**บทที่ 1**

**บทนำ**

**หลักการและเหตุผล/ความเป็นมาของปัญหา**

ในปัจจุบันร้านอาหารตามสั่งสามารถพบเห็นได้ตามปกติทั่วไป ไม่ว่าจะเป็นศูนย์อาหารในโรงพยาบาล ห้างสรรพสินค้า มหาวิทยาลัยหรือตามแหล่งชุมชน ซึ่งอาหารตามสั่งเป็นอาหารจานด่วนที่มีขั้นตอนการทำที่ไม่ยุ่งยาก สามารถทำได้ง่าย สะดวก รวดเร็ว อีกทั้งปรุงสุกใหม่ร้อนๆ แตกต่างจากร้านข้าวแกงที่ทำไว้เสร็จเรียบร้อย ทำให้ผู้บริโภคส่วนใหญ่ชื่นชอบรับประทานอาหารตามสั่ง

จากการสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษามหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ในการบริโภคอาหาร ณ ศูนย์อาหารโรงช้าง พบว่านักศึกษาส่วนใหญ่นิยมสั่งอาหารตามสั่งซึ่งมีรายการอาหารมากมาย เช่น ผัดกะเพราราดข้าว ราดหน้า ข้าวผัด ข้าวไข่เจียว และอีกมากมาย

ดังนั้นคณะผู้จัดทำจึงสนใจที่จะทำโครงการสำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารตามสั่งของนักศึกษาคณะวิทยาการจัดการ ภาควิชาการบัญชี ชั้นปีที่ 2 เพื่อสำรวจรายการอาหารตามสั่งที่นักศึกษารับประทานอาหารตามสั่ง ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารตามสั่ง และเป็นแนวทางในการประกอบธุรกิจร้านอาหารตามสั่งสำหรับผู้ที่สนใจ

**วัตถุประสงค์ของการสำรวจ**

1.เพื่อสำรวจรายการอาหารตามสั่งที่นักศึกษารับประทาน

2.เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารตามสั่ง

3.เพื่อเป็นแนวทางในการประกอบธุรกิจร้านอาหารตามสั่งสำหรับผู้ที่สนใจ

**ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ**

เพื่อทราบถึงรายการอาหารตามสั่งที่นักศึกษารับประทาน ทราบถึงปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารตามสั่งของนักศึกษาคณะวิทยาการจัดการ ภาควิชาบัญชีบัณฑิตชั้นปีที่ 2 ตลอดจนเพื่อใช้เป็นเป็นแนวทางในการประกอบธุรกิจร้านอาหารตามสั่งสำหรับผู้ที่สนใจ

**บทที่ 2**

**เอกสารที่เกี่ยวข้อง**

ในการจัดทำโครงการสำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารตามสั่ง โดยได้ทำการศึกษาความคิดเห็นของนักศึกษาคณะวิทยาการจัดการ ภาควิชาการบัญชี ชั้นปีที่ 2 เกี่ยวกับการบริโภคอาหารตามสั่ง ซึ่งก่อนดำเนินโครงการนั้นผู้จัดทำได้ศึกษาเอกสาร ทฤษฎี หลักการที่เกี่ยวข้อง เพื่อดำเนินการให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ อีกทั้งเพื่อให้ได้ข้อมูลพื้นฐานต่างๆที่เพียงพอกับการศึกษา โดยมีหัวข้อที่เกี่ยวข้องคือ

- ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับเรื่องอาหารตามสั่ง

- ทฤษฎี หลักการที่เกี่ยวข้องกับการสำรวจ

รายละเอียดเนื้อหาหัวข้อต่างๆ มีดังนี้

**ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับเรื่องอาหารตามสั่ง**

อาหารตามสั่ง เป็นอาหารที่ทำตามที่ลูกค้าสั่ง มักเป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบง่ายๆ การทำที่ไม่ยุ่งยากมาก มีสถานที่ตั้งร้านที่อาจเป็นบ้านของตนเองหรือร้านเช่า มีทำเลตั้งอยู่แหล่งชุมชนหรือหมู่บ้านจัดสรร หรืออาจใกล้กับสถานที่ราชการ สำนักงาน มหาวิทยาลัย โรงเรียน ตลาด เป็นต้น

วัตถุดิบของอาหารประเภทผัก เช่น ผักคะน้า ผักกาดขาว กะหล่ำปลี ข้าวโพดอ่อน แครอท มะเขือเทศ ผักชี ต้นหอม กะเพรา หอมหัวใหญ่ มะนาว มะกรูด โหระพา พริกขี้หนู พริกชี้ฟ้า กระเทียม หอมแดง ส่วนวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์เช่น เนื้อไก่ เนื้อหมู เนื้อวัว กุ้ง ปลาหมึก ปลา เครื่องปรุงอาหารทั่วไปได้แก่ น้ำมันพืช น้ำมันหอย น้ำปลา ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ น้ำซอส (ถั่วเหลือง) น้ำตาลทราย เกลือป่น พริกไทยป่น ไข่ไก่

เมนูอาหารตามสั่งที่เป็นที่นิยมได้แก่ ข้าวผัดกะเพราไข่ดาว, ข้าวผัด, ข้าวไข่เจียว, ข้าวหมูทอดกระเทียม, ข้าวราดผัดผัก, ถั่วฝักยาวผัดพริกแกงราดข้าว, ผัดพริกสดราดข้าว, สุกี้, ราดหน้า และผัดซีอิ๊ว

**ทฤษฎี หลักการที่เกี่ยวข้องกับการสำรวจ**

**ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง**

**ประชากร**

ประชากร (Population) หมายถึง กลุ่มของสิ่งต่างๆทั้งหมดที่ผู้วิจัยสนใจ ซึ่งอาจเป็นกลุ่มของสิ่งของ คน หรือเหตุการณ์ต่างๆ

**กลุ่มตัวอย่าง**

กลุ่มตัวอย่างกลุ่ม (Sample) หมายถึง เป็นส่วนหนึ่งของประชากรที่ผู้วิจัยสนใจ กลุ่มตัวอย่างที่ดีหมายถึงกลุ่มตัวอย่างที่มีลักษณะต่างๆที่สำคัญครบถ้วนเหมือนกับกลุ่มประชากร เป็นตัวแทนที่ดีของกลุ่มประชากรได้

การใช้กลุ่มตัวอย่างมาศึกษาค่าสถิติ (statistics) ซึ่งเป็นลักษณะที่ได้จากการวิเคราะห์กับกลุ่มตัวอย่าง อาจจะมีความผิดพลาดได้เมื่อนำไปใช้ประมาณค่าพารามิเตอร์ (parameter) หรือลักษณะของประชากร (characteristics of population) บางครั้งค่าสถิติที่ได้อาจประมาณต่ำกว่าค่าพารามิเตอร์ (underestimation) หรือประมาณเกินกว่าความเป็นจริงของลักษณะประชากร (overestimation) ซึ่งถ้าทำการศึกษาโดยการเลือกกลุ่มตัวอย่างประชากรจากประชากรเดิม (parent population) ด้วยขนาดของกลุ่มตัวอย่างเท่าเดิมโดยวิธีการสุ่ม(random) และใช้หลักการสุ่มโดยอาศัยความน่าจะเป็น (probability sampling)ความแปรผันของการประมาณค่าพารามิเตอร์จากการแจกแจงค่าสถิติที่นำมาใช้ในการประมาณจะแปรผันตามขนาดของกลุ่มตัวอย่าง โดยการแจกแจงของค่าสถิตินี้จะมีลักษณะการแจกแจงเข้าสู่การแจกแจงปกติ (normal distribution) ซึ่งเรียกว่าการแจกแจงเชิงสุ่ม (sampling distribution) โดยค่าคาดหวังของค่าสถิติตจะมีค่าเท่ากับค่าพารามิเตอร์ ความแปรผันหรือความคลาดเคลื่อน ในการประมาณค่าให้เป็นความเคลื่อนแบบสุ่ม (random error) หรือเรียกว่าเป็นความคลาดเคลื่อนเนื่องจากการเลือกตัวอย่าง (sampling error) หรือเรียกว่าเป็นความคลาดเคลื่อนมาตรฐาน (standard error) (เชิดศักดิ์ โฆวาสินธ์.2545 : 52)

