

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

รูปแบบการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงบรรยาย (Descriptive Research) แบบการศึกษา ณ จุดเวลา (Cross Sectional Studies) เก็บข้อมูลโดยการสังเกตและสัมภาษณ์

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร คือ ผู้ประกอบการที่เป็นเจ้าของร้านอาหารในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา ซึ่งมีจำนวน 477 ร้าน (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา, 2552, หน้า 77)

กลุ่มตัวอย่าง ในการศึกษาครั้งนี้ใช้กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 84 คน คำนวณมาจากสูตรของ Yamane (Yamane, 1973, p.725 อ้างถึงใน บุญธรรม กิจปริคาบวิสุทธิ, 2549, หน้า 88) ซึ่งได้กำหนดค่าความคลาดเคลื่อนจากประชากรร้อยละ 10 ดังนี้

$$\text{สูตร} \quad n = \frac{N}{1+N(e)^2}$$

เมื่อ	N	หมายถึง	ขนาดของประชากร จำนวน 477 คน
	n	หมายถึง	ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง
	e	หมายถึง	ความคลาดเคลื่อนของการสุ่มตัวอย่าง เท่ากับ 0.10

$$n = \frac{477}{1+477(0.10)^2}$$

ดังนั้นจะได้ขนาดกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 84 คน

การสุ่มตัวอย่างในการศึกษาครั้งนี้ใช้การสุ่มแบบแบ่งชั้น (Stratified Random Sampling) ซึ่งมีลำดับการเลือกตัวอย่างดังนี้

1. คัดเลือกอำเภอที่มีร้านอาหารและผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย จำนวนมากที่สุด ได้แก่ อำเภอเมืองนครราชสีมา อำเภอสุโขทัย โท-ลก และอำเภอตากใบ

2. เลือกร้านอาหารที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรองติดต่อกันอย่างน้อย 3 ปี จนถึงปีที่ สัมภาษณ์ โดยเลือกเฉพาะร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในพื้นที่เทศบาล ทั้งนี้ เพื่อความปลอดภัยในการเก็บ ข้อมูลของผู้วิจัยจากสถานการณ์ความไม่สงบ ในแต่ละเทศบาลแบ่งกลุ่มเป้าหมายออกเป็น 2 ประเภท คือร้านอาหารที่ได้รับป้ายรับรอง กับร้านอาหารที่ไม่ได้รับป้ายรับรอง ตามสัดส่วนของ ร้านอาหารที่มีในพื้นที่ สุ่มเลือกร้านที่ได้รับป้ายรับรองและไม่ได้รับป้ายรับรอง ตามคุณสมบัติที่ กำหนด และตามสัดส่วนที่ต้องการ ซึ่งจากการเลือกตัวอย่างปรากฏว่าได้จำนวนตัวอย่าง เพียง 80 ตัวอย่าง ซึ่งน้อยกว่ากลุ่มตัวอย่างที่คำนวณได้ 4 ตัวอย่าง ทั้งนี้ เนื่องจากร้านอาหารที่มีคุณสมบัติ ตามที่กำหนดมีเพียง 80 ร้าน

เครื่องมือเก็บรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ใช้แบบสัมภาษณ์ประกอบด้วย 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหารและผู้ประกอบการร้านอาหาร ถามเรื่อง การได้รับ ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ขนาดร้านอาหาร อายุ ศาสนา สถานภาพสมรส การศึกษา และการเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร ซึ่งมีลักษณะคำถามเป็นแบบเปิดและ ปิดผสมกัน มีจำนวน 8 ข้อ

ส่วนที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ถามเรื่อง มาตรฐานของสถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร การเลือกการเตรียมปรุงการเก็บอาหารสารปรุงแต่งรสชาติอาหารและ น้ำแข็ง การ เลือกการล้างและการเก็บภาชนะอุปกรณ์ สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร การจัดบริการห้อง ส้วมและอ่างล้างมือ การจัดการมูลฝอย และ การจัดการน้ำเสีย โดยมีลักษณะคำถามเป็นแบบ เลือกตอบ มี 4 คำตอบ จำนวนคำถามมีทั้งหมด 27 ข้อ

ส่วนที่ 3 ทักษะคิดเกี่ยวกับเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ถามเรื่อง ทักษะคิดที่มีต่อความ สะอาดปลอดภัยของอาหาร การรักษาความสะอาดของสถานที่เตรียมปรุงอาหาร การจัดบริการ ห้องน้ำห้องส้วมและอ่างล้างมือที่สะอาด ความสะอาดปลอดภัยของภาชนะอุปกรณ์ สุขวิทยาส่วน บุคคลของผู้สัมผัสอาหาร และทักษะคิดที่มีต่อการปฏิบัติตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารเพื่อการรับรอง มาตรฐานร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยมีลักษณะคำถามเป็นแบบประเมินค่า มี 5 คำตอบ ได้แก่ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย และไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง จำนวนทั้งหมด 11 ข้อ ซึ่งกำหนดเป็นคำถามเชิงบวก 6 ข้อ และคำถามเชิงลบ 5 ข้อ

การสร้างแบบสัมภาษณ์ ได้ศึกษาเอกสาร ทฤษฎี งานวิจัย ตัวอย่างแบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ของคนอื่น และนิยามตัวแปรที่ศึกษานำมาใช้เป็นแนวในการสร้าง ขณะสร้างได้ปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษา

การตรวจสอบความตรงของเนื้อหา นำไปให้ผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน ประกอบด้วย นางสุนันท์ สุวรรณบัณฑิต ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา นางสาวลิษา ดังกนกภักดิ์ ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา และนายมานะ หะสาเมาะ ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา ตรวจสอบเนื้อหาแล้วนำมาแก้ไขตามที่ผู้เชี่ยวชาญเสนอแนะ

นำแบบสัมภาษณ์ ไปทดสอบกับผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส ประกอบด้วยเทศบาลตำบลตำบลยี่งอ เทศบาลตำบลบาเจาะ เทศบาลตำบลรือเสาะ เทศบาลตำบลตันหยงมัส เทศบาลตำบลปะลู่ และเทศบาลตำบลเวียงโคยสัมภาษณ์ จำนวน 30 คน และนำข้อมูลที่ได้คำนวณหาความเชื่อมั่นดังนี้

แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร นำข้อมูลที่ได้มาคำนวณใช้สูตร KR 20 ของคูเดอร์-ริชาร์ดสัน (Kuder, Richardson, 1937 อ้างถึงใน บุญธรรม กิจปริดาภิสุทธิ, 2551, หน้า 277) ซึ่งมีสูตรดังนี้

$$r_{KR20} = \frac{k}{k-1} \left\{ 1 - \frac{\sum pq}{S^2} \right\}$$

เมื่อ	r_{KR20}	คือ	ค่าความเที่ยงของแบบสอบถาม
	k	คือ	จำนวนข้อสอบทั้งหมด
	p	คือ	สัดส่วนของผู้สอบผ่านแต่ละข้อ
	q	คือ	สัดส่วนของผู้สอบตกแต่ละข้อ = (1-p)
	S^2	คือ	ความแปรปรวนของคะแนนรวมทั้งหมด

แบบทดสอบทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ใช้สูตรสัมประสิทธิ์สหพันธ์ อัลฟา (Cronbach's Alpha Coefficient) ของครอนบัค (Cronbach, 1990, p.204) ซึ่งมีสูตรดังนี้

$$\alpha = \frac{n}{n-1} \left\{ 1 - \frac{\sum s_i^2}{s_x^2} \right\}$$

- เมื่อ α คือ ความเชื่อมั่นของแบบสัมภาษณ์
 n คือ จำนวนข้อสอบทั้งหมดในแบบสัมภาษณ์
 s_i^2 คือ ความแปรปรวนของคะแนนรวมของแบบสัมภาษณ์ในแต่ละข้อ
 s_x^2 คือ ความแปรปรวนของคะแนนรวมของแบบสัมภาษณ์

ผลการวิเคราะห์ค่าความเชื่อมั่นของความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมีค่าเท่ากับ 0.86
 ผลการวิเคราะห์ค่าความเชื่อมั่นของทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมีค่าเท่ากับ 0.81

การเก็บรวบรวมข้อมูล

รวบรวมข้อมูล โดยการใช้แบบสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหาร ซึ่งผู้วิจัยเป็นผู้ดำเนินการสัมภาษณ์แบบตัวต่อตัว ทั้งหมด โดยมีขั้นตอนของการดำเนินการ ดังนี้

1. ประสานการดำเนินงานกับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานของเทศบาล เพื่อขอข้อมูลทะเบียนร้านอาหารและรายละเอียดที่ตั้งของร้านอาหาร
2. เดินทางไปร้านอาหารที่สุ่มได้ โดยการนำของเจ้าหน้าที่เทศบาล ได้แนะนำตัวและแจ้งวัตถุประสงค์ในการสัมภาษณ์ข้อมูลต่อผู้ประกอบการ
3. ชี้แจงการพิทักษ์สิทธิ์แก่ผู้ประกอบการและพูดคุยปัญหาทั่วไปในการดำเนินกิจการร้านอาหารเพื่อสร้างบรรยากาศที่เป็นกันเองพร้อมทั้งสังเกตข้อมูลทั่วไปของร้านอาหารและผู้ประกอบการ
4. สัมภาษณ์ข้อมูลตามลำดับในแบบสัมภาษณ์
5. เก็บรวบรวมตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน 2552 ถึงวันที่ 30 กรกฎาคม 2552

