มที่ ๒
สาขาวิชาการตลาด แผนกวิชาการตลาด

เสนอ
นายชินพร ศิริภูธร
ครูประจำรายวิชาโครงการด้านการตลาด

รายงานฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาโครงการด้านการตลาด ประเภทชิ้นงานธุรกิจ
วิทยาลัยเทคนิคระยอง
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ
ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๔

คำนำ

โครงการเรื่อง “น้ำพริกสับปะรด” จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกให้มีความแปลกใหม่และน่าสนใจ โดยนำสับปะรดซึ่งเป็นผลไม้ที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น มาประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบของน้ำพริก เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ และสร้างทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภค ในการจัดทำโครงการครั้งนี้ คณะผู้จัดทำได้ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต การปรุงรส ตลอดจนความคิดเห็นและความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาปรับปรุงและพัฒนา น้ำพริกสับปะรดให้มีรสชาติ คุณภาพ และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม รวมถึงสามารถนำความรู้ด้านการผลิตและการตลาดมาประยุกต์ใช้ในการสร้างผลิตภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าโครงการเรื่องน้ำพริกสับปะรดนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจ และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหรือสร้างแนวทางในการประกอบอาชีพต่อไป หากโครงการฉบับนี้มีข้อผิดพลาดประการใด คณะผู้จัดทำขออภัยมา ณ ที่นี้

คณะผู้จัดทำ

๑. ชื่อโครงการ : น้ำพริกสับปะรด
(Pineapple Chili Paste)
๒. ผู้รับผิดชอบโครงการ : นางสาวชมพูนุช สำราญพิศ
: นางสาวพรชนก สว่างรุ่ง
: นางสาววริยา กิจเจริญ
๓. ครูที่ปรึกษา : นายชินพร ศิริภูธร
๔. ลักษณะโครงการ : ชิงงานธุรกิจ
๕. ระยะเวลาในการดำเนินงาน : ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๙ - ๑๘ กันยายน ๒๕๖๙

บทคัดย่อ

โครงการเรื่อง น้ำพริกสับปะรด จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการผลิตน้ำพริกสับปะรด พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีรสชาติที่เหมาะสม และศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ โดยนำสับปะรดมาเป็นวัตถุดิบหลักและนำมาผสมกับวัตถุดิบต่าง ๆ ได้แก่ ปลาทอดกรอบ งามาข้าวคั่ว สาหร่ายผง กระเทียมเจียว พริกป่น เกลือ และน้ำตาล จากนั้นนำมาผ่านกระบวนการผลิตและบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถเก็บรักษาและสะดวกต่อการรับประทาน

ในการดำเนินโครงการ ผู้จัดทำได้ทดลองผลิตน้ำพริกสับปะรดและเก็บข้อมูลจากแบบสอบถามเพื่อประเมินความคิดเห็นและความพึงพอใจของผู้บริโภคในด้านรสชาติ กลิ่น สี ลักษณะของผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และความเหมาะสมของราคา ผลการดำเนินงานพบว่า น้ำพริกสับปะรดสามารถนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความแปลกใหม่ มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ และสามารถนำไปรับประทานคู่กับอาหารประเภทต่าง ๆ ได้

วิธีดำเนินการศึกษา เก็บข้อมูลด้วยวิธีการสุ่มตัวอย่างแบบตามสะดวก (Convenience Sampling) จากกลุ่มบุคคลที่มีความสนใจในผลิตภัณฑ์น้ำพริกที่มีส่วนผสมของสับปะรด ปลาอินทรี และสาหร่าย จำนวน ๑๐๐ คน โดยใช้แบบสอบถามออนไลน์ (Google Forms) เป็นเครื่องมือในการประเมิน

ข้อมูลพื้นฐานและพฤติกรรมผู้บริโภค

- **ข้อมูลทั่วไป:** ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุต่ำกว่า ๒๐ ปี ประกอบอาชีพนักเรียน/นักศึกษา และมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่ำกว่า ๑๐,๐๐๐ บาท
- **พฤติกรรมการบริโภค:** ส่วนใหญ่เคยรับประทานน้ำพริกสับปะรด โดยมีความถี่ในการบริโภคแบบนาน ๆ ครั้ง และนิยมเลือกซื้อสินค้าจากร้านสะดวกซื้อมากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภค ภาพรวมความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อผลิตภัณฑ์ในส่วนของการประสมทางการตลาด (4Ps) ทุกด้านอยู่ในระดับ **มากที่สุด** โดยมีรายละเอียดดังนี้

- **ด้านผลิตภัณฑ์ (Product):** ค่าเฉลี่ย ๔.๓๓ ผู้บริโภคพึงพอใจที่บรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม แข็งแรง และสามารถเปิดใช้งานได้สะดวก
- **ด้านราคา (Price):** ค่าเฉลี่ย ๔.๕๐ ผู้บริโภคเห็นว่าราคาอยู่ในระดับที่เหมาะสม ยอมรับได้ และมีความคุ้มค่า
- **ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย (Place):** ค่าเฉลี่ย ๔.๓๘ ผู้บริโภคพึงพอใจที่มีช่องทางการชำระเงินที่หลากหลาย รวมถึงการจัดส่งที่รวดเร็วและตรงเวลา
- **ด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion):** ค่าเฉลี่ย ๔.๔๐ ผู้บริโภคพึงพอใจในการแจ้งข่าวสารหรือโปรโมชั่นที่ชัดเจนและทั่วถึงผ่านสื่อต่าง ๆ

กิตติกรรมประกาศ

โครงการเรื่อง "น้ำพริกสับปะรด" สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับความกรุณาและความช่วยเหลือจากหลายฝ่าย ผู้จัดทำขอขอบพระคุณ นายชินพร ศิริภูธร อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ ที่ได้ให้คำแนะนำ คำปรึกษา และข้อเสนอแนะต่าง ๆ ตลอดระยะเวลาการดำเนินโครงการ ทำให้ผู้จัดทำสามารถนำความรู้และคำแนะนำมาปรับปรุงและพัฒนาโครงการให้มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

ขอขอบคุณคณะครูและบุคลากรที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนเพื่อน ๆ ที่ให้ความช่วยเหลือ สนับสนุน และให้ความร่วมมือในการดำเนินโครงการ รวมถึงผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่านที่สละเวลาในการให้ข้อมูล ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการจัดทำโครงการในครั้งนี้

สุดท้ายนี้ ผู้จัดทำขอขอบพระคุณทุกท่านที่มีส่วนช่วยเหลือและสนับสนุนให้โครงการเรื่องน้ำพริกสับปะรดสำเร็จลุล่วงด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าโครงการฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจต่อไป

คณะผู้จัดทำ

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
บทคัดย่อ	ข-ค
กิตติกรรมประกาศ	ง
สารบัญ	จ-ช
สารบัญภาพ	ช
สารบัญตาราง	ณ
บทที่ ๑ บทนำ	
๑.๑ ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	๑
๑.๒ ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ	๑
๑.๓ สถานที่ดำเนินโครงการ	๑
๑.๔ วัตถุประสงค์ของโครงการ	๒
๑.๕ เป้าหมาย	๒
๑.๖ วิธีดำเนินโครงการ	๒
๑.๗ งบประมาณ	๓
๑.๘ คำนวณต้นทุน / กำไร	๓
๑.๙ ผลที่คาดว่าจะได้รับ	๓
๑.๑๐ นิยมศัพท์	๔
บทที่ ๒ เอกสารทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
๒.๑ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสับปะรดและการแปรรูป	๕
๒.๒ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับน้ำพริกและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)	๕-๖
๒.๓ ทฤษฎีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (NPD)	๖
๒.๔ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสับปะรดอบแห้ง	๖
๒.๕ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับปลาอินทรีอบแห้ง	๖-๗
๒.๖ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับงาขาวคั่ว	๗
๒.๗ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสาหร่ายบด	๗-๘

สารบัญ (ต่อ)

๒.๘ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกระเทียมเจียว	๘
๒.๙ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับพริกป่น	๘
๒.๑๐ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับเกลือ	๙
๒.๑๑ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับน้ำตาล	๙
๒.๑๒ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	๙-๑๐

บทที่ ๓ วิธีการดำเนินงาน

๓.๑ การจัดทำขึ้นงานธุรกิจ	๑๑
๓.๑.๑ กระบวนการและขั้นตอนการดำเนินงานขึ้นงานธุรกิจ	๑๑-๑๕
๓.๒ การดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล	๑๕
๓.๒.๑ ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	๑๕-๑๖
๓.๒.๒ เครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	๑๖-๑๗
๓.๒.๓ การเก็บรวบรวมข้อมูล	๑๗
๓.๒.๔ การวิเคราะห์ข้อมูล	๑๗
๓.๒.๕ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	๑๘

บทที่ ๔ ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

๔.๑ สัญลักษณ์ที่ใช้ในการเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล	๑๙
๔.๒ ขั้นตอนในการวิเคราะห์ข้อมูล	๑๙
๔.๓ ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	๑๙
ตอนที่ ๑ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม	๑๙-๒๐
ตอนที่ ๒ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคน้ำพริกสับปะรด	๒๑-๒๒
ตอนที่ ๓ การวิเคราะห์ข้อมูลกลยุทธ์ ๔P ที่มีผลต่อการเลือกซื้อน้ำพริกสับปะรด (ด้านผลิตภัณฑ์, ด้านราคา, ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย และด้านการส่งเสริม การตลาด)	๒๒-๒๔

บทที่ ๕ สรุปผล อภิปราย และข้อเสนอแนะ

๕.๑ วัตถุประสงค์ในการจัดทำโครงการ	๒๕
๕.๒ วิธีการจัดทำโครงการ	๒๕
๕.๓ สรุปผลการตอบแบบสอบถาม	๒๕-๒๗
๕.๔ อภิปรายผลการทำโครงการ	๒๗

สารบัญ (ต่อ)

บรรณานุกรม

๒๘

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก ประวัติผู้จัดทำ

๒๙

ภาคผนวก ข การตอบแบบสอบถาม

๓๓

สารบัญรูปภาพ

เรื่อง	หน้า
ภาพประกอบที่ ๓.๑ อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกสับปะรด	๑๑
ภาพประกอบที่ ๓.๒ ส่วนผสมทั้งหมดในการทำน้ำพริกสับปะรด	๑๒
ภาพประกอบที่ ๓.๓ คั่วงาขาวให้หอม และพักทิ้งไว้	๑๒
ภาพประกอบที่ ๓.๔ ทูบปลาอินทรีอบแห้งให้ละเอียด	๑๒
ภาพประกอบที่ ๓.๕ ปั่นหรือบดสาหร่ายให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ	๑๓
ภาพประกอบที่ ๓.๖ หั่นสับปะรดให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ	๑๓
ภาพประกอบที่ ๓.๗ ตั้งเตาแก๊สและเปิดไฟอ่อน	๑๓
ภาพประกอบที่ ๓.๘ ใส่น้ำตาล พริก และเกลือลงในกระทะ และคลุกให้เข้ากัน	๑๔
ภาพประกอบที่ ๓.๙ ใส่ปลาอินทรีอบแห้ง สาหร่าย กระเทียมเจียวที่เตรียมไว้ ลงในกระทะ และคลุกให้เข้ากัน	๑๔
ภาพประกอบที่ ๓.๑๐ ปิดไฟ ใส่งา และใส่สับปะรดอบแห้งพร้อมคลุกให้เข้ากัน	๑๔
ภาพประกอบที่ ๓.๑๑ นำใส่ภาชนะ และพักไว้ให้หายร้อน	๑๕
ภาพประกอบที่ ๓.๑๒ นำใส่บรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้ และติดสติ๊กเกอร์	๑๕
การตอบกลับแบบสอบถาม	๓๖-๔๕
ผลการตอบกลับแบบสอบถาม	๔๖-๔๙