**การรวบรวมข้อมูล**

ข้อมูล หมายถึง สิ่งที่รวบรวมไว้ซึ่งข้อเท็จจริงและถือว่าเป็นสิ่งที่สำคัญมากในวิถีการทางสถิติ โดยข้อมูลมี 2 กลุ่ม ได้แก่

1. ข้อมูลจากการแจงนับ มักมีลักษณะเป็นข้อมูลแบบช่วง

2. ข้อมูลจากการวัด มักมีลักษณะเป็นข้อมูลแบบต่อเนื่อง

การรวบรวมข้อมูลสามารถทำการเก็บได้จาก 2 แหล่งได้แก่

**1. แหล่งปฐมภูมิ**

เป็นการเก็บด้วยตัวเองอาจใช้วิธีสังเกต (observation) การสัมภาษณ์ การสำรวจ(survey) การใช้แบบสอบถาม ใช้วิธีการลงทะเบียน การทดลองในห้องปฏิบัติการ

ข้อดี : ได้รับข้อมูลที่แม่นยำ/โดยตรง โอกาสผิดพลาดน้อย

ข้อเสีย : สิ้นเปลืองเวลาและงบประมาณในการรวบรวมข้อมูล การเก็บข้อมูลด้วยตนเองจะเสียเวลาและเสียค่าใช้จ่ายมาก

**2.แหล่งทุติยภูมิ**

เป็นการเก็บจากแหล่งวิชาการต่างๆ อาจเก็บข้อมูลจากเอกสาร รายงานของโรงเรียน สถานที่ทำการต่างๆ

ข้อดี : การเก็บข้อมูลด้วยวิธีนี้สะดวก รวดเร็ว ประหยัดเวลา และประหยัดค่าใช้จ่าย

ข้อเสีย : อาจจะขาดความน่าเชื่อถือ บางครั้งข้อมูล/ตัวเลขที่ได้รับอาจไม่ตรงกับความต้องการ

**มาตรการวัด**

ในการวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลทางสถิตินั้น สิ่งแรกที่ผู้วิเคราะห์ต้องคำนึงถึงคือ การวิเคราะห์แบบสอบถาม หรือเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล สาเหตุที่ต้องมีการวิเคราะห์โครงสร้างของแบบสอบถาม เนื่องจากตัวแปรที่เกิดจากข้อคำถามในเครื่องมือนั้นๆจะเป็นตัวกำหนดสถิติที่จะนำมาวิเคราะห์ ดังนั้นการที่จะทำการวิเคราะห์โครงสร้างแบบสอบถามหรือเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลได้นั้น ผู้วิเคราะห์ต้องมีความรู้ในเรื่องของระดับการวัดของตัวแปรในทางสถิติเสียก่อน ระดับในการวัดมี 4 ระดับ ได้แก่

**1. มาตรานามบัญญัติ (Nominal Scale)**

ลักษณะเด่นของมาตรานี้คือ เป็นตัวแปรที่ถูกจัดเป็นกลุ่มๆ โดยที่ตัวแปรนี้ไม่สามารถจัดลำดับก่อนหลัง หรือบอกระยะห่างได้ เช่น เพศ แบ่งได้เป็น 2 กลุ่ม คือเพศชาย และเพศหญิง

**2. มาตราจัดลำดับ (Ordinal Scale)**

ลักษณะของมาตรานี้ จะมีลักษณะคล้ายกับมาตรานามบัญญัติ คือสามารถจัดเป็นกลุ่มๆ ได้ และไม่สามารถบอกระยะห่างระหว่างกลุ่มได้เช่นเดียวกับมาตรานามบัญญัติ แต่มาตราจัดลำดับสามารถจัดลำดับก่อนหลังของตัวแปรได้ เช่น วุฒิการศึกษา อาจแบ่งได้เป็น 3 กลุ่ม คือ ต่ำกว่าปริญญาตรี ปริญญาตรี และสูงกว่าปริญญาตรี และสามารถจัดลำดับก่อนหลังได้ว่าผู้ที่จะเรียนในระดับปริญญาตรีได้ต้องผ่านการศึกษาในระดับมัธยมมาก่อน หรือผลการประกวดนางงามที่ผลออกมาเป็น อันดับ 1, 2, 3, … ฯลฯ

**3. มาตราอันตรภาคชั้น (Interval Scale)**

คุณลักษณะของมาตรานี้สามารถแบ่งตัวแปรออกเป็นกลุ่มๆ ได้จัดลำดับก่อนหลังของตัวแปรได้ อีกทั้งมีระยะห่างของช่วงการวัดที่เท่ากัน และที่สำคัญที่สุดของมาตรานี้คือ มาตรานี้เป็นมาตรการวัดที่ไม่มีศูนย์แท้ (Absolute Zero) นั่นหมายความว่าศูนย์ของมาตรานี้ไม่ได้หมายความว่าไม่มี แต่เป็นศูนย์ที่เกิดจากการสมมติขึ้น เช่น ผลคะแนนสอบวิชาสถิติของนาย ก พบว่าได้คะแนนเท่ากับ 0 (ศูนย์) นั่นไม่ได้หมายความว่านาย ก ไม่มีความรู้ในเรื่องสถิติเพียงแต่การสอบในครั้งนั้นวัดได้ไม่ตรงกับสิ่งที่นาย ก รู้

**4. มาตราอัตราส่วน (Ratio Scale)**

มาตรานี้เป็นมาตราที่มีลักษณะเหมือนกับมาตราอัตราส่วนทุกประการ แต่สิ่งที่แตกต่างกันในมาตรานี้คือ มาตรานี้เป็นมาตราที่มีศูนย์แท้ (Absolute Zero) นั่นหมายความว่า ผลที่ได้จากการวัดในมาตรานี้หากเท่ากับศูนย์แสดงว่าไม่มีอย่างแท้จริง เช่น ตัวแปรน้ำหนัก หรือส่วนสูง 0 (ศูนย์) ของตัวแปรทั้งสองตัวนี้หมายถึงไม่มีน้ำหนักและไม่มีความสูงเลย

**การนำเสนอข้อมูล**

เป็นการนำข้อมูลที่รวบรวมข้อมูลที่ได้จากการศึกษามานำเสนอ หรือทำการเผยแพร่ให้ผู้ที่

สนใจได้รับทราบหรือนำไปวิเคราะห์เพื่อไปใช้ประโยชน์ แบ่งออกได้ 2 ลักษณะคือ

**1.  การนำเสนออย่างไม่เป็นแบบแผน**

              11.  การนำเสนอในรูปของบทความ

เช่น  " ในระยะเวลา  1  ปีที่ผ่านมาการเมืองของไทยอยู่ในสภาพที่ขาดเสถียรภาพ   มีการเดินขบวนเรียกร้องในด้านต่างๆมากมาย เนื่องจากความเป็นอยู่ที่แตกต่างกัน   พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว  ท่านได้ให้แนวทางในการดำเนินชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียงและแนวทางสมานฉันท์เพื่อให้ความเป็นอยู่ที่ดีและเกิดความปองดองในชาติ"

