

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่องการพัฒนาดอกบัวสดอบแห้ง (Development for Preserved Fresh Waterlily) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการอบแห้งดอกบัว วิธีการอบแห้งดอกบัวที่มีความใกล้เคียงกับธรรมชาติมากที่สุด และศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อดอกบัวสดอบแห้งโดยทำการค้นคว้า ศึกษา พัฒนา และทดลอง เพื่อหาคุณลักษณะดอกบัวสดอบแห้งที่มีความใกล้เคียงกับธรรมชาติมากที่สุด โดยศึกษาบัวก้านอ่อนจำนวน 10 ชนิด ได้แก่ ดอกบัวพันธุ์ มังคลอุบล ฉลองขวัญ กลอริโอซ่า ไคเรกเตอร์ จอร์จ ทิมัว ฟิงก์เซนเซชัน โคลโรราได้ แกลดสโตน ยิบซี ขาวหอม และมะเหมี่ยว โดยศึกษาระยะเวลาที่เหมาะสมในการอบแห้งดอกบัว 2 วิธี คือการึ่งดอกบัวในซิลิก้าทราย เป็นระยะเวลา 7 วัน 10 วัน และ 20 วัน วิธีที่ 2 คือการึ่งดอกบัวในซิลิก้าทรายร่วมกับไมโครเวฟ โดยใช้ระยะเวลา 1 นาที ึ่งกลบทิ้งไว้ 1 วัน 2 วัน 3 วัน, ระยะเวลาอบ 1.5 นาที ึ่งกลบทิ้งไว้ 1 วัน 2 วัน 3 วัน, ระยะเวลาอบ 2 นาที ึ่งกลบทิ้งไว้ 1 วัน 2 วัน 3 วัน ทำการทดลองจำนวน 10 ซ้ำ จากนั้นศึกษาสมบัติด้านคุณลักษณะดอกบัวสดอบแห้งด้าน ความสมบูรณ์ของดอก สี รูปทรงของดอกบัว ความสวยงาม ความใกล้เคียงกับธรรมชาติ และความพึงพอใจโดยรวม วัดค่าสี ชั่งน้ำหนัก และวัดขนาดของดอกบัว เปรียบเทียบก่อนอบ กับหลังอบ วิเคราะห์ข้อมูลโดยแสดงค่าเฉลี่ย ค่าร้อยละ โดยสอบถามจากผู้เชี่ยวชาญ/ผู้มีประสบการณ์ด้านดอกไม้สดและดอกไม้ประดิษฐ์ จำนวน 10 คน เป็นผู้ประเมิน การเก็บข้อมูลใช้แบบสอบถาม (Questionair) พร้อมด้วยตัวอย่างดอกบัวสดอบแห้ง เป็นเครื่องมือในการวิจัย และวิเคราะห์ข้อมูลโดยแสดงค่าเฉลี่ย ส่วนการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อดอกบัวสดอบแห้ง การเก็บข้อมูลใช้แบบสอบถาม (Questionair) พร้อมด้วยตัวอย่างดอกบัวสดอบแห้ง และผลิตภัณฑ์ดอกบัวสดอบแห้ง เป็นเครื่องมือในการวิจัย และวิเคราะห์ข้อมูลโดยแสดงค่าเฉลี่ย เก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 101 คน โดยวิธีสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าเฉลี่ย

ตอนที่ 1 การศึกษาพัฒนาดอกบัวสดอบแห้งก่อนอบและหลังอบ

ศึกษาบัวก้านอ่อนจำนวน 10 ชนิด ได้แก่ ดอกบัวพันธุ์ มังคลอุบล ฉลองขวัญ กลอริโอซ่า ไคเรกเตอร์ จอร์จ ทิมัว ฟิงก์เซนเซชัน โคลโรราได้ แกลดสโตน ยิบซี ขาวหอม และมะเหมี่ยว โดยศึกษา ระยะเวลาที่เหมาะสมในการอบแห้งดอกบัว 2 วิธี คือการึ่งดอกบัวในซิลิก้าทราย เป็นระยะเวลา 7 วัน 10 วัน และ 20 วัน วิธีที่ 2 คือการึ่งดอกบัวในซิลิก้าทรายร่วมกับ

ไมโครเวฟ โดยใช้ระยะเวลา 1 นาที ผึ่งกลับทิ้งไว้ 1 วัน 2 วัน 3 วัน, ระยะเวลาอบ 1.5 นาที ผึ่งกลับทิ้งไว้ 1 วัน 2 วัน 3 วัน, ระยะเวลาอบ 2 นาที ผึ่งกลับทิ้งไว้ 1 วัน 2 วัน 3 วัน ทำการทดลองจำนวน 10 ซ้ำ

