

บทที่ 3

ระเบียบวิธีวิจัย

การศึกษาเรื่อง “การบริหารจัดการพิพิธภัณฑสถานอาหารไทย: กรณีตัวอย่างบริเวณแพรงนรา” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงความเป็นไปได้ และแนวทางในการดำเนินงานที่เหมาะสมในการจัดตั้งพิพิธภัณฑสถานอาหารไทย โดยผู้ศึกษาจะใช้ระเบียบวิธีวิจัยทั้งเชิงปริมาณ (Quantitative Research) และเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) นอกจากนี้เพื่อนำผลการศึกษาที่ได้ไปใช้เป็นแนวทางในการจัดตั้งพิพิธภัณฑสถานอื่นได้อีกด้วย ซึ่งมีวิธีการศึกษาและขั้นตอนดังนี้

3.1 แหล่งข้อมูล

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงบรรยาย โดยมีการเก็บข้อมูลทั้งเชิงปริมาณ (Quantitative Research) และเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) มีขั้นตอนในการศึกษาคือ

1. การเก็บรวบรวมปฐมภูมิ (Primary Data) เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนาม ซึ่งได้จากกลุ่มประชากรตัวอย่างในการตอบแบบสอบถาม รวมถึงข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้อง โดยผู้วิจัยทำการรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง
2. การเก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) เป็นการศึกษาจากเอกสาร ทบทวนงานวิจัย รวบรวมข้อมูลจากองค์กรที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย พิพิธภัณฑสถานการเรียนรู้แห่งชาติ มิวเซียมสยาม อุทยานการเรียนรู้ ทีเค พาร์ค และเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งแนวคิด ทฤษฎีต่างๆ ทั้งด้านการบริหารจัดการ เพื่อเป็นข้อมูลในการวิเคราะห์ และหาข้อเสนอแนะในการบริหารจัดการพิพิธภัณฑสถานอาหารไทย บริเวณแพรงนรา

3.2 ขั้นตอนในการดำเนินการศึกษา

3.2.1 ศึกษาข้อมูลเบื้องต้นจากเอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้องต่างๆ เพื่อให้ทราบข้อมูล และแนวทางในการวิจัย

3.2.2 สรุปเนื้อหาและประเด็นปัญหา เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการวิจัย

3.2.3 ออกแบบคำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์กลุ่มผู้บริหารและรับผิดชอบงานพิพิธภัณฑ์ ความคิดเห็นและข้อเสนอเกี่ยวกับการบริหารกิจการงานพิพิธภัณฑ์ รูปแบบการนำเสนอและการให้บริการ โครงสร้างองค์กร ตลอดจนความอยู่รอดของพิพิธภัณฑ์

3.2.4 ออกแบบแบบสอบถามในการสำรวจทัศนคติ ความต้องการ ความคิดเห็น ของกลุ่มเยาวชน นักเรียน นักศึกษา ประชาชนทั่วไป ที่มีต่อการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ในเขตพระนคร

3.2.5 ทดสอบแบบสัมภาษณ์โดยให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบ และทดสอบแบบสอบถามกับกลุ่มตัวอย่าง แล้วทำการปรับแก้คำถามให้ชัดเจน ง่ายต่อการตอบ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ตรงกับวัตถุประสงค์มากที่สุด

3.2.6 ทำหนังสือแนะนำตนเองและวัตถุประสงค์ในการวิจัย เพื่อเข้าไปสัมภาษณ์และเก็บข้อมูลจากองค์กรต่างๆ

3.2.7 สัมภาษณ์กลุ่มผู้บริหารและรับผิดชอบงานพิพิธภัณฑ์

3.2.8 สัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย

3.2.9 สำรวจทัศนคติ ความต้องการ ความคิดเห็น ของกลุ่มตัวอย่าง

3.2.10 ถอดเทปสัมภาษณ์ และรวบรวมแบบสอบถาม เพื่อนำมาเรียบเรียงและวิเคราะห์ข้อมูลต่อไป

3.2.11 ประมวลผล วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์และการแจกแบบสอบถาม

3.2.12 นำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์และรวบรวมมาเป็นข้อเสนอแนะในการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ในเขตพระนคร

3.2.13 สรุปผลการวิจัย

3.2.14 จัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์

3.3 ประชากรที่ใช้ในการศึกษา

ในการศึกษาครั้งนี้ มีการเก็บข้อมูลทั้งเชิงปริมาณ (Quantitative Research) และเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ผู้วิจัยแบ่งกลุ่มประชากรที่ศึกษาเป็น 2 กลุ่มหลักๆ ตามระเบียบวิธีวิจัย ดังนี้

1. การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research)

การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ผู้บริหารหรือรับผิดชอบงานพิพิธภัณฑ์ จำนวน 3 ท่าน ได้แก่

