

บทที่ 5

ผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการผลิตขนมไทยที่มีชื่ออยู่ในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2 ประกอบด้วย 1) ขนมจ่ามงกุฏ 2) ขนมข่อม่วง 3) ขนมเสน่ห์จันทร์ 4) ขนมทองเอก และ 5) ขนมจิบไทย โดยการสืบค้นจากแหล่งทุติยภูมิและภูมิปัญญาไทยจากชุมชนอำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม และทำการทดลองดัดรับ วิเคราะห์ผลพร้อมนำผลการทดลองไปสาธิต และสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภค ณ ตลาดน้ำยามเย็น อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงครามโดยใช้ ค่าเฉลี่ยเลขคณิต ($\bar{X}$) ซึ่งสามารถสรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะได้ ดังต่อไปนี้

สรุปผลการวิจัย

1. ผลจากการทดลอง

ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านอาหาร และผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมไทย มีความพึงพอใจในภาพรวมของขนมไทยในวรรณคดี จำนวน 5 รายการ จากการพัฒนาดัดรับทั้ง 3 ครั้ง พบว่า ในการพัฒนาดัดรับแต่ละครั้งมีความพึงพอใจเพิ่มมากขึ้นในการพัฒนาดัดรับแต่ละครั้ง จากผลการทดลองครั้งที่ 1 มีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยทุกรายการ การทดลองครั้งที่ 2 ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง จนครั้งที่ 3 มีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุดทุกรายการ

2. ผลจากการสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภค

2.1 กลุ่มตัวอย่างรู้จักขนมทองเอกมากที่สุด รองลงมาคือ ขนมจ่ามงกุฏ โดยมีความพึงพอใจในภาพรวมของขนมไทยในวรรณคดีอยู่ในระดับมากที่สุดทุกรายการ และมีความพึงพอใจในรสชาติ รูปร่าง สีสัมผัสของขนมไทยในวรรณคดีอยู่ในระดับมากที่สุด เช่นเดียวกัน โดยมีความพึงพอใจในขนมทองเอกมากที่สุด ($\bar{x} = 4.37$) รองลงมาได้แก่ ขนมข่อม่วง ($\bar{x} = 4.34$) ขนมจ่ามงกุฏ ($\bar{x} = 4.31$) ขนมเสน่ห์จันทร์ และขนมจิบไทย ($\bar{x} = 4.24$) ตามลำดับ

2.2 สำหรับความต้องการบริโภคขนมไทยในวรรณคดี สมัยรัชกาลที่ 2 กลุ่มตัวอย่างมีความต้องการบริโภคขนมไทยในวรรณคดีทุกรายการ โดยมีความต้องการบริโภคขนมจ่ามงกุฏ ขนมข่อม่วง และ ขนมทองเอก คิดเป็นร้อยละ 99.8 สำหรับ ขนมเสน่ห์จันทร์ และขนมจิบไทย คิดเป็นร้อยละ 97.3

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะจากการทำวิจัยในครั้งนี้

จากผลการวิจัย ครั้งนี้ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะ คือ ควรมีการบูรณาการงานวิจัยและนวัตกรรมเกี่ยวกับการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นให้มีความทันสมัยและประยุกต์แนวคิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นระบบที่สามารถถ่ายทอดและเผยแพร่ไปสู่ กลุ่มบุคคลในท้องถิ่นและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้สะดวกรวดเร็ว

2. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในครั้งต่อไป

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในครั้งต่อไป คือ ควรมีการส่งเสริม สนับสนุนให้มีการสืบค้นและพัฒนาตำรับอาหารไทย และขนมไทยที่ใช้ในประเพณีไทย ตลอดจนการสืบทอดและเผยแพร่ให้เยาวชนรุ่นหลัง ได้มีการตระหนักถึงคุณค่าและอนุรักษ์ไว้ตลอดไป