ตอนที่ 2 ผลการศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อคุณลักษณะดอกบัวสดอบแห้ง โดยผู้เชี่ยวชาญ/ผู้มีประสบการณ์ด้านดอกไม้สดและดอกไม้ประดิษฐ์

จากนั้นศึกษาสมบัติด้าน คุณลักษณะดอกบัวสดอบแห้งด้าน ความสมบูรณ์ของดอก สี รูปทรงของดอกบัว ความสวยงาม ความใกล้เคียงกับธรรมชาติ และความพึงพอใจโดยรวม วัดค่าสี ชั่งน้ำหนัก และวัดขนาดของดอกบัวเปรียบเทียบกับก่อนอบ กับหลังอบ วิเคราะห์ข้อมูลโดยแสดงค่าเฉลี่ย ค่าร้อยละ โดยสอบถามจากผู้เชี่ยวชาญ/ผู้มีประสบการณ์ด้านดอกไม้สดและดอกไม้ประดิษฐ์ จำนวน 10 คน เป็นผู้ประเมิน การเก็บข้อมูลใช้แบบสอบถาม (Questionair) พร้อมตัวอย่างดอกบัวสดอบแห้ง เป็นเครื่องมือในการวิจัย และวิเคราะห์ข้อมูลโดยแสดงค่าเฉลี่ย การศึกษาคุณลักษณะของดอกบัวสดอบแห้งที่เหมาะสม ด้านความสมบูรณ์ของดอก สี รูปทรงของดอกบัว ความสวยงาม ความใกล้เคียงกับธรรมชาติ และความพึงพอใจโดยรวม จากผู้เชี่ยวชาญ/ผู้มีประสบการณ์ด้านดอกไม้สด และ ดอกไม้ประดิษฐ์จำนวน 10 คน ผลการวิจัยพบว่า ความพึงพอใจต่อคุณลักษณะของดอกบัวสดอบแห้ง ที่ผู้เชี่ยวชาญ/ผู้มีประสบการณ์ ให้คะแนนความพึงพอใจอยู่ในเกณฑ์พึงพอใจมากที่สุด ($\bar{x}=4.50$) คือ ดอกบัวอบแห้งที่ผึ่งกลับด้วยซิลิก้าเป็นเวลา 7 วัน คุณลักษณะของดอกบัวสดอบแห้ง ที่ผู้เชี่ยวชาญ/ผู้มีประสบการณ์ ให้คะแนนความพึงพอใจอยู่ในเกณฑ์พึงพอใจมาก ($\bar{x}=4.00$) คือ ดอกบัวอบแห้งที่ผึ่งกลับด้วยซิลิก้าร่วมกับไมโครเวฟใช้เวลา 1 นาที และทิ้งไว้ 1 วัน ส่วนการผึ่งกลับด้วยซิลิก้า เป็นเวลา 10 วัน ผึ่งกลับด้วยซิลิก้าร่วมกับไมโครเวฟ 1 นาที 2 วัน มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง ($\bar{x}=3.33$)และส่วนการผึ่งกลับด้วยซิลิก้า เป็นเวลา 20 วัน มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง ($\bar{x}=3.00$)ตามลำดับ ดอกบัวสดอบแห้งที่มีเกณฑ์ความพึงพอใจน้อย ได้แก่ ผึ่งกลับด้วยซิลิก้าร่วมกับไมโครเวฟ 1 นาที 3 วัน($\bar{x}=2.33$) ผึ่งกลับด้วยซิลิก้าร่วมกับไมโครเวฟ 1.5 นาที 1วัน($\bar{x}=2.17$) และผึ่งกลับด้วยซิลิก้าร่วมกับไมโครเวฟ 1.5 นาที 2วัน กับ 3 วัน ($\bar{x}=2.00$) ส่วนดอกบัวสดอบแห้งที่มีเกณฑ์ไม่พึงพอใจหรือต้องปรับปรุง ได้แก่ ดอกบัวสดอบแห้งที่ผึ่งกลับด้วยซิลิก้าร่วมกับไมโครเวฟ 2 นาที 1วัน ($\bar{x}=1.50$) 2 นาที 2วัน ($\bar{x}=1.17$) และ 2 นาที 3วัน ($\bar{x}=1.00$)

ตอนที่ 3 ข้อมูลพื้นฐานของผู้บริโภค

ผลการวิจัยพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จะเป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 45-54 ปี มากกว่าครึ่งมีการศึกษาในระดับปริญญาตรี มากกว่า 1 ใน 3 เล็กน้อยเป็นนักเรียน/นักศึกษา มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน มากกว่า 20,000 บาทขึ้นไป