- ม.ล.อรอำไพ พนานุรัตน์ ผู้จัดการพิพิธภัณฑ์ สถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ
- นางสาวชวันธร มงคลเลิศพล นักจัดการความรู้อาวุโส ฝ่ายกิจกรรม สำนักงานอุทยานการเรียนรู้
- นางสาววิจิตา แซ่เตียว ผู้จัดการพิพิธภัณฑ์ขนมไทย เนื่องจากเป็นพิพิธภัณฑ์ด้านอาหารไทยเช่นกัน แต่เป็นส่วนหนึ่งของของหวาน

กลุ่มเป้าหมายที่เลือกข้างต้น ใช้วิธีการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) เนื่องจากต้องการข้อมูลเฉพาะทาง และบุคคลกลุ่มดังกล่าวเป็นผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องโดยตรงในการดูแลและรับผิดชอบงานพิพิธภัณฑ์ สามารถให้คำตอบ และข้อมูลการบริหารและจัดตั้ง รวมถึงเสนอแนะวิธีการในการดำเนินโครงการ การจัดการภายในต่างๆ เนื่องจากต้องการให้ลักษณะการจัดแสดงภายในพิพิธภัณฑ์อาหารไทยมีรูปแบบใหม่ เป็นลักษณะที่ผู้เข้าชมสามารถเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง เสมือนพิพิธภัณฑ์มีชีวิต

ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย ได้แก่ อาจารย์วันดี ณ สงขลา ผู้บริหารโรงเรียนศรีวันดี

2. การวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research)

การเก็บข้อมูลภาคสนาม โดยการแจกแบบสอบถาม เพื่อสำรวจทัศนคติ ความคิดเห็น และความคาดหวังของนักท่องเที่ยวชาวไทยในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งได้แก่ เยาวชน นักเรียน นักศึกษา ประชาชนทั่วไป ที่มีต่อการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทยในเขตพระนคร เพื่อนำไปใช้เป็นส่วนหนึ่งในการกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาดของพิพิธภัณฑ์ โดยใช้หลักการสุ่มตัวอย่าง ตามแนวคิดของทาโร ยามานะ (Taro Yamane)

$$\text{สูตร Yamane คือ } n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

โดยกำหนดให้

n คือ ประชากรตัวอย่างที่สุ่ม

N คือ ประชากรทั้งหมด

e คือ ค่าความคลาดเคลื่อนของการสุ่มตัวอย่าง

โดยกำหนดให้มีความคลาดเคลื่อนได้ 5% คือ $e = 0.05$

ข้อมูลสถิติผู้เยี่ยมเยือนในกรุงเทพมหานคร ปี 2551 จากสำนักพัฒนาการท่องเที่ยว ระบุว่าจำนวน 35,110,693 คน เมื่อคำนวณเพื่อกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างจากสูตรของ Taro Yamane แล้ว พบว่าสามารถกำหนดกลุ่มตัวอย่างประชากรได้ทั้งสิ้น 400 คน

ในการศึกษาเชิงปริมาณนี้ ผู้วิจัยเลือกสำรวจกลุ่มตัวอย่างเฉพาะในเขตกรุงเทพมหานครเนื่องจากเป็นพื้นที่ที่คาดการณ์ว่าจะใช้เป็นสถานที่ในการจัดตั้ง และมีแนวโน้มในการนำไปใช้งานได้จริง โดยใช้วิธีการสุ่มแบบบังเอิญ (Accidental Sampling)

3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก และแบบสอบถาม สามารถจำแนกประเภทเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลได้ ดังนี้

3.4.1 แบบสัมภาษณ์เชิงลึก โดยกำหนดประเด็นคำถามเพื่อสัมภาษณ์ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ของพิพิธภัณฑ์ ซึ่งผู้วิจัยได้เตรียมประเด็นคำถามไว้ล่วงหน้า มีแบบบันทึกในการซักถาม และใช้เครื่องบันทึกเสียงเพื่อความสะดวกในการเก็บข้อมูล โดยผู้วิจัยเป็นผู้สัมภาษณ์ด้วยตนเอง ครอบคลุมประเด็นดังนี้

- การจัดตั้งพิพิธภัณฑ์
- องค์ประกอบ และส่วนต่าง ๆ ในพิพิธภัณฑ์
- การจัดแสดงงานในพิพิธภัณฑ์
- การบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์
- ความอยู่รอดของพิพิธภัณฑ์
- จุดเด่น/จุดดึงดูดผู้ชม ที่แตกต่างจากพิพิธภัณฑ์อื่นในประเภทเดียวกัน

3.4.2 แบบสอบถามนักท่องเที่ยวในเขตกรุงเทพมหานคร โดยลักษณะของแบบสอบถามเป็นโครงสร้างแบบผสม มีทั้งคำถามปลายปิดและปลายเปิด ครอบคลุมประเด็น ดังนี้.-

- ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม
- ความคิดเห็นและความพึงพอใจ ต่อรูปแบบและการให้บริการของพิพิธภัณฑ์ในปัจจุบัน
- ความคิดเห็นและความพึงพอใจ ต่อรูปแบบและการให้บริการของพิพิธภัณฑ์ที่ต้องการ

