

**หัวข้อวิจัย** การพัฒนาและยกระดับร้านอาหารตามทรงศนะ  
ของผู้บริโภคในเกาะ

รัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว

**ผู้ดำเนินการวิจัย** ดร.ฐิตินาถ สุคนเขตร์

รศ.ดร.องค์การณั แทนประยุทธ

อ.วันปิติ ธรรมศรี

และคณะ

**ที่ปรึกษา** -

**หน่วยงาน** คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

**ปี พ.ศ.** 2557

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อยกระดับและพัฒนา  
ร้านอาหารในเกาะรัตนโกสินทร์ ตามทรงศนะของผู้บริโภค  
และใช้ข้อมูลที่ได้สำหรับส่งเสริมการท่องเที่ยวในเกาะ  
รัตนโกสินทร์ โดยมีกลุ่มประชากรของการวิจัยครั้งนี้เป็นผู้บริโภค  
อาหารกับร้านอาหารในเกาะรัตนโกสินทร์ เขตพระนคร

กรุงเทพมหานคร ทั้งหมด 12 แขวง จำนวน 58,771 คน และมี  
กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้บริโภคอาหารกับร้านอาหาร ในบริเวณเกาะ  
รัตนโกสินทร์ กรุงเทพมหานคร จำนวน 397 ตัวอย่าง โดยการสุ่ม  
ตามพื้นที่ จากการคำนวณขนาดตัวอย่างด้วยวิธีของยามาเน่

(Taro Yamane) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้เป็นแบบสอบถาม  
มาตราส่วนประมาณค่า (rating scale) ซึ่งมีรายละเอียด 5 ด้าน  
คือ ด้านบริเวณที่เตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหาร ด้าน  
สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร ด้านความเพียงพอ ด้านอาหาร  
และเครื่องดื่ม ด้านการบริการและด้านการเสิร์ฟอาหาร ข้อมูลที่ได้  
จะถูกวิเคราะห์ทาง สถิติ ได้แก่ ความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วน  
เบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว  
จำแนกตามสถานภาพส่วนตัว ของผู้ตอบแบบสอบถามและ

วิเคราะห์เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยรายคู่ โดยวิธีของเซฟเฟ  
 ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริโภคมีระดับทัศนคติทั้ง 5 ด้าน อยู่ในระดับ  
 ปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 3.05 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.75  
 ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารตาม ทัศนคติของผู้บริโภคสามารถ  
 นำไปใช้ในการพัฒนาและยกระดับปรับปรุงกิจการของร้านอาหาร  
 ให้ตรงตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข เป็นการส่งเสริม  
 การยกระดับและพัฒนา มาตรฐานร้านอาหารไทยให้ดียิ่งขึ้น เป็น  
 แนวทางที่ดีในการส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชากรและ  
 นักท่องเที่ยวได้

**Research Title** Development and improvement of food  
 shop follow the  
 viewpoint of consumer in Rattanakosin  
 island for travel  
 promotion

**Researcher** Thitinat Sukonket, Ph.D.  
 Ongkarn Tanprayutt, Assoc.Prof. Ph.D.

	Wanpiti Thamasri	
<b>Research</b>	-	<b>Consultants</b>
<b>Organization</b>	Faculty of Science and Technology Suan Dusit Rajabhat University	
<b>Year</b>	2014	