             1.2.  การนำเสนอข้อมูลในรูปของข้อความกึ่งตาราง

 เป็นการนำเสนอข้อมูลที่มีข้อความและมีส่วนหนึ่งนำเสนอข้อมูลด้วยตาราง   เช่น

**2.  การนำเสนอข้อมูลอย่างเป็นแบบแผน**

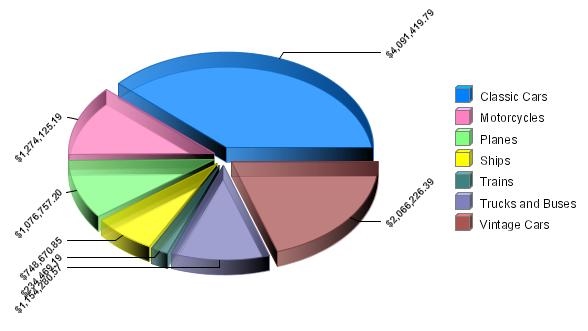
2.1.  การนำเสนอข้อมูลโดยใช้ตาราง

อัตราการเสียชีวิตจากอุบัติเหตุในปี พ.ศ. 2546

|  |  |
| --- | --- |
| **สาเหตุการเสียชีวิต** | **จำนวนผู้เสียชีวิต (คน)** |
| อุบัติเหตุทางรถยนต์ | 168,943 |
| ไฟฟ้าช๊อต | 32,945 |
| ทะเลาะวิวาท | 18,644 |
| สิ่งของตกใส่ | 2,587 |
| อื่น ๆ | 95,142 |

2.2.  การนำเสนอข้อมูลโดยใช้แผนภูมิแท่ง

-แผนภูมิแท่งแนวตั้ง  
 -แผนภูมิแท่งแนวนอน  
 2.3  การนำเสนอข้อมูลโดยใช้แผนภูมิวงกลม

[](https://sites.google.com/site/kasarinpapa/math/6/ch2p4.jpg?attredirects=0)

ในการนำเสนอข้อมูลแบบใดขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของข้อมูล  เช่น  ต้องการแสดงอุณหภูมิของภาคต่างๆ  ควรแสดงด้วยกราฟเส้น   ต้องการแสดงการเปรียบเทียบจำนวนนักเรียนแต่ละระดับชั้น ควรใช้แผนภูมิแท่ง เป็นต้น

**การสร้างแบบสำรวจความคิดเห็น**

แบบสำรวจความคิดเห็นที่ดีควรจะมีลักษณะต่างๆ ที่สำคัญดังต่อไปนี้

1. แบบสำรวจควรประกอบด้วย 3 ส่วนเป็นอย่างน้อย ดังนี้

ส่วนที่หนึ่ง คือ ลักษณะของผู้ตอบที่คาดว่าจะมีผลทำให้คำตอบที่แสดงความคิดเห็น แตกต่างกันจากผู้ที่มีลักษณะอื่น  เช่น พื้นที่อยู่อาศัย  เพศ อายุ ระดับการศึกษา รายได้อาชีพฯ

ส่วนที่สองคือความคิดเห็นของผู้ตอบในด้านต่างๆ ที่เกี่ยวกับเรื่องนั้น เช่นคำถามในการสำรวจความคิดเห็นของประชาชนเกี่ยวกับพึงพอใจในการใช้บริการการประกันสุขภาพถ้วนหน้า  คำถามที่ใช้ถามอาจเกี่ยวกับด้านการบริหารการ/ การดูแลเอาใจใส่การตรวจรักษาของแพทย์/พยาบาล อุปกรณ์ทางการแพทย์ และคุณภาพยาส่วนการวัดระดับความพึงพอใจในแต่ละด้าน นิยมใช้มาตรประเมินค่า 5 ระดับ ได้แก่ พึงพอใจมาก พึงพอใจค่อนข้างมาก พึงพอใจปานกลาง พึงพอใจค่อนข้างน้อย และพึงพอใจน้อย หรือในกรณีที่ต้องการวัดระดับความพึงพอใจอย่างหยาบ ๆ หรือคร่าว ๆ อาจใช้มาตรประเมินค่าเพียง 2 ระดับ คือ พึงพอใจ และไม่พึงพอใจ หรือใช้มาตรประเมินค่า 3 ระดับ คือ พึงพอใจมาก พึงพอใจปานกลาง และพึงพอใจน้อย

          ส่วนที่สาม คือ ข้อเสนอแนะต่าง ๆ ของผู้ตอบเกี่ยวกับเรื่องที่สำรวจความคิดเห็นนั้น ๆ

2. คำถามเกี่ยวกับความคิดเห็นในเรื่องที่สำรวจต้องไม่เป็นคำถามนำหรือคำถามที่พยายามชักนำให้ผู้ตอบตามที่ผู้สำรวจต้องการ เช่น ท่านไม่พึงพอใจในการบริการการประกันสุขภาพถ้วนหน้าใช่ไหม หรือท่านเห็นด้วยกับบริการการประกันสุขภาพถ้วนหน้าของรัฐบาลใช่หรือไม่

3. จำนวนคำถามไม่ควรมีมากเกินไป เพราะจะทำให้ผู้ตอบร่วมมือในการตอบคำถามน้อยลง และคำตอบมีจำนวนเกินความจำเป็นในการนำไปใช้ประโยชน์ทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่ายโดยไม่จำเป็น

4. ผู้ตอบแบบสำรวจความคิดเห็นควรจะมีความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับเรื่องที่ทำการสำรวจเป็นอย่างดี มิฉะนั้นความคิดเห็นที่สำรวจได้จากผู้ตอบดังกล่าวจะไม่สามารถนำไปใช้ในการสรุปผลร่วมกับคำตอบของผู้ตอบรายอื่น ๆ ได้

**บทที่ 3**

**วิธีการดำเนินงาน**

ในการจัดทำโครงการสำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารตามสั่งของนักศึกษา คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการตามหลักการ ทฤษฎี กำหนดแนวทางในการดำเนินการโครงการตามวิธีการและขั้นตอนดังต่อไปนี้

**ขั้นตอนการดำเนินงาน**

1. กำหนดหัวข้อโครงการ

2. ศึกษาและค้นคว้าตัวแปรข้อมูลที่เกี่ยวกับโครงการสำรวจ และเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำเนื้อหาต่อไป

3. จัดทำโครงร่างโครงการเสนออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบ แก้ไข แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ

4. จัดทำแบบสำรวจความคิดเห็นกับกลุ่มตัวอย่างจำนวน 98 ชุด โดยให้นักศึกษาคณะวิทยาการจัดการ ภาควิชาการบัญชี ชั้นปีที่ 2 ที่เป็นกลุ่มตัวอย่างตอบแบบสำรวจความคิดเห็นเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารตามสั่ง

5.นำแบบสำรวจมาจัดข้อมูลอย่างเป็นระบบ เพื่อนำไปวิเคราะห์ข้อมูลต่อไป

6. ตีความหมายที่ได้ข้อมูลจากการสำรวจ

7. สรุปผลการสำรวจ นำเสนอข้อมูล และจัดทำเป็นรูปเล่มรายงาน

**ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง**

นักศึกษามหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ คณะวิทยาการจัดการ ภาควิชาการบัญชี ชั้นปีที่ 2 จำนวน 98 คน ซึ่งจำนวนประชากรน้อยกว่า 100 คน ดังนั้นต้องสำรวจกลุ่มตัวอย่างขนาดเท่ากับ 100% หรือ 98 คน

**เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล**

แบบสำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารตามสั่งของนักศึกษาคณะวิทยาการจัดการ ภาควิชาการบัญชี ชั้นปีที่ 2

**รายละเอียดข้อมูล**

ข้อมูลที่ได้จากการเก็บข้อมูลจากแบบสำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารตามสั่งของนักศึกษาคณะวิทยาการจัดการ ภาควิชาการบัญชี ชั้นปีที่ 2 โดยแบ่งเป็น 3 ส่วนคือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ประกอบด้วยข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม เช่น รหัสนักศึกษา เพศ อายุ รายได้ รายการอาหารตามสั่งที่ผู้ตอบแบบสอบถามรับประทานบ่อยที่สุด และแหล่งข้อมูลประกอบในการเลือกรับประทานอาหาร

ส่วนที่ 2 ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารตามสั่ง โดยพิจารณาปัจจัยที่มีผลในส่วนของการตกแต่งอาหาร การมีรายการอาหารตามสั่งให้เลือกมาก รสชาติ คุณค่าทางโภชนาการหรือคุณประโยชน์ ปรุงสุกใหม่ ความสะดวก รวดเร็ว ราคา รายได้ตนเอง บรรยากาศร้าน และได้รับคำแนะนำจากผู้อื่น

ส่วนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะอื่นๆในการบริโภคอาหารตามสั่งของนักศึกษา โดยพิจารณาถึงปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารตามสั่ง

**การวิเคราะห์ข้อมูล**

**ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม**

ซึ่งมีลักษณะข้อคำถามเป็นแบบเลือกตอบ ได้มีการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

ก. แจกแจงความถี่ของแต่ละตัวเลือกในข้อคำถาม

ข. คำนวณค่าร้อยละ

ค. นำเสนอข้อมูลในรูปตารางประกอบความเรียง

**ส่วนที่ 2 ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารตามสั่ง**

รูปแบบข้อคำถามมีลักษณะเป็นแบบแสดงระดับการมีผลต่อการตัดสินใจ โดยมีเกณฑ์ในการแปลผลข้อมูลในแต่ละข้อและดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

ก. แจกแจงความถี่ของแต่ละตัวเลือกในข้อคำถาม

ข. คำนวณค่าร้อยละ

ค. นำเสนอข้อมูลในรูปแผนภูมิแท่งประกอบความเรียง

- เกณฑ์ในการแปลผลข้อมูล

5 หมายถึง ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจมากที่สุด

4 หมายถึง ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจมาก

3 หมายถึง ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจปานกลาง

2 หมายถึง ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจค่อนข้างน้อย

1 หมายถึง ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจน้อยที่สุด

**ส่วนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะอื่นๆในการบริโภคอาหารตามสั่งของนักศึกษา**

- สรุปข้อเสนอแนะเป็นข้อๆ

**สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล**

1. ค่าเฉลี่ยเลขคณิตแบบถ่วงน้ำหนัก ()

=

2. ค่ามัธยฐาน ()

= L + i

**บทที่ 4**

**ผลการสำรวจ**

จากผลการสำรวจโครงการเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารตามสั่ง โดยกลุ่มตัวอย่างที่สำรวจเป็นนักศึกษาคณะวิทยาการจัดการ ภาควิชาการบัญชี ชั้นปีที่ 2 โดยแบ่งการสำรวจออกเป็น 4 ส่วนคือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารตามสั่ง

ส่วนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะอื่นๆในการบริโภคอาหารตามสั่งของนักศึกษา

ผลการสำรวจมีรายละเอียดดังนี้

**ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม**

ตารางที่ 1: ผลการสำรวจข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ตั้งแต่ข้อ 1 - 6