- ความคิดเห็นและความต้องการ ในการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ในเขตพระนคร
- ข้อเสนอแนะ

โดยแบ่งแบบสอบถามออกเป็น 4 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 เป็นคำถามที่เกี่ยวข้องกับข้อมูลสถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยมีลักษณะเป็นแบบสอบถามปลายปิด (Closed Form) ชนิดแบบสำรวจรายการ (Check List) หรือแบบมีคำตอบให้เลือก จำนวนทั้งสิ้น 9 ข้อ

ส่วนที่ 2 เป็นคำถามที่เกี่ยวข้องกับข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับพฤติกรรม การเข้าชม พิพิธภัณฑ์ โดยมีลักษณะเป็นแบบสอบถามปลายปิด (Closed Form) ชนิดแบบสำรวจรายการ (Check List) หรือแบบมีคำตอบให้เลือก จำนวนทั้งสิ้น 10 ข้อ

ส่วนที่ 3 เป็นคำถามที่เกี่ยวข้องกับการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ในเขตพระนคร โดยมีลักษณะเป็นแบบสอบถามปลายปิด (Closed Form) ชนิดแบบสำรวจรายการ (Check List) หรือแบบมีคำตอบให้เลือก จำนวนทั้งสิ้น 4 ข้อ

ส่วนที่ 4 เป็นคำถามที่เกี่ยวข้องกับข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับรูปแบบและการจัดตั้ง พิพิธภัณฑ์ โดยมีลักษณะเป็นแบบสอบถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (Rating Scale) จำนวนทั้งสิ้น 11 ข้อ

โดยมีเกณฑ์ในการให้คะแนนสร้างตามมาตรวัดของลิเคิร์ท (Likert Scale) เกณฑ์แปลความหมายของข้อมูลจากค่าเฉลี่ย (อ้างถึงในกุลฑลลี เวชสาร, 2545, หน้า 122-123) เป็นดังนี้

1. เกณฑ์ในการให้คะแนน

คำตอบ	ให้คะแนน
มากที่สุด	5 คะแนน
มาก	4 คะแนน
ปานกลาง	3 คะแนน
น้อย	2 คะแนน
น้อยที่สุด	1 คะแนน

2. เกณฑ์การแปลความหมายคะแนนเฉลี่ย

คะแนนเฉลี่ย	4.50-5.00	หมายถึง	มีความสำคัญระดับมากที่สุด
คะแนนเฉลี่ย	3.50-4.49	หมายถึง	มีความสำคัญระดับมาก
คะแนนเฉลี่ย	2.50-3.49	หมายถึง	มีความสำคัญระดับปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย	1.50-2.49	หมายถึง	มีความสำคัญระดับน้อย
คะแนนเฉลี่ย	1.00-1.49	หมายถึง	มีความสำคัญระดับน้อยที่สุด

3.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลในงานวิจัยในครั้งนี้ ได้แบ่งออกเป็น 2 ประเภทคือ

3.5.1 ข้อมูลเอกสาร เป็นข้อมูลที่ได้จากเอกสารต่างๆ ซึ่งศึกษาแนวคิด และทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง โดยศึกษาจากหนังสือ เอกสารวิจัยที่เกี่ยวข้อง วิทยานิพนธ์และเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดตั้งและบริหารงานพิพิธภัณฑ์ รวมถึงข้อมูลด้านอาหารไทย

3.5.2 ข้อมูลภาคสนาม เป็นข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกรายบุคคล โดยใช้หลักการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง โดยการสัมภาษณ์อย่างเป็นทางการกับผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทาง โดยใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึกที่ได้กำหนดประเด็นคำถามไว้แล้ว และจากการแจกแบบสอบถาม โดยใช้หลักการสุ่มประชากรแบบบังเอิญ กับกลุ่มตัวอย่าง 400 คน ซึ่งเป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยบริเวณชุมชนแพรงนรา และบริเวณใกล้เคียง (สี่แยกคอกวัว ถนนข้าวสาร สนามหลวง) เนื่องจากเป็นบริเวณที่คาดการณ์ว่าจะจัดตั้ง โดยใช้เวลาในช่วงวันหยุดเพื่อให้ได้กลุ่มนักท่องเที่ยวที่ตรงเป้าหมายที่สุด และเพื่อให้ได้ข้อมูลตามวัตถุประสงค์

3.6 การวิเคราะห์ข้อมูล

เมื่อทำการเก็บข้อมูลเอกสารและข้อมูลภาคสนามแล้ว นำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกมาสรุป และข้อมูลที่ได้จากการแจกแบบสอบถามมาถอดรหัส ประมวลผลด้วยคอมพิวเตอร์โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS แล้วนำข้อมูลทั้งหมดมาทำการวิเคราะห์เชิงพรรณนา (Descriptive Analysis) โดยใช้แนวคิดและทฤษฎีต่างๆ มาเป็นกรอบในการวิเคราะห์ แล้วจึงนำข้อสรุปที่ได้มาพิจารณาแนวทางที่ดีที่สุดในการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย