

บทที่ 5

บทวิเคราะห์ผู้ประกอบการ (ร้านอาหาร)

ผลจากการศึกษาวิจัยครั้งนี้ใช้แบบสอบถามทั้งสิ้นจำนวน 50 ชุดได้รับกลับคืนมา 50 ชุด เมื่อตรวจสอบแล้วปรากฏว่าเป็นแบบสอบถามที่สมบูรณ์ นำไปใช้ในการวิจัยได้ 48 ชุด

ผลของการวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูลสรุปได้ดังนี้ -

ตารางที่ 58 แสดงถึงระยะเวลาในการดำเนินการของร้านอาหาร

| เวลาในการดำเนินการ | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|--------------------|-----------|---------------|
| น้อยกว่า 4 ปี | 26 | 54.17 |
| 4 - 8 ปี | 18 | 37.5 |
| 9 -12 ปี | 4 | 8.33 |
| 13 ปีขึ้นไป | - | - |
| - รวม | 48 | 100.00 |

จากตารางที่ 58 แสดงให้เห็นว่าจำนวนร้านขายข้าวแกงทั้งสิ้น 48 ตัวอย่างแบ่งเป็นร้านค้าที่เริ่มเปิดดำเนินการมาในช่วงน้อยกว่า 4 ปี จำนวน 26 ตัวอย่างหรือร้อยละ 54.17 เป็นร้านค้าที่มีอายุการดำเนินการ 4-8 ปีจำนวน 18 ตัวอย่างหรือร้อยละ 37.5 และเป็นร้านค้าที่เปิดดำเนินการมาแล้ว 9-12 ปีจำนวน 4 ร้านหรือร้อยละ 8.33

ตารางที่ 59 แสดงถึงขนาดของร้านอาหาร

| ขนาดของร้านค้า | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|--------------------|-----------|---------------|
| ตึก 1 คูหา | 27 | 56.25 |
| ตึก 2 คูหา | 2 | 4.17 |
| ตึกใหญ่กว่า 2 คูหา | - | - |
| ร้านแผงลอย | 19 | 39.58 |
| รวม | 48 | 100.00 |

จากตารางที่ 59 แสดงให้เห็นว่าในจำนวนตัวอย่างร้านขายข้าวแกง 48 ตัวอย่าง แบ่งตามขนาดของร้านได้ ตึก 1 คูหา จำนวน 27 ตัวอย่าง หรือร้อยละ 56.25 เป็นตึก 2 คูหา จำนวน 2 ร้าน หรือร้อยละ 4.17 เป็นร้านแผงลอย จำนวน 19 ตัวอย่าง หรือร้อยละ 39.58

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 60 แสดงถึงจำนวนผู้ช่วยในการประกอบอาหาร

| จำนวนผู้ช่วยในการประกอบอาหาร | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|------------------------------|-----------|---------------|
| 1 คน | 7 | 14.58 |
| 2 คน | 19 | 39.58 |
| 3 คน | 16 | 33.33 |
| 4 คน | 5 | 10.42 |
| 5 คน | 1 | 2.08 |
| มากกว่า 5 คน | - | - |
| รวม | 48 | 100.00 |

จากตารางที่ 60 แสดงให้เห็นว่าในจำนวนตัวอย่างร้านอาหาร 48 ตัวอย่าง มีจำนวนผู้ช่วยในการประกอบอาหาร 1 คน 7 ตัวอย่าง หรือร้อยละ 14.58 มีผู้ช่วยในการประกอบอาหาร 2 คน จำนวน 19 ตัวอย่าง หรือร้อยละ 39.58 มีผู้ช่วยในการประกอบอาหาร 3 คน จำนวน 16 ตัวอย่าง หรือร้อยละ 33.33 มีจำนวนผู้ช่วยในการประกอบอาหาร 4 คน จำนวน 5 ตัวอย่าง หรือร้อยละ 10.42 มีผู้ช่วยในการประกอบอาหาร 5 คน จำนวน 1 ตัวอย่าง หรือร้อยละ 2.08

ตารางที่ 61 แสดงถึงจำนวนแกงกะทิตาย/วัน

| จำนวนแกงที่มีกะทิตเป็นส่วนประกอบ/วัน | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|--------------------------------------|-----------|---------------|
| ต่ำกว่า 5 อย่าง | 10 | 20.83 |
| 5 - 10 อย่าง | 31 | 64.58 |
| 11 - 15 อย่าง | 7 | 14.58 |
| มากกว่า 15 อย่าง | - | - |
| รวม | 48 | 100.00 |

จากตารางที่ 61 แสดงให้เห็นว่าในจำนวนตัวอย่างร้านอาหาร 48 ตัวอย่าง มีจำนวนร้านขายแกงที่มีกะทิตเป็นส่วนประกอบต่ำกว่า 5 อย่าง/วัน จำนวน 10 ตัวอย่าง หรือ ร้อยละ 20.83 เป็นจำนวนร้านที่ขายแกงกะทิต 5-10 อย่าง/วัน จำนวน 31 ตัวอย่าง หรือ ร้อยละ 64.58 เป็นจำนวนร้านที่ขายแกงกะทิต 11-15 อย่าง/วัน จำนวน 7 ตัวอย่าง หรือ ร้อยละ 14.58 ซึ่งแสดงให้เห็นว่าร้านอาหารส่วนใหญ่จะขายแกงที่มีกะทิตประกอบ โดยเฉลี่ย