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **รหัสนักศึกษา** | **เพศ** | **อายุ** | **รายได้** | **รายการอาหาร** | **แหล่งข้อมูล** |
| 5810517001 | หญิง | 19 | 3 | 2 | 1 |
| 5810517002 | หญิง | 20 | 3 | 7 | 1 |
| 5810517003 | หญิง | 20 | 2 | 10 | 1 |
| 5810517004 | หญิง | 19 | 2 | 4 | 1 |
| 5810517005 | หญิง | 20 | 3 | 4 | 2 |
| 5810517006 | หญิง | 20 | 2 | 9 | 1 |
| 5810517008 | ชาย | 22 | 3 | 1 | 1 |
| 5810517009 | ชาย | 19 | 1 | 9 | 1 |
| 5810517010 | หญิง | 19 | 2 | 1 | 2 |
| 5810517011 | หญิง | 19 | 1 | 1 | 4 |
| 5810517012 | ชาย | 19 | 4 | 5 | 2 |
| 5810517013 | หญิง | 20 | 2 | 6 | 2 |
| 5810517014 | ชาย | 19 | 3 | 4 | 4 |
| 5810517015 | หญิง | 19 | 2 | 5 | 1 |
| 5810517016 | หญิง | 19 | 2 | 1 | 1 |
| **รหัสนักศึกษา** | **เพศ** | **อายุ** | **รายได้** | **รายการอาหาร** | **แหล่งข้อมูล** |
| 5810517017 | ชาย | 19 | 4 | 2 | 4 |
| 5810517018 | หญิง | 19 | 4 | 9 | 4 |
| 5810517019 | หญิง | 19 | 3 | 8 | 2 |
| 5810517020 | หญิง | 20 | 4 | 4 | 4 |
| 5810517022 | หญิง | 19 | 1 | 5 | 1 |
| 5810517024 | หญิง | 19 | 4 | 4 | 1 |
| 5810517026 | หญิง | 19 | 3 | 1 | 2 |
| 581051727 | หญิง | 19 | 4 | 4 | 2 |
| 5810517028 | ชาย | 19 | 1 | 2 | 1 |
| 5810517029 | หญิง | 19 | 2 | 4 | 2 |
| 5810517030 | หญิง | 20 | 2 | 4 | 2 |
| 5810517031 | หญิง | 19 | 2 | 9 | 4 |
| 5810517033 | หญิง | 20 | 2 | 10 | 2 |
| 5810517034 | หญิง | 20 | 3 | 4 | 4 |
| 5810517035 | หญิง | 20 | 3 | 4 | 4 |
| 5810517036 | หญิง | 20 | 4 | 4 | 2 |
| 5810517038 | ชาย | 19 | 4 | 1 | 1 |
| 5810517040 | หญิง | 19 | 2 | 4 | 4 |
| 5810517041 | หญิง | 19 | 4 | 4 | 3 |
| 5810517042 | หญิง | 20 | 4 | 1 | 4 |
| 5810517043 | หญิง | 20 | 1 | 5 | 1 |
| 5810517044 | หญิง | 19 | 4 | 6 | 4 |
| 5810517045 | ชาย | 20 | 4 | 10 | 4 |
| 5810517046 | ชาย | 19 | 2 | 10 | 4 |
| 5810517047 | หญิง | 19 | 3 | 5 | 1 |
| 5810517048 | ชาย | 19 | 1 | 1 | 4 |
| 5810517049 | หญิง | 20 | 2 | 4 | 4 |
| 5810517050 | หญิง | 19 | 4 | 4 | 4 |
| 5810517051 | หญิง | 20 | 2 | 3 | 4 |
| **รหัสนักศึกษา** | **เพศ** | **อายุ** | **รายได้** | **รายการอาหาร** | **แหล่งข้อมูล** |
| 5810517052 | หญิง | 20 | 4 | 2 | 1 |
| 5810517053 | หญิง | 20 | 3 | 4 | 1 |
| 5810517054 | หญิง | 20 | 1 | 5 | 4 |
| 5810517055 | หญิง | 20 | 2 | 5 | 4 |
| 5810517056 | ชาย | 19 | 4 | 4 | 2 |
| 5810517057 | หญิง | 19 | 2 | 1 | 1 |
| 5810517058 | หญิง | 19 | 4 | 4 | 4 |
| 5810517059 | หญิง | 20 | 2 | 4 | 2 |
| 5810517060 | หญิง | 20 | 2 | 2 | 4 |
| 5810517061 | หญิง | 19 | 3 | 4 | 4 |
| 5810517062 | หญิง | 20 | 4 | 1 | 4 |
| 5810517063 | หญิง | 19 | 2 | 4 | 2 |
| 5810517064 | ชาย | 20 | 2 | 4 | 2 |
| 5810517065 | หญิง | 19 | 2 | 4 | 4 |
| 5810517066 | หญิง | 20 | 2 | 1 | 2 |
| 5810517067 | หญิง | 19 | 2 | 8 | 2 |
| 5810517068 | หญิง | 20 | 2 | 1 | 1 |
| 5810517069 | หญิง | 18 | 2 | 5 | 1 |
| 5810517070 | หญิง | 19 | 4 | 5 | 4 |
| 5810517071 | หญิง | 19 | 3 | 4 | 4 |
| 5810517072 | หญิง | 19 | 3 | 4 | 4 |
| 5810517073 | หญิง | 19 | 2 | 3 | 4 |
| 5810517074 | หญิง | 19 | 2 | 5 | 2 |
| 5810517075 | หญิง | 19 | 3 | 4 | 2 |
| 5810517076 | หญิง | 21 | 4 | 5 | 1 |
| 5810517077 | ชาย | 19 | 2 | 1 | 4 |
| 5810517078 | หญิง | 20 | 3 | 4 | 4 |
| 5810517079 | หญิง | 20 | 2 | 6 | 4 |
| 5810517080 | หญิง | 19 | 4 | 2 | 4 |
| **รหัสนักศึกษา** | **เพศ** | **อายุ** | **รายได้** | **รายการอาหาร** | **แหล่งข้อมูล** |
| 5810517081 | หญิง | 20 | 2 | 2 | 1 |
| 5810517082 | หญิง | 21 | 2 | 4 | 1 |
| 5810517083 | หญิง | 19 | 2 | 8 | 1 |
| 5810517084 | หญิง | 19 | 4 | 4 | 2 |
| 5810517085 | หญิง | 19 | 4 | 4 | 1 |
| 5810517086 | หญิง | 20 | 3 | 6 | 1 |
| 5810517087 | หญิง | 19 | 4 | 3 | 4 |
| 5810517088 | หญิง | 20 | 3 | 4 | 4 |
| 5810517089 | หญิง | 20 | 2 | 10 | 3 |
| 5810517090 | หญิง | 19 | 4 | 8 | 4 |
| 5810517091 | หญิง | 19 | 2 | 1 | 1 |
| 5810517092 | หญิง | 20 | 3 | 4 | 4 |
| 5810517093 | หญิง | 20 | 1 | 4 | 1 |
| 5810517094 | หญิง | 19 | 4 | 4 | 2 |
| 5810517095 | ชาย | 19 | 3 | 4 | 1 |
| 5810517096 | หญิง | 20 | 4 | 10 | 4 |
| 5810517098 | หญิง | 20 | 1 | 10 | 1 |
| 5810517099 | หญิง | 19 | 4 | 4 | 2 |
| 5810517100 | หญิง | 19 | 4 | 9 | 2 |
| 5810517101 | หญิง | 19 | 2 | 5 | 1 |
| 5810517102 | หญิง | 20 | 2 | 7 | 2 |
| 58105170103 | หญิง | 21 | 4 | 3 | 4 |
| 5810517104 | หญิง | 21 | 4 | 1 | 1 |
| 5810517105 | หญิง | 21 | 4 | 5 | 1 |
| 5810517106 | ชาย | 20 | 2 | 5 | 4 |

**หมายเหตุ**

รายได้ :

1 หมายถึง น้อยกว่า 4,000 บาท/เดือน

2 หมายถึง 4,000 – 5,000 บาท/เดือน

3 หมายถึง 5,001 – 6,000 บาท/เดือน

4 หมายถึง มากกว่า 6,000 บาท/เดือน

รายการอาหาร :

1 หมายถึง ข้าวผัด

2 หมายถึง ข้าวราดผัดกระเพรา

3 หมายถึง ผัดซีอิ๊ว

4 หมายถึง ข้าวราดผัดเครื่องแกง

5 หมายถึง ข้าวราดคะน้าหมูกรอบ

6 หมายถึง ราดหน้า

7 หมายถึง ข้าวไข่เจียว

8 หมายถึง ข้าวหมูทอดกระเทียม

9 หมายถึง สุกี้(น้ำ/แห้ง)

10 หมายถึง อื่นๆ

แหล่งข้อมูลประกอบในเลือก :

1 หมายถึง สังเกตจากบุคคลอื่น

2 หมายถึง คำแนะนำจากคนรู้จัก

3 หมายถึง คำแนะนำจากพนักงานขาย

4 หมายถึง ไม่มี (ชื่นชอบโดยส่วนตัว)

**เรียบเรียงและนำเสนอข้อมูล**

1. รหัสนักศึกษา

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5810517001 | 5810517002 | 5810517003 | 5810517004 | 5810517005 | 5810517006 |
| 5810517008 | 5810517009 | 5810517010 | 5810517011 | 5810517012 | 5810517013 |
| 5810517014 | 5810517015 | 5810517016 | 5810517017 | 5810517018 | 5810517019 |
| 5810517020 | 5810517022 | 5810517024 | 5810517026 | 5810517027 | 5810517028 |
| 5810517029 | 5810517030 | 5810517031 | 5810517033 | 5810517034 | 5810517035 |
| 5810517036 | 5810517038 | 5810517040 | 5810517041 | 5810517042 | 5810517043 |
| 5810517044 | 5810517045 | 5810517046 | 5810517047 | 5810517048 | 5810517049 |
| 5810517050 | 5810517051 | 5810517052 | 5810517053 | 5810517054 | 5810517055 |
| 5810517056 | 5810517057 | 5810517058 | 5810517059 | 5810517060 | 5810517061 |
| 5810517062 | 5810517063 | 5810517064 | 5810517065 | 5810517066 | 5810517067 |
| 5810517068 | 5810517069 | 5810517070 | 5810517071 | 5810517072 | 5810517073 |
| 5810517074 | 5810517075 | 5810517076 | 5810517077 | 5810517078 | 5810517079 |
| 5810517080 | 5810517081 | 5810517082 | 5810517083 | 5810517084 | 5810517085 |
| 5810517086 | 5810517087 | 5810517088 | 5810517089 | 5810517090 | 5810517091 |
| 5810517092 | 5810517093 | 5810517094 | 5810517095 | 5810517096 | 5810517098 |
| 5810517099 | 5810517100 | 5810517101 | 5810517102 | 5810517103 | 5810517104 |
| 5810517105 | 5810517106 |

