

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

1. สรุปผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการศึกษาเชิงวิเคราะห์ เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการรับประทานอาหาร โรงพยาบาลของผู้ป่วยใน กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาคือผู้ป่วยใน โรงพยาบาลร้อยเอ็ดที่รับประทานอาหาร ธรรมดา จำนวน 130 คน เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์ และประเมินภาวะโภชนาการโดยใช้ค่าดัชนีมวลกาย ข้อมูลปริมาณอาหารที่บริโภคเก็บข้อมูลโดยการชั่งน้ำหนักอาหารที่โรงพยาบาล บริการ และน้ำหนักอาหารที่เหลือของผู้ป่วยแต่ละรายร่วมกับการสัมภาษณ์อาหารที่บริโภค วิเคราะห์พลังงานและสารอาหารที่ได้รับโดยใช้โปรแกรม INMUCAL Version 1.0 วิเคราะห์การ รับประทานอาหารของผู้ป่วยเป็นค่าร้อยละของพลังงานที่ได้รับจากอาหาร โรงพยาบาลเปรียบเทียบกับพลังงานที่ร่างกายต้องการในภาวะเจ็บป่วย (%TEE) การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร อิสระประกอบด้วยปัจจัยด้านประชากร เศรษฐกิจ สังคม ภาวะโภชนาการ ความอยากอาหาร ความรู้ เกี่ยวกับอาหารสำหรับผู้ป่วย ทักษะคิดต่ออาหาร โรงพยาบาลของผู้ป่วย และความพึงพอใจการ บริการอาหาร โรงพยาบาลกับตัวแปรตามคือปริมาณพลังงานที่ได้รับจากอาหารโรงพยาบาล โดยใช้ สถิติ Pearson's product moment correlation และวิเคราะห์หาปัจจัยที่มีผลต่อการรับประทานอาหาร โรงพยาบาลของผู้ป่วย โดยใช้สถิติ Multiple regression analysis ด้วยวิธีแบบมีขั้นตอน (Stepwise method) สามารถสรุปผลการศึกษาได้ดังนี้

1.1 ข้อมูลด้านประชากร เศรษฐกิจ สังคม และภาวะโภชนาการ

ผู้ป่วยเป็นเพศชายร้อยละ 55.4 อายุของผู้ป่วยมีค่ามัธยฐาน 49 ปี จบการศึกษาระดับ ประถมศึกษาร้อยละ 55.4 ประกอบอาชีพเกษตรกรร้อยละ 49.2 ผู้ป่วยป่วยเป็น โรคกล้ามเนื้อและ กระดูกร้อยละ 23.9 โรคทางเดินหายใจ และหู คอ ตา จมูกร้อยละ 23.1 ระยะเวลาที่นอนพักรักษาตัว ในโรงพยาบาลมีค่ามัธยฐาน 4 วัน ผู้ป่วยมีภาวะ โภชนาการเกินและอ้วนร้อยละ 12.2, 21.1 และต่ำกว่าเกณฑ์ร้อยละ 18.7

1.2 การปฏิบัติด้านการบริโภคอาหารของผู้ป่วย

ช่วงที่อยู่โรงพยาบาลผู้ป่วยร้อยละ 46.9 มีความรู้สึกอยากอาหารเท่าเดิม และร้อยละ 30.0 มีความอยากอาหารลดลงหรือไม่มีความอยากอาหาร ผู้ป่วยที่กินอาหารเฉพาะอาหารที่โรงพยาบาล

จัดให้มีเพียงร้อยละ 46.9 และผู้ป่วยที่กินอาหารของโรงพยาบาลร่วมกับอาหารที่ซื้อหรือญาตินำมาให้พบร้อยละ 49.2 มีผู้ป่วยประมาณหนึ่งในสามที่รับประทานอาหารที่โรงพยาบาลจัดให้ทั้งหมด

1.3 ความรู้เกี่ยวกับอาหารสำหรับผู้ป่วยและอาหารโรงพยาบาลของผู้ป่วย

ผู้ป่วยร้อยละ 47.7 มีความรู้เกี่ยวกับอาหารสำหรับผู้ป่วยอยู่ในระดับปานกลาง และระดับต่ำร้อยละ 21.5 โดยแหล่งข้อมูลข่าวสารที่ผู้ป่วยได้รับคือ บุคลากรในโรงพยาบาล บุคคลในครอบครัว

1.4 ทักษะคิดต่ออาหารโรงพยาบาลของผู้ป่วย

ผู้ป่วยร้อยละ 68.5 มีทักษะคิดต่ออาหาร โรงพยาบาลอยู่ในระดับปานกลาง และระดับไม่ดียุทธ์ร้อยละ 2.3 เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ผู้ป่วยร้อยละ 71.6 เห็นว่าอาหาร โรงพยาบาลมีรสชาติ جيد และรายการอาหาร โรงพยาบาลที่จัดให้ซ้ำซากจำเจร้อยละ 47.8