5-10 อย่าง/วัน
5-10 อย่าง/วัน

ตารางที่ 62 แสดงถึงจำนวนมะพร้าวชูดที่ร้านอาหารไร่/วัน

| จำนวนมะพร้าวชูดที่ใช้ประกอบอาหาร | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|----------------------------------|-----------|---------------------|
| ต่ำกว่า 5 กิโลกรัม/วัน | 7 | 14.58 |
| 5 - 10 กิโลกรัม/วัน | 22 | 45.83 |
| 11 - 15 กิโลกรัม/วัน | 15 | 31.25 |
| 16 - 20 กิโลกรัม/วัน | 3 | 6.25 |
| มากกว่า 20 กิโลกรัม/วัน | 1 | 2.08 |
| รวม | 48 | 100.00 ^๑ |

จากตารางที่ 62 แสดงให้เห็นว่าในจำนวนร้านอาหาร 48 ตัวอย่างพิจารณาปริมาณการไ้มะพร้าวชูด/วันได้ร้านอาหารที่ไ้มะพร้าวชูดต่ำกว่า 5 กิโลกรัม/วัน 7 ตัวอย่าง หรือร้อยละ 14.58 เป็นร้านที่มีปริมาณการไ้มะพร้าวชูด 5-10 กิโลกรัม/วัน จำนวน 22 ตัวอย่าง หรือร้อยละ 45.83 เป็นร้านที่มีปริมาณการไ้มะพร้าวชูด 11-15 กิโลกรัม/วัน จำนวน 15 ตัวอย่าง หรือร้อยละ 31.25 เป็นร้านที่มีปริมาณการไ้มะพร้าวชูด 16-20 กิโลกรัม/วัน 3 ตัวอย่าง หรือร้อยละ 6.25 เป็นร้านที่มีปริมาณการไ้มะพร้าวชูดมากกว่า 20 กิโลกรัม/วัน จำนวน 1 ตัวอย่างหรือร้อยละ 2.08 ซึ่งแสดงให้เห็นว่าร้านอาหารจะไ้มะพร้าวชูดในปริมาณโดยเฉลี่ย 5-10 กิโลกรัม/วัน

ตารางที่ 63 แสดงถึงลำดับความสำคัญของกะที่ไ้ทำแกง

| | ลำดับความสำคัญ | | | | รวม | ลำดับความสำคัญตามเกณฑ์ | | | | รวม | เฉลี่ย น้ำหนัก |
|----------------------|----------------|-----|-----|-----|-----|------------------------|-----------|-----------|-----------|-----|-------------------|
| | (1) | (2) | (3) | (4) | | (1) x4 | (2) x3 | (3) x2 | (4) x1 | | |
| ความมันของกะทิ | 7 | 22 | 12 | 7 | 48 | 28 | 66 | 24 | 7 | 125 | 2.60 |
| ความสะอาดของกะทิ | 4 | 15 | 18 | 11 | 48 | 16 | 45 | 36 | 11 | 108 | 2.25 |
| ความขาวของกะทิ | - | - | 18 | 30 | 48 | - | - | 36 | 30 | 66 | 1.38 |
| ความสดและใหม่ของกะทิ | 37 | 11 | - | - | 48 | 148 | 33 | - | - | 181 | 3.77 |
| | 48 | 48 | 48 | 48 | 192 | 192 | 114 | 96 | 48 | 480 | 2.5 |

จากตารางที่ 63 แสดงถึงการลำดับความสำคัญของกะที่ไ้ทำแกงจากจำนวนตัวอย่างของร้านอาหาร 48 ร้าน แบ่งออกได้ว่าความสำคัญอันดับหนึ่ง คือความสดและใหม่ของกะทิ จำนวน 37 ตัวอย่างหรือคิดเป็นร้อยละ 77.08 ความมันของกะทิ 7 ตัวอย่างหรือร้อยละ 14.58 ความสะอาดของน้ำกะทิ 4 ตัวอย่างหรือร้อยละ 8.33 อันดับสองคือ ความมันของกะทิ 22 ตัวอย่างหรือร้อยละ 45.83 ความสะอาดของกะทิ 15 ตัวอย่างหรือร้อยละ 31.25 ความสดและใหม่ของกะทิ 11 ตัวอย่างหรือร้อยละ 22.92 อันดับสาม ความสะอาดและความขาวของกะทิอย่างละจำนวน 18 ตัวอย่างหรือร้อยละ 37.5 ความมันของกะทิ 12 ตัวอย่างหรือร้อยละ 12 อันดับสี่ ความขาวของกะทิ 30 ตัวอย่างหรือร้อยละ 62.5 ความสะอาดของกะทิ 11 ตัวอย่างหรือร้อยละ 22.92 และความมันของกะทิ 7 ตัวอย่างหรือร้อยละ 14.58

