

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

การศึกษาวิจัย เรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง: กรณีศึกษา ร้านบุญมีโภชนา อำเภออุ้มทอง จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นการศึกษาเชิงสำรวจ โดยใช้ระเบียบวิธีการวิจัยเชิงพรรณนา (Descriptive Research) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อทราบพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง และทราบปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง โดยนำแนวคิด PRECEDE Model มาประยุกต์ในการศึกษาวิจัย ซึ่งการพิจารณาผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังกล่าวจะทำให้ได้ข้อสรุปของการศึกษาวิจัย อันจะนำไปสู่การสร้างเสริมหรือปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง เพื่อให้ผู้บริโภคมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ดียิ่งขึ้น และเป็นแนวทางในการพัฒนาร้านอาหารตามสั่งให้เป็นร้านอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของประชาชน การศึกษาวิจัยครั้งนี้ได้ดำเนินการในร้านอาหารตามสั่ง คือ ร้านบุญมีโภชนา อำเภออุ้มทอง จังหวัดสุพรรณบุรี กลุ่มตัวอย่างคือผู้บริโภคในร้านอาหารบุญมีโภชนา จำนวน 100 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถามและแบบสังเกตที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น โดยได้ผ่านการตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหาจากผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน และทดลองใช้กับผู้บริโภคที่มีลักษณะคล้ายกับกลุ่มตัวอย่าง 30 คน แล้วนำมาวิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามและแบบสังเกตตามวิธีของ Cronbach ด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป ได้ค่าความเชื่อมั่นระหว่าง .7498 - .8710 เริ่มดำเนินการตั้งแต่เดือนกรกฎาคม 2548 ถึงเดือน กุมภาพันธ์ 2549

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล ทำให้ได้ข้อสรุปผลการวิจัยเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง: กรณีศึกษา ร้านบุญมีโภชนา อำเภออุ้มทอง จังหวัดสุพรรณบุรี ซึ่งสรุปผลการวิจัยและเสนอแนะจากการวิจัยได้ดังนี้

1. สรุปผลตามวัตถุประสงค์รวมของการวิจัย

วัตถุประสงค์รวมของการวิจัยครั้งนี้ คือ เพื่อทราบพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง: กรณีศึกษา ร้านบุญมีโภชนา อำเภออุ้มทอง จังหวัดสุพรรณบุรี ผลการวิจัยชี้ให้เห็นว่า ผู้บริโภคอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่างส่วนมากมีพฤติกรรมการบริโภคอาหาร

ไม่คิดเป็นร้อยละ 53.0 รองลงมา มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารพอใช้ คิดเป็นร้อยละ 36.0 และมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารดี คิดเป็นร้อยละ 11.0

2. สรุปผลตามวัตถุประสงค์หลักของการวิจัย

วัตถุประสงค์หลักของการวิจัย ได้กำหนดไว้ดังนี้คือ

2.1 เพื่อทราบความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยนำเข้า ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร เจตคติต่อการบริโภคอาหาร และค่านิยมต่อการบริโภคอาหารกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง: กรณีศึกษา ร้านบุญมีโภชนา อำเภออุ้มทอง จังหวัดสุพรรณบุรี

จากการศึกษาวิจัยสรุปผลได้ดังนี้

ปัจจัยนำเข้า ประกอบด้วย ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร เจตคติต่อการบริโภคอาหาร ค่านิยมต่อการบริโภคอาหาร มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง จึงขอรับสมมติฐานข้อที่ 1

2.2 เพื่อทราบความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเอื้อ ได้แก่ การมีและการเข้าถึงทรัพยากรทางการบริโภคอาหารกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง: กรณีศึกษา ร้านบุญมีโภชนา อำเภออุ้มทอง จังหวัดสุพรรณบุรี

จากการศึกษาวิจัยสรุปผลได้ดังนี้

ปัจจัยเอื้อ ประกอบด้วย การมีและการเข้าถึงทรัพยากรทางการบริโภคอาหาร พบว่า ปัจจัยเอื้อมีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง จึงขอรับสมมติฐานข้อที่ 2

2.3 เพื่อทราบความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเสริม ได้แก่ การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการบริโภคอาหารจากสื่อต่างๆ การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการบริโภคอาหารจากบุคคลต่างๆ การได้รับแรงสนับสนุนทางสังคมจากบุคคลในครอบครัว ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน เพื่อนร่วมงาน