1.5 ความพึงพอใจการบริการอาหารโรงพยาบาล

ผู้ป่วยร้อยละ 62.3 มีความพึงพอใจการบริการอาหาร โรงพยาบาลอยู่ในระดับปานกลาง เมื่อแยกแต่ละด้านพบว่า ด้านอาหารผู้ป่วยร้อยละ 77.7 มีความพึงพอใจระดับปานกลาง โดยข้อที่ผู้ป่วยมีความพึงพอใจปานกลางได้แก่ รายการอาหาร รสชาติ สี สัน กลิ่น อุณหภูมิ ปริมาณอาหาร ปริมาณเนื้อ ปริมาณผัก และการจัดอาหารนำรับประทาน อย่างไรก็ตาม ผู้ป่วยมีความพึงพอใจมากเกี่ยวกับความปลอดภัยในอาหาร การตรงต่อเวลาบริการอาหาร และเวลาในการบริการอาหารทั้งมือเช้า กลางวัน และเย็น ด้านวัสดุอุปกรณ์การรับประทานอาหารผู้ป่วยร้อยละ 54.6 มีความพึงพอใจระดับมากทั้งความสะอาด และความเหมาะสมของภาชนะ อย่างไรก็ตามมีผู้ป่วยหนึ่งในสามที่มีความพึงพอใจวัสดุอุปกรณ์ปานกลาง และในด้านเจ้าหน้าที่บริการอาหาร ผู้ป่วยร้อยละ 71.5 มีความพึงพอใจระดับมาก โดยผู้ป่วยมีความพึงพอใจมากเกือบทุกข้อเกี่ยวกับเจ้าหน้าที่บริการอาหาร ยกเว้นข้อความยืดหยุ่นของเจ้าหน้าที่ในการเก็บภาชนะคืนผู้ป่วยมีความพึงพอใจปานกลาง

1.6 ปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ได้รับ

อาหารที่ผู้ป่วยได้รับทั้งจากอาหาร โรงพยาบาลและจากที่ผู้ป่วยจัดหามาเองมีพลังงานเฉลี่ย 1,605 กิโลแคลอรีต่อวัน คิดเป็นร้อยละ 84.78 ของ TEE หรือร้อยละ 84.55 ของ DRI และมีการกระจายพลังงานของสารอาหาร โปรตีนร้อยละ 19.09 คาร์โบไฮเดรตร้อยละ 54.17 และไขมันร้อยละ 26.74 สำหรับพลังงานที่ผู้ป่วยได้รับมาจากการกินอาหาร โรงพยาบาลเพียงร้อยละ 64.59

ของพลังงานที่ได้รับทั้งหมดใน 1 วัน คิดเป็นร้อยละ 54.36 ของ TEE หรือร้อยละ 53.37 ของ DRI ผู้ป่วยได้รับแคลเซียมจากอาหารทั้งหมดร้อยละ 52.40 ของ DRI โดยผู้ป่วยได้รับแคลเซียมจากอาหารโรงพยาบาลร้อยละ 23.73 และวิตามินเอผู้ป่วยได้รับร้อยละ 40.61 ของ DRI โดยได้รับจากอาหารโรงพยาบาลร้อยละ 24 ส่วนสารอาหารอื่นผู้ป่วยได้รับเพียงพอ

1.7 ปัจจัยที่มีผลต่อการรับประทานอาหารโรงพยาบาลของผู้ป่วย (ปริมาณพลังงานที่ได้รับจากอาหารโรงพยาบาล [%TEE])

ปัจจัยเพศชาย อายุ และความอยากอาหารมีผลทางบวกต่อปริมาณพลังงานที่ได้รับจากอาหารโรงพยาบาลอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} < 0.001$) ค่าดัชนีมวลกายมีผลทางลบต่อปริมาณพลังงานที่ได้รับจากอาหารโรงพยาบาล ($p\text{-value} < 0.001$)

2. ข้อเสนอแนะ

2.1 ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

2.1.1 ความอยากอาหารมีผลต่อการรับประทานอาหารโรงพยาบาลของผู้ป่วย ดังนั้นการจัดอาหารควรจัดอาหารให้มีสีสันทน น่ารับประทาน เพื่อกระตุ้นความรู้สึกอยากอาหารของผู้ป่วย

2.1.2 ด้านความรู้เกี่ยวกับอาหารสำหรับผู้ป่วย ควรมีการให้โภชนศึกษาความรู้ในเรื่องที่ผู้ป่วยมีคะแนนความรู้น้อย ได้แก่ การรับประทานอาหารประเภทไขมัน การเลือกรับประทานอาหารในภาวะเจ็บป่วย คุณค่าทางอาหารของข้าวกล้อง และความเชื่อที่ผิด ๆ ในการรับประทานอาหารเช่น อาหารแสดงคือไข่ เนื้อสัตว์ เพื่อเพิ่มความเข้าใจถึงความจำเป็นในการรับประทานอาหารประเภทนั้น ๆ

2.1.3 ด้านความพึงพอใจการบริการอาหารโรงพยาบาล ข้อที่ผู้ป่วยมีความพึงพอใจปานกลาง ได้แก่ ด้านอาหารเกี่ยวกับลักษณะอาหาร และความยืดหยุ่นของเจ้าหน้าที่ในการเก็บภาชนะคืน ควรนำมาปรับปรุงแก้ไข เพื่อให้ผู้ป่วยมีความพึงพอใจมากขึ้น

2.1.4 ควรปรับปรุงอาหารที่กลุ่มตัวอย่างไม่รับประทาน (ตารางที่ 27 ในภาคผนวก ข) เพื่อให้ผู้ป่วยยอมรับอาหารที่โรงพยาบาลจัดบริการให้

2.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

2.2.1 ควรทำการวิจัยพัฒนารูปแบบการบริการอาหารโรงพยาบาลแก่ผู้ป่วย เพื่อให้ผู้ป่วยมีความพึงพอใจมากขึ้น

2.2.2 นำผลที่ได้จากการศึกษาไปใช้ปรับปรุง แก้ไขในงานบริการอาหาร และมีการศึกษาความพึงพอใจของผู้ป่วยเป็นระยะ เพื่อจะได้นำผลมาเปรียบเทียบก่อนและหลังการพัฒนางานบริการอาหารโรงพยาบาล