สารบัญตาราง

เรื่อง	หน้า
ตารางที่ ๔.๑ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ	๑๙
ตารางที่ ๔.๒ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ	๑๙
ตารางที่ ๔.๓ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอาชีพ	๒๐
ตารางที่ ๔.๔ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน	๒๐
ตารางที่ ๔.๕ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่เคยรับประทานน้ำพริกสับปะรด	๒๑
ตารางที่ ๔.๖ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามตามความถี่ในการรับประทานน้ำพริก	๒๑
ตารางที่ ๔.๗ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนตามแหล่งที่ซื้อประจำ	๒๑
ตารางที่ ๔.๘ แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นต่อความต้องการด้านผลิตภัณฑ์	๒๒
ตารางที่ ๔.๙ แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นต่อความต้องการด้านราคา	๒๓
ตารางที่ ๔.๑๐ แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นต่อความต้องการด้านช่องทางการจัดจำหน่าย	๒๓
ตารางที่ ๔.๑๑ แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นต่อความต้องการด้านการส่งเสริมการตลาด	๒๓-๒๔
ตอนที่ ๓ ความพึงพอใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์น้ำพริกสับปะรด	๓๕

บทที่ ๑

บทนำ

๑.๑ ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จังหวัดระยองเป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพสูงทั้งในด้านอุตสาหกรรมและการเกษตร โดยเฉพาะการเป็นแหล่งเพาะปลูกผลไม้ที่สำคัญ เช่น สับปะรด ซึ่งวิสาหกิจชุมชนและเกษตรกรนิยมนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เพื่อสร้างรายได้ และอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมคือ "น้ำพริก" ซึ่งเป็นอาหารคู่ครัวคนไทย การนำสับปะรดมาเป็นส่วนผสมในน้ำพริกจึงถือเป็นการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Added) และสร้างเอกลักษณ์เฉพาะตัวให้กับสินค้าชุมชนของจังหวัดระยองอย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันตลาดน้ำพริกและอาหารแปรรูปมีการแข่งขันที่รุนแรงมาก (High Competition) มีสินค้าทดแทนจำนวนมากในท้องตลาด

ปัญหาสำคัญที่พบในกลุ่มผู้ผลิตสินค้าชุมชนในจังหวัดระยองคือข้อจำกัดด้านการทำการตลาด โดยเฉพาะ "รูปแบบบรรจุภัณฑ์" (Packaging) ที่ยังขาดความโดดเด่น ไม่ทันสมัย และไม่สามารถดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคยุคใหม่ได้ ประกอบกับสินค้าชุมชนส่วนใหญ่ยังคงพึ่งพาช่องทางการจัดจำหน่ายแบบดั้งเดิม (Offline) เช่น การวางขายหน้าร้านหรือการฝากขายตามจุดพักรถ โดยยังขาดการจัดการช่องทางการจัดจำหน่ายแบบออนไลน์ (Online Distribution Channels) ทำให้เสียโอกาสในการเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายในวงกว้าง และไม่สามารถแข่งขันกับผู้ประกอบการรายใหญ่ที่มีความพร้อมด้านการตลาดดิจิทัลได้ จากสภาพปัญหาดังกล่าว คณะผู้จัดทำในฐานะผู้ศึกษาในสาขาวิชาการตลาด จึงมีแนวคิดที่จะนำความรู้ทางธุรกิจมาประยุกต์ใช้เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ "น้ำพริกสับปะรด" ของชุมชนในจังหวัดระยอง โดยมุ่งเน้นที่การแก้ปัญหาทางการตลาด และสามารถสื่อสารคุณค่าไปยังผู้บริโภคได้อย่างชัดเจน และขยายฐานตลาดและสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขัน

การจัดทำโครงงานนี้ น้ำพริกสับปะรดเป็นการศึกษาแนวทางการประยุกต์ผลิตภัณฑ์ผลไม้ทางการเกษตร ปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสำคัญกับอาหารที่มีความสะดวก รับประทานง่าย และมีคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น ผู้จัดทำโครงงานจึงมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่สามารถเพิ่มรสชาติและความน่าสนใจให้กับอาหารได้ เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ที่เอกลักษณ์ รสชาติที่แปลกใหม่ เพื่อเพิ่มมูลค่าทางการเกษตรและเป็นการส่งเสริมการใช้วัตถุดิบหลักทางการเกษตรให้เกิดประโยชน์สูงสุด

๑.๒ ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ

- ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๔ (๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๔ - ๑๘ กันยายน ๒๕๖๔)

๑.๓ สถานที่ดำเนินโครงการ

- บ้านเลขที่ ๗๕/๒๐ ซอยเนินกลาง หมู่ ๙ ตำบลตะพง อำเภอเมือง จังหวัดระยอง ๒๑๐๐๐

๑.๗ งบประมาณ

ลำดับ	รายการ	จำนวนหน่วย/ นับ		ราคาต่อ หน่วย (บาท)	ราคา รวม	หมายเหตุ
๑.	สับปะรดอบแห้ง (๑๐๐๐ ก.)	๑	ถุง	๒๒๗	๒๒๗	-
๒.	ปลาอินทรีอบกรอบ (๖๒๕ ก.)	๒	ถุง	๙๖	๑๙๒	-
๓.	งาขาวคั่ว (๓๗๕ ก.)	๒	ถุง	๔๐	๘๐	-
๔.	สาหร่ายยบด (๒๕๐ ก.)	๖	ถุง	๓๔	๒๐๔	-
๕.	กระเทียมเจียว (๑๒๕ ก.)	๑	ถุง	๑๐๘	๑๐๘	-
๖.	พริกป่น (๒๕๐ ก.)	๑	ถุง	๔๐	๔๐	-
๗.	เกลือ (๑๐๐ ก.)	๑	ถุง	๑๑	๑๑	-
๘.	น้ำตาล (๑๐๐ ก.)	๑	ถุง	๒๙	๒๙	-
๙.	กระปุกพลาสติก (๕.๕ * ๕.๕ ซม.)	๑๑๓	กระปุก	๒.๒๑	๒๕๐	-
๑๐.	สติ๊กเกอร์ (๔ ซม.)	๑๑๓	ดวง	๑.๘๘	๖๐	-
ยอดรวมสุทธิ					๑,๒๐๑	
(หนึ่งพันสองร้อยเอ็ดบาท)						

๑.๘ คำนวณต้นทุน / กำไร

๑. ต้นทุนรวม ๑,๒๐๑ บาท จะผลิตได้จำนวน ๑๑๓ กระปุก บรรจุขนาด ๒๕ กรัม/กระปุก
๒. ราคาปลีกกระปุกละ ๑๘ บาท ต้นทุน ๑๐.๖๓ บาท/กระปุก และกำไร ๗.๓๗ บาท/กระปุก
อัตรากำไร ๖๙.๓๓ %
๓. ราคาส่งกระปุกละ ๑๕ บาท (เมื่อมีการสั่งซื้อ ๑๐ กระปุกขึ้นไป) ต้นทุน ๑๐.๖๓ บาท/กระปุก
และกำไร ๔.๓๗ บาท/กระปุก อัตรากำไร ๔๑.๑๑ %

๑.๙ ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ได้รับการส่งเสริมและเป็นที่รู้จักมากขึ้น รวมทั้งเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร
๒. สามารถลดการสูญเสียของผลผลิตสับปะรดและช่วยยืดอายุการเก็บรักษาได้
๓. ได้แนวทางในการสร้างรายได้และต่อยอดเป็นอาชีพจากการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
๔. ผู้บริโภคมีทางเลือกใหม่ในการบริโภคผลิตภัณฑ์จากสับปะรดที่มีคุณค่าทางอาหาร
และน่าสนใจมากขึ้น

๑.๑๐ นิยามศัพท์

เพื่อให้เกิดความเข้าใจความหมายตรงกับการศึกษาครั้งนี้ คณะผู้จัดทำจึงกำหนดความหมาย และขอบเขตของศัพท์ต่าง ๆ ไว้ดังนี้

น้ำพริกสับปะรด หมายถึง ผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเครื่องจิ้มที่ได้รับการประยุกต์สูตรโดยนำ "สับปะรด" มาเป็นส่วนผสมหลักร่วมกับสมุนไพร เพื่อให้ได้รสชาติเปรี้ยวอมหวานตามธรรมชาติทดแทนการใช้สารปรุงแต่งรส

ชิ้นงานธุรกิจ (Business Product) หมายถึง ผลงานหรือผลิตภัณฑ์น้ำพริกสับปะรด ที่ถูกพัฒนาขึ้นภายใต้กระบวนการศึกษาด้านการตลาด การคำนวณต้นทุน กำไร และการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภค เพื่อมุ่งเน้นให้สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์และสร้างรายได้จริง

การเพิ่มมูลค่า (Value Added) หมายถึง การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร (สับปะรด และปลาอินทรี) ให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปสำเร็จรูปที่มีความแปลกใหม่ มีบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ทันสมัย และตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ เพื่อยกระดับราคาสินค้าและสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขัน

กลยุทธ์ 4P (Marketing Mix) หมายถึง เครื่องมือทางการตลาดที่ใช้ในการดำเนินโครงการครอบคลุมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product) การกำหนดราคาขายที่เหมาะสม (Price) ช่องทางการจัดจำหน่ายทั้งออฟไลน์และออนไลน์ (Place) และการส่งเสริมการตลาดเพื่อสื่อสารคุณค่าไปยังกลุ่มเป้าหมาย (Promotion)

บทที่ ๒

เอกสารทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการจัดทำโครงการ น้ำพริกสับปะรด ได้มีการจัดการหาข้อมูลแหล่งความรู้ทฤษฎีประกอบจากแหล่งต่าง ๆ นั้นมาใช้ในการทำโครงการ น้ำพริกสับปะรด

- ๒.๑ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสับปะรดและการแปรรูป
- ๒.๒ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับน้ำพริกและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)
- ๒.๓ ทฤษฎีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (New Product Development)
- ๒.๔ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสับปะรดอบแห้ง
- ๒.๕ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับปลาอินทรีอบแห้ง
- ๒.๖ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับงาขาวคั่ว
- ๒.๗ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสาหร่ายยบด
- ๒.๘ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกระเทียมเจียว
- ๒.๙ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับพริกป่น
- ๒.๑๐ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับเกลือ
- ๒.๑๑ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับน้ำตาล
- ๒.๑๒ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

๒.๑ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสับปะรดและการแปรรูป

๒.๑.๑ ลักษณะและคุณค่าทางโภชนาการ สับปะรดเป็นผลไม้ที่มีเอนไซม์บรอมีเลน (Bromelain) ช่วยย่อยโปรตีน มีวิตามินซีสูง และมีรสชาติเปรี้ยวอมหวานตามธรรมชาติ ซึ่งช่วยปรับสมดุลรสชาติอาหารโดยไม่ต้องพึ่งพาสารให้ความหวานสังเคราะห์มากเกินไป

๒.๑.๒ การแปรรูปสับปะรด การให้ความร้อน (Thermal Processing) ในการกวนหรือผัดสับปะรดเพื่อทำน้ำพริก จะช่วยลดความชื้น (Moisture Content) ซึ่งมีผลโดยตรงต่อการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ (อ้างอิง ปรีชา ชิวสันติกานต์, ๒๕๖๖. การพัฒนากระบวนการผลิตสับปะรดกวน)

๒.๒ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับน้ำพริกและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

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

๒.๒.๒ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำพริกผัด (มผช. ๓๒๑/๒๕๖๖) น้ำพริกสับปะรดหากผ่านกระบวนการผัดให้สุก จะต้องอ้างอิงเกณฑ์ของกระทรวงอุตสาหกรรม (ปรับปรุงปี ๒๕๖๖) โดยต้องมีคุณลักษณะที่สำคัญคือ

๒.๒.๒.๑ ลักษณะทั่วไป เนื้อสัมผัสต้องไม่เหนียวเกินไป ส่วนผสมกระจายตัวสม่ำเสมอ

๒.๒.๒.๒ สี กลิ่น รส ต้องมีสีธรรมชาติของส่วนผสม มีกลิ่นหอมของเครื่องเทศและสับปะรด รสชาติกลมกล่อม ปราศจากกลิ่นหืนหรือกลิ่นหมักคอง

๒.๒.๒.๓ สิ่งเจือปน ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอม และปริมาณจุลินทรีย์ต้องอยู่ในเกณฑ์ มาตรฐานความปลอดภัย

๒.๓ ทฤษฎีการพัฒนาลิขสิทธิ์ใหม่ (NPD)

อ้างอิงแนวคิดของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม (๒๕๖๓/๒๕๖๖) การพัฒนาลิขสิทธิ์ใหม่ ประกอบด้วยกระบวนการสำคัญ คือ การค้นหาไอเดีย (การนำสับปะรดมาแก้ปัญหาสินค้าเกษตร ล้นตลาด), การพัฒนาสูตรและทดสอบตลาด, และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สามารถรักษาคุณภาพ (Shelf-life) และสร้างมูลค่าเพิ่ม (Premiumization) ให้กับสินค้าพื้นถิ่น (อ้างอิง เสาวคนธ์ เหมวงษ์, ๒๕๖๖. การศึกษาศักยภาพในการยกระดับผลิตภัณฑ์พรีเมียมจากสับปะรด)