2. เพศ

ตารางที่ 2: จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคแยกตามเพศ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| เพศ | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
| ชาย | 15 | 15.31 |
| หญิง | 83 | 84.69 |
| รวม | 98 | 100 |

จากข้อมูลตารางที่ 2 แสดงให้ทราบว่ากลุ่มผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 84.69 ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด

3. อายุ

ตารางที่ 3: จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคแยกตามอายุ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| อายุ (ปี) | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
| 18 | 1 | 1.02 |
| 19 | 50 | 51.02 |
| 20 | 41 | 41.84 |
| 21 | 5 | 5.10 |
| อื่นๆ | 1 | 1.02 |
| รวม | 98 | 100 |

จากข้อมูลตารางที่ 3 แสดงให้ทราบว่ากลุ่มผู้บริโภคส่วนใหญ่มีอายุ 19 ปี คิดเป็นร้อยละ 51.02 รองลงมาคือ กลุ่มที่มีอายุ 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 41.84

4. รายได้

ตารางที่ 4: จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคแยกตามรายได้

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| รายได้ (บาท/เดือน) | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
| น้อยกว่า 4,000 | 9 | 9.18 |
| 4,001 – 5,000 | 38 | 38.78 |
| 5,001 – 6,000 | 20 | 20.41 |
| มากกว่า 6,000 | 31 | 31.63 |
| รวม | 98 | 100 |

จากข้อมูลตารางที่ 4 แสดงให้ทราบว่ากลุ่มผู้บริโภคส่วนใหญ่มีรายได้ 4,001 – 5,000 บาท/เดือน คิดเป็นร้อยละ 38.78 รองลงมาคือ กลุ่มที่มีรายได้มากกว่า 6,000 บาท/เดือน คิดเป็นร้อยละ 31.63

-คำนวณหาค่ามัธยฐานของรายได้ผู้บริโภคกลุ่มนี้

1. หาความถี่สะสมของข้อมูล

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ช่วงรายได้  (บาท/เดือน) | ความถี่  ( f ) | ความถี่สะสม  (F) |
| น้อยกว่า - 4,000 | 9 | 9 |
| 4,001 – 5,000 | 38 | 47 |
| 5,001 – 6,000 | 20 | 67 |
| 6,001 – มากกว่า | 31 | 98 |
| รวม | n = 98 | 100 |

2. ครึ่งหนึ่งของจำนวนข้อมูลคือ  = = 49 ซึ่งไม่ตรงกับความถี่สะสมในช่วงใด แต่อยู่ระหว่างความถี่สะสม 47 และ 67 นั่นคือมัธยฐานจะอยู่ในช่วงระหว่างข้อมูล 5,001 – 6,000

3. คำนวณหาค่ามัธยฐานโดยใช้สูตร ดังนี้

= L + i

= 5,000.5 + 1,000

= 5,100.5

ดังนั้นค่ามัธยฐานของรายได้ผู้บริโภคกลุ่มนี้คือ **5,100.5**

5. รายการอาหารตามสั่งที่ท่านรับประทานบ่อยที่สุด

ตารางที่ 5: จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคแยกตามรายการอาหารตามสั่งที่รับประทานบ่อยที่สุด

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| รายการอาหารตามสั่ง | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
| ข้าวผัด | 15 | 15.31 |
| ข้าวราดผัดกระเพรา | 7 | 7.14 |
| ผัดซีอิ้ว | 4 | 4.08 |
| ข้าวราดผัดเครื่องแกง | 36 | 36.73 |
| ข้าวราดคะน้าหมูกรอบ | 14 | 14.29 |
| ราดหน้า | 2 | 2.04 |
| ข้าวไข่เจียว | 4 | 4.08 |
| ข้าวหมูทอดกระเทียม | 4 | 4.08 |
| สุกี้(น้ำ/แห้ง) | 5 | 5.10 |
| อื่นๆ | 7 | 7.14 |
| รวม | 98 | 100 |

จากข้อมูลตารางที่ 5 แสดงให้ทราบว่ากลุ่มผู้บริโภคส่วนใหญ่ชื่นชอบรายการอาหารตามสั่ง ข้าวราดผัดเครื่องแกง คิดเป็นร้อยละ 36.73 รองลงมาคือ กลุ่มที่ชื่นชอบรับประทานข้าวผัด โดยคิดเป็นร้อยละ 15.31

6. แหล่งข้อมูลประกอบในการเลือกรับประทานอาหาร

ตารางที่ 6: จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคแยกตามแหล่งข้อมูลประกอบ

ในการเลือกรับประทานอาหาร

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| แหล่งข้อมูล | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
| สังเกตจากบุคคลอื่น | 33 | 33.67 |
| คำแนะนำจากคนรู้จัก | 25 | 25.51 |
| คำแนะนำจากพนักงานขาย | 2 | 2.04 |
| ไม่มี (ชื่นชอบโดยส่วนตัว) | 38 | 38.78 |
| รวม | 98 | 100 |

จากข้อมูลตารางที่ 6 แสดงให้ทราบว่ากลุ่มผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่มีการได้รับแหล่งข้อมูลประกอบในการเลือกรับประทานอาหารจาก เนื่องจากชื่นชอบโดยส่วนตัว คิดเป็นร้อยละ 38.78 รองลงมาคือ กลุ่มที่สังเกตจากบุคคลอื่น โดยคิดเป็นร้อยละ 33.67

**ส่วนที่ 2 ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารตามสั่ง**

**-** เกณฑ์ในการพิจารณา

5 หมายถึง ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจมากที่สุด

4 หมายถึง ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจมาก

3 หมายถึง ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจปานกลาง

2 หมายถึง ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจค่อนข้างน้อย

1 หมายถึง ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจน้อยที่สุด

ตารางที่ 7: ผลการสำรวจกลุ่มตัวอย่างในแต่ละปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ปัจจัยที่มีผล | จำนวนคนในแต่ละระดับ  การมีผลต่อการตัดสินใจ | | | | | |
| **5** | **4** | **3** | **2** | **1** |
| 1. การตกแต่งอาหาร | 14 | 48 | 28 | 4 | 4 |
| 2. มีรายอาหารให้เลือกมาก | 16 | 54 | 21 | 5 | 2 |
| 3. รสชาติ | 53 | 33 | 11 | 1 | 0 |
| 4. คุณค่าทางโภชนาการหรือคุณประโยชน์ | 19 | 53 | 22 | 2 | 2 |
| 5. ปรุงสุกใหม่ | 47 | 33 | 18 | 0 | 0 |
| 6. มีความสะดวก รวดเร็ว | 34 | 47 | 15 | 1 | 1 |
| 7. ราคา | 31 | 44 | 19 | 4 | 0 |
| 8. รายได้ตนเอง | 29 | 39 | 28 | 2 | 0 |
| 9. บรรยากาศร้าน | 13 | 31 | 43 | 8 | 3 |
| 10. ได้รับคำแนะนำจากผู้อื่น | 12 | 37 | 32 | 11 | 6 |

จากข้อมูลในการสำรวจกลุ่มตัวอย่างในแต่ละปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจสามารถนำเสนอในรูปแบบแผนภูมิดังนี้