จากจำนวนร้านอาหาร 48 ตัวอย่าง จะได้ความสำคัญของกะที่ไ้ทำแกง อันดับหนึ่ง (คะแนน = 4) ได้แก่ความสดและใหม่ของกะทิ โดยการเฉลี่ยน้ำหนักได้ 3.77 อันดับสอง (คะแนน = 3) ได้แก่ความมันของกะทิ โดยการเฉลี่ยน้ำหนักได้ 2.60 อันดับสาม (คะแนน = 2) ได้แก่ความสะอาดของน้ำกะทิโดยการเฉลี่ยน้ำหนักได้ 2.25 อันดับสี่ (คะแนน = 1) ได้แก่ความขาวของกะทิ โดยการเฉลี่ยน้ำหนักได้ 1.38

ตารางที่ 64 แสดงถึงระดับของปัญหาที่ทางร้านประสบ

| ระดับปัญหาในการคัมกะกิ | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|------------------------|------------|---------------|
| มีปัญหาหนัก (x4) | - (21*) | - |
| มีปัญหา (x3) | 7 (60) | 14.58 |
| ไม่ค่อยมีปัญหา (x 2) | 30 (11) | 62.5 |
| ไม่มีปัญหา (x 1) | 11 | 22.92 |
| รวม | (1.92) 48 | 100.00 |

* ตัวเลขใน () เป็นตัวเลขถ่วงน้ำหนัก

จากตารางที่ 64 แสดงให้เห็นว่าจากจำนวนตัวอย่างร้านอาหาร 48 ร้าน แบ่งระดับปัญหาในการคัมกะกิที่ทางร้านประสบอยู่ได้ว่า มีจำนวน 30 ตัวอย่างหรือร้อยละ 62.5 อยู่ในระดับที่ไม่ค่อยมีปัญหา (คะแนน = 2) มีจำนวน 11 ตัวอย่างหรือร้อยละ 22.92 อยู่ในระดับที่ไม่มีปัญหา (คะแนน = 1) มีจำนวน 7 ร้านหรือร้อยละ 14.58 อยู่ในระดับที่มีปัญหา (คะแนน = 3) และไม่มีร้านใดที่อยู่ในระดับมีปัญหาหนัก (คะแนน = 4)

สรุปได้ว่าระดับปัญหาในการคัมกะกิโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับค่อนข้างจะไม่ค่อยมีปัญหา (เฉลี่ยน้ำหนักได้ 1.92)

ตารางที่ 65 แสดงถึงระดับการเสียเวลาในการคัมกะกิ

| ระดับเวลาจากการคัมกะกิ | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|------------------------|---------------|---------------|
| เสียเวลามาก (x4) | - | - |
| เสียเวลาพอประมาณ (x3) | (111) * 37 | 77.08 |
| เสียเวลาน้อย (x2) | (8) 4 | 8.33 |
| ไม่เสียเวลาเลย (x1) | (7) 7 | 14.58 |
| รวม | (2.63) 48 | 100.00 |

* ตัวเลข () เป็นตัวเลขถ่วงน้ำหนัก

จากตารางที่ 65 แสดงถึงระดับการเสียเวลาในการคัมกะกิจากจำนวนตัวอย่างของร้านอาหาร 48 ร้าน จะเห็นได้ว่ามี 37 ตัวอย่างหรือร้อยละ 77.08 อยู่ในระดับเสียเวลาพอประมาณ (คะแนน = 3) มี 7 ตัวอย่างหรือร้อยละ 14.58 อยู่ในระดับที่ไม่เสียเวลาเลย (คะแนน = 1) มี 4 ตัวอย่างหรือร้อยละ 8.23 อยู่ในระดับเสียเวลาน้อย (คะแนน = 2) และไม่มีตัวอย่างในระดับการเสียเวลามาก (คะแนน = 4)

สรุปได้ว่าระดับการเสียเวลาในการคัมกะกิโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับ ค่อนข้างจะเสียเวลาพอประมาณ (เฉลี่ยน้ำหนักได้ 2.63)

ตารางที่ 66 แสดงถึงการเคยใช้หรือไม่เคยใช้น้ำกะทิส้า เจริญรูป

| การเคยหรือไม่เคยใช้น้ำกะทิส้า เจริญรูป | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|--|-----------|---------------|
| เคยใช้ | 18 | 37.5 |
| ไม่เคยใช้ | 30 | 62.5 |
| รวม | 48 | 100.00 |

จากตารางที่ 66 แสดงถึงการเคยใช้หรือไม่เคยใช้น้ำกะทิส้า เจริญรูปจากจำนวนตัวอย่างร้านอาหาร 48 ร้านจะเห็นได้ว่ามีจำนวนร้านอาหารที่เคยใช้น้ำกะทิส้า เจริญรูป 18 ตัวอย่างหรือร้อยละ 37.5 เป็นจำนวนตัวอย่างที่ไม่เคยใช้น้ำกะทิส้า เจริญรูป 30 ตัวอย่างหรือร้อยละ 62.5 ซึ่งแสดงว่ายังมีร้านที่ไม่เคยลองใช้น้ำกะทิส้า เจริญรูปอีกเป็นจำนวนมาก

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 67 แสดงถึงการรู้จักหรือไม่รู้จักผลิตภัณฑ์น้ำกะทิสำเร็จรูป

| การรู้จักหรือไม่รู้จักผลิตภัณฑ์น้ำกะทิสำเร็จรูป | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|---|-----------|---------------|
| รู้จัก | 27 | 90 |
| ไม่รู้จัก | 3 | 10 |
| รวม | 30 | 100.00 |

