# Homework 12 Design Thinking

BADS7105 CRM Analytics and Intelligence Korrapin Pimapansri

# **Design Thinking Method**





#### Interview



Name : แนต Profile : พนักงานออฟฟิตในกรุงเทพฯ เพศหญิง อายุ 25 ปี Lifestyle :

- ชอบการทำขนม เช่น เค้ก ขนมปัง คุ้กกี้ เป็นชีวิตจิดใจ ปรกติทำรับประทานในครอบครัว และ แจกจ่ายให้เพื่อนฝูง เรียนรู้สูตร และการทำจากอินเตอร์เน็ตด้วยตนเอง ใช้เวลาในวันหยุดสุด สัปดาห์ในการทำขนมที่บ้าน เพื่อผ่อนคลายความเครียดจากงานประจำ
- แม้จะชอบ แต่รู้สึกว่าเสียเวลาในการทำนานมากกว่า 2 ชั่วโมง โดยเฉพาะการอบซึ่งใช้เวลา มากกว่า 1 ชั่วโมง การอบนานไป หรือตั้งอุณหภุมิสูงไปทำให้ขนมไหม้ แต่หากน้อยเกินไปจะ ทำให้ขนมสุกช้า คนทำจะต้องเช็คความสุกโดยการสังเกต หรือเอาไม้จิ้มเป็นระยะๆ ไม่ สามารถไปทำกิจกรรมอื่นในวันหยุด เช่น ช้อปปิ้ง ซักผ้า จัดบ้าน ออกกำลังกาย ได้

#### Additional Information:

• ปัจจัยที่ส่งผลต่อการสุกของขนมมีหลายอย่าง เช่น อุณหภูมิเตาอบ ความชื้น ขนาดเตาอบ ขนาดของขนม ประเภทของขนม ประเภทของพิมพ์ที่ใช้อบ ทำให้ในบางครั้งแม้จะใช้เวลา และ อุณหภูมิ เท่ากับที่สูตรเขียนไว้ ก็อาจทำให้ขนมไม่สุก หรือไหม้ได้ ทำให้เกิดความกังวล และ เสียเวลาเฝ้า เป็นปัญหาที่คนทำขนมมือสมัครเล่นเจอเป็นประจำ



#### **Problem Framework**

#### User Description:

อยากทำขนม แต่ไม่อยากเฝ้าเตาอบ

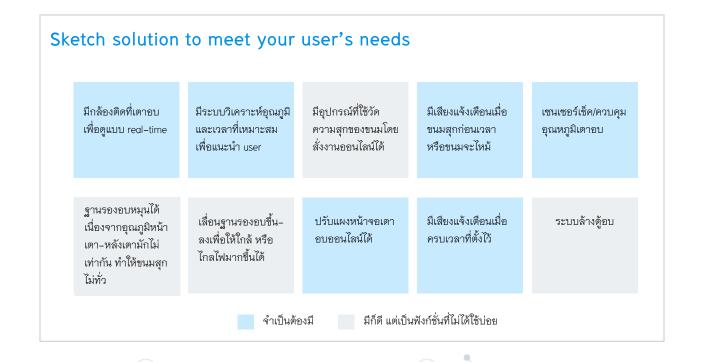
#### User's need:

อยากให้เตาอบมีฟังก์ชั่นวิเคราะห์ไว้ว่าแล้วต้องตั้งอุณหภูมิเตาอบเท่าไร ใช้ระยะเวลาเท่าไรจากปริมาณขนม ที่ใส่ไป จะได้ไม่ต้องกังวล นั่งเฝ้าตลอดเวลา และเสียเวลาเพิ่มขึ้นเมื่ออบนานก็ที่คิดไว้

#### User's insight:

แม้ว่า user จะอยากได้เตาอบที่วิเคราะห์อุณภูมิ และเวลาได้ แต่จริงๆ แล้ว user ต้องการที่จะ monitor ขนม ตลอดเวลา โดยไม่ต้องนั่งเฝ้าหน้าเตาเพื่อลดความกังวลมากกว่า หากสามารถทำระบบที่ให้ user เห็นขนม ตลอดเวลา เช็คความสุกของขนมได้ และสามารถปรับแผงควบคุมเตาอบได้ โดยไม่ต้องอยู่หน้าเตาอบจะตอบ โจทย์มากกว่า







# Everywhere Baking with "Smart Oven"





Real-time temperature & remaining time



Turn on/Turn off sound notification when burnt or time up

Real-time Camera

Baking Intelligence for temperature & time recommendation

Remote control baking function

# **C** Test

### Like

• ไปทำอย่างอื่นรอได้ ไม่ต้องคอนั่งเฝ้าหน้าเตา เพราะดู ผ่านกล้องเอาได้ ถ้าอยากปรับอะไรก็แค่ทำผ่านแอพ ไม่ต้องเดินมาที่เตา

## Question

- จะมั่นใจได้อย่างไรว่าอุณหภูมิที่โชว์ในแอพถูกต้อง

# **Dislike**

 ปกติแสงในเตาอบจะค่อนข้างมืด อาจจะดูภาพผ่าน กล้องได้ยากการมองหน้าเตา

### Idea

ถ้าติดแฟลชไว้ที่ตัวกล้องด้วย ตอนกดดูภาพ จะช่วยให้ เห็นภาพได้ชัดเจนขึ้น