ผู้บังคับบัญชา / ผู้ใต้บังคับบัญชา การได้รับรู้นโยบายในด้านการบริโภคอาหารกับพฤติกรรม
การบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง: กรณีศึกษา ร้านบุญมีโภชนา อำเภออุทุมพร
จังหวัดสุพรรณบุรี

จากการศึกษาวิจัยสรุปผลได้ดังนี้

ปัจจัยเสริม ประกอบด้วย การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการบริโภคอาหารจากสื่อต่างๆ
การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการบริโภคอาหารจากบุคคลต่างๆ การได้รับแรงสนับสนุนทางสังคม
จากบุคคลในครอบครัว ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน เพื่อนร่วมงาน ผู้บังคับบัญชา/ผู้ใต้บังคับบัญชา
พบว่า ปัจจัยเสริมในด้านการได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการบริโภคอาหารจากสื่อต่างๆ การได้รับ
ข่าวสารเกี่ยวกับการบริโภคอาหารจากบุคคลต่างๆ และการได้รับแรงสนับสนุนทางสังคมจาก
บุคคลต่างๆ มีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง
ส่วนการได้รับรู้นโยบายในด้านการบริโภคอาหารไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภค
อาหาร จึงยอมรับสมมติฐานข้อที่ 3 เป็นบางส่วน

2.4 เพื่อทราบตัวแปรปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ และปัจจัยเสริม ที่ร่วมทำนายพฤติกรรม
การบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง: กรณีศึกษา ร้านบุญมีโภชนา อำเภออุทุมพร
จังหวัดสุพรรณบุรี

จากการศึกษาวิจัยสรุปผลได้ดังนี้

ตัวแปรที่สามารถร่วมทำนายพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภค
ในร้านอาหารตามสั่งที่มีความสำคัญหรือมีน้ำหนักมากที่สุดคือ การมีและการเข้าถึงทรัพยากร
ทางการบริโภคอาหาร รองลงมาคือ ค่านิยมต่อการบริโภคอาหาร แรงสนับสนุนทางสังคมจาก
บุคคลต่างๆ และเจตคติต่อการบริโภคอาหาร ตามลำดับ โดยสามารถร่วมทำนายพฤติกรรม
การบริโภคอาหารของผู้บริโภคได้ ร้อยละ 44.8

ข้อเสนอแนะ

ผลการวิจัยทำให้ได้ทราบถึง พฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในร้านอาหารตามสัง-
 กรณศึกษา ร้านบุญมีโภชนา อำเภออุทอง จังหวัดสุพรรณบุรี และทราบถึงข้อมูลเกี่ยวกับตัวแปร
 ที่สามารถร่วมทำนายพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภค และจากผลการศึกษาวิจัยดังกล่าว
 ผู้วิจัยจึงขอให้ข้อเสนอแนะดังนี้

ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

1. จากผลการวิจัย พบว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคส่วนมากไม่ดี
 และตัวแปรที่มีผลในการทำนายพฤติกรรมได้ดีที่สุด คือ ปัจจัยเอื้อ ได้แก่ การมีและการเข้าถึง
 ทรัพยากรทางการบริโภคอาหาร รองลงมาคือ ค่านิยมต่อการบริโภคอาหาร แรงสนับสนุน
 ทางสังคมจากบุคคลต่างๆ และเจตคติต่อการบริโภคอาหาร ตามลำดับ ดังนั้นการที่จะทำให้
 ผู้บริโภคมีพฤติกรรมการบริโภคที่พึงประสงค์หรือถูกต้อง ร้านอาหารจะต้องจัดปัจจัยเอื้อให้มี
 มากขึ้น และผู้บริโภคสามารถเข้าถึงปัจจัยเอื้อเหล่านั้นได้ เช่น การมีบริการอาหารเพื่อสุขภาพ
 การมีข้าวกล้องหรือข้าวซ้อมมือ การมีอ่างล้างมือพร้อมสบู่ การมีห้องน้ำที่สะอาด เป็นต้น
 ดังนั้น การเพิ่มปัจจัยเอื้อที่เป็นทรัพยากรที่จำเป็นในการบริโภคอาหารจะเอื้ออำนวยให้เกิดพฤติกรรม
 การบริโภคอาหารที่ดีของผู้บริโภคได้ส่วนหนึ่ง