จากตารางที่ 67 แสดงถึงการรู้จักหรือไม่รู้จักผลิตภัณฑ์ น้ำกะทิสำเร็จรูปในกลุ่มร้านอาหารที่ไม่เคยใช้จำนวน 30 ตัวอย่าง ได้ว่ามีจำนวน 27 ตัวอย่างหรือร้อยละ 90 ที่รู้จักผลิตภัณฑ์น้ำกะทิสำเร็จรูป เป็นจำนวน 3 ตัวอย่างหรือร้อยละ 10 ที่ไม่รู้จักผลิตภัณฑ์น้ำกะทิสำเร็จรูป ซึ่งแสดงว่าผลิตภัณฑ์น้ำกะทิสำเร็จรูปเป็นที่รู้จักของร้านอาหารโดยทั่วไป

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 68 แสดงถึงลักษณะการรู้จักผลิตภัณฑ์น้ำกะทิสำเร็จรูป

| ลักษณะการรู้จักผลิตภัณฑ์น้ำกะทิสำเร็จรูป | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|--|-----------|---------------|
| การโฆษณา | 17 | 62.96 |
| เห็นผลิตภัณฑ์ด้วยตัวเอง | 6 | 22.22 |
| พนักงานขายของบริษัท | - | - |
| อื่น ๆ | 4 | 14.81 |
| รวม | 27 | 100.00 |

หมายเหตุ อื่น ๆ หมายถึง ร้านค้าประจำในตลาดสด

จากตารางที่ 68 แสดงถึงการรู้จักผลิตภัณฑ์น้ำกะทิสำเร็จรูปจากจำนวนตัวอย่างร้านอาหารที่ไม่เคยใช้ 27 ตัวอย่างจะเห็นได้ว่ามี 17 ตัวอย่างหรือร้อยละ 62.96 ที่รู้จักจากการโฆษณา มี 6 ตัวอย่างหรือร้อยละ 22.22 ที่รู้จักและเห็นผลิตภัณฑ์ด้วยตัวเอง และมี 4 ตัวอย่างหรือร้อยละ 14.81 ที่ร้านค้าในตลาดสดแนะนำ

ตารางที่ 69 แสดงถึงการติดต่อของพนักงานขายต่อร้านอาหารที่ไม่เคยใช้

| การติดต่อของพนักงานขาย | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|------------------------|-----------|---------------|
| เคย | 2 | 7.41 |
| ไม่เคย | 25 | 92.59 |
| รวม | 27 | 100.00 |

จากตารางที่ 69 แสดงถึงการติดต่อของพนักงานขาย ของบริษัทกับร้านอาหารที่ไม่เคยใช้ ในจำนวน 27 ตัวอย่าง มี 2 ตัวอย่างหรือร้อยละ 7.41 ที่เคยมีพนักงานขายมาติดต่อและมี 25 ตัวอย่างหรือร้อยละ 92.59 ที่ไม่เคยมีพนักงานขายของบริษัทมาติดต่อ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 70 แสดงถึงความรู้สึกต่อนักกะทิส้า เร็จรูป ของร้านอาหารที่ไม่เคยใช้

| ความรู้สึกต่อนักกะทิส้า เร็จรูป | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|---------------------------------|-----------|---------------|
| ชอบ | 5 | 18.52 |
| ไม่ชอบ | 22 | 81.48 |
| รวม | 27 | 100.00 |

จากตารางที่ 70 แสดงถึงความรู้สึกชอบหรือไม่ชอบผลิตภัณฑ์นักกะทิส้า เร็จรูป จากจำนวนร้านอาหาร 27 ตัวอย่าง จะเห็นได้ว่า มีจำนวน 5 ตัวอย่าง หรือร้อยละ 18.52 ที่รู้สึกว่ายชอบ เป็นจำนวน 22 ตัวอย่างหรือร้อยละ 81.48 ที่มีความรู้สึกว่ายไม่ชอบ ซึ่งจำนวนร้านอาหารที่ไม่ชอบมีมากกว่าร้านที่ชอบ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 71 แสดงถึงเหตุผลของการไม่ชอบน้ำกะทิล้าน รังรูป

| สาเหตุของความไม่ชอบ | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|------------------------------|-----------|---------------|
| เกรงว่ารสชาติของอาหารจะเล็ย | 15 | 34.88 |
| มีคนงานเพียงพอกี่จะคัมเองได้ | 7 | 16.28 |
| ไม่แน่ใจว่าจากมะพร้าวล้วน ๆ | 4 | 9.30 |
| คิดว่ามียากันบูด | 5 | 11.63 |
| ราคา | 3 | 6.98 |
| อื่น ๆ | 9 | 20.93 |
| รวม | 43 | 100.00 |

(ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

หมายเหตุ อื่น ๆ หมายถึงไม่สามารทที่จะประมาณสัดส่วนของน้ำกะทิล้านที่จะใช้ได้

จากตารางที่ 71 แสดงถึงเหตุผลของการไม่ชอบผลิตภัณฑ์น้ำกะทิล้าน รังรูปจากจำนวนร้านอาหาร 22 ตัวอย่าง เป็นจำนวน 15 ตัวอย่างหรือร้อยละ 34.88 ให้เหตุผลว่าเกรงรสชาติของอาหารจะเล็ย เป็นจำนวน 7 ตัวอย่างหรือร้อยละ 16.28 ที่ให้เหตุผลว่ามีคนงานเพียงพอกี่จะคัมเองได้ เป็นจำนวน 4 ตัวอย่างหรือร้อยละ 9.30 ให้เหตุผลว่าไม่แน่ใจว่าจะผลิตจากมะพร้าวสดล้วน ๆ เป็นจำนวน 5 ตัวอย่างหรือร้อยละ 11.63 ให้เหตุผลว่าคิดว่าจะมียากันบูด เป็นจำนวน 3 ตัวอย่างหรือร้อยละ 6.98 ให้เหตุผลว่าราคาค่อนข้างแพงและเป็นจำนวน 9 ตัวอย่างหรือร้อยละ 20.93 ให้เหตุผลว่าคาดคะเนปริมาณน้ำกะทิล้านที่จะใช้ไม่ถูกส่วน

สาเหตุที่ร้านอาหารส่วนใหญ่ไม่ชอบใช้น้ำกะทิล้าน รังรูปเพราะเกรงว่ารสชาติของอาหารจะเล็ย

ตารางที่ 72 แสดงถึงทัศนคติของร้านที่ไม่เคยใช้คิดว่า จะซื้อมาใช้หรือไม่คิดจะซื้อมาใช้

| ร้านอาหาร | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|--------------------------------|-----------|---------------|
| คิดที่จะซื้อมาใช้ | 6 | 22.22 |
| ไม่คิดที่จะซื้อมาใช้เลย | 21 | 77.78 |
| ต้องการทราบรายละเอียดและบริการ | - | - |
| รวม | 27 | 100.00 |

จากตารางที่ 72 แสดงถึงกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารที่ไม่เคยใช้น้ำกะทิสำเร็จรูป ทั้งหมด 27 ร้าน เป็นร้านที่คิดจะซื้อน้ำกะทิสำเร็จรูปมาทดลองใช้จำนวน 6 ตัวอย่างหรือร้อยละ 22.22 และเป็นร้านที่ไม่คิดจะซื้อมาใช้เลย 21 ตัวอย่างหรือร้อยละ 77.78 ซึ่งแสดงว่าร้านอาหารที่ไม่คิดจะซื้อมาทดลองใช้มีมากกว่าร้านที่คิดจะซื้อมาใช้

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 73 แสดงถึงความคิดเห็นที่มีต่อน้ำกะทิ

| คุณลักษณะของน้ำกะทิ | ดี | | พอใช้ | | ไม่ดี | |
|---------------------|-----------|-------|-----------|-------|-----------|-------|
| | จำนวนร้าน | % | จำนวนร้าน | % | จำนวนร้าน | % |
| ความมันของน้ำกะทิ | 9 | 50 | 6 | 33.33 | 3 | 16.67 |
| ความขาวของน้ำกะทิ | 11 | 61.11 | 6 | 33.33 | 1 | 5.56 |
| ความสะอาดของน้ำกะทิ | 9 | 50 | 9 | 50 | - | - |
| รสชาติของน้ำกะทิ | 1 | 5.56 | 14 | 77.78 | 3 | 16.67 |
| กลิ่นของน้ำกะทิ | 4 | 22.22 | 6 | 33.33 | 8 | 44.44 |
| ไม่บูตหรือเสียบง่าย | 4 | 22.22 | 14 | 77.78 | - | - |
| รวม | 38 | | 55 | | 15 | |

จากตารางที่ 73 แสดงถึงความคิดเห็นของร้านอาหารที่มีต่อน้ำกะทิจากตัวอย่างทั้งหมดที่เคยใช้จำนวน 18 ตัวอย่างจะเห็นได้ว่าในด้านความมันของน้ำกะทิมิ 9 ตัวอย่างหรือร้อยละ 50 ที่ผู้บริโภคบอกว่าอยู่ในระดับดี ระดับพอใช้มีจำนวน 6 ตัวอย่างหรือร้อยละ 33.33 และไม่ดีมีจำนวน 3 ตัวอย่างหรือร้อยละ 16.67

ในด้านความขาวของกะทิอยู่ในระดับดี 11 ตัวอย่างหรือร้อยละ 61.11 ระดับพอใช้มีจำนวน 6 ตัวอย่างหรือร้อยละ 33.33 และระดับไม่ดี 1 ตัวอย่างหรือร้อยละ 5.56

ในด้านความสะอาดของน้ำกะทิ อยู่ในระดับดี 9 ตัวอย่างหรือร้อยละ 50 ระดับพอใช้มีจำนวน 9 ตัวอย่างหรือร้อยละ 50

ในด้านรสชาติของน้ำกะทิ อยู่ในระดับดี 1 ตัวอย่างหรือร้อยละ 5.56 ระดับพอใช้มีจำนวน 14 ตัวอย่างหรือร้อยละ 77.78 และระดับไม่ดี 3 ตัวอย่างหรือร้อยละ 16.67