๒.๔ สับปะรดอบแห้ง (Dried Pineapple)

สับปะรด (อังกฤษ pineapple; ชื่อวิทยาศาสตร์ Ananas comosus) เป็นพืชในวงศ์ Bromeliaceae เป็นพืชล้มลุกชนิดหนึ่งที่มีต้นกำเนิดมาจากบริเวณทวีปอเมริกาใต้ ลำต้นมีขนาดสูงประมาณ ๑๐ – ๘๐ เซนติเมตร การปลูกสามารถปลูกได้ง่ายโดยการฝังกลบหน่อหรือส่วนยอดของผลที่เรียกว่า จุก เปลือกของผล สับปะรดภายนอกมีลักษณะคล้ายตาล้อมรอบผล

๒.๔.๑ ลักษณะทั่วไปของสับปะรดอบแห้ง

สับปะรดอบแห้งเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ได้จากการนำสับปะรดสดมาผ่านกระบวนการอบแห้งเพื่อลดความชื้น ทำให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้นและช่วยชะลอการเน่าเสีย โดยยังคงรสชาติ กลิ่น และสีของสับปะรดไว้ได้ ผลิตภัณฑ์โดยทั่วไปมีสีเหลืองอ่อนถึงสีเหลืองทอง มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว รสหวานอมเปรี้ยว และมีเนื้อสัมผัสเหนียวนุ่มหรือค่อนข้างแห้ง ขึ้นอยู่กับกระบวนการผลิตและปริมาณ ความชื้นที่เหลืออยู่ในผลิตภัณฑ์ ซึ่งทำให้สับปะรดอบแห้งเป็นผลิตภัณฑ์ที่สะดวกต่อการบริโภค และเก็บรักษาได้เป็นเวลานาน

๒.๕ ปลาอินทรีอบแห้ง

ปลาอินทรี (อังกฤษ Indo-Pacific king mackerels, Spotted mackerels, Seerfishes) เป็นปลาทะเลจำพวกหนึ่ง จัดอยู่ในสกุล Scomberomorus (/สะ-คอม-ปี-โร-โม-รัส/) ในวงศ์ Scombridae อาศัยอยู่เป็นฝูงใกล้ผิวน้ำ มีลวดลายเป็นจุดหรือบั้งตามแต่ชนิดจัดเป็นปลาที่มีขนาดใหญ่ สกูลหนึ่งในวงศ์ คือ มีความยาวโดยเฉลี่ยประมาณ ๑ เมตร หาทาหารโดยไล่กินปลาและสัตว์น้ำขนาดเล็กกว่า อาศัยอยู่ในทะเลเปิดทั่วโลกในเขตร้อนและเขตอบอุ่น

๒.๕.๑ ลักษณะทั่วไปของปลาอินทรีอบแห้ง

ปลาอินทรีอบแห้งเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ได้จาก ปลาอินทรี สด ซึ่งผ่านกระบวนการปรุงรสและอบแห้งเพื่อลดความชื้น ทำให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้นและช่วยชะลอการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ผลิตภัณฑ์โดยทั่วไปมีสีน้ำตาลอ่อนถึงสีน้ำตาลทอง มีกลิ่นหอมเฉพาะของปลาอินทรี เนื้อสัมผัสแห้ง แน่น หรือกรอบ ขึ้นอยู่กับกระบวนการผลิต มีรสเค็มหรือเค็มอมหวานตามสูตรการปรุงแต่ง และยังคงเป็นแหล่งโปรตีนคุณภาพดี เหมาะสำหรับรับประทานเป็นของว่างหรือใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปต่าง ๆ โดยสามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลานานเมื่อบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทและเก็บในที่แห้งและเย็น

๒.๖ งาขาวคั่ว

งา (Sesamum indicum L.) เป็นพืชล้มลุก ผลเป็นฝัก มีเมล็ดเล็กๆ สีขาว สีดำ และสีแดง มีการเพาะปลูกมานานเพราะต้องการใช้เมล็ดงาเป็นอาหาร เครื่องเทศ และบีบน้ำมันได้ มีการใช้เมล็ดงากันมากเป็นพิเศษในแถบตะวันออกกลาง และเอเชียเพื่อเป็นอาหารกลืนและรสของเมล็ดงาคลายกับถั่ว องค์ประกอบสำคัญในเมล็ดก็คือน้ำมัน ซึ่งมีอยู่ประมาณ ๔๔ - ๖๐% น้ำมันงานี้ต่อต้านการเกิดออกซิเดชั่นได้ดี มีการใช้ในอาหารพวกสลัด หรือเป็นน้ำมันปรุงอาหาร และมากรีนและในการผลิตสบู่ ยา และน้ำมันหล่อลื่น และยังเป็นส่วนผสมของเครื่องสำอางบางชนิด

๒.๖.๑ ลักษณะทั่วไปของงาขาวคั่ว

งาขาวคั่ว เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดของ งา ซึ่งนำมาผ่านกระบวนการคั่วด้วยความร้อนจนมีกลิ่นหอมและมีสีเหลืองอ่อนถึงเหลืองทอง เมล็ดมีขนาดเล็ก รูปทรงรี และมีเนื้อสัมผัสกรอบ ให้รสชาติหอมมันเป็นเอกลักษณ์ การคั่วช่วยเพิ่มกลิ่นและรสชาติของงา รวมทั้งช่วยลดความชื้น ทำให้สามารถเก็บรักษาให้ได้นานมากยิ่งขึ้นเมื่อเก็บในภาชนะที่ปิดสนิทและแห้ง

๒.๗ สาหร่ายบด

สาหร่าย เป็นชื่อเรียกสิ่งมีชีวิตหลายชนิดในอาณาจักรโครมาลวีโอลาตา เอกซ์คาวาตา ไรซาเรีย มีลักษณะคล้ายพืช แต่ไม่มีส่วนที่เป็นราก ลำต้น และใบที่แท้จริง มีขนาดตั้งแต่เล็กมากมีเซลล์เดียวไปจนถึงขนาดใหญ่ที่ประกอบด้วยเซลล์จำนวนมาก อาจเป็นเส้นสายหรือมีลักษณะคล้ายพืชชั้นสูง ก็มีการแบ่งพวกสาหร่ายแบ่งตามรูปร่างลักษณะภายนอกหรือดูตามสี จึงมีสาหร่ายสีเขียว เขียวแกมน้ำเงิน น้ำตาล และสีแดง สาหร่ายสืบพันธุ์โดยไม่อาศัยเพศก็มี อาศัยเพศก็มี อย่างสับสนกับสาหร่ายบางชนิด เช่น สาหร่ายหางม้า สาหร่ายหางกระรอก สาหร่ายข้าวเหนียว สาหร่ายเหล่านี้นี้ คือพืชดอกไม่ใช่โพธิสต์ แหล่งที่อยู่ของสาหร่ายมีต่าง ๆ กัน ส่วนใหญ่อยู่ในน้ำ ทั้งน้ำจืด น้ำกร่อย น้ำเค็ม คุณค่าทางอาหารของสาหร่ายพบว่าไม่สูงมากนัก คาร์โบไฮเดรตที่มีอยู่เป็นพวกที่ย่อยยากในตัวตน โปรตีนก็มีน้อยแต่สิ่งที่ได้จากสาหร่าย คือ แร่ธาตุและวิตามินหลายชนิด นอกจากเป็นอาหารคน เช่น สาหร่ายอบกรอบ และปัจจุบันนำมาประกอบเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ แล้วยังใช้เป็นอาหารสัตว์ เป็นปุ๋ย และเป็นยา

๒.๗.๑ ลักษณะทั่วไปของสาหร่ายบด

เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ได้จากสาหร่ายทะเลชนิดต่าง ๆ เช่น สาหร่ายสีเขียว สีแดง หรือน้ำตาล โดยนำมาผ่านกระบวนการทำความสะอาด อบแห้ง และบดให้ละเอียดจนมีลักษณะเป็นผง หรือเกล็ดเล็กละเอียด มีสีเขียวเข้ม น้ำตาล หรือเขียวอมดำตามชนิดของสาหร่ายที่ใช้ มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวของสาหร่ายและให้รสชาติอูมามีตามธรรมชาติ ทำให้ช่วยเพิ่มความกลมกล่อมให้กับอาหารได้ดี

๒.๘ กระเทียมเจียว

กระเทียมเจียวเป็นภูมิปัญญาการถนอมอาหารและการชูรสของคนเอเชีย เกิดจากการนำกระเทียมสับไปเจียวในน้ำมันร้อนๆ จนกรอบและมีสีเหลืองทอง ช่วยเพิ่มกลิ่นหอมและรสสัมผัสกรุบกรอบให้กับอาหารหลายชนิด เช่น ก๋วยเตี๋ยว ข้าวต้ม และโจ๊ก กระเทียมเป็นพืชโบราณที่มนุษย์รู้จักมานานกว่า ๕,๕๐๐ ปี สำหรับประเทศไทย กระเทียมถูกปลูกมากในภาคเหนือ เช่น เชียงใหม่ ลำปาง และแม่ฮ่องสอน คนไทยโบราณค้นพบว่าการนำกระเทียมมาเจียวในน้ำมันร้อนๆ ช่วยดึงเอาน้ำมันหอมระเหยออกมา ทำให้ได้กลิ่นฉุนที่เปลี่ยนเป็นความหอมหวาน ในอดีตทำเพื่อใช้ในครัวเรือน ต่อมามีการรวมกลุ่มแปรรูป เช่น กลุ่มแม่บ้านในเขตภาคเหนือ นำกระเทียมลั่นตลาดมาเจียวบรรจุถุงจำหน่ายเพื่อสร้างอาชีพและเพิ่มมูลค่าผลผลิต

๒.๘.๑ ลักษณะทั่วไปของกระเทียมเจียว

กระเทียมจะถูกสับหรือซอยเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาดใกล้เคียงกัน บางครั้งอาจมีลักษณะเป็นแผ่นบางๆเมื่อทอดเสร็จใหม่ๆ จะมีสีเหลืองทองมีความกรอบ ร่วน ไม่อมน้ำมันมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวที่เย้ายวน รสชาติมัน เค็มนิดๆ และหวานธรรมชาติจากกระเทียม

๒.๙ พริกป่น

เครื่องเทศที่ได้จากการนำพริกแห้งมาบดละเอียด อุดมไปด้วยสาร แคปไซซิน (Capsaicin) ซึ่งให้รสเผ็ดร้อน นิยมใช้ปรุงรสอาหารเพื่อเพิ่มความจัดจ้าน มีประโยชน์ต่อสุขภาพ และช่วยกระตุ้นระบบเผาผลาญพริกมีถิ่นกำเนิดดั้งเดิมในทวีปอเมริกา ถูกนำเข้ามาเผยแพร่ทั่วโลกช่วงศตวรรษที่ ๑๖ มนุษย์ค้นพบว่าหากนำพริกไปทำให้แห้ง จะช่วยลดความชื้น และทำให้เก็บพริกไว้ได้นานหลายเดือนโดยไม่เน่าเสีย คนไทยคุ้นเคยกับการกินพริกมานับนาน เมื่อมีพริกแห้งจึงนำมาตำในครกหรือบด เพื่อทำเป็นเครื่องจิ้มและเป็นส่วนประกอบสำคัญของเครื่องแกง

๒.๙.๑ ลักษณะทั่วไปของพริกป่น

เป็นผงแห้งอาจมีความละเอียดหรือหยาบแตกต่างกันไปตามกระบวนการบดหากเป็นพริกป่นแบบดั้งเดิมมักจะมีส่วนของเมล็ดพริกปนอยู่ด้วยมีกลิ่นหอมฉุนเฉพาะตัวและให้รสชาติเผ็ดร้อนต้องร่วน ไม่จับตัวเป็นก้อน และไม่มีเส้นใยสีขาวที่แสดงถึงการขึ้นรา

