

ชื่อผลงาน : คัพเค้กแบ่งกล้วยน้ำว้างาดำทุโทน
 ชื่อผู้ศึกษาค้นคว้า : 1. นางสาวสุทธิดา ปานลักษณ์
 2. นางสาวอโรฉา เงินอาจ
 อาจารย์ที่ปรึกษา : 1. นางสุนันท์ พรหมประกอบ
 2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญยีน
 สาขาวิชา : การจัดการงานคหกรรม
 ปีการศึกษา : 2564

บทคัดย่อ

โครงการคัพเค้กแบ่งกล้วยน้ำว้างาดำทุโทน มีจุดประสงค์ในการศึกษาดังนี้ 1) เพื่อศึกษากระบวนการทำคัพเค้กแบ่งกล้วยน้ำว้างาดำทุโทน 2) เพื่อศึกษาอัตราส่วนการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งกล้วย 3) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อคัพเค้กแบ่งกล้วยน้ำว้างาดำทุโทน กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาได้แก่ ครูและนักศึกษา ระดับปริญญาตรี สาขาการจัดการงานคหกรรม สถาบันการอาชีวภาคเหนือ 4 และพนักงานที่อุปมาเก็ตสาขาพระราม 3 จำนวน 50 คน ซึ่งได้การสุ่มอย่างง่าย เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามที่ผู้จัดสร้างขึ้นเองและวิเคราะห์ข้อมูล ด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป สถิติที่ใช้ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษาค่าร้อยละความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อคัพเค้กแบ่งกล้วยน้ำว้างาดำทุโทน ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 50 คน พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 52.00 และเป็นเพศหญิงร้อยละ 48.00 ช่วงอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 20 - 30 ปีคิดเป็นร้อยละ 56.00 มากที่สุดรองลงมา อยู่ในช่วงอายุ 31 - 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 28.00 รองลงมาอยู่ในช่วงอายุต่ำกว่า 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 14.00 รองลงมา อยู่ในช่วงอายุ 41 - 50 ปี คิดเป็นร้อยละ 4.00 น้อยที่สุด โดยภาพรวมของกลุ่มตัวอย่างที่มีความพึงพอใจต่อคัพเค้กแบ่งกล้วยน้ำว้างาดำทุโทน รายการประเมินทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ ด้านความคิดสร้างสรรค์ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์และด้านประสาทสัมผัส อยู่ในระดับความพึงพอใจชอบมาก (\bar{X} = 7.40) เมื่อพิจารณา รายการประเมินแต่ละด้าน พบว่าด้านประสาทสัมผัสด้านความคิดสร้างสรรค์ และด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับความพึงพอใจชอบมาก (\bar{X} = 7.56 7.34 และ 7.30 ตามลำดับ)