ในด้านกลิ่นของน้ำกะทิ อยู่ในระดับดี 4 ตัวอย่างหรือร้อยละ 22.22 ระดับพอใช้มีจำนวน 6 ตัวอย่างหรือร้อยละ 33.33 และระดับไม่ดี จำนวน 8 ตัวอย่างหรือร้อยละ 44.44

ในด้านไม่บูตหรือเสียบง่าย อยู่ในระดับดี 4 ตัวอย่างหรือร้อยละ 22.22 ระดับพอใช้จำนวน 14 ตัวอย่างหรือร้อยละ 77.78

ตารางที่ 74 แสดงถึง เหตุผลของการใช้น้ำกะทิสำเร็จรูป

| เหตุผลในการซื้อ | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|----------------------------|-----------|---------------------|
| ราคาใกล้เคียงกับมะพร้าวขูด | 2 | 11.11 |
| ความสะดวกในการใช้ | 9 | 50 |
| ความประหยัด | 1 | 5.56 |
| การหาซื้อสะดวก | 3 | 16.67 |
| การเก็บรักษาได้นานกว่า | 3 | 16.67 |
| รวม | 18 | 100.00 ^๐ |

จากตารางที่ 74 แสดงถึงเหตุผลของการใช้น้ำกะทิสำเร็จรูป จากจำนวนตัวอย่างที่เคยใช้ 18 ตัวอย่าง พิจารณาได้ว่าใช้เพราะราคาใกล้เคียงกับมะพร้าวขูด 2 ตัวอย่างหรือร้อยละ 11.11 ใช้เพราะความสะดวก 9 ตัวอย่างหรือร้อยละ 50 ใช้เพราะความประหยัด 1 ตัวอย่างหรือร้อยละ 5.56 ใช้เพราะหาซื้อสะดวก 3 ตัวอย่างหรือร้อยละ 16.67 และใช้เพราะการเก็บรักษาได้นานกว่า 3 ตัวอย่างหรือร้อยละ 16.67

ตารางที่ 75 แสดงถึงตราประทับที่เคบไซ์

| ตราประทับ | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|-----------|-----------|---------------|
| ข้าวเกาะ | 15 | 83.33 |
| มะพร้าว | 3 | 16.67 |
| รวม | 18 | 100.00 |

จากตารางที่ 75 แสดงถึงตราประทับที่ร้านอาหารทั้งหมด 18 ตัวอย่างเคบไซ์ยี่ห้อข้าวเกาะ 15 ตัวอย่างหรือร้อยละ 83.33 และเคบไซ์ตราประทับมะพร้าว 3 ตัวอย่างหรือร้อยละ 16.67

ศูนย์วิทยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 76 แสดงถึงสาเหตุในการเลือกใช้ตราี่ห้อ

| สาเหตุการเลือกใช้ตราี่ห้อ | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|----------------------------|-----------|---------------|
| การโฆษณา | 11 | 61.11 |
| การบริการ | 1 | 5.56 |
| พนักงานขายของบริษัท | - | - |
| ชื่อและตรา | - | - |
| การหาซื้อสะดวก | 1 | 5.56 |
| ราคาใกล้เคียงกับมะพร้าวชุก | 2 | 11.11 |
| อื่น ๆ | 3 | 16.67 |
| รวม | 18 | 100.00 |

หมายเหตุ อื่น ๆ หมายถึง ร้านค้าประจำในตลาดสดแนะนำ

จากตารางที่ 76 แสดงถึงสาเหตุการเลือกตราี่ห้อ จากจำนวนตัวอย่าง 18 ตัวอย่าง พิจารณาได้ว่า เพราะการโฆษณา 11 ตัวอย่างหรือร้อยละ 61.11 การบริการ 1 ตัวอย่างหรือร้อยละ 5.56 การหาซื้อสะดวก 1 ตัวอย่างหรือร้อยละ 5.56 ราคา 2 ตัวอย่างหรือร้อยละ 11.11 และร้านค้าประจำแนะนำ 3 ตัวอย่างหรือร้อยละ 16.67

ตารางที่ 77 แสดงถึงสถานที่ที่ซื้อน้ำกะทิส้าเร็จรูป

| สถานที่ที่ซื้อ | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|--------------------|-----------|---------------------|
| ร้านยา | 6 | 33.33 |
| ตลาดสด | 10 | 55.56 |
| ห้างสรรพสินค้า | - | - |
| ร้านสหกรณ์ | 2 | 11.11 |
| การบริการของบริษัท | - | - |
| รวม | 18 | 100.00 ^๐ |

จากตารางที่ 77 แสดงถึงสถานที่ที่ร้านอาหารทั้งหมด 18 ตัวอย่างซื้อน้ำกะทิส้าเร็จรูป ทิศารณาได้ว่า ซื้อที่ร้านยา 6 ตัวอย่างหรือร้อยละ 33.33 ซื้อที่ตลาดสด 10 ตัวอย่างหรือร้อยละ 55.56 และซื้อที่ร้านสหกรณ์ 2 ตัวอย่างหรือร้อยละ 11.11 ซึ่งแสดงว่าตลาดสดเป็นสถานที่ที่มีร้านอาหารซื้อมาไ้มากที่สุด