ตอนที่ 4 ผลการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อดอกบัวสดอบแห้ง

ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อดอกบัวสดอบแห้ง แบ่งออกเป็น 3 ด้าน ลักษณะทั่วไป

ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อลักษณะทั่วไปของดอกบัวสดอบแห้ง มากที่สุดในด้านความสวยงาม คิดเป็นร้อยละ 76.2 ($\bar{x}=4.70$) ด้านรูปแบบของชิ้นงาน คิดเป็นร้อยละ 69.3 ($\bar{x}=4.60$) ด้านความประณีต คิดเป็นร้อยละ 57.4 ($\bar{x}=4.46$) และ ด้านบรรจุภัณฑ์โถแก้วปิดฝา คิดเป็นร้อยละ 51.5 ($\bar{x}=4.43$)

ดอกบัว

ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อดอกบัวสดอบแห้ง มากที่สุดในด้านความแห้งไม่มีเชื้อรา คิดเป็นร้อยละ 77.2 ($\bar{x}=4.74$) ด้านความสมบูรณ์ของดอก คิดเป็นร้อยละ 65.3 ($\bar{x}=4.57$) ด้านรูปทรงของดอกบัว คิดเป็นร้อยละ 61.4 ($\bar{x}=4.46$) และ มีความพึงพอใจมาก ในเรื่อง สีของดอกบัวสดอบแห้ง คิดเป็นร้อยละ 56.4 ($\bar{x}=4.22$)

ความพึงพอใจโดยรวม

ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริโภคมีความพึงพอใจโดยรวมต่อดอกบัวสดอบแห้ง มากที่สุดในด้านความสวยงาม คิดเป็นร้อยละ 76.2 ($\bar{x}=4.70$) ด้านรูปแบบของชิ้นงาน คิดเป็นร้อยละ 69.3 ($\bar{x}=4.60$) ด้านความประณีต คิดเป็นร้อยละ 57.4 ($\bar{x}=4.46$) และ ด้านบรรจุภัณฑ์โถแก้วปิดฝา คิดเป็นร้อยละ 51.5 ($\bar{x}=4.43$)

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัยเรื่องการพัฒนาดอกบัวสดอบแห้ง (Development for Preserved Fresh Waterlily) ผู้วิจัยมีความเห็นที่จะเสนอแนะเป็นสองส่วนคือ ข้อเสนอแนะทั่วไป และข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป ดังนี้

ข้อเสนอแนะทั่วไป

1. ควรนำไปขยายผลต่อไปเพื่อให้เกิดประโยชน์ในการจัดดอกไม้ให้หลากหลายหรือนำไปเผยแพร่ช่วยให้ประชาชนในชุมชนต่าง ๆ มีรายได้เพิ่มขึ้น และเป็นอาชีพเสริมให้กับประชาชนที่ว่างงาน

2. ควรส่งเสริมให้มีการปลูกบัวให้มากขึ้นเพราะบัวเป็นพืชที่มีความงามมาก อีกทั้งยังเป็นการเก็บบัวไว้เพื่อการศึกษา

3. ควรส่งเสริมให้มีการมีการเผยแพร่ผลงานไปสู่ชุมชนเพื่อนำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาผลิตภัณฑ์สร้างงานสร้างอาชีพให้ชุมชนต่อไป สำหรับงานวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้เผยแพร่สู่ประชาชนโดยการจัดอบรมบุคคลทั่วไป โครงการคลินิกเทคโนโลยี โครงการบริการวิชาการ ของ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โครงการศิลปะและวัฒนธรรมไทย อีกทั้งยังเผยแพร่ผ่านสถานีโทรทัศน์ช่อง 7 รายการผลผลิตทางการเกษตรสร้างงาน และ สถานีโทรทัศน์ช่อง 9 รายการเก๋าร่วมใจ คนไทยไม่ทิ้งกัน

5. ควรส่งเสริมให้มีการมีการเผยแพร่ผลงานไปสู่ระดับนานาชาติเพื่อส่งเสริมผลิตภัณฑ์สินค้าไทย

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการสนับสนุนให้มีการค้นคว้าวิจัยดอกบัวพันธุ์อื่นอีก

2. ควรมีการศึกษาอายุการเก็บรักษา ตลอดจนการพัฒนาให้ดอกบัวสดอบแห้งสามารถจัดร่วมกับดอกไม้สดชนิดอื่นได้

3. ควรศึกษาพัฒนาดอกบัวสดอบแห้งที่มีมาตรฐาน สร้างมาตรฐานที่เป็นมาตรฐานเพื่อการส่งออกในอนาคตต่อไป