This research aims to develop and improve the food shops in Rattanakosin island followed by the viewpoint of consumer and use the obtained information for traveling promotion in Rattanakosin island. The population of this research are the consumers and food shops in Rattanakosin island, Phranakhon district, Bangkok , 12 sub-districts, 58,771 persons and the samples are the consumers and food shops in Rattanakosin island Phranakhon district, Bangkok for 379 samples. The sampling is random by area using the sample size calculation of Taro Yamane. The tool using in this research is rating scale questionnaire which has the detail in 5 viewpoints which are the area for preparing the raw materials and cooking food, the health of people who contact with food, the sufficient, the foods and beverages, and the service and food serving. The information were

analyzed by the statistic methods such as frequency, mean, standard deviation, one way ANOVAs, and least significant difference separate by the status of the samples using Scheffe's method. The results show that the whole 5 viewpoints of the consumers are in the moderate level with the mean of 3.065 and the standard deviation of 0.75. The information about the food shop followed the viewpoint of consumers can be use in the development and improvement the food shop business to mach with the standard of Health ministry. It is the promotion and improvement the standard of Thai food shop and be the good ways to promote the quality life of people and tourists.

### **กิตติกรรมประกาศ**

งานวิจัยฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี เนื่องจากคณะผู้วิจัยได้รับความช่วยเหลือ ดูแลเอาใจใส่เป็นอย่างดีจากหลายๆ ฝ่าย คณะผู้วิจัยขอขอบคุณผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้เชี่ยวชาญและบุคลากรของ

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ที่สละเวลา  
ในการตรวจทานแก้ไขข้อบกพร่องของการเขียนงานวิจัย  
ตรวจทานความถูกต้องของภาษา และพิจารณาความเหมาะสม  
ของเนื้อหาและเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คณะผู้วิจัยขอขอบคุณ ที่  
ได้ให้ความร่วมมืออย่างดีในการทำกิจกรรมที่ได้จัดขึ้นเพื่อการ  
วิจัย และคณะผู้วิจัยได้รับทุนอุดหนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวน  
ดุสิตในการวิจัยครั้งนี้ คณะผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งในความกรุณาและ  
ความปรารถนาดีของทุกท่านเป็นอย่างยิ่ง จึงขอขอบคุณไว้ ณ โอกาสนี้

คณะผู้วิจัย

2557

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย ก	
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	
ข	
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ ง	
สารบัญตาราง	
ฉ	
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	<b>1</b>
ความเป็นมาและความสำคัญ 1	
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ขอบเขตการวิจัย	2
สมมติฐานการวิจัย	3
คำจำกัดความที่ใช้ในงานวิจัย	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
<b>บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง</b>	<b>7</b>
แนวคิดจากนโยบายรัฐบาล	7
นโยบายปีรณรงค์สร้างสุขภาพ	
10	
นโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร	10

นโยบายควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหาร	11
นโยบายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste	11
การรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)	12
ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร	12
ภาชนะอุปกรณ์	13
ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ	13
ร้านอาหารมาตรฐาน	14
พื้นที่เกาะรัตนโกสินทร์	15
แนวคิดทฤษฎีพฤติกรรมผู้บริโภค	15
พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค	16
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	16
กรอบแนวคิดในการวิจัย	20
<b>บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย</b>	<b>21</b>
ประชากรและการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง	21
การเก็บรวบรวมข้อมูล	21
เครื่องมือในการวิจัยและการตรวจสอบคุณภาพ เครื่องมือ	21
การวิเคราะห์ข้อมูล	22
สถิติที่ใช้ในการวิจัย	23

<b>บทที่ 4 ผลการวิจัย</b>	<b>24</b>
การวิเคราะห์ข้อมูล	
24	
สัญลักษณ์ที่ใช้ใน การวิเคราะห์ข้อมูล	
24	
ขั้นตอนการวิเคราะห์ข้อมูล	<b>25</b>
ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	
25	
<b>บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ</b>	<b>42</b>
ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้	<b>43</b>
<b>บรรณานุกรม</b>	<b>44</b>
<b>ภาคผนวก</b>	<b>46</b>
แบบสอบถามเพื่อการวิจัย	
47	
<b>ประวัติผู้วิจัย</b>	<b>52</b>

## สารบัญตาราง

ตาราง ที่		หน้า
4.1	แสดงค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม เพศ	26
4.2	แสดงค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับปัจจัย ส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม อายุ	26
4.3	แสดงค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม ระดับการศึกษา	27
4.4	แสดงค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ	27