ตารางที่ 78 แสดงถึงจำนวนร้านอาหารที่เคบใช้หรือไม่เคบใช้น้ำกะทิส้า ใริฐุปรหำของหวาน

| การใช้น้ำกะทิส้าใริฐุปรหำของหวาน | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|----------------------------------|-----------|---------------|
| ไม่เคบใช้ | 7 | 38.89 |
| เคบใช้ | 11 | 61.11 |
| รวม | 18 | 100.00 |

จากตารางที่ 78 แสดงถึงการเคบใช้หรือไม่เคบใช้น้ำกะทิส้า ใริฐุปรหำของหวาน

จากจำนวนตัวอย่าง 18 ตัวอย่าง เป็นร้านที่เคบใช้น้ำกะทิส้าใริฐุปรหำของหวาน 7 ตัวอย่าง หรือร้อยละ 38.89 เป็นร้านที่ไม่เคบใช้น้ำกะทิส้าใริฐุปรหำของหวาน 11 ตัวอย่างหรือร้อยละ 61.11

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 79 แสดงถึงผลจากการใช้ในด้านรสชาติของแกง

| รสชาติของแกง | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|------------------|-----------|---------------|
| รสชาติไม่แตกต่าง | 5 | 27.78 |
| รสชาติแตกต่าง | 13 | 72.22 |
| รวม | 18 | 100.00 |

จากตารางที่ 79 แสดงถึงผลจากการใช้น้ำกะทิสำเร็จรูปในด้านรสชาติของแกง จากจำนวนตัวอย่าง 18 ตัวอย่าง มีผู้ตอบว่ารสชาติไม่แตกต่างจากการปรุงด้วยมะพร้าวสด จำนวน 5 ตัวอย่างหรือร้อยละ 27.78 และที่ตอบว่ารสชาติแตกต่างจากการปรุงด้วยมะพร้าวสด จำนวน 13 ตัวอย่างหรือร้อยละ 72.22 ซึ่งแสดงให้เห็นว่าแกงที่ปรุงด้วยน้ำกะทิสำเร็จรูปให้รสชาติที่แตกต่างจากการปรุงด้วยกะทิสด

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 79 ก) แสดงถึงความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณสมบัติของแกง

| คุณสมบัติของแกง | ดี | | พอใช้ | | ไม่ดี | | เฉลี่ย น้ำหนัก |
|-----------------|------------|-------|-----------|-------|-----------|-------|-------------------|
| | จำนวนร้าน | % | จำนวนร้าน | % | จำนวนร้าน | % | |
| ความมันของแกง | (21)* 7 | 38.89 | (16) 8 | 44.44 | (3) 3 | 16.67 | 2.22 |
| รสย่ำติของแกง | (12) 4 | 22.22 | (14) 7 | 38.89 | (7) 7 | 38.89 | 1.83 |
| กลิ่นของแกง | (9) 3 | 16.67 | (12) 6 | 33.33 | (9) 9 | 50 | 1.67 |
| รวม | 14 | 25.93 | 21 | 38.89 | 19 | 35.19 | 54 |

คะแนนตามเกณฑ์ ดี = 3 พอใช้ = 2 ไม่ดี = 1

* เป็นตัวเลขถ่วงน้ำหนัก

จากตารางที่ 79 ก) แสดงถึงความคิดเห็นในด้านคุณสมบัติของแกงที่ได้จาก

นักกะทิส้าเร็จรูป จากจำนวน 18 ตัวอย่าง พิจารณาได้ว่า

ด้านความมันของแกงอยู่ในเกณฑ์ดี จำนวน 7 ตัวอย่างหรือร้อยละ 38.89 เกณฑ์ที่พอใช้ จำนวน 8 ตัวอย่างหรือร้อยละ 44.44 และเกณฑ์ที่ไม่ดี จำนวน 3 ตัวอย่างหรือร้อยละ 16.67

ด้านรสย่ำติของแกงอยู่ในเกณฑ์ดี จำนวน 4 ตัวอย่างหรือร้อยละ 22.22 เกณฑ์ที่พอใช้ จำนวน 7 ตัวอย่างหรือร้อยละ 38.89 และเกณฑ์ที่ไม่ดี จำนวน 7 ตัวอย่างหรือร้อยละ 38.89

กลิ่นของแกงอยู่ในเกณฑ์ดี 3 ตัวอย่าง หรือร้อยละ 16.67 เกณฑ์ที่พอใช้ จำนวน 6 ตัวอย่างหรือร้อยละ 33.33 และเกณฑ์ที่ไม่ดี จำนวน 9 ตัวอย่างหรือร้อยละ 50

สรุปจากจำนวนตัวอย่างร้านอาหาร 18 ตัวอย่าง ได้ให้เกณฑ์คุณสมบัติของแกงที่ปรุงด้วยนักกะทิส้าเร็จรูปในด้านความมันของแกง เฉลี่ยน้ำหนักได้ 2.22 สรุปได้ว่าความมันของแกง โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับพอใช้ ด้านรสย่ำติของแกง เฉลี่ยน้ำหนักได้ 1.83 สรุปได้ว่า ด้านรสย่ำติของแกง โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับค่อนข้างพอใช้ ด้านกลิ่นของแกง เฉลี่ยน้ำหนักได้ 1.67 สรุป