2. ผลจากการศึกษาพบว่า ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร เจตคติ
 ต่อการบริโภคอาหาร และค่านิยมต่อการบริโภคอาหาร ปัจจัยเอื้อ ได้แก่ การมีและการเข้าถึง
 ทรัพยากรทางการบริโภคอาหาร ปัจจัยเสริม ได้แก่ การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการบริโภค
 อาหารจากสื่อต่างๆ การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการบริโภคอาหารจากบุคคลต่างๆ และการได้รับ
 แรงสนับสนุนทางสังคมจากบุคคลต่างๆ มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของ
 ผู้บริโภค ซึ่งแสดงว่าตัวแปรต่างๆ มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภคอาหารของ
 ผู้บริโภค ดังนั้นการที่จะส่งเสริมให้ผู้บริโภคมีพฤติกรรมการบริโภคที่พึงประสงค์หรือถูกต้อง
 มีแนวทางปฏิบัติได้โดย ร้านอาหารต้องมีส่วนในการสร้างความรู้ เจตคติ และค่านิยมที่ดีแก่
 ผู้บริโภค เช่น เมื่อผู้บริโภคมีลักษณะร่างกายที่อ้วนแล้วสั่งอาหารที่มีไขมันมากๆ เจ้าของร้าน
 จะต้องแนะนำอาหารที่มีไขมันน้อย หรืออาจจะแนะนำอาหารเพื่อสุขภาพให้แก่ผู้บริโภคหรือ
 ผู้ปรุงอาหารจะต้องคำนึงถึงสุขภาพของผู้บริโภคโดยไม่ใส่ผงชูรสในอาหาร และมีป้ายประกาศ

ว่าเป็นร้านอาหารปลอดภัยสูง เป็นต้น และร้านอาหารก็จะช่วยเอื้อเรื่องของทรัพยากรทางการบริโภคที่จำเป็นต่อการเกิดพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ดี โดยอาจจะมีนโยบายของรัฐเพื่อจัดการกับร้านอาหารให้เป็นร้านอาหารเพื่อสุขภาพ หรือมีป้ายรับรองว่าเป็นร้านอาหารที่ประชาชนมั่นใจได้ว่าได้รับประทานอาหารที่ดีต่อสุขภาพ เช่น อาหารที่ไม่มัน ไม่หวาน ไม่เค็ม

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาเชิงทดลอง เพื่อเปรียบเทียบระหว่างร้านอาหารที่มีการจัดปัจจัยเอื้อที่ส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคกับร้านที่ไม่ได้มีการจัดปัจจัยเอื้อ เพื่อให้ทราบว่าผู้บริโภคมัพฤติกรรมการบริโภคอาหารแตกต่างกันอย่างไร

2. การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ศึกษาเฉพาะผู้บริโภคในร้านอาหารตามสั่ง คือ ร้านบุญมีโภชนา อำเภออุทุมพร จังหวัดสุพรรณบุรี เท่านั้น ควรทำการศึกษาวิจัยร้านอาหารที่มีลักษณะหรือรูปแบบต่างๆกันด้วย เช่น ร้านอาหารที่ไม่ใช่ร้านอาหารตามสั่ง ร้านอาหารปักษ์ใต้ ร้านอาหารอีสาน ร้านอาหารเหนือ เป็นต้น เพื่อให้ทราบถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่แตกต่างกัน ซึ่งจะเป็ประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดนโยบายที่จะนำผลการวิจัยไปใช้ประกอบการวางแผนและกำหนดแนวทางในการพัฒนาพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคต่อไป

3. ควรทำการศึกษารูปแบบการพัฒนาพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคให้เหมาะสมตามปัจจัยที่ได้จากผลการวิจัย พร้อมทั้งติดตามประเมินถึงประสิทธิภาพและประสิทธิผลของรูปแบบนั้นๆ ว่าสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับกลุ่มตัวอย่างอื่นๆ ได้หรือไม่

4. ควรศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคในระดับครอบครัวของผู้บริโภค เพื่อศึกษาความแตกต่างระหว่างพฤติกรรมการบริโภคอาหารของครอบครัวและพฤติกรรมการบริโภคอาหารในร้านอาหารตามสั่ง เพื่อนำผลการวิจัยไปใช้ในการแก้ไขหรือปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารได้อย่างถูกต้อง