

ชื่อผลงาน :	ไข่มุกงาขาวจากแป้งฟักทองแบบกึ่งสำเร็จรูป
ชื่อผู้ศึกษาค้นคว้า :	1.นายศรธรรม เพชรรัตน์ 2.นางสาวนภัสสร ทลากสุขถม
อาจารย์ที่ปรึกษา :	1.นางอุมาพร แดดอน 2.นางสุนันท์ พรหมประกอบ
สาขาวิชา :	การจัดการงานคหกรรม
ปีการศึกษา :	2564

บทคัดย่อ

โครงการไข่มุกงาขาวจากแป้งฟักทองแบบกึ่งสำเร็จรูป มีวัตถุประสงค์ในการศึกษาดังนี้
 1) ศึกษาการผลิตไข่มุกงาขาวจากแป้งฟักทองแบบกึ่งสำเร็จรูป 2) ศึกษาอัตราส่วนการทดแทนแป้งฟักทองต่อแป้งมันสำปะหลัง 3) ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการไข่มุกงาขาวจากแป้งฟักทองแบบกึ่งสำเร็จรูป 4) ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อไข่มุกงาขาวจากแป้งฟักทองแบบกึ่งสำเร็จรูป กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาได้แก่ ครูและนักศึกษา ระดับปริญญาตรี สาขาการจัดการงานคหกรรม สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 4 และพนักงานที่อปมาร์เก็ตสาขารวมคำแหง จำนวน 50 คน ซึ่งได้มาโดยการสุ่มอย่างง่าย เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามที่ผู้จัดทำสร้างขึ้นเองและวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป สถิติที่ใช้ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษาพบว่า การหาค่าร้อยละความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อไข่มุกงาขาวจากแป้งฟักทองแบบกึ่งสำเร็จรูปข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 50 คน พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 64 และเป็นเพศชายร้อยละ 36 ช่วงอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 41 - 50 ปี คิดเป็นร้อยละ 38 มากที่สุด รองลงมา อยู่ในช่วงอายุ 51 - 60 ปี คิดเป็นร้อยละ 20 รองลงมาอยู่ในช่วงอายุ 31 - 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 14 รองลงมา อยู่ในช่วงอายุ 21 - 30 ปี คิดเป็นร้อยละ 12 และรองลงมา อยู่ในช่วงอายุต่ำกว่า 20 ปีคิดเป็นร้อยละ 2 น้อยที่สุด โดยภาพรวมของกลุ่มตัวอย่างที่มีความพึงพอใจต่อไข่มุกงาขาวจากแป้งฟักทองแบบกึ่งสำเร็จรูป รายการประเมินทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ ด้านความคิดสร้างสรรค์ ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ และด้านประสาทสัมผัส อยู่ในระดับความพึงพอใจดีมาก ($\bar{X} = 7.67$) เมื่อพิจารณารายการประเมินแต่ละด้าน พบว่า ด้านประสาทสัมผัส ด้านความคิดสร้างสรรค์ และด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับความพึงพอใจดีมาก ($\bar{X} = 8.21$ 7.44 และ 7.36 ตามลำดับ)