ตารางที่ 80 แสดงถึงผลในด้านรสชาติของหวานที่ไ้กะทิสำเร็จรูปประกอบ

| รสชาติของของหวาน | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|------------------|-----------|---------------|
| รสชาติไม่แตกต่าง | 3 | 27.27 |
| รสชาติแตกต่าง | 8 | 72.73 |
| รวม | 11 | 100.00 |

จากตารางที่ 80 แสดงถึงผลจากการใช้น้ำกะทิสสำเร็จรูปในด้านรสชาติของของหวาน พิจารณาจากร้านอาหารจำนวน 11 ตัวอย่างที่เคยใช้เป็นผู้ตอบว่ารสชาติของของหวานไม่แตกต่างจากปรุงด้วยมะพร้าวสด จำนวน 3 ตัวอย่างหรือร้อยละ 27.27 และที่ตอบว่ารสชาติแตกต่างจากการปรุงด้วยมะพร้าวสด จำนวน 8 ตัวอย่างหรือร้อยละ 72.73 ซึ่งแสดงให้เห็นว่าการใช้น้ำกะทิสสำเร็จรูปประกอบของหวานให้รสชาติที่แตกต่างจากน้ำกะทิส

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 80 ก แสดงถึงความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณสมบัติของของหวาน

| คุณสมบัติของของหวาน | ดี x 3 | | พอใช้ x 2 | | ไม่ดี x 1 | | เฉลี่ย น้ำหนัก |
|-----------------------------|------------|-------|-----------|-------|-----------|-------|-------------------|
| | จำนวนร้าน | % | จำนวนร้าน | % | จำนวนร้าน | % | |
| ความมันของของหวาน (หิวกะกิ) | (18)* 6 | 54.55 | (6) 3 | 27.27 | (2) 2 | 18.18 | 2.36 |
| รสชาติของของหวาน | (6) 2 | 18.18 | (14) 7 | 63.64 | (2) 2 | 18.18 | 2 |
| กลิ่นของของหวาน | - - | - | (8) 4 | 36.36 | (7) 7 | 63.64 | 1.36 |
| รวม | 8 | 24.24 | 14 | 42.42 | 11 | 33.33 | 33 |

คะแนนตามเกณฑ์ ดี = 3 พอใช้ = 2 ไม่ดี = 1

* เป็นตัวเลขถ่วงน้ำหนัก

จากตารางที่ 80 ก แสดงถึงความคิดเห็นในด้านคุณสมบัติของของหวานที่ทำจากน้ำกะทิสำเร็จรูป จากจำนวนตัวอย่าง 11 ตัวอย่าง พิจารณาได้ว่า

ด้านความมันของของหวาน (หิวกะกิ) อยู่ในเกณฑ์ดี จำนวน 6 ตัวอย่างหรือร้อยละ 54.55 เกณฑ์พอใช้ จำนวน 3 ตัวอย่างหรือร้อยละ 27.27 และเกณฑ์ที่ไม่ดี จำนวน 2 ตัวอย่างหรือร้อยละ 18.18

ด้านรสชาติของของหวาน อยู่ในเกณฑ์ดี จำนวน 2 ตัวอย่างหรือร้อยละ 18.18 เกณฑ์พอใช้ จำนวน 7 ตัวอย่างหรือร้อยละ 63.64 และเกณฑ์ที่ไม่ดี จำนวน 2 ตัวอย่างหรือร้อยละ 18.18

ด้านกลิ่นของของหวานอยู่ในเกณฑ์พอใช้ 4 ตัวอย่างหรือร้อยละ 36.36 และเกณฑ์ที่ไม่ดี 7 ตัวอย่างหรือร้อยละ 63.64

สรุปจากจำนวนตัวอย่างร้านอาหาร 11 ตัวอย่างได้ให้เกณฑ์คุณสมบัติของของหวานที่ปรุงด้วยน้ำกะทิสำเร็จรูป ในด้านความมันของของหวาน เฉลี่ยน้ำหนักได้ 2.36 จึงสรุปได้ว่าความมันของของหวานโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับค่อนข้างพอใช้ ด้านรสชาติของของหวาน เฉลี่ยน้ำหนักได้ 2 สรุปได้ว่าทางด้านรสชาติของของหวานโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับ พอใช้ ด้านกลิ่นของของ

ตารางที่ 81 แสดงถึงการยอมรับน้ำกะทิสำเร็จรูป

| การใช้น้ำกะทิสำเร็จรูป | จำนวนร้าน | คิดเป็นร้อยละ |
|------------------------|-----------|---------------|
| ยังคงใช้อยู่ | 8 | 44.44 |
| ไม่ได้ใช้แล้ว | 10 | 55.56 |
| รวม | 18 | 100.00 |

จากตารางที่ 81 แสดงถึงการยอมรับหรือไม่ยอมรับผลิตภัณฑ์น้ำกะทิสำเร็จรูป จากจำนวนตัวอย่าง 18 ตัวอย่าง จะได้ว่ามีจำนวน 8 ตัวอย่างหรือร้อยละ 44.44 ที่ยังคงใช้น้ำกะทิสำเร็จรูปอยู่ และมีจำนวน 10 ตัวอย่างหรือร้อยละ 55.56 ที่ไม่ได้ใช้น้ำกะทิสำเร็จรูปแล้ว

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย