

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัยการพัฒนาและยกระดับร้านอาหารตาม
ทฤษฎีของผู้บริโภคในเกาะรัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริมการ
ท่องเที่ยว ทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ ด้านบริเวณที่เตรียม วัตถุดิบและการ
ประกอบอาหาร ด้านสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร ด้านความ
เพียงพอ ด้านอาหารและเครื่องดื่ม และด้านการบริการและการ
เสิร์ฟอาหาร โดยทำการวิเคราะห์หาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบน
มาตรฐาน โดยรวมทั้ง 5 ด้าน มีค่าเฉลี่ย 3.05 ซึ่งผู้บริโภคมีระดับ
ทฤษฎีอยู่ในระดับปานกลาง เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านโดย
เรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุดไปหาต่ำสุด พบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ย
สูงสุด คือ ด้านอาหารและเครื่องดื่ม มีค่าเฉลี่ย 3.10 ผู้บริโภคมี
ทฤษฎีอยู่ในระดับปานกลาง รองลงมาคือ ด้านบริเวณที่เตรียม
วัตถุดิบและการประกอบอาหาร มีค่าเฉลี่ย 3.09 ผู้บริโภคมี
ทฤษฎีอยู่ในระดับปานกลาง ด้านสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร
มีค่าเฉลี่ย 3.07 ผู้บริโภคมีทฤษฎีอยู่ในระดับปานกลาง ด้านการ
บริการและการเสิร์ฟอาหาร มีค่าเฉลี่ย 3.01 ผู้บริโภคมีทฤษฎีอยู่
ในระดับปานกลาง และด้านที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ ด้านความ
เพียงพอ มีค่าเฉลี่ย 2.99 ผู้บริโภคมีทฤษฎีอยู่ในระดับปานกลาง
ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของสุพรรณ ทิพย์เศวต (2547) ที่ได้
ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความต้องการ และพฤติกรรมการใช้บริการ
ร้านอาหารของผู้บริโภคในอำเภอเมือง จังหวัดสระบุรี พบว่า
ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดมีความสำคัญระดับปานกลางต่อ
ความต้องการไปใช้บริการร้านอาหาร และปัจจัยส่วนบุคคลใน
ด้านรูปแบบการดำเนินชีวิต มีความสำคัญต่อความต้องการใช้
บริการร้านอาหารอยู่ในระดับปานกลาง โดยพฤติกรรมการใช้
บริการร้านอาหารของผู้บริโภคนิยมเดินทางด้วยรถยนต์ส่วนบุคคล และส่วนใหญ่ผู้บริโภคจะไปใช้บริการ ในช่วงเวลา 17.01 -
22.00 น. และสอดคล้องกับงานวิจัยของ ญาณิ จรัสจารมนต์

(2547) ที่พบว่า ปัจจัยในด้านการส่งเสริมการตลาด และปัจจัยด้านรูปแบบการดำเนินชีวิตมีผลต่อพฤติกรรมการใช้บริการร้านอาหารบาร์บีคิว ปลาซ่า ในศูนย์การค้ามาบุญครอง อยู่ในระดับปานกลาง และพฤติกรรมการบริโภคส่วนใหญ่ จะไปใช้บริการในช่วงเวลา 17.31 - 20.00 น. นอกจากนี้ สุจิตราวรรณศิริรักษ์ (2547) พบว่า ปัจจัยทางด้านการส่งเสริมการตลาด มีผลต่อพฤติกรรมการตัดสินใจซื้อคูกี้ร้าน เอส แอนด์ พี ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร โดยรวมอยู่ในระดับปานกลางเช่นเดียวกัน

ดังนั้นจากการศึกษาการพัฒนาและยกระดับร้านอาหารตามทฤษฎีของผู้บริโภคในเกาะรัตนโกสินทร์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในแต่ละด้านส่วนใหญ่จัดอยู่ในระดับปานกลาง โดยใช้หลักเกณฑ์ข้อกำหนดตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (กรมอนามัย) เป็นรูปแบบตัวอย่างแนวทางในการจัดทำแบบสำรวจในครั้งนี้

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

มีการจัดทำคู่มือเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหาร เพื่อนำไปแจกเป็นแนวทางให้แก่ร้านอาหารในเกาะรัตนโกสินทร์

ควรมีการศึกษาปัจจัยที่มีผลกระทบโดยตรงเพิ่มเติม เช่น ความพึงพอใจต่อรสชาติของอาหารของกลุ่มลูกค้าหลายๆ กลุ่ม เป็นต้น

