

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย

5.1.1 อาหารไทยประเภทอาหารคาวที่ชุมชนจอมทองผลิต ได้แก่ แจ่วปลา แกงจืดเห็ดถั่งหอย
ต้มจืดเต้าหู้ ผัดกะเพรา น้ำพริกหนุ่ม แกงหน่อไม้ ผัดผักรวม หมูทอดกระเทียม

5.1.2 อาหารไทยประเภทอาหารหวานที่ชุมชนจอมทองผลิต ได้แก่ ขนมเปียกปูน
ขนมถ้วยฟู ขนมตาล ก๋วยบวชชี ขนมเทียน ข้าวต้มมัด

5.1.3 ภาชนะใส่อาหารที่คนในชุมชนจอมทองส่วนใหญ่ใช้ คือ ภาชนะเซรามิกส์และ
พลาสติก

5.1.4 คนในชุมชนจอมทองต้องการใช้ภาชนะเซรามิกส์สำหรับใส่อาหารในการจัดสำรับ
และใช้เครื่องจักรสานในการใส่สำรับอาหาร

5.1.5 ผู้บริโภคและผู้ประกอบการมีความพึงพอใจอาหารสำรับที่ 2 มากที่สุด โดยอาหารใน
สำรับดังกล่าวประกอบด้วยแจ่วปลา แกงจืดเห็ดถั่งหอย ต้มจืดเต้าหู้ ผัดกะเพรา ขนมถ้วยฟู น้ำพริกเผา
ผสมกระเทียม สำรับอาหารดังกล่าวมีคุณค่าทางโภชนาการคือ ปริมาณเถ้าร้อยละ 1.39±0.51 ไขมัน
ร้อยละ 1.38±0.05 โปรตีนร้อยละ 0.92±0.10 เส้นใยร้อยละ 3.68±1.65 คาร์โบไฮเดรตร้อยละ
71.00±3.49 พลังงาน 300.12±13.82 กิโลแคลอรี/100 กรัม

5.1.6 ผู้บริโภคและผู้ประกอบการส่วนใหญ่เลือกภาชนะเซรามิกส์ลายครามสำหรับใส่
อาหารและเลือกเครื่องจักรสานจากหวายสำหรับใส่สำรับอาหาร

5.1.7 ต้นทุนการผลิตสำรับอาหาร คือ 111.55 บาท

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในอนาคต

ควรวิจัยรูปแบบการจัดตั้งสำรับอาหารไทยให้มีเอกลักษณ์ของชุมชนหรือเน้นความเป็น
ไทยเพื่อสร้างจุดขายให้กับธุรกิจอาหารไทยมากขึ้น

5.2.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

ถ่ายทอดรูปแบบการจัดสำรับอาหารของชุมชนจอมทองให้ผู้ประกอบการในชุมชนและผู้บริหารขององค์การบริหารส่วนตำบลจอมทองนำไปใช้และผลักดันให้เกิดผลจริงในชุมชน เพื่อเป็นการสร้างเอกลักษณ์ด้านอาหารให้กับชุมชนและสร้างจุดขายให้กับธุรกิจผู้ประกอบการร้านอาหารในชุมชน