

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อการศึกษาและพัฒนาเครื่องทำขนมเม็คขนุน เพื่อทดสอบหาความพึงพอใจของผู้ใช้งานเครื่องทำขนมเม็คขนุนซึ่งแบ่งเป็น 4 ด้าน ประกอบด้วย ด้านหน้าที่ใช้สอย ด้านความสะดวกสบายในการใช้งาน ด้านการซ่อมแซมง่าย ด้านความปลอดภัย กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยเพื่อทดสอบความพึงพอใจคือ กลุ่มอาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการจำนวน 10 คน และกลุ่มนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการจำนวน 40 คน สังกัดในคณะคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขตโชนดิเวช เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถามประมาณค่า (Rating Scale) เป็นการวิเคราะห์ โดยใช้สถิติค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

ผลการวิจัยพบว่า เครื่องทำขนมเม็คขนุนมีรูปร่างที่เหลี่ยมผืนผ้าใช้วัสดุเป็นสแตนเลส แผ่นไม้เคลือบสี และใช้มอเตอร์ขนาดเล็ก ประเภทมอเตอร์ DC. เป็นมอเตอร์ไฟฟ้ากระแสตรง ขนาด 24V. จากการทดสอบหาความพึงพอใจสรุปผลได้ว่าเม็คของขนมเม็คขนุนได้มาตรฐานใน รูปแบบและสัดส่วน ตลอดจนน้ำหนักที่เท่า ๆ กัน โดยใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยในเรื่องของ ขบวนการในการผลิต, มีความรวดเร็วกว่าวิธีปั้นด้วยมือ, และมีขนาดของขนมเม็คขนุนที่มีขนาด มาตรฐานเท่ากันทุกเม็ค สามารถทำให้ประหยัดเวลาในขั้นตอนการผลิตขนมไทยได้อย่างเหมาะสม เป็นไปตามเกณฑ์การทดสอบ ผู้ใช้งานเครื่องทำขนมเม็คขนุนมีความพึงพอใจในการใช้งานของ เครื่องที่ได้รับการพัฒนาขึ้นอยู่ในระดับดี ซึ่งเป็นไปตามวัตถุประสงค์และสมมติฐานการวิจัย

ABSTRACT

173997

The purpose of this research is to study and develop a Machine For Thai Dessert in order to assess the satisfaction of the users of a Machine For Thai Dessert in such four key areas as usability, convenience, reparability and safety.

Ten of the samples used in the satisfaction assessment are the lecturers of Food & Nutrition Department and 40 of them are the students in the same department under the Faculty of Home Economics, Rajamangala University of Technology Chotiwet Campus. Rating-scale questionnaires are used to collect data that will then be analyzed using statistical means and standard deviation.

The research result shows that a Machine For Thai Dessert has rectangle shape with uncoated stainless sheet and small DC motor of 24 volts. The satisfaction assessment reveals that the seeds of a Machine For Thai Dessert meet the standard of appearance, shape, as well as equal weight. The production processes are facilitated by technology, resulting in faster processes than producing by hands and a Machine For Thai Dessert with equal size. This can greatly reduce the production time of Thai desert and meet the assessment criteria. The users of a Machine For Thai Dessert are satisfied with using them which have been well developed. All of these are consistent with the purpose and hypothesis of the research.