1. การตกแต่งอาหาร

2. มีรายการอาหารให้เลือกมาก

3. รสชาติ

4. คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการหรือคุณประโยชน์

5. ปรุงสุกใหม่

6. ความสะดวก รวดเร็ว

7. ราคา

8. รายได้ตนเอง

9. บรรยากาศร้าน

10. ได้รับคำแนะนำจากผู้อื่น

การหาค่าเฉลี่ยของแบบสำรวจ

- เกณฑ์ในการอ่านค่าคะแนนเฉลี่ย

|  |  |
| --- | --- |
| **ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจ** | **ค่าคะแนนเฉลี่ย** |
| มากที่สุด | 4.21 – 5.00 |
| มาก | 3.41 – 4.20 |
| ปานกลาง | 2.61 – 3.40 |
| น้อย | 1.81 – 2.60 |
| น้อยที่สุด | 1.00 – 1.80 |

โดยใช้สูตรดังนี้

=

ตารางที่ 8: แสดงค่าเฉลี่ยของระดับการมีผลในแต่ละปัจจัย

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ปัจจัยที่มีผล | จำนวนคนในแต่ละระดับ | | | | | ค่าเฉลี่ย | ระดับ  การมีผล |
| **5** | **4** | **3** | **2** | **1** |
| 1. การตกแต่งอาหาร | 14 | 48 | 28 | 4 | 4 | 3.65 | มาก |
| 2. มีรายอาหารให้เลือกมาก | 16 | 54 | 21 | 5 | 2 | 3.79 | มาก |
| 3. รสชาติ | 53 | 33 | 11 | 1 | 0 | 4.41 | มากที่สุด |
| 4. คุณค่าทางโภชนาการหรือคุณประโยชน์ | 19 | 53 | 22 | 2 | 2 | 3.87 | มาก |
| 5. ปรุงสุกใหม่ | 47 | 33 | 18 | 0 | 0 | 4.30 | มากที่สุด |
| 6. มีความสะดวก รวดเร็ว | 34 | 47 | 15 | 1 | 1 | 4.14 | มาก |
| 7. ราคา | 31 | 44 | 19 | 4 | 0 | 4.04 | มาก |
| 8. รายได้ตนเอง | 29 | 39 | 28 | 2 | 0 | 3.97 | มาก |
| 9. บรรยากาศร้าน | 13 | 31 | 43 | 8 | 3 | 3.44 | มาก |
| 10. ได้รับคำแนะนำจากผู้อื่น | 12 | 37 | 32 | 11 | 6 | 3.39 | ปานกลาง |

จากข้อมูลตารางที่ 8 แสดงให้ทราบว่าปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารตามสั่งมากที่สุดคือ รสชาติ มีค่าเฉลี่ย = 4.41 รองลงมาคือ ปรุงสุกใหม่ = 4.30, มีความสะดวกรวดเร็ว = 4.14, ราคา = 4.04, รายได้ตนเอง = 3.97, คุณค่าทางโภชนาการหรือคุณประโยชน์ = 3.87, มีรายอาหารให้เลือกมาก = 3.79, การตกแต่งอาหาร = 3.65, บรรยากาศร้าน = 3.44, และปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารตามสั่งน้อยที่สุดคือ ได้รับคำแนะนำจากผู้อื่น = 3.39

**ส่วนที่ 3** ปัญหาและข้อเสนอแนะอื่นๆในการบริโภคอาหารตามสั่งของนักศึกษา

1. รสชาติอาหารไม่ค่อยอร่อย เนื่องจากทำเร่งรีบเกินไป ซึ่งมีผลกับการตัดสินใจเลือกบริโภค 1

2. ร้านอาหารตามสั่งบางร้านไม่มีป้ายบอกราคาอาหาร

3. ร้านอาหารตามสั่งมักไม่ทำตามรายการที่ลูกค้าสั่ง เช่น สั่งไม่ใส่กระเทียมแต่ก็ใส่มาให้

4. ควรมีรายการอาหารเยอะกว่านี้

5. ปริมาณที่รับประทานในแต่ละครั้งได้ไม่เท่ากัน

6. ร้านอาหารตามสั่งควรทำให้รวดเร็ว ในช่วงที่ลูกค้าเยอะ ลูกค้าจะได้ไม่เสียเวลา

7. บางร้านทำช้า ต้องรอนาน

8. ความสะอาดของภาชนะที่ใช้ในการปรุงอาหาร

9. มีรายการอาหารเดิมๆ ไม่เปลี่ยนแปลง ไม่มีรายการอาหารที่แปลกใหม่ ทำให้ตอนสั่งต้องพิจารณานาน 1

10. รายการอาหารที่แสดงหน้าร้านกับเวลาที่ลูกค้าสั่งรายการอาหารไป บางครั้งไม่มีตามที่ต้องการ

11. รอนานเกินไปกว่าจะถึงของตัวเอง บางครั้งรู้สึกหิวและเกิดความโมโห หงุดหงิดได้ง่าย

**บทที่ 5**

**สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ**

**สรุปผลการสำรวจ**

คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการสำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารตามสั่งของนักศึกษาคณะวิทยาการจัดการ ภาควิชาการบัญชี ชั้นปีที่ 2 เพื่อนำผลมาใช้ในการปรับปรุงคุณภาพของธุรกิจอาหารตามสั่ง ให้สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคได้ ซึ่งเป็นแนวทางในการดำเนินของผู้ประกอบการร้านอาหารตามสั่ง และเป็นประโยชน์แก่บุคคลอื่นที่สนใจที่จะประกอบการร้านอาหารตามสั่ง โดยผลจากการสำรวจข้อมูลสามารถสรุปได้ดังนี้

**ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค**

กลุ่มตัวอย่างทั้ง 98 คน ส่วนใหญ่จะมีลักษณะดังนี้

ตาราง 9: แสดงลักษณะข้อมูลของกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ด้าน | ลักษณะ | ร้อยละ |
| เพศ | หญิง | 84.69 |
| อายุ | 19 ปี | 51.02 |
| รายได้ | 4,001 – 5,000 บาท/เดือน | 38.78 |
| รายการอาหารตามสั่ง | ข้าวราดผัดเครื่องแกง | 36.73 |
| แหล่งข้อมูล | ไม่มี ชอบโดยส่วนตัว | 38.78 |

นอกจากนี้ ค่ามัธยฐานของรายได้ผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่างคือ 5,100.5 บาท

**สรุปปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารตามสั่งในภาพรวม**

จากข้อมูลแผนภูมิแท่ง แสดงให้ทราบว่าปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารตามสั่งมากที่สุดคือ รสชาติ มีค่าเฉลี่ย = 4.41

**อภิปรายผล**

จากการสำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารตามสั่งของนักศึกษาคณะวิทยาการจัดการ ภาควิชาการบัญชี ชั้นปีที่ 2

อาหารตามสั่ง เป็นอาหารที่ทำตามที่ลูกค้าสั่ง มักเป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบง่ายๆ การทำที่ไม่ยุ่งยากมาก ตั้งอยู่บริเวณชุมชน หมู่บ้านจัดสรร หรืออาจใกล้กับสถานที่ราชการ สำนักงาน มหาวิทยาลัย โรงเรียน และตลาด

จากการวิเคราะห์ข้อมูลการบริโภคอาหารตามสั่งของนักศึกษาคณะวิทยาการจัดการ ภาควิชาการบัญชี ชั้นปีที่ 2 ของกลุ่มตัวอย่าง 98 คน ทำให้ทราบว่านักศึกษาภาควิชาการบัญชี ชั้นปีที่ 2

ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง โดยอายุ 19 ปี จะพบมากในภาควิชาการบัญชี ชั้นปีที่ 2 รายได้ที่ได้รับส่วนใหญ่อยู่ที่ประมาณ 4,001 – 5,000 บาท/เดือน โดยรายการอาหารตามสั่งที่เป็นที่นิยมมากของนักศึกษากลุ่มคือ ข้าวราดผัดเครื่องแกง จำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 36.73 ซึ่งจากการสำรวจข้อมูลทำให้ทราบว่าแหล่งข้อมูลประกอบนั้นไม่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารตามสั่งของนักศึกษากลุ่มนี้ เพราะส่วนใหญ่ไม่มีแหล่งข้อมูลประกอบในการเลือกรับประทาน แต่จะเลือกรับประทานตามความชอบส่วนตัวของแต่ละคน คิดเป็นร้อยละ 38.78 ดังตารางที่ 6: จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคแยกตามแหล่งข้อมูลประกอบ และปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารตามสั่งมากที่ของผู้บริโภคกลุ่มนี้คือรสชาติ มีค่าเฉลี่ย = 4.41

**ประโยชน์ที่ได้รับ**

ได้ทราบถึงรายการอาหารตามสั่งที่นักศึกษานิยมรับประทาน ทราบถึงปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารตามสั่งของนักศึกษาคณะวิทยาการจัดการ ภาควิชาบัญชีบัณฑิตชั้นปีที่ 2 ตลอดจนสามารถใช้เป็นเป็นแนวทางในการประกอบธุรกิจร้านอาหารตามสั่งสำหรับผู้ที่สนใจ

**ข้อเสนอแนะ**

จากการสำรวจข้อมูลในที่ส่วนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะอื่นๆในการบริโภคอาหารตามสั่งของนักศึกษา สามารถสรุปข้อเสนอแนะได้ดังนี้

1. ไม่ควรทำอาหารตามสั่งเร่งรีบเกินไป เพราะจะทำให้อาหารเสียรสชาติ ไม่ถูกปากผู้บริโภค ซึ่งอาจเป็นผลให้ผู้บริโภคเลือกรับประทานร้านอื่นแทน

2. ควรมีป้ายบอกราคาอาหารอย่างชัดเจน

3. ควรทำอาหารตามสั่งตามรายการที่ลูกค้าสั่งไว้ เช่น สั่งไม่ใส่กระเทียมก็ต้องทำไม่ให้กระเทียม

4. ควรมีรายการอาหารมากมายหลายเมนูที่แปลกใหม่ ซึ่งสามารถดึงดูดลูกค้าได้

5. ควรทำอาหารตามสั่งแต่ละครั้งในปริมาณที่เท่ากัน

6. ควรทำอาหารตามสั่งให้รวดเร็ว เพราะความรวดเร็วเป็นปัจจัยอย่างหนึ่งที่มีผลต่อการเลือกรับประทานอาหารตามสั่ง

7. รักษาความสะอาดของภาชนะที่ใช้ในการปรุงอาหาร

**บรรณานุกรม**

**ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.** สืบค้น 29 กันยายน 2559, จาก www.edu.tsu.ac.th/major.

นายธีรวัฒน์ หังสพฤกษ์. **เครื่องมือมูลฐานทางสถิติ.** ม.ป.ท. ม.ป.ป.

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (2557). **อาหารตามสั่ง**. สืบค้น 17 กันยายน 2559, จาก https://th.wikipedia

.org/wiki.

สุดาวดี ลิ้มไพบูลย์.(2555). **ระดับการวัดของตัวแปรในทางสถิติ.** สืบค้น 29 กันยายน 2559, จาก

https://www.gotoknow.org/posts/120092**.**

kasarin\_papa. **การนำเสนอข้อมูล**. สืบค้น 27 กันยายน 2559, จาก https://sites.google.com/site/kasa

rinpapa/math/6

pron\_one. (2556). **วิธีสำรวจความคิดเห็น**. สืบค้น 17 กันยายน 2559, จาก http://www.vcharkarn.

com/lesson/1554.

**ภาคผนวก**

1. แบบสำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารตามสั่งของนักศึกษาคณะวิทยาการจัดการ ภาควิชาการบัญชี ชั้นปีที่ 2

**แบบสำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารตามสั่ง**

**ของนักศึกษาคณะวิทยาการจัดการ ภาควิชาการบัญชี ชั้นปีที่ 2**

**……………………………………………………………………………………………**

**ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม**

**คำชี้แจง**  โปรดเขียนเครื่องหมาย 🗸 ลงใน ❑ หน้าคำตอบที่ตรงกับข้อความที่ท่านเลือก หรือเขียนคำตอบลงในช่องว่าง………............

**1. รหัสนักศึกษา**

**2. เพศ**

❑ 1) ชาย ❑ 2) หญิง

**3. อายุ**

❑ 1) 18 ปี ❑ 2) 19 ปี ❑ 3) 20 ปี ❑ 4) 21 ปี ❑ 5) อื่นๆ ………. ปี

**4. รายได้**

❑ 1) น้อยกว่า 4,000 บาท/เดือน ❑ 2) 4,000 – 5,000 บาท/เดือน

❑ 3) 5,001 – 6,000 บาท/เดือน ❑ 4 ) มากกว่า 6,000 บาท/เดือน

**5. รายการอาหารตามสั่งที่ท่านรับประทานบ่อยที่สุด (เลือก 1 ข้อ)**

❑ 1) ข้าวผัด ❑ 2) ข้าวราดผัดกระเพรา ❑ 3) ผัดซีอิ๊ว

❑ 4) ข้าวราดผัดเครื่องแกง ❑5) ข้าวราดคะน้าหมูกรอบ ❑ 6) ราดหน้า  
❑ 7) ข้าวไข่เจียว ❑ 8) ข้าวหมูทอดกระเทียม ❑ 9) สุกี้(น้ำ/แห้ง)  
❑ 10) อื่นๆ...............................

**6. แหล่งข้อมูลประกอบในการเลือกรับประทานอาหาร**  
 ❑ 1) สังเกตจากบุคคลอื่น ❑ 2) คำแนะนำจากคนรู้จัก

❑ 3) คำแนะนำจากพนักงานขาย ❑ 4 ) ไม่มี (ชื่นชอบโดยส่วนตัว)

**ส่วนที่ 2 ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารตามสั่ง**

**คำชี้แจง**  โปรดเขียนเครื่องหมาย 🗸 ตรงกับปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารตามสั่งของท่านโดยพิจารณาตามเกณฑ์ ดังนี้

5 หมายถึง ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจมากที่สุด

4 หมายถึง ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจมาก

3 หมายถึง ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจปานกลาง

2 หมายถึง ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจค่อนข้างน้อย

1 หมายถึง ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจน้อยที่สุด

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ปัจจัยที่มีผล** | **ระดับการมีผลต่อการตัดสินใจ** | | | | |
| **5** | **4** | **3** | **2** | **1** |
| 1. การตกแต่งอาหาร |  |  |  |  |  |
| 2. มีรายการอาหารให้เลือกมาก |  |  |  |  |  |
| 3. รสชาติ |  |  |  |  |  |
| 4. คุณค่าทางโภชนาการหรือคุณประโยชน์ |  |  |  |  |  |
| 5. ปรุงสุกใหม่ |  |  |  |  |  |
| 6. มีความสะดวก รวดเร็ว |  |  |  |  |  |
| 7. ราคา |  |  |  |  |  |
| 8. รายได้ตนเอง |  |  |  |  |  |
| 9. บรรยากาศร้าน |  |  |  |  |  |
| 10. ได้รับคำแนะนำจากผู้อื่น |  |  |  |  |  |

**ส่วนที่ 3** ปัญหาและข้อเสนอแนะอื่นๆในการบริโภคอาหารตามสั่งของนักศึกษา

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………