๒.๑๐ เกลือ

แร่ธาตุธรรมชาติที่ประกอบด้วยโซเดียมคลอไรด์ (NaCl) เป็นหลัก มนุษย์ใช้เกลือปรุงรสอาหาร ถนอมอาหาร และใช้ในอุตสาหกรรม เกลือช่วยรักษาสมดุลของน้ำในร่างกาย แต่ไม่ควรบริโภคเกินวันละ ๕ กรัมเพื่อป้องกันโรคความดันโลหิตสูง เป็นแร่ธาตุที่ประกอบด้วยโซเดียมคลอไรด์ (NaCl) เป็นหลัก เมื่อใช้ในอาหาร โดยเฉพาะในรูปแบบเม็ด มักเรียกอย่างเป็นทางการว่า เกลือแกง เกลือในรูปของแร่ธาตุธรรมชาติเรียกว่าเกลือหิน หรือ ฮาไลต์ เกลือมีความจำเป็นต่อชีวิต (โดยเป็นแหล่งที่มาของแร่ธาตุสำคัญ อย่างโซเดียม และคลอรีน) นอกจากนี้ ความเค็ม ยังเป็นหนึ่งในรสชาติพื้นฐานของมนุษย์ เกลือเป็นหนึ่งในเครื่องปรุงรสที่เก่าแก่และแพร่หลายที่สุด ทั้งยังช่วยปรับปรุงการรับรู้รสชาติของอาหารได้อย่างสม่ำเสมอ แม้แต่อาหารที่ไม่น่ารับประทาน การใส่เกลือ การแช่น้ำเกลือ และ การดอง ถือเป็นวิธีถนอมอาหารที่สำคัญและมีมาตั้งแต่โบราณ

๒.๑๐.๑ ลักษณะทั่วไปของเกลือ

เป็นของแข็งที่อุณหภูมิห้อง โครงสร้างผลึกแข็งแรงและยึดเกาะกันด้วยพันธะไอออนิกแตกตัวเป็นไอออนบวก (Na^+) และไอออนลบ (Cl^-) ได้อย่างรวดเร็วเมื่ออยู่ในน้ำโดยธรรมชาติ ผลึกจะไม่มีสี แต่ที่เห็นเป็นสีขาวเกิดจากการกระจายตัวของแสง บางชนิดอาจมีสีฟ้า ม่วง ชมพู หรือดำ ขึ้นอยู่กับแร่ธาตุ และสิ่งเจือปน

๒.๑๑ น้ำตาล

คาร์โบไฮเดรตขนาดเล็กที่ละลายน้ำได้และมีรสหวาน ร่างกายใช้เป็นแหล่งพลังงานหลัก น้ำตาลพบได้ตามธรรมชาติในผัก ผลไม้ และนม หรือสกัดจากพืช เช่น อ้อยและหัวบีทเพื่อใช้ปรุงอาหาร ส่วนใหญ่ใช้ประกอบอาหาร น้ำตาลเป็นคาร์โบไฮเดรตที่ประกอบด้วยธาตุคาร์บอน ไฮโดรเจน และออกซิเจน มีน้ำตาลหลายชนิดเกิดมาจากที่หลายแหล่ง น้ำตาลอย่างง่ายเรียกว่า น้ำตาลโมลโทส นักวิทยาศาสตร์ ได้ลองเอาน้ำตาลที่ผสมต่างหับหิมลองไปถุ ๆ กันจะเกิดปฏิกิริยาไฟแล้วมันเกิดสีดำไหลออกเป็นเพราะว่าสารน้ำตาลสับสารของต่างหับหิมโดนเผาไหม้จะเกิดปฏิกิริยาการไหลของวัตถุเผาไหม้โมโนแซ็กคาไรด์และหมายรวมถึงกลูโคส (หรือ เดกซ์โทรส) ฟรุคโตส และกาแลกโตส น้ำตาลโตะหรือน้ำตาลเม็ดที่ใช้เป็นอาหารคือซูโครส

๒.๑๑.๑ ลักษณะทั่วไปของน้ำตาล

ลักษณะเป็น เกล็ดแข็งขนาดเล็กใส เป็นเม็ดร่วน ไม่จับตัวกันเป็นก้อน

๒.๑๒ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

๒.๑๒.๑ จิระประภา คำราช และคณะ (๒๕๖๘) ได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง การเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์น้ำพริกลาบเพื่อสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันฯ พบว่าการพัฒนาสูตรอาหารท้องถิ่นให้เป็นเอกลักษณ์ ควบคู่กับการวิเคราะห์แผนธุรกิจ (Business Model Canvas) สามารถเพิ่มศักยภาพและยอดขายให้แก่กลุ่มผู้ผลิตได้อย่างมีนัยสำคัญ

๒.๑๒.๒ ถกลรัตน์ ทักษิมา (๒๕๖๓) ทำการวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะขามกุ่มแห้งเพื่อประโยชน์เชิงพาณิชย์ฯ ผลการศึกษาพบว่าการใช้ผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว (มะขาม) มาผสมกับน้ำตาลมะพร้าวและกะปิ ในสัดส่วนที่เหมาะสม สามารถสร้างผลิตภัณฑ์น้ำพริกที่ได้รับการยอมรับทางประสาทสัมผัสจากผู้บริโภคในระดับ "ชอบมาก" และมีปริมาณจุลินทรีย์อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๒.๑๒.๓ สุทธิพงศ์ ยศสุวรรณ (๒๕๖๔) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกผัดเปลือกแก้วมังกร ซึ่งให้เห็นว่าการนำส่วนประกอบของผลไม้มาประยุกต์ใช้ในน้ำพริกผัด นอกจากจะช่วยลดของเสียจากอุตสาหกรรมเกษตรแล้ว ยังเป็นการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ (ใยอาหาร) โดยกระบวนการผัดที่ควบคุมค่าวอเตอร์แอกทิวิตี (a_w) ให้ต่ำ จะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้ดี

๒.๑๒.๔ รัชฎาภรณ์ ลีนฤชี และคณะ (๒๕๖๕) ศึกษา อิทธิพลของการใช้กรดอินทรีย์ต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์น้ำพริกชนิดบรรจุขวด พบว่าการควบคุมความเป็นกรด ($\text{pH} \leq 4.6$) มีผลโดยตรงต่อการยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ โดยกรดผลไม้หรือกรดซิตริกจะช่วยให้ลักษณะเนื้อสัมผัสดี และรสชาติของน้ำพริกมีความคงตัวและได้รับการยอมรับทางประสาทสัมผัสสูงที่สุด

บทที่ ๓

วิธีการดำเนินงาน

การจัดทำโครงการผลิตภัณฑ์ น้ำพริกสับปะรด ได้มีการดำเนินการเป็นลำดับขั้นตอนดังต่อไปนี้

- ๓.๑ การจัดทำขึ้นงานธุรกิจ
 - ๓.๑.๑ กระบวนการและขั้นตอนการดำเนินงานขึ้นงานธุรกิจ
- ๓.๒ การดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล
 - ๓.๒.๑ ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
 - ๓.๒.๒ เครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล
- ๓.๓ การเก็บรวบรวมข้อมูล
 - ๓.๓.๑ การวิเคราะห์ข้อมูล
 - ๓.๓.๒ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

๓.๑ การจัดทำขึ้นงานธุรกิจ

๓.๑.๑ กระบวนการและขั้นตอนการดำเนินงานขึ้นงานธุรกิจ

ในการทำโครงการ น้ำพริกสับปะรด ผู้จัดทำได้ดำเนินการโดยมีขั้นตอนในการจัดทำขึ้นงานธุรกิจดังนี้

ขั้นตอนที่ ๑ เตรียมอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกสับปะรด



ภาพประกอบที่ ๓.๑ อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกสับปะรด

ขั้นตอนที่ ๒ เตรียมวัตถุดิบในการทำน้ำพริก สับปะรดอบแห้ง ๑ กิโลกรัม
ปลาอินทรีกรอบ ๖๒๕ กรัม งามข้าวคั่ว ๓๗๕ กรัม สำหรับยบด ๒๕๐ กรัม กระเทียมเจียว ๑๒๕ กรัม
พริกป่น ๒๕๐ กรัม เกลือ ๑๐๐ กรัม น้ำตาล ๑๐๐ กรัม



ภาพประกอบที่ ๓.๒ ส่วนผสมทั้งหมดในการทำน้ำพริกสับปะรด

ขั้นตอนที่ ๓ คั่วงามข้าวให้หอม และพักทิ้งไว้



ภาพประกอบที่ ๓.๓ คั่วงามข้าวให้หอม และพักทิ้งไว้

ขั้นตอนที่ ๔ ทูบปลาอินทรีกรอบให้ละเอียด



ภาพประกอบที่ ๓.๔ ทูบปลาอินทรีกรอบให้ละเอียด

ขั้นตอนที่ ๕ ปั่นหรือบดสาหร่ายอบกรอบให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ



ภาพประกอบที่ ๓.๕ ปั่นหรือบดสาหร่ายให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ

ขั้นตอนที่ ๖ หั่นสับปะรดอบแห้งให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ



ภาพประกอบที่ ๓.๖ หั่นสับปะรดให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ

ขั้นตอนที่ ๗ ตั้งเตาแก๊สและเปิดไฟอ่อน



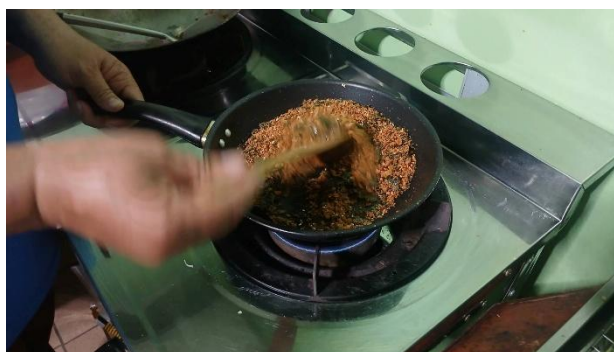
ภาพประกอบที่ ๓.๗ ตั้งเตาแก๊สและเปิดไฟอ่อน

ขั้นตอนที่ ๘ ใส่น้ำตาล พริก และเกลือลงในกระทะ และคลุกให้เข้ากัน



ภาพประกอบที่ ๓.๘ ใส่น้ำตาล พริก และเกลือลงในกระทะ และคลุกให้เข้ากัน

ขั้นตอนที่ ๙ ใส่ปลาอินทรีบั้งสำหรับหั่น กระเทียมเจียวที่เตรียมไว้ลงในกระทะ และคลุกให้เข้ากัน



ภาพประกอบที่ ๓.๙ ใส่ปลาอินทรีบั้งสำหรับหั่น กระเทียมเจียวที่เตรียมไว้ลงในกระทะ และคลุกให้เข้ากัน

ขั้นตอนที่ ๑๐ ปิดไฟ ใส่งา และใส่สับปะรดบั้งพร้อมคลุกให้เข้ากัน



ภาพประกอบที่ ๓.๑๐ ปิดไฟ ใส่งา และใส่สับปะรดบั้งพร้อมคลุกให้เข้ากัน

ขั้นตอนที่ ๑๑ นำใส่ภาชนะ และพักไว้ให้หายร้อน



ภาพประกอบที่ ๓.๑๑ นำใส่ภาชนะ และพักไว้ให้หายร้อน

ขั้นตอนที่ ๑๒ นำใส่บรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้ และติดสติ๊กเกอร์



ภาพประกอบที่ ๓.๑๒ นำใส่บรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้ และติดสติ๊กเกอร์

๓.๒ การดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเรื่องความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อประสิทธิภาพของน้ำพริกสับปะรด 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 บุคคลทั่วไปที่ชอบรับประทานน้ำพริกสับปะรดจำนวน ๑๐๐ คน

๓.๒.๑.๒ กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ บุคคลทั่วไปที่ชอบรับประทานน้ำพริกสับปะรด จำนวน ๑๐๐ คน ตัวอย่างโดยใช้สูตรคำนวณ กรณีที่ทราบจำนวนประชากรที่แน่นอน ที่ระดับความเชื่อมั่น ๙๕%

ค่าความคลาดเคลื่อน ๕% ตามแนวคิดของ ทาโร่ ยามาเน่ (Yamane Taro ,๑๙๕๓)
การกำหนด ขนาดของกลุ่มตัวอย่างการวิจัยครั้งนี้ คณะผู้จัดทำได้กำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างคำนวณ
จากสูตร ดังนี้

สูตรของทาโร่ ยามาเน่ (Yamane Taro, ๑๙๕๓)

