

นพรัตน์ บุญเพียรผล. 2558. รูปแบบนวัตกรรมการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมด้านอาหาร  
พื้นถิ่นอิสลามในหมู่เกาะทะเลอันดามัน เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวนานาชาติ. วิทยานิพนธ์  
ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมการท่องเที่ยวและบริการ  
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์: ผศ. ดร. จุริชญา มณีเนตร,  
รศ. ดร.พิทักษ์ ศิริวงศ์,  
ดร. คณทัตย์ โกวรรธนะกุล

## บทคัดย่อ

งานวิจัยเล่มนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นอิสลาม, การมีส่วนร่วม  
ในการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นอิสลามของชุมชนและภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง,  
พฤติกรรมและความต้องการของนักท่องเที่ยวนานาชาติในพื้นที่ศึกษา, วิเคราะห์การสร้างมูลค่าเพิ่ม  
ด้านการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นอิสลาม และสุดท้ายเพื่อสร้างรูปแบบ  
นวัตกรรมการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นอิสลาม

ผู้วิจัยใช้วิธีการดำเนินงานวิจัยแบบผสมวิธี (Mixed Method Research ) โดยเป็นการวิจัย  
ทางสังคมศาสตร์แบบผสมวิธีระหว่างวิธีการวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพเข้าด้วยกัน สำหรับ  
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยใช้แบบสอบถามโดยผู้วิจัยกำหนดกลุ่มตัวอย่าง  
ประชากรผู้มีส่วนร่วมในพื้นที่ศึกษา จำนวน 760 คน และกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวนานาชาติ  
จำนวน 400 คน ในการวิเคราะห์เชิงปริมาณโดย แบบสอบถามประชาชนในพื้นที่ เป็นการวิเคราะห์  
สมการโครงสร้าง (Structural Equation Modeling: SEM) ด้วยโปรแกรม AMOS ซึ่งเป็นการ  
วิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้คอมพิวเตอร์ ซึ่งเป็นเทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูลหลายตัวแปร ส่วน  
แบบสอบถามนักท่องเที่ยวนานาชาติ ผู้วิจัยทำการวางแผนวิเคราะห์ข้อมูลโดยการนำแบบสอบถาม  
ที่รวบรวมได้ มาดำเนินการตรวจสอบข้อมูลความสมบูรณ์ของการตอบแบบสอบถาม แยก  
แบบสอบถามที่ไม่สมบูรณ์ออก จากนั้นนำคำถามมาลงรหัส (Coding) แล้วนำข้อมูลที่ได้ทั้งหมดทำ  
การบันทึกโดยใช้คอมพิวเตอร์ทำการประมวลผล ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป SPSS โดยใช้ค่าสถิติเชิง  
ปริมาณ (Descriptive Statistic) ในการแจกแจงความถี่ในรูปตาราง ร้อยละ (Percentage) เพื่อให้เห็น  
ลักษณะภาพรวมของนักท่องเที่ยวนานาชาติ นอกจากนี้ ยังได้ใช้เทคนิคการสัมภาษณ์, การจัด  
ประชุมกลุ่มย่อย และการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการ มาช่วยในการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการถอด

องค์ความรู้ที่ได้จากการสัมภาษณ์หน่วยงานภาครัฐและเอกชน, ผู้นำชุมชน และปราชญ์ชาวบ้าน ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นอิสลาม, วิเคราะห์การสร้างมูลค่าเพิ่มด้านการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นอิสลาม เพื่อสังเคราะห์รูปแบบนวัตกรรมจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นอิสลาม ซึ่งเป็นการเขียนอภิปรายในเชิงคุณภาพมาสนับสนุนงานวิจัยเล่มนี้ให้มีความน่าเชื่อถือมากยิ่งขึ้น

