

ชื่อผลงาน :	แข่งขันสำเร็จรูปเสริมผัก
ชื่อผู้ศึกษาค้นคว้า :	1.นางสาววุฒิพร ไสยวง 2.นางสาวเอมมิกา ศรีพุมมา
อาจารย์ที่ปรึกษา :	1.นางสุนันท์ พรหมประกอบ 2.นางอุมาพร แวดอน
สาขาวิชา :	โครงการจัดการงานคหกรรม
ปีการศึกษา :	2564

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1 เพื่อศึกษากระบวนการทำแข่งขันสำเร็จรูปเสริมผัก 2 เพื่อศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของแข่งขันสำเร็จรูปเสริมผัก 3 เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อแข่งขันสำเร็จรูปเสริมผัก การผลิตของแข่งขันสำเร็จรูปเสริมผักความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อแข่งขันสำเร็จรูปเสริมผัก มีความแตกต่างกันตามสูตรที่ทดลองโดยกลุ่มตัวอย่างที่ใช้มีผู้เชี่ยวชาญนักศึกษา ข้าราชการครู บุคลากร และเจ้าหน้าที่ในวิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์ ได้มาโดยการสุ่มแบบเฉพาะเจาะจง รวม 50 คน จำแนกเป็น นักศึกษา จำนวน 30 คน ข้าราชการครู จำนวน 15 คน บุคลากร และเจ้าหน้าที่ จำนวน 5 คนซึ่งได้จากการสุ่มแบบเจาะจง และใช้สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ การหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษา พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 74 และเป็นเพศชายร้อยละ 26 ช่วงอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 40-49 ปี คิดเป็นร้อยละ 30 มากที่สุด โดยภาพรวมของกลุ่มตัวอย่างที่มีความพึงพอใจต่อแข่งขันสำเร็จรูปเสริมผัก อยู่ในระดับความพึงพอใจชอบมาก (\bar{X} = 7.90) เมื่อพิจารณารายการประเมินแต่ละข้อ พบว่า เนื้อสัมผัสของขนมชั้นมีความนุ่มนวล และบรรจุภัณฑ์ สดิกเกอร์ มีความสวยงาม เป็นเอกลักษณ์ ทันสมัย อยู่ในระดับความพึงพอใจชอบมากที่สุด (\bar{X} = 8.50 และ 8.32 ตามลำดับ) ส่วนวัสดุของบรรจุภัณฑ์มีความทนทาน และเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ความชอบโดยรวมของผลิตภัณฑ์แข่งขันสำเร็จรูปเสริมผัก มีกลิ่นของผักจากผลิตภัณฑ์ที่ตรงกับวัตถุดิบที่ใช้ ผลิตภัณฑ์มีความแปลกใหม่ โดยการนำวัตถุดิบจากท้องถิ่น เช่น เผือก ฟักทอง และบัตูต มาใช้ให้เกิดประโยชน์ สีโดยรวมของผลิตภัณฑ์มีความชัดเจน ผลิตภัณฑ์มีคุณค่าทางโภชนาการ และดีต่อสุขภาพ และผลิตภัณฑ์มีการเก็บรักษาได้นาน อยู่ในระดับความพึงพอใจชอบมาก (\bar{X} = 8.09 8.00 7.66 7.59 7.50 และ 7.32 ตามลำดับ)