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

โดยที่ n = จำนวนขนาดตัวอย่าง

N = จำนวนประชากรทั้งหมด

e = ค่าความคลาดเคลื่อนจากการสุ่มตัวอย่าง

$$\text{แทนค่า } n = \frac{135}{1+135(0.05)^2} = 100.80$$

ดังนั้น ได้ขนาดกลุ่มตัวอย่างเท่ากับ ๑๐๐.๘๐ ตัวอย่าง

๓.๒.๑.๓ วิธีสุ่มกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล โดยการวิเคราะห์ข้อมูลในครั้งนี้
ผู้จัดทำดำเนินการเลือกสุ่มตัวอย่างตามความสะดวก (Convenience Sampling) การสุ่มกลุ่มตัวอย่าง
แบบสะดวกให้ครบตามจำนวนแบบสอบถามทั้งหมดเป็นจำนวน ๑๐๐ ชุด

๓.๒.๒ เครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ในการวิจัยครั้งนี้ผู้จัดทำใช้แบบสอบถาม (Questionnaire)
เป็นเครื่องมือในการวิเคราะห์ข้อมูลโดยแบบสอบถามประกอบไปด้วยแบบสอบถามชนิดปลายปิดและ
ปลายเปิด ซึ่ง แบ่งออกเป็น ๔ ตอน ดังต่อไปนี้

ตอนที่ ๑ เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ อาชีพ และสถานที่

ตอนที่ ๒ ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการใช้ปุ๋ยของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ ๓ ข้อเสนอแนะความต้องการของผู้ตอบแบบสอบถาม ลักษณะเป็นแบบสอบถามปลายเปิด

(Close – ended Questionnaire) แบบเลือกตอบเพียง คำตอบเดียว หรือ คำตอบที่ให้เลือกมากกว่า

๑ คำตอบ (Cheklist) โดยเป็นคำถามแบบมาตราส่วนประมาณ ค่า (Rating Scale) ซึ่งจัดการรับการวัด
ข้อมูลประเภทอัตราภาคขั้น (Interval Scaie) ๕ ระดับ ดังนี้

ระดับความคิดเห็น

ค่าคะแนน

มากที่สุด

๕

มาก

๔

ปานกลาง

๓

น้อย

๒

น้อยที่สุด

๑

ตอนที่ ๔ ข้อเสนอแนะ

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

จากนั้นทำการเก็บรวบรวมคะแนนของปัจจัยที่ได้ และนำค่าที่ได้มาวิเคราะห์หาค่าเฉลี่ยเพียงทำการจัดเรียง ระดับความคิดเห็นจากระดับมากที่สุดลงมามีระดับน้อยที่สุด แล้วทำการแปลความหมายของระดับคะแนนเฉลี่ยโดยยึดหลักเกณฑ์ 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

๓.๒.๓ การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลครั้งนี้ได้นำแบบสอบถามจำนวน ๑๐๐ ชุด ไปเก็บข้อมูลด้วยตนเองเกี่ยวกับน้ำพริกสับปะรด โดยกลุ่มตัวอย่างนี้คือ ผู้ที่ชื่นชอบรับประทานน้ำพริกหรือชอบทานสับปะรด

๓.๒.๓.๑ การสำรวจความสนใจและความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์น้ำพริกสับปะรด

๓.๒.๓.๒ จัดเตรียมแบบสอบถามที่ผู้จัดทำสร้างขึ้นเพื่อให้เพียงพอกับจำนวนกลุ่มตัวอย่างที่จะตอบแบบสอบถาม

๓.๒.๓.๓ นำแบบสอบถามไปใช้กับกลุ่มตัวอย่าง

๓.๒.๓.๔ ทำการเก็บรวบรวมข้อมูล ตรวจสอบความถูกต้อง ความสมบูรณ์ของแบบสอบถามเพื่อนำไปประมวลผลวิเคราะห์ข้อมูล

๓.๒.๔ การวิเคราะห์ข้อมูลผู้จัดทำ ทำการวิเคราะห์ข้อมูลสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistic) ได้แก่ ความถี่ (Frequency) ร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) ซึ่งจะใช้ในการวิเคราะห์เกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

๓.๒.๕ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

คณะผู้จัดทำใช้สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

๓.๒.๑.๕ ค่าเฉลี่ย หาได้จากสูตร (รัชฎาภรณ์ ลีนฤทัย และคณะ ,๒๕๖๕)

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

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

๓.๒.๕.๒ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานหาได้จากส่วน (สุทธิพงศ์ ยศสุวรรณ ,๒๕๖๔)

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

เมื่อ $S.D.$ แทน ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
 $\sum x^2$ แทน ผลรวมของกำลังสองของคะแนนแต่ละคนในกลุ่มตัวอย่าง
 $(\sum x)^2$ แทน กำลังสองผลรวมของคะแนนแต่ละคนในกลุ่มตัวอย่าง
 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 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อน้ำพริกสับปะรด

ตอนที่ ๓ การวิเคราะห์ข้อมูลกลยุทธ์ ๔P ที่มีผลต่อการเลือกซื้อน้ำพริกสับปะรด โดยศึกษา

ความต้องการ ๔ ด้าน คือ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านการจัดจำหน่าย และด้านส่วนประสมทางการตลาด

ตอนที่ ๔ ข้อเสนอแนะความต้องการของผู้ตอบแบบสอบถาม

๔.๓. ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ตอนที่ ๑ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม การนำเสนอผล

การวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ อาชีพ สถานภาพ นำเสนอในรูปแบบตารางความถี่ จำนวนและร้อยละ ดังตารางที่ ๔.๑ ถึงตารางที่ ๔.๖

ตารางที่ ๔.๑ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
หญิง	๕๔	๕๔.๐๐
ชาย	๒๙	๒๙.๐๐
LGBTQ+	๑๗	๑๗.๐๐
รวม	๑๐๐	๑๐๐.๐๐

จากตารางที่ ๔.๑ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน ๕๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๕๔.๐๐ รองลงมาคือเพศชาย จำนวน ๒๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๙.๐๐ และLGBTQ+ จำนวน ๑๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๗.๐๐ ตามลำดับ

ตารางที่ ๔.๒ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า ๒๐ ปี	๖๔	๖๔.๐๐
๒๑ - ๓๐ ปี	๒๓	๒๓.๐๐
๓๑ - ๕๐ ปี	๙	๙.๐๐
มากกว่า ๕๑ ปีขึ้นไป	๔	๔.๐๐
รวม	๑๐๐	๑๐๐.๐๐

จากตารางที่ ๔.๒ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ ต่ำกว่า ๒๐ ปี จำนวน ๖๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๖๔.๐๐ รองลงมาคืออายุ ๒๑ - ๓๐ ปี จำนวน ๒๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๓.๐๐ รองลงมาคืออายุ ๓๑ - ๕๐ ปี จำนวน ๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๙.๐๐ และอายุมากกว่า ๕๑ ปีขึ้นไป จำนวน ๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๔.๐๐ ตามลำดับ

ตารางที่ ๔.๓ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอาชีพ

อาชีพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
นักเรียน/นักศึกษา	๖๗	๖๗.๐๐
พนักงานบริษัท	๑๗	๑๗.๐๐
รับจ้างทั่วไป	๑๕	๑๕.๐๐
อื่น ๆ	๑	๑.๐๐
รวม	๑๐๐	๑๐๐.๐๐

จากตารางที่ ๔.๓ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอาชีพเป็นนักเรียน/นักศึกษา จำนวน ๖๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๖๗.๐๐ รองลงมาคือพนักงานบริษัทจำนวน ๑๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๗.๐๐ รองลงมาคือรับจ้างทั่วไป จำนวน ๑๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๕.๐๐ และอื่น ๆ จำนวน ๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๑.๐๐ ตามลำดับ

ตารางที่ ๔.๔ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

รายได้เฉลี่ย/เดือน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า ๑๐,๐๐๐ บาท	๖๑	๖.๐๐
๑๐,๐๐๑ - ๒๐,๐๐๐ บาท	๒๗	๒๗.๐๐
๒๐,๐๐๑ - ๓๐,๐๐๐ บาท	๙	๙.๐๐
มากกว่า ๓๐,๐๐๐ บาท	๓	๓.๐๐
รวม	๑๐๐	๑๐๐.๐๐

จากตารางที่ ๔.๔ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่ำกว่า ๑๐,๐๐๐ บาท จำนวน ๖๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๖๑.๐๐ รองลงมาคือ ๑๐,๐๐๑ - ๒๐,๐๐๐ บาท จำนวน ๒๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๗.๐๐ รองลงมาคือ ๒๐,๐๐๑ - ๓๐,๐๐๐ บาท จำนวน ๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๙.๐๐ และมากกว่า ๓๐,๐๐๐ บาท จำนวน ๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๓.๐๐ ตามลำดับ

ตอนที่ ๒ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคน้ำพริกสับปะรด

ตารางที่ ๔.๕ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่เคยรับประทานน้ำพริกสับปะรด

รับประทาน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เคย	๘๑	๘๑.๐๐
ไม่เคย	๑๙	๑๙.๐๐
รวม	๑๐๐	๑๐๐.๐๐

จากตารางที่ ๔.๕ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เคยรับประทานน้ำพริกสับปะรด จำนวน ๘๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๘๑.๐๐ และไม่เคยรับประทานน้ำพริกสับปะรด จำนวน ๑๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๙.๐๐ ตามลำดับ

ตารางที่ ๔.๖ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามตามความถี่ในการรับประทานน้ำพริก

ระดับ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
นาน ๆ ครั้ง	๒๒	๓๐.๐๐
๒ - ๓ ครั้งต่อสัปดาห์	๒๒	๒๓.๐๐
เดือนละ ๑ - ๒ ครั้ง	๑๙	๑๘.๐๐
ทุกวัน	๑๙	๑๗.๐๐
สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง	๑๘	๑๘.๐๐
รวม	๑๐๐	๑๐๐.๐๐

จากตารางที่ ๔.๖ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความถี่ในการรับประทานน้ำพริก นาน ๆ ครั้ง จำนวน ๒๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๒.๐๐ รองลงมาคือ ๒ - ๓ ครั้งต่อสัปดาห์ จำนวน ๒๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๒.๐๐ รองลงมาคือเดือนละ ๑ - ๒ ครั้ง จำนวน ๑๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๙.๐๐ รองลงมาคือทุกวัน จำนวน ๑๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๙.๐๐ และสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง จำนวน ๑๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๘.๐๐ ตามลำดับ

ตารางที่ ๔.๗ แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนตามแหล่งที่ซื้อประจำ

แหล่งที่ซื้อประจำ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ร้านสะดวกซื้อ	๓๔	๓๔.๐๐
ตลาด	๓๓	๓๓.๐๐
ร้านค้าออนไลน์	๑๒	๑๒.๐๐
ซูเปอร์มาร์เก็ต	๑๒	๑๒.๐๐
ร้านขายของฝาก	๙	๙.๐๐
รวม	๑๐๐	๑๐๐.๐๐

จากตารางที่ ๔.๗ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ซื้อสินค้าจากร้านสะดวกซื้อ จำนวน ๓๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๔.๐๐ รองลงมาคือตลาด จำนวน ๓๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๓.๐๐ รองลงมาคือร้านค้าออนไลน์ จำนวน ๑๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๒.๐๐ รองลงมาคือซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน ๑๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๒.๐๐ และร้านขายของฝาก จำนวน ๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๙.๐๐ ตามลำดับ

ตอนที่ ๓ การวิเคราะห์ข้อมูลกลยุทธ์ 4P ที่มีผลต่อการเลือกซื้อน้ำพริกสับปะรด โดยศึกษาความต้องการ ๔ ด้าน คือ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย และด้านส่วนประสมทางการตลาด

โดยศึกษาความต้องการ ๔ ด้าน ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่ายด้านส่วนประสมทางการตลาด และนำเสนอในรูปแบบตารางแสดงค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ($S.D.$) ดังตารางที่ ๔.๘

ตารางที่ ๔.๘ แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นต่อความต้องการ ด้านผลิตภัณฑ์

รายการ	$(\bar{X})$	$(S.D.)$	ระดับความพึงพอใจ
บรรจุภัณฑ์มีคุณภาพ ทนทาน	๔.๒๒	๐.๕๔	มากที่สุด
บรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม แข็งแรง	๔.๔๘	๐.๕๘	มากที่สุด
ขนาดบรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับปริมาณสินค้า	๔.๓๑	๐.๖๐	มากที่สุด
บรรจุภัณฑ์มีความสะอาด	๔.๓๐	๐.๕๘	มากที่สุด
สามารถเปิดใช้งานได้สะดวก	๔.๓๖	๐.๕๔	มากที่สุด
พกพาสะดวก	๔.๓๐	๐.๖๑	มากที่สุด
เฉลี่ยรวม	๔.๓๓	๐.๕๗	มากที่สุด

จากตารางที่ ๔.๘ พบว่า ผู้ที่รับประทานน้ำพริกสับปะรด มีความเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจด้านผลิตภัณฑ์ ในแต่ละรายการ โดยรวมอยู่ในระดับ มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๓ มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๐.๕๗ สามารถเรียงลำดับได้ดังนี้ บรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม แข็งแรง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๔๘ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด รองลงมาสามารถเปิดใช้งานได้สะดวก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๖ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ,ขนาดบรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับปริมาณสินค้า มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๑ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ,บรรจุภัณฑ์มีความสะอาด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๐ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ,พกพาสะดวก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๐ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด และรองลงมาเป็นบรรจุภัณฑ์มีคุณภาพ ทนทาน มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ,พกพาสะดวก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๒๒ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ตามลำดับ

ตารางที่ ๔.๙ แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นต่อความต้องการ
ด้านราคา

รายการ	$(\bar{X})$	$(S. D.)$	ระดับความพึงพอใจ
ราคาของผลิตภัณฑ์มีความคุ้มค่ากับคุณภาพที่ได้รับ	๔.๒๑	๐.๕๐	มากที่สุด
ราคาอยู่ในระดับที่เหมาะสม ยอมรับได้	๔.๗๘	๐.๔๔	มากที่สุด
เฉลี่ยรวม	๔.๕๐	๐.๔๗	มากที่สุด

จากตารางที่ ๔.๙ พบว่า ผู้ที่รับประทานน้ำพริกสับปะรด มีความเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจด้านราคา ในแต่ละรายการ โดยรวมอยู่ในระดับ มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๕๐ มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๐.๔๗ สามารถเรียงลำดับได้ดังนี้ ราคาอยู่ในระดับที่เหมาะสม ยอมรับได้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๗๘ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด และรองลงมาเป็นราคาของผลิตภัณฑ์มีความคุ้มค่ากับคุณภาพที่ได้รับ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๒๑ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ตามลำดับ

ตารางที่ ๔.๑๐ แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นต่อความต้องการ
ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย

รายการ	$(\bar{X})$	$(S. D.)$	ระดับความพึงพอใจ
ช่องทางการสั่งซื้อสินค้าเข้าถึงง่าย	๔.๑๔	๐.๕๕	มากที่สุด
ช่องทางการชำระเงินที่หลากหลาย	๔.๖๙	๐.๕๑	มากที่สุด
สินค้าถูกจัดส่งอย่างรวดเร็ว ตรงเวลา และอยู่ในสภาพสมบูรณ์	๔.๓๑	๐.๕๖	มากที่สุด
เฉลี่ยรวม	๔.๓๘	๐.๕๔	มากที่สุด

จากตารางที่ ๔.๑๐ พบว่า ผู้ที่รับประทานน้ำพริกสับปะรด มีความเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ในแต่ละรายการ โดยรวมอยู่ในระดับ มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๘ มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๐.๕๔ สามารถเรียงลำดับได้ดังนี้ ช่องทางการชำระเงินที่หลากหลาย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๖๙ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ,สินค้าถูกจัดส่งอย่างรวดเร็ว ตรงเวลา และอยู่ในสภาพสมบูรณ์ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๑ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด และรองลงมาเป็นช่องทางการสั่งซื้อสินค้าเข้าถึงง่าย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๑๔ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ตามลำดับ

ตารางที่ ๔.๑๑ แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นต่อความต้องการ
ด้านการส่งเสริมการตลาด

รายการ	$(\bar{X})$	$(S. D.)$	ระดับความพึงพอใจ
แคมเปญ ส่วนลด หรือของแถม มีความน่าสนใจและดึงดูดใจ	๔.๑๖	๐.๕๑	มากที่สุด
การแจ้งข่าวสาร โปรโมชั่น หรือรายละเอียดสินค้าได้อย่างชัดเจนและทั่วถึงผ่านสื่อต่างๆ	๔.๗๕	๐.๔๖	มากที่สุด

รายการ	$(\bar{X})$	$(S. D.)$	ระดับความพึงพอใจ
พนักงานให้คำแนะนำ ตอบคำถาม หรือแก้ไขปัญหาได้อย่างรวดเร็วและสุภาพ	๔.๒๙	๐.๕๐	มากที่สุด
เฉลี่ยรวม	๔.๔๐	๐.๔๙	มากที่สุด

จากตารางที่ ๔.๑๑ พบว่า ผู้ที่รับประทานน้ำพริกสับปะรด มีความเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจด้านการส่งเสริมการตลาด ในแต่ละรายการ โดยรวมอยู่ในระดับ มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๔๐ มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๐.๔๙ สามารถเรียงลำดับได้ดังนี้ การแจ้งข่าวสาร โปรโมชัน หรือรายละเอียดสินค้าได้อย่างชัดเจนและทั่วถึงผ่านสื่อต่างๆ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๗๕ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ,พนักงานให้คำแนะนำ ตอบคำถาม หรือแก้ไขปัญหาได้อย่างรวดเร็วและสุภาพ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๒๙ ระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด และรองลงมาเป็นแคมเปญ ส่วนลด หรือของแถม มีความน่าสนใจและดึงดูดใจ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๑๖ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุดตามลำดับ

บทที่ ๕

สรุปผล อภิปราย และข้อเสนอแนะ

การจัดทำโครงการเรื่อง น้ำพริกสับปะรด Pineapple Chili Paste เป็นการสุ่มตัวอย่างแบบความสะดวก โดยกลุ่มตัวอย่าง คือบุคคลที่มีความน่าสนใจเกี่ยวกับน้ำพริกที่มี ส่วนผสมของสับปะรด ปลาอินทรี และสาหร่าย จำนวน ๑๐๐ คน ผลการตอบแบบสอบถาม สามารถสรุปครอบคลุมได้ดังต่อไปนี้

๕.๑ วัตถุประสงค์ในการจัดทำโครงการ

๕.๒ วิธีจัดทำโครงการ

๕.๓ สรุปผลการตอบแบบสอบถาม

๕.๔ อภิปรายผลการจัดทำโครงการ

๕.๑ วัตถุประสงค์ในการจัดทำโครงการ

๕.๑.๑ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยนำสับปะรดมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป

๕.๑.๒ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรและวัตถุดิบในท้องถิ่นของจังหวัดระยอง ผ่านกระบวนการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์

๕.๑.๓ เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างรายได้จากการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

๕.๒ วิธีการจัดทำโครงการ

การตอบแบบสอบถามครั้งนี้ใช้กลุ่มตัวอย่างเป็นบุคคลที่มีความสนใจน้ำพริกสับปะรด โดยใช้กลุ่มตัวอย่างจำนวน ๑๐๐ คน

เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลคือแบบสอบถาม (Google Form) ใช้วิธีการแจกแบบสอบถามแบบสุ่มตัวอย่างตามสะดวก ในการเก็บรวบรวมและการวิเคราะห์ ข้อมูลมีวิธีการดังนี้

๕.๒.๑ นำแบบสอบถามที่ได้จากการพัฒนาและแก้ไขปรับปรุงจนมีคุณภาพแล้วจึงได้แจกแบบสอบถามให้แก่บุคคลที่มีความสนใจเกี่ยวกับน้ำพริกสับปะรด จำนวน ๑๐๐ คน

๕.๒.๒ นำข้อมูลที่รวบรวมได้จากแบบสอบถามมาตรวจสอบความถูกต้องครบถ้วนของแบบสอบถาม บันทึกข้อมูลโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป Google Form และ Microsoft Word

๕.๓ สรุปผลการตอบแบบสอบถาม

สรุปผลการตอบแบบสอบถามสามารถจำแนกออกเป็น ๓ ตอนดังนี้

ตอนที่ ๑ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม จากกลุ่มตัวอย่างพบว่า

๑.ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน ๕๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๕๔.๐๐ รองลงมาคือเพศชาย จำนวน ๒๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๙.๐๐ และLGBTQ+ จำนวน ๑๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๗.๐๐ ตามลำดับ

๒.ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ ต่ำกว่า ๒๐ ปี จำนวน ๖๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๖๔.๐๐ รองลงมาคืออายุ ๒๑ - ๓๐ ปี จำนวน ๒๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๓.๐๐ รองลงมาคืออายุ ๓๑ - ๕๐ ปี จำนวน ๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๙.๐๐ และอายุมากกว่า ๕๑ ปีขึ้นไป จำนวน ๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๔.๐๐ ตามลำดับ

๓.ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอาชีพเป็นนักเรียน/นักศึกษา จำนวน ๖๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๖๗.๐๐ รองลงมาคือพนักงานบริษัทจำนวน ๑๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๗.๐๐ รองลงมาคือรับจ้างทั่วไป จำนวน ๑๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๕.๐๐ และอื่น ๆ จำนวน ๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๑.๐๐ ตามลำดับ

๔.ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่ำกว่า ๑๐,๐๐๐ บาทจำนวน ๖๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๖๑.๐๐ รองลงมาคือ ๑๐,๐๐๑ - ๒๐,๐๐๐ บาท จำนวน ๒๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๗.๐๐ รองลงมาคือ ๒๐,๐๐๑ - ๓๐,๐๐๐ บาท จำนวน ๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๙.๐๐ และมากกว่า ๓๐,๐๐๐ บาท จำนวน ๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๓.๐๐ ตามลำดับ

ตอนที่ ๒ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคน้ำพริกสับปะรด จากกลุ่มตัวอย่างพบว่า

๑.ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เคยรับประทานน้ำพริกสับปะรด จำนวน ๘๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๘๑.๐๐ และไม่เคยรับประทานน้ำพริกสับปะรด จำนวน ๑๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๙.๐๐ ตามลำดับ

๒.ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความถี่ในการรับประทานน้ำพริก นาน ๆ ครั้ง จำนวน ๒๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๒.๐๐ รองลงมาคือ ๒ - ๓ ครั้งต่อสัปดาห์ จำนวน ๒๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๒.๐๐ รองลงมาคือเดือนละ ๑ - ๒ ครั้ง จำนวน ๑๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๙.๐๐ รองลงมาคือทุกวัน จำนวน ๑๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๙.๐๐ และสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง จำนวน ๑๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๘.๐๐ ตามลำดับ

๓.ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ซื้อสินค้าจากร้านสะดวกซื้อ จำนวน ๓๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๔.๐๐ รองลงมาคือตลาด จำนวน ๓๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๓.๐๐ รองลงมาคือร้านค้าออนไลน์ จำนวน ๑๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๒.๐๐ รองลงมาคือซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน ๑๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๒.๐๐ และร้านขายของฝาก จำนวน ๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๙.๐๐ ตามลำดับ

ตอนที่ ๓ ผลการวิเคราะห์ด้านความพึงพอใจของผู้บริโภคน้ำพริกสับปะรด จากกลุ่มตัวอย่างพบว่า

๑.ผู้ที่รับประทานน้ำพริกสับปะรด มีความเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจด้านผลิตภัณฑ์ ในแต่ละรายการ โดยรวมอยู่ในระดับ มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๓ มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๐.๕๗ สามารถเรียงลำดับได้ดังนี้ บรรจุกัณฑ์มีความสวยงาม แข็งแรง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๔๘ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด รองลงมาสามารถเปิดใช้งานได้สะดวก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๖ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ,ขนาดบรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับปริมาณสินค้า มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๑ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ,บรรจุภัณฑ์มีความสะอาด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๐ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ,พกพาสะดวก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๐ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด และรองลงมา เป็นบรรจุภัณฑ์มีคุณภาพ ทนทาน มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ,พกพาสะดวก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๒๒ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ตามลำดับ

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

๓.ผู้ที่รับประทานน้ำพริกสับปะรด มีความเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ในแต่ละรายการ โดยรวมอยู่ในระดับ มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๘ มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๐.๕๔ สามารถเรียงลำดับได้ดังนี้ ช่องทางการชำระเงินที่หลากหลาย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๖๙ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ,สินค้าถูกจัดส่งอย่างรวดเร็ว ตรงเวลา และอยู่ในสภาพสมบูรณ์ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๑ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด และรองลงมาเป็นช่องทางการสั่งซื้อสินค้าเข้าถึงง่าย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๑๔ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ตามลำดับ

๔.ผู้ที่รับประทานน้ำพริกสับปะรด มีความเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจด้านการส่งเสริมการตลาด ในแต่ละรายการ โดยรวมอยู่ในระดับ มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๔๐ มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๐.๔๙ สามารถเรียงลำดับได้ดังนี้ การแจ้งข่าวสาร โปรโมชั่น หรือรายละเอียดสินค้าได้อย่างชัดเจน และทั่วถึงผ่านสื่อต่างๆ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๗๕ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ,พนักงานให้คำแนะนำ ตอบคำถาม หรือแก้ไขปัญหาได้อย่างรวดเร็วและสุภาพ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๒๙ ระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด และรองลงมาเป็นแคมเปญ ส่วนลดหรือของแถม มีความน่าสนใจและดึงดูดใจ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๑๖ มีระดับความพึงพอใจอยู่ที่ มากที่สุด ตามลำดับ

๕.๔ อภิปรายผลการทำโครงการ

จากการสรุปผลจากการสำรวจกลุ่มตัวอย่างจากการตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับน้ำพริกสับปะรด (Pineapple Chili Paste) จำนวน ๑๐๐ คน สามารถสรุปได้ ๓ ด้านดังต่อไปนี้

๕.๔.๑.ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม จากกลุ่มตัวอย่างพบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อยู่ในช่วงอายุ ต่ำกว่า ๒๐ ปี ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอาชีพเป็นนักเรียน มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่ำกว่า ๑๐,๐๐๐ บาท ตามลำดับ

๕.๔.๒.ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคน้ำพริกสับปะรด จากกลุ่มตัวอย่างพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เคยรับประทานน้ำพริกสับปะรดมีความถี่ในการรับประทานน้ำพริก นาน ๆ ครั้ง โดยส่วนใหญ่ซื้อสินค้าจากร้านสะดวก ตามลำดับ

๕.๔.๓.ผลการวิเคราะห์ด้านความพึงพอใจของผู้บริโภคน้ำพริกสับปะรด จากกลุ่มตัวอย่างพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความพึงพอใจทั้ง ๔ ด้าน อยู่ในระดับ มากที่สุด ด้านผลิตภัณฑ์มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๓ มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๐.๕๗ ด้านราคามีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๕๐ มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๐.๔๗ ด้านการจัดจำหน่ายมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๘ มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๐.๕๔ ด้านการส่งเสริมการตลาดมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๔๐ มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ ๐.๔๙

บรรณานุกรม

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (๒๕๖๖). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่.
- จิระประภา คำราช และคณะ. (๒๕๖๔). การเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาเพื่อสร้างความได้เปรียบในการแข่งขัน.
- ถกลรัตน์ ทักซิมา. (๒๕๖๗). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะขามกุ่มแห้งเพื่อประโยชน์เชิงพาณิชย์.
- ปรีชา ชิวสันติกานต์. (๒๕๖๖). การพัฒนากระบวนการผลิตสับประรดกวน.
- รัชฎาภรณ์ ลีนฤชี และคณะ. (๒๕๖๕). อิทธิพลของการใช้กรดอินทรีย์ต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์น้ำพริกชนิดบรรจุขวด.
- สุทธิพงศ์ ยศสุวรรณ. (๒๕๖๔). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกผัดเปลือกแก้วมังกร.
- เสาวคนธ์ เหมวงษ์. (๒๕๖๖). การศึกษาศักยภาพในการยกระดับผลิตภัณฑ์พรีเมียมจากสับประรด.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (๒๕๖๖). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำพริกผัด (มผช. ๓๒๑/๒๕๖๖).

แหล่งข้อมูลออนไลน์

- Calforlife. (ม.ป.ป.). ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกระเทียมเจียว. สืบค้นจาก กระเทียมเจียว.
- CSD Lab Services. (ม.ป.ป.). ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับน้ำตาล. สืบค้นจาก น้ำตาล.
- HDmall. (ม.ป.ป.). ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับงาขาวคั่ว. สืบค้นจาก งาขาวคั่ว.
- HDmall. (ม.ป.ป.). ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับเกลือ. สืบค้นจาก เกลือ.
- The Spruce Eats. (ม.ป.ป.). ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับพริกป่น. สืบค้นจาก พริกป่น.
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (ม.ป.ป.). ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับปลาอินทรีอบแห้ง. สืบค้นจาก ปลาอินทรี.
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (ม.ป.ป.). ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสับปะรดอบแห้ง. สืบค้นจาก สับปะรด.
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (ม.ป.ป.). ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสาหร่ายสด. สืบค้นจาก สาหร่าย.

ภาคผนวก ก
ประวัติผู้จัดทำ

ภาคผนวก ก
ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ - นามสกุล : นางสาวชมพูนุช สำราญพิศ
ชื่อเล่น : จินจิน
ที่อยู่ : ๔๘ เสริมสุวรรณ ตำบลมาบตาพุด อำเภอเมือง จังหวัดระยอง ๒๑๑๕๐
อีเมล : ๖๗๒๐๒๐๒๐๐๔๗@technicrayong.ac.th
สถานศึกษา : วิทยาลัยเทคนิคระยอง

ภาคผนวก ก
ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ - นามสกุล :	นางสาวพรชนก สว่างรุ่ง
ชื่อเล่น :	ฟาง
ที่อยู่ :	๖๕๙\๔ ตำบลละหาร อำเภอลวกแดง จังหวัดระยอง ๒๑๑๔๐
อีเมล :	๖๗๒๐๒๐๒๐๐๖๕@technicrayong.ac.th
สถานศึกษา :	วิทยาลัยเทคนิคระยอง

ภาคผนวก ก
ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ - นามสกุล : นางสาววริยา กิจเจริญ
ชื่อเล่น : เปรี๊ยะ
ที่อยู่ : ๗๕/๒๐ ปากซอยเนินกลาง ตำบลตะพง อำเภอเมือง จังหวัดระยอง ๒๑๐๐๐
อีเมล : ๖๗๒๐๒๐๒๐๐๗๐@technicrayong.ac.th
สถานศึกษา : วิทยาลัยเทคนิคระยอง

ภาคผนวก ข

แบบสอบถาม

แบบประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อน้ำพริกสับปะรด

แบบสอบถาม เรื่อง แบบสอบถาม “น้ำพริกสับปะรด” เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาโครงการ (๒๐๒๐๒ - ๘๕๐๑) แผนกวิชาการตลาด วิทยาลัยเทคนิคระยอง โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อการศึกษาปัจจัยความต้องการของผู้บริโภคที่มีผลต่อการเลือกซื้อน้ำพริกสับปะรด และศึกษาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์น้ำพริกสับปะรด ที่มีส่วนผสมที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดระยอง

แบบสอบถามแบ่งออกเป็น ๓ ตอนดังนี้

ตอนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ ๒ พฤติกรรมของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ ๓ ความพึงพอใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์น้ำพริกสับปะรด

ตอนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จำชี้แจง : กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับข้อมูลของท่าน

๑. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง ☐ LGBTQ+

๒. อายุ

☐ ต่ำกว่า ๒๐ ปี ☐ ๒๑ - ๓๐ ปี

☐ ๓๑ - ๔๐ ปี ☐ มากกว่า ๔๑ ปี

๓. อาชีพ

☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ พนักงานบริษัท

☐ รับจ้างทั่วไป ☐ อื่น ๆ

๔. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

☐ ต่ำกว่า ๑๐,๐๐๐ บาท ☐ ๑๐,๐๐๑ - ๒๐,๐๐๐ บาท

☐ ๒๐,๐๐๑ - ๓๐,๐๐๐ บาท ☐ มากกว่า ๓๐,๐๐๐ บาท

ตอนที่ ๒ พฤติกรรมของผู้ตอบแบบสอบถาม

๑. ท่านเคยรับประทานน้ำพริกสับปะรดหรือไม่

☐ เคย ☐ ไม่เคย

๒. ท่านรับประทานน้ำพริกบ่อยเพียงใด

☐ ทุกวัน ☐ ๒ - ๓ ครั้งต่อสัปดาห์ ☐ สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง

☐ เดือนละ ๑ - ๒ ครั้ง ☐ นาน ๆ ครั้ง

๓. โดยปกติท่านซื้อน้ำพริกจากที่ใด

☐ ตลาด ☐ ร้านขายของฝาก ☐ ร้านสะดวกซื้อ

☐ ซูเปอร์มาร์เก็ต ☐ ร้านค้าออนไลน์ ☐ อื่น ๆ

ตอนที่ ๓ ความพึงพอใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์น้ำพริกสับปะรด

จำชี้แจง : กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับข้อมูลของท่าน

๕ = พึงพอใจมากที่สุด ๔ = พึงพอใจมาก ๓ = พึงพอใจปานกลาง

๒ = พึงพอใจน้อย ๑ = พึงพอใจน้อยที่สุด

รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	๑	๒	๓	๔	๕
ด้านผลิตภัณฑ์ (Product)					
บรรจุภัณฑ์มีคุณภาพ ทนทาน					
บรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม แข็งแรง					
ขนาดบรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับปริมาณสินค้า					
บรรจุภัณฑ์มีความสะอาด					
สามารถเปิดใช้งานได้สะดวก					
พกพาสะดวก					
ด้านราคา (Price)					
ราคาของผลิตภัณฑ์มีความคุ้มค่ากับคุณภาพที่ได้รับ					
ราคาอยู่ในระดับที่เหมาะสม ยอมรับได้					
ด้านการจัดจำหน่าย (Place)					
ช่องทางการสั่งซื้อสินค้าเข้าถึงง่าย					
ช่องทางการชำระเงินที่หลากหลาย					
สินค้าถูกจัดส่งอย่างรวดเร็ว ตรงเวลา และอยู่ในสภาพสมบูรณ์					
ด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion)					
แคมเปญ ส่วนลด หรือของแถม มีความน่าสนใจและดึงดูดใจ					
การแจ้งข่าวสาร โปรโมชั่น หรือรายละเอียดสินค้าได้อย่างชัดเจนและทั่วถึงผ่านสื่อต่างๆ					
พนักงานให้คำแนะนำ ตอบคำถาม หรือแก้ไขปัญหาได้อย่างรวดเร็วและสุภาพ					

การตอบกลับแบบสอบถาม



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



แบบสอบถาม"น้ำพริก สับปะรด"

เราได้บันทึกคำตอบของคุณไว้แล้ว

เนื้อหานี้มิได้ถูกสร้างขึ้นหรือรับรองโดย Google - [ติดต่อเจ้าของ
แบบฟอร์ม](#) - [ข้อกำหนดในการให้บริการ](#) - [นโยบายความเป็นส่วนตัว](#)

แบบฟอร์มนี้ดูน่าสงสัยใช่ไหม [รายงาน](#)

Google ฟอร์ม







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



แบบสอบถาม"น้ำพริก สับปะรด"

เราได้บันทึกคำตอบของคุณไว้แล้ว

เนื้อหานี้มีได้ถูกสร้างขึ้นหรือรับรองโดย Google - ติดต่อเจ้าของ
แบบฟอร์ม - ข้อกำหนดในการให้บริการ - นโยบายความเป็นส่วนตัว

แบบฟอร์มนี้ดูน่าสงสัยใช่ไหม รายงาน

Google ฟอร์ม



12:33 Thu 6 Aug

89%

แบบสอบถาม"น้ำพริกสับปะรด"
<https://docs.google.com>



แบบสอบถาม"น้ำพริกสับปะรด"

Your response has been recorded.

