

บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย

โครงการวิจัยเรื่อง แผนการพัฒนาระบบการประกอบการในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย ดำเนินการโดยใช้วิธีวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methodology Research) ระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) และการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เก็บรวบรวมข้อมูลจากตัวอย่างในขอบเขตประชากรที่กำหนด โดยใช้แบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ รายละเอียดของวิธีการดำเนินการวิจัยมีดังนี้

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร

ประชากรประกอบด้วยผู้บริโภคนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการประกอบธุรกิจภัตตาคาร/ร้านอาหารและเครื่องดื่มในเขตกรุงเทพมหานคร (เฉพาะนิติบุคคล) จำนวน 3,215 แห่ง ซึ่งแยกเป็น 3 กลุ่ม คือ

1. กลุ่มผู้บริโภค/นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในเขตกรุงเทพมหานคร
2. ผู้ประกอบการ ผู้บริหาร/ผู้จัดการ พ่อครัว/แม่ครัวของร้านอาหาร/ภัตตาคารในกรุงเทพมหานคร
3. กลุ่มนักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร/โภชนาการและนักวิชาการ ได้แก่ นักกำหนดอาหารและนักโภชนาการ เป็นต้น

ตัวอย่าง

ตัวอย่างที่ใช้ในโครงการวิจัยนี้ แยกตามประชากรย่อยเป็น 3 กลุ่มคือ

- 1) นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่บริโภคอาหารที่ภัตตาคาร/ร้านอาหารในประชากรจำนวน 400 คน คำนวณจากสูตร

$$n = \frac{Z_{\alpha/2}^2 pq}{e^2}$$

เมื่อ

n = ขนาดตัวอย่าง

$Z_{\alpha/2}$ = ค่ามาตรฐานที่ระดับความเชื่อมั่น $(1 - \alpha)$ ที่ 95% มีค่า 1.96

e = ค่าความคลื่อนสูงสุดที่ยอมรับได้ กำหนดให้มีค่า 0.05

p = ค่าสัดส่วนประชากร กำหนดให้มีค่า 0.5

q = 1- p

$$\begin{aligned} \text{แทนค่า} \quad n &= \frac{(1.96)^2 (0.25)}{(0.05)^2} \\ &= \frac{0.9604}{0.0025} = 384.16 \end{aligned}$$

2) ผู้ประกอบการ ผู้บริหาร/ผู้จัดการ พ่อครัว/แม่ครัวภัตตาคาร/ร้านอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 45 คน

3) ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการและนักวิชาการ ได้แก่ นักโภชนาการ และนักกำหนดอาหาร จำนวน 5 คน

สำหรับตัวอย่างกลุ่มที่ 1 และ 2 ใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบ 2 ขั้นตอน (Two-stage sampling) ดังนี้

ขั้นที่ 1 สุ่มตัวอย่างภัตตาคาร/ร้านอาหารและเครื่องดื่มจากประชากรร้านอาหาร/ภัตตาคาร 20 ร้าน โดยใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive sampling) กำหนดภัตตาคาร/ร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครที่มีนักท่องเที่ยวต่างชาติจำนวนมาก ได้แก่เขตพื้นที่ บางลำพู ถนนข้าวสาร ราชดำเนิน ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา สีลม สาทร ราชประสงค์ สุขุมวิท เอกมัย และ สุวรรณภูมิ

ขั้นที่ 2 สุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่บริโภคอาหารที่ภัตตาคาร/ร้านอาหารและเครื่องดื่มในตัวอย่างขั้นที่ 1 โดยวิธีสุ่มแบบตามสะดวก (Convenience sampling) จำนวน 400 คน สุ่มผู้ประกอบการ หรือผู้บริหาร/ผู้จัดการ และพ่อครัว/แม่ครัวของภัตตาคาร/ร้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง จากตัวอย่างในขั้นที่ 1 ร้านละ 2 คน รวมจำนวน 40 คน เป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth interview)

สำหรับกลุ่มตัวอย่างที่ 3 เป็นตัวอย่างสำหรับการสนทนากลุ่มใช้วิธีสุ่มแบบเจาะจง ประกอบด้วยผู้ประกอบการภัตตาคาร/ร้านอาหาร พ่อครัว/แม่ครัว จำนวน 5 คน นักวิชาการ/ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 5 คน เป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการสนทนากลุ่ม (Focus group) จำนวน 10 คน

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.2.1 การวิจัยเชิงปริมาณ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเชิงสำรวจเป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นจากทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สำหรับนักท่องเที่ยว/ผู้บริโภคในภัตตาคาร/ร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 400 ชุด