จากงานวิจัยครั้งนี้ ได้ทำการจัดการประชุมเชิงปฏิบัติการร่วมกับชุมชน จนสังเคราะห์ได้ผลิตภัณฑ์ ข้าวตังปลา เป็นสินค้าที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวและได้นำไปดำเนินการเพื่อให้เกิดประโยชน์จากการวิเคราะห์ความคาดหวังของชุมชนและจากคามพึงพอใจของนักท่องเที่ยวซึ่งจากผลการเก็บข้อมูลโดยแบบสอบถามสรุปได้ดังนี้ ความคาดหวังของประชาชนในพื้นที่ต่อผลิตภัณฑ์ ข้าวตังปลา ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด ( $\bar{X}=4.22$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย สามลำดับแรก พบว่า ประชาชนมีความคาดหวังต่อผลิตภัณฑ์ข้าวตังปลาในด้านกระบวนการ ( $\bar{X}=4.52$ ) รองลงมาคือด้านผลิตภัณฑ์ ( $\bar{X}=4.37$ ) และด้านการรับรู้สินค้า ( $\bar{X}=4.35$ ) ตามลำดับสำหรับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวตังปลา ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก ( $\bar{X}=3.96$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย พบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจในประสบการณ์ที่แท้จริงของนักท่องเที่ยว ( $\bar{X}=4.23$ ) รองลงมาคือความใส่ใจในสุขภาพ ( $\bar{X}=4.03$ ) คุณค่าและคุณภาพอาหาร ( $\bar{X}=3.96$ ) คุณลักษณะด้านรสสัมผัส ( $\bar{X}=3.86$ ) และกรรมวิธีการเตรียมและประกอบอาหาร ( $\bar{X}=3.63$ ) ตามลำดับ

Nopparat Boonpienpon. 2015. **An Innovative Model for Cultural Tourism Management: Local Islamic Food in the Andaman Sea Region for Supporting the International Tourists.** Doctor of Philosophy Thesis in Tourism and Hospitality Innovation Management, Graduate School, Khon Kaen University.

**Thesis Advisors:** Asst. Prof. Dr. Thirachaya Maneenetr,  
Assoc. Prof. Dr. Phitak Siriwong,  
Dr. Donruetai Kovathanakul

## **ABSTRACT**

Thai Islamic Food is a significant tool of cultural tourism in Thailand and could help create a fruitful tourism system in the country. This new pattern of cultural tourism has been recognized by many concerned people due to the positive impact that it can have on both international tourists and service providers in local communities in Thailand. Therefore, this research is a study on cultural tourism management of local Islamic food in Thailand; the purpose of the study was to: 1) explore the identity of local Islamic food 2) study the participation of the community and related sectors in cultural tourism management as it relates to local Islamic food 3) study the behaviors and needs of international tourists as they relate to local Islamic food services 4) analyze the creation of added value products under cultural tourism management of local Islamic food and 5) generate an innovative model of cultural tourism management of local Islamic food.

A mixed research methodology was employed in this study. Quantitative research was applied by distributing questionnaires to the local population and to tourists, so as to collect information related to the primary objectives, including the needs of the target groups. In addition, interviews, focus group discussions and workshops were also used to collect primary data, which will be used to support a qualitative research discussion.

The research result found that: 1) to develop the food's identity for tourism by using local Islamic food as a tool it is necessary to focus on the health issues of tourists. 2) There are a significance number of participants from the community

involved in tourism management related to local Islamic food. Many local people and concerned businesses realize the significance of local Islamic food that it could generate tourism-related events in the community, create jobs in the community with hiring of local workers, 3) For the overall picture of tourists' needs and expectations regarding cultural tourism management of local Islamic food in the Andaman Sea, the overall average of factors for aspects of tourists needs was rated high in all categories, The results imply that local Islamic food could represent one aspect of cultural tourism management which would attract international tourists to Thailand. 4) A local Islamic food could create value added under cultural tourism management in Thailand with development in terms of product, price, place, promotion, process, people, and physical evidence. 5) It has been confirmed that local Islamic food could generate an innovative model of cultural tourism management in Thailand

Moreover, an additional study has established implementation in terms of innovative cultural tourism management of local Islamic food. The implementation study found that local communities and international tourists are very interested in development of a real product which addresses health concerns. This has led to the idea of a 'Thai crispy riceberry cracker with real Halal anchovies' that represents the identity of the Muslim community while giving attention to the health concerns of international tourists. The overall expectations of the local community regarding Thai crispy rice crackers with anchovies were at the high level ( $\bar{X}=4.22$ ); examining he highest to lowest ratings indicate that most of the local community have the highest expectations for Thai crispy rice crackers with anchovies in terms of process ( $\bar{X}=4.52$ ), product ( $\bar{X}=4.37$ ) and the perception of the product ( $\bar{X}=4.35$ ) respectively. Moreover, the study further disclosed that the overall satisfaction of international tourists toward Thai crispy rice crackers with anchovies was at the highest level of ( $\bar{X}=3.96$ ). When examining the highest to lowest ratings, the data indicates that most international tourists' satisfaction is concerning having the feel of an authentic tourist experience ( $\bar{X}=4.23$ ), health concerns ( $\bar{X}=4.03$ ), value and quality ( $\bar{X}=3.96$ ), sensory attributes ( $\bar{X}=3.86$ ) and method of preparation and cooking ( $\bar{X}=3.63$ ) respectively.