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ข้อมูลทั่วไป นำแบบสัมภาษณ์มาวิเคราะห์หาจำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าสูงสุด ค่าต่ำสุด และ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

2. ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

2.1 นำแบบสัมภาษณ์มาวิเคราะห์หาจำนวนและร้อยละของคำตอบรายชื่อเปรียบเทียบความรู้ของผู้ประกอบการระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง โดยมีเกณฑ์การให้คะแนน ซึ่งได้กำหนดไว้ดังนี้

ตอบถูก	ให้	1	คะแนน
ตอบผิด	ให้	0	คะแนน

2.2 รวมคะแนนแล้วใช้เกณฑ์การประเมินผลระดับความรู้ เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบ เพื่อนำมาวิเคราะห์โดยอาศัยการแบ่งระดับความรู้แบบอิงเกณฑ์ ซึ่งประยุกต์จากหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินผลการศึกษาของบลูม (Bloom, 1971) ซึ่งมีเกณฑ์การแบ่งคะแนน ออกเป็น 3 ระดับ ดังนี้

ระดับความรู้	คะแนน
สูง	ร้อยละ 80 ขึ้นไป
ปานกลาง	ร้อยละ 60 – 79
ต่ำ	ต่ำกว่าร้อยละ 60

2.3 เปรียบเทียบความรู้ของผู้ประกอบการระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง กับ ตัวแปรร่วม โดยใช้สถิติ Two-ways ANOVA ถ้าพบว่าตัวแปรอิสระกับตัวแปรร่วมมีปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน จะควบคุมตัวแปรการศึกษาโดยใช้ สถิติ One - Way ANOVA

3. ทักษะเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

3.1 นำแบบสัมภาษณ์มาวิเคราะห์หาจำนวนและร้อยละของคำตอบรายชื่อเปรียบเทียบทัศนคติของผู้ประกอบการระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง โดยมีเกณฑ์การให้คะแนน ซึ่งกำหนดไว้ ดังนี้

ข้อคำถามในเชิงบวก	กำหนดเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้		
เห็นด้วยอย่างยิ่ง	ให้	5	คะแนน
เห็นด้วย	ให้	4	คะแนน
ไม่แน่ใจ	ให้	3	คะแนน

ไม่เห็นด้วย	ให้	2	คะแนน
ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	ให้	1	คะแนน
ข้อคำถามในเชิงลบ กำหนดเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้			
เห็นด้วยอย่างยิ่ง	ให้	1	คะแนน
เห็นด้วย	ให้	2	คะแนน
ไม่แน่ใจ	ให้	3	คะแนน
ไม่เห็นด้วย	ให้	4	คะแนน
ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	ให้	5	คะแนน

3.2 รวมคะแนนแล้วใช้เกณฑ์การประเมินระดับทัศนคติของผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยใช้การบ่งชี้แบบอิงเกณฑ์ของ Best (Best, 1977 อ้างถึงใน ผาสุข อยู่ละ, 2542, หน้า 21) แบ่งเป็น 3 กลุ่ม โดยใช้สูตร ดังนี้

$$\begin{aligned} \text{สูตร} &= \frac{MAX - MIN}{3} \\ &= \frac{55 - 11}{3} \\ &= 14.7 \end{aligned}$$

ระดับทัศนคติ	คะแนน
ดี	40.3 – 55.0
ปานกลาง	25.5 – 40.2
ไม่ดี	11.0 – 25.4

3.3 เปรียบเทียบทัศนคติของผู้ประกอบการระหว่างร้านที่ได้รับและไม่ได้รับป้ายรับรอง กับ ตัวแปรร่วม โดยใช้สถิติ Two - Ways ANOVA ถ้าพบว่าตัวแปรอิสระกับตัวแปรร่วมมีปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน จะควบคุมตัวแปรการศึกษาโดยใช้ สถิติ One - Way ANOVA

การพิทักษ์สิทธิ์ตัวอย่าง

ก่อนรวบรวมข้อมูลผู้วิจัยได้ชี้แจงเกี่ยวกับการพิทักษ์สิทธิ์ โดยได้ชี้แจงข้อมูลในแบบสัมภาษณ์ บอกถึงวัตถุประสงค์ของการวิจัย และขอความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลและการตอบแบบสัมภาษณ์ไม่มีผลต่อกลุ่มตัวอย่าง คำตอบหรือข้อมูลทุกอย่างจะถือเป็นความลับและนำมาใช้ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยครั้งนี้เท่านั้น ผลการวิจัยนำเสนอในภาพรวมและได้รับการยินยอมจากกลุ่มตัวอย่างทุกราย