- (Percentage) ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตาม อาชีพ
- 4.5 แสดงค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) การยกระดับและการพัฒนาร้านอาหารตาม ทรรศนะของผู้บริโภคร้านอาหารในเกาะ รัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยรวมทั้ง 5 ด้าน 28
- 4.6 แสดงค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) การยกระดับและการพัฒนาร้านอาหารตาม ทรรศนะของผู้บริโภคร้านอาหารในเกาะ รัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ด้านบริเวณ ที่เตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหาร 29
- 4.7 แสดงค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) การยกระดับและการพัฒนาร้านอาหารตาม ทรรศนะของผู้บริโภคร้านอาหารในเกาะ รัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ด้าน สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร 30
- 4.8 แสดงค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) การยกระดับและการพัฒนาร้านอาหารตาม ทรรศนะของผู้บริโภคร้านอาหารในเกาะ รัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ด้านความ เพียงพอ 31
- 4.9 แสดงค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) การยกระดับและการพัฒนาร้านอาหารตาม ทรรศนะของผู้บริโภคร้านอาหารในเกาะ รัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ด้านอาหาร และเครื่องดื่ม 32

4.10	แสดงค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) การยกระดับและการพัฒนาร้านอาหารตาม ทรรศนะของผู้บริโภคร้านอาหารในเกาะ รัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ด้านการ บริการและการเสิร์ฟอาหาร	33
4.11	แสดงการทดสอบค่าความแปรปรวนของระดับการ พัฒนาและยกระดับร้านอาหารตามทรรศนะของ ผู้บริโภคในเกาะรัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริมการ ท่องเที่ยว โดยรวมทั้ง 5 ด้านจำแนกตาม เพศ	34
4.12	แสดงการเปรียบเทียบระดับการพัฒนาและยกระดับ ร้านอาหารตามทรรศนะของ ผู้บริโภคในเกาะ รัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยรวมทั้ง 5 ด้าน จำแนกตาม อายุ	35

**สารบัญตาราง (ต่อ)**

ตาราง ที่		หน้า
4.13	แสดงการทดสอบความแตกต่างแปรปรวน ระดับ การพัฒนาและยกระดับร้านอาหารตามทรรศนะ ของผู้บริโภคในเกาะรัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริมการ ท่องเที่ยว ด้านอาหารและเครื่องดื่ม จำแนกตามอายุ เป็นรายคู่ด้วยวิธีการของ LSD (Least significant difference)	36
4.14	แสดงการเปรียบเทียบระดับการพัฒนาและยกระดับ ร้านอาหารตามทรรศนะของผู้บริโภคในเกาะ รัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยรวมทั้ง 5 ด้าน จำแนกตาม ระดับการศึกษา	37
4.15	แสดงการเปรียบเทียบระดับการพัฒนาและยกระดับ ร้านอาหารตามทรรศนะของผู้บริโภคในเกาะ	38

- รัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยรวมทั้ง 5 ด้าน จำแนกตาม อาชีพ
- 4.16 แสดงการทดสอบความแตกต่างแปรปรวน ระดับ การพัฒนาและยกระดับร้านอาหารตามธรรมชาติ ของผู้ประกอบการในเกาะรัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยว ด้านบริเวณที่เตรียมวัตถุดิบและการ ประกอบอาหาร จำแนกตาม อาชีพ เป็นรายคู่ด้วย วิธีการของ LSD (Least significant difference) 39
- 4.17 แสดงการทดสอบความแตกต่างแปรปรวน ระดับ การพัฒนาและยกระดับร้านอาหารตามธรรมชาติ ของผู้ประกอบการในเกาะรัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยว ด้านอาหารและเครื่องดื่ม จำแนกตาม อาชีพ เป็นรายคู่ด้วยวิธีการของ LSD (Least significant difference) 40