การสร้างแบบสอบถามมีขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาเอกสาร ตำรา แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัย ที่เกี่ยวข้อง
2. กำหนดวัตถุประสงค์ และกรอบแนวคิดในการวิจัย
3. นิยามศัพท์ปฏิบัติการและกำหนดตัวแปรเพื่อสร้างแบบสอบถาม
4. สร้างแบบสอบถามให้ครอบคลุมตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย
5. นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นเสนอที่ปรึกษา เพื่อตรวจสอบความสมบูรณ์และความถูกต้องให้ครอบคลุมทั้งด้านโครงสร้าง เนื้อหา และภาษาที่ใช้เพื่อให้เกิดความเข้าใจแก่ผู้ตอบแล้วนำมาปรับปรุงแก้ไข

6. นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแล้วให้ผู้เชี่ยวชาญ ตรวจสอบพิจารณาความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาของแบบสอบถาม (Content Validity) จำนวน 3 คน

7. นำแบบสอบถามมาปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ มาตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา แล้วไปหาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) โดยใช้การทดสอบกับกลุ่มที่มีลักษณะใกล้เคียงกับประชากรที่ศึกษา จำนวน 30 คน หาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's Alpha Coefficient) ดังรายละเอียดในภาคผนวก ได้ค่าความเชื่อมั่นโดยรวม 0.9431 และค่าความเชื่อมั่นในแต่ละตอน โดยสรุปดังนี้

ตอนที่ 2 ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารและเมนูอาหารสุขภาพ ได้ค่าความเชื่อมั่น 0.7213

ตอนที่ 3 พฤติกรรมการบริโภคอาหารสุขภาพ ได้ค่าความเชื่อมั่น 0.8017

ตอนที่ 4 ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกร้านอาหารสุขภาพ ได้ค่าความเชื่อมั่น 0.9141

ตอนที่ 5 การเลือกรายการอาหารสุขภาพและการบริการ ได้ค่าความเชื่อมั่น 0.8553

8. นำแบบสอบถามผ่านการตรวจสอบคุณภาพแล้วไปทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากตัวอย่างที่กำหนดแบบสอบถามดังรายละเอียดในภาคผนวก ประกอบด้วย 6 ตอน ได้แก่

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล เป็นข้อคำถามแบบเลือกตอบ จำนวน 8 ข้อ

ตอนที่ 2 ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารและเมนูอาหารสุขภาพ เป็นข้อคำถามแบบเลือกตอบ จำนวน 1 ข้อ และข้อคำถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ระดับคะแนน 1-7 จำนวน 10 ข้อ

ตอนที่ 3 พฤติกรรมการบริโภคอาหารสุขภาพ เป็นข้อคำถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ระดับคะแนน 1-7 จำนวน 18 ข้อ

ตอนที่ 4 ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกร้านอาหารสุขภาพ เป็นข้อคำถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ระดับคะแนน 1-7 จำนวน 13 ข้อ

ตอนที่ 5 การเลือกรายการอาหารสุขภาพและการบริการ เป็นข้อคำถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ระดับคะแนน 1-7 จำนวน 57 ข้อ

ลักษณะข้อคำถามตอนที่ 2 -5 เป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) มีเกณฑ์การกำหนดคะแนน 7 ระดับ ดังนี้

คะแนน	ระดับความชอบ/ความต้องการ/ ความสำคัญ/ความคิดเห็น
1	น้อยที่สุด
2	น้อย
3	ค่อนข้างน้อย
4	ปานกลาง
5	ค่อนข้างมาก
6	มาก
7	มากที่สุด

3.2.2 การวิจัยเชิงคุณภาพ

ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพซึ่งเป็นแนวความคิดของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในเรื่อง แผนการพัฒนาการประกอบการในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัว และร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย ประกอบด้วย นักวิชาการ/ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร พ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานคร ใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก เป็นการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง และการสนทนากลุ่ม

แบบสัมภาษณ์ (รายละเอียดในภาคผนวก) มีประเด็นคำถามสำคัญ ดังนี้

- 1) แนวโน้มตลาด และการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารสุขภาพ
- 2) การวิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็ง โอกาส และอุปสรรคของภัตตาคารเพื่อสุขภาพ
- 3) การจัดเมนูอาหารสุขภาพ
- 4) การจัดการครัวเพื่อสุขภาพ
- 5) การจัดการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ

สำหรับการสนทนากลุ่ม เพื่อพิจารณาผลจากการสังเคราะห์ข้อมูลจากการวิจัยเชิงปริมาณและการสัมภาษณ์เชิงลึก จัดทำแผนฉบับร่างเป็นแนวทางในการจัดทำแผนการพัฒนารูปแบบการประกอบกิจการในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร โดยเปิดประเด็นในการสนทนาดังนี้

- 1) แนวโน้มตลาด และการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารสุขภาพ
- 2) แนวทางในการพัฒนารูปแบบการประกอบกิจการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ
- 3) การจัดเมนูอาหารสุขภาพ
- 4) การจัดการครัวเพื่อสุขภาพ
- 5