This content is neither created nor endorsed by Google. - [Contact form owner](#) - [Terms of Service](#) - [Privacy Policy](#)

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

Google Forms



AIS 4G

10:41

22%

แบบสอบถาม"น้ำพริกสับปะรด"

<https://docs.google.com>

แบบสอบถาม"น้ำพริก สับปะรด"

เราได้บันทึกคำตอบของคุณไว้แล้ว

[ส่งคำตอบเพิ่มอีก](#)

เนื้อหานี้ได้ถูกสร้างขึ้นหรือรับรองโดย Google - ติดต่อเจ้าของ
แบบฟอร์ม - [ข้อกำหนดในการให้บริการ](#) - [นโยบายความเป็นส่วนตัว](#)

แบบฟอร์มนี้ดูน่าสงสัยใช่ไหม [รายงาน](#)

Google ฟอร์ม









16:12

5G

100

แบบสอบถาม"น้ำพริกสับปะรด"

https://docs.google.com

แบบสอบถาม"น้ำพริก
สับปะรด"

เราได้บันทึกคำตอบของคุณไว้แล้ว

เนื้อหานี้มีได้ถูกสร้างขึ้นหรือรับรองโดย Google - ติดต่อเจ้าของแบบฟอร์ม
- ข้อกำหนดในการให้บริการ - นโยบายความเป็นส่วนตัว

แบบฟอร์มนี้ดูน่าสงสัยใช่ไหม [รายงาน](#)

Google ฟอร์ม

<

>

↺

↗

⋮

16:15

5G

แบบสอบถาม"น้ำพริกสับปะรด"

<https://docs.google.com>

แบบสอบถาม"น้ำพริก สับปะรด"

เราได้บันทึกคำตอบของคุณไว้แล้ว

เนื้อหานี้มีได้ถูกสร้างขึ้นหรือรับรองโดย Google - ติดต่อเจ้าของแบบ
ฟอร์ม - [ข้อกำหนดในการให้บริการ](#) - [นโยบายความเป็นส่วนตัว](#)

แบบฟอร์มนี้ดูน่าสงสัยไหม [รายงาน](#)

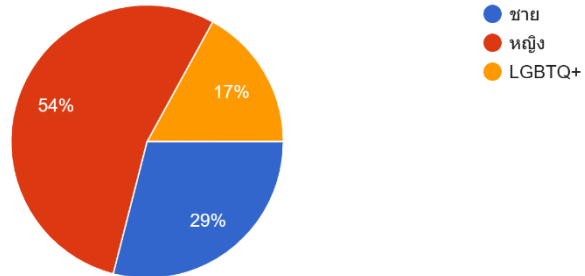
Google ฟอร์ม



ผลการตอบกลับแบบสอบถาม

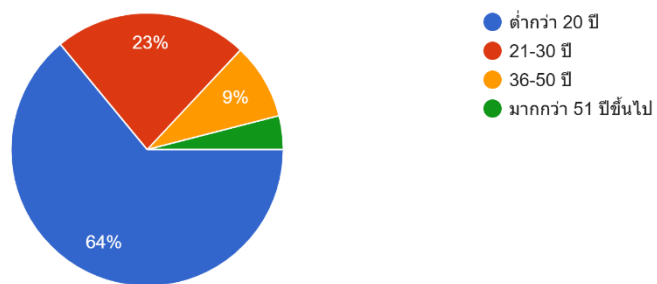
เพศ

คำตอบ 100 ข้อ



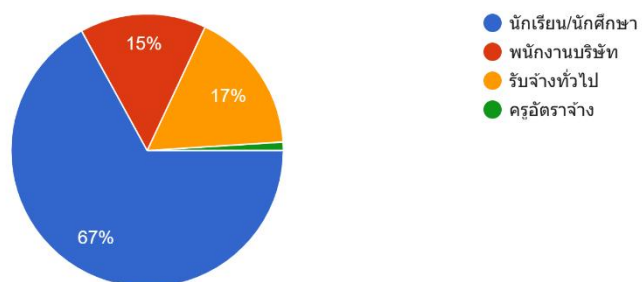
อายุ

คำตอบ 100 ข้อ



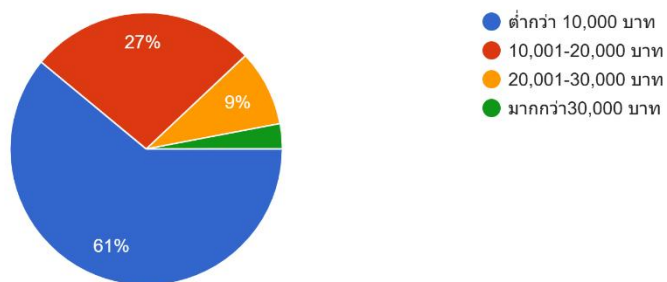
อาชีพ

คำตอบ 100 ข้อ



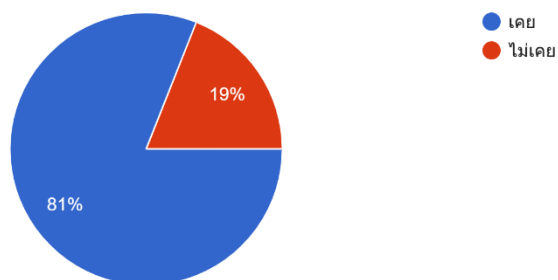
รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

คำตอบ 100 ข้อ



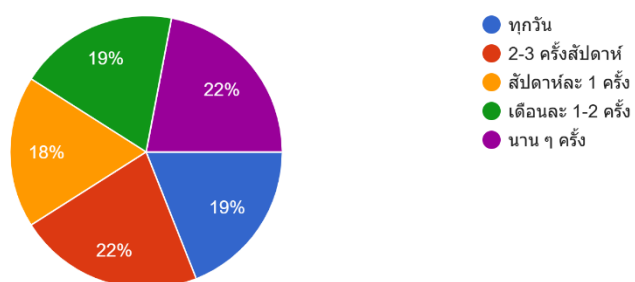
ท่านเคยรับประทานน้ำพริกสับประรดหรือไม่

คำตอบ 100 ข้อ



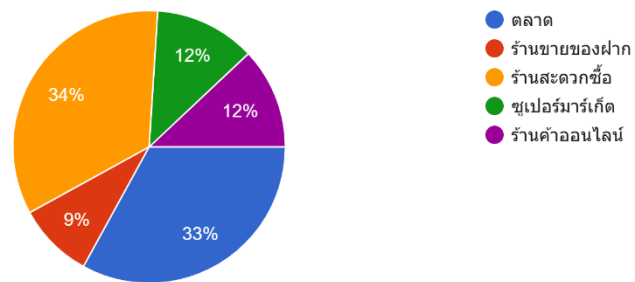
ท่านรับประทานน้ำพริกบ่อยเพียงใด

คำตอบ 100 ข้อ

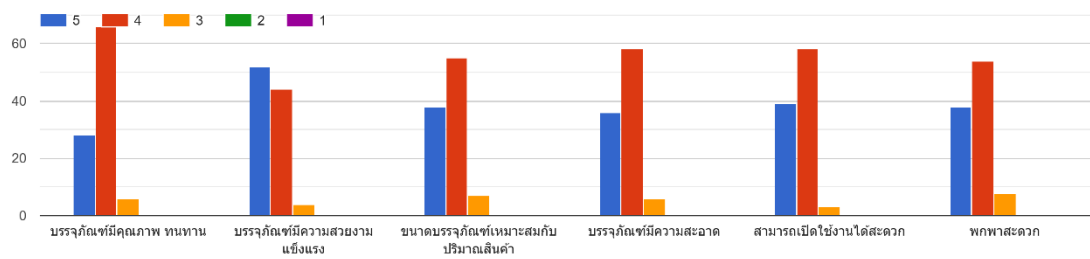


โดยปกติท่านซื้อน้ำพริกจากที่ใด

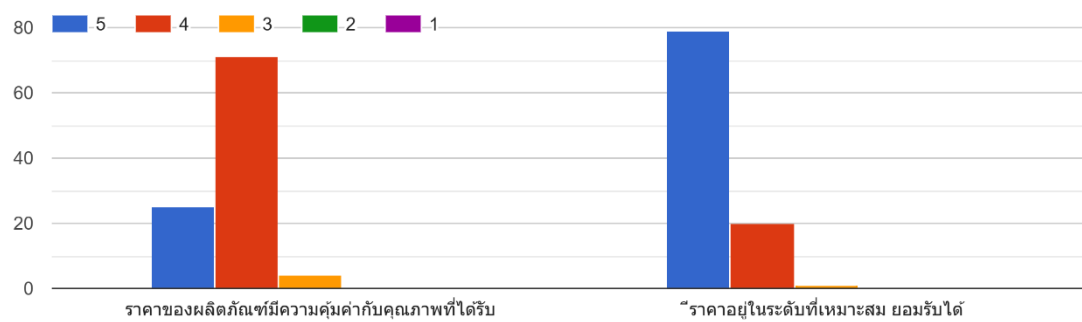
คำตอบ 100 ข้อ



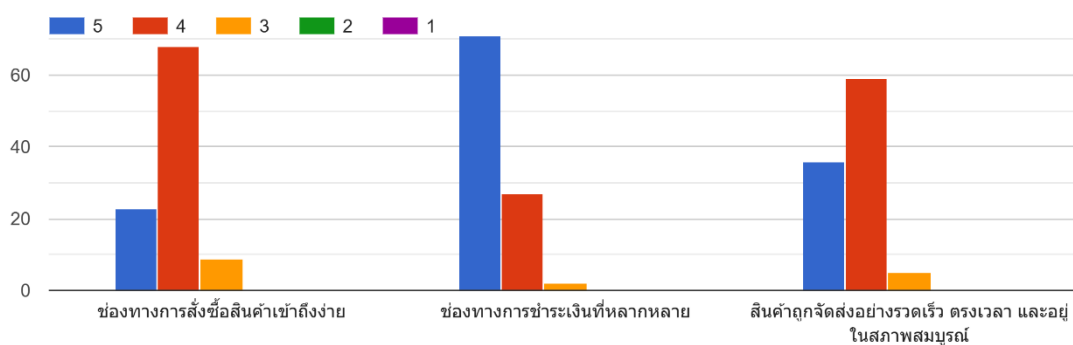
ด้านที่ 1 ด้านผลิตภัณฑ์ (Product)



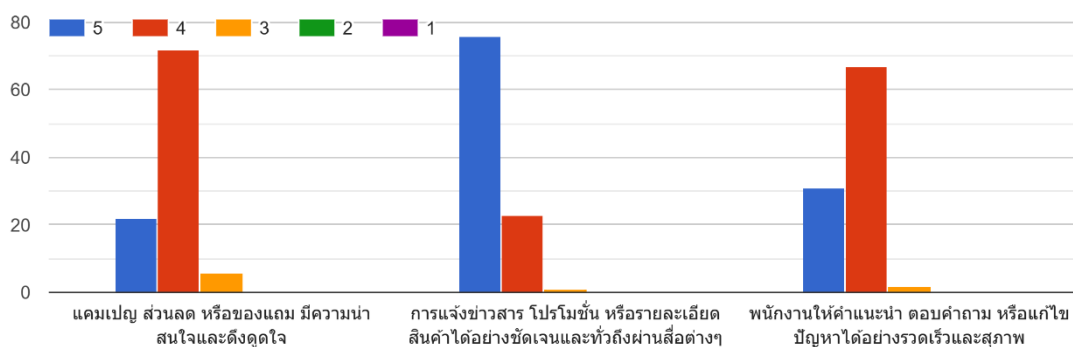
ด้านที่ 2 ด้านราคา (Price)



ด้านที่ 3 ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย (Place)

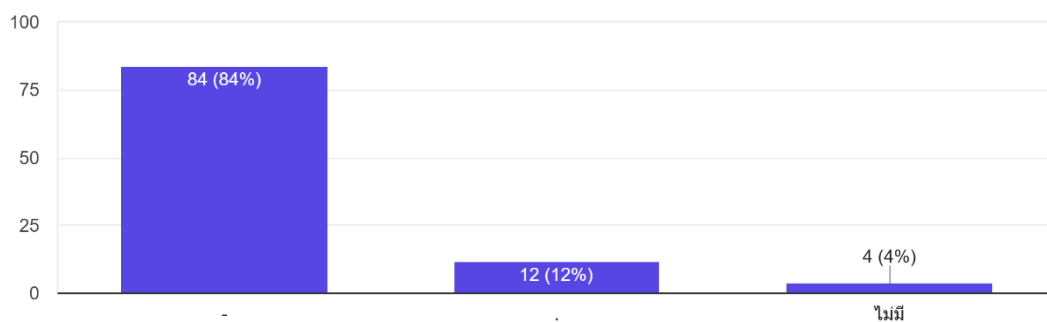


ด้านที่ 4 ด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion)



ข้อเสนอแนะ

คำตอบ 100 ข้อ



แบบสอบถามน้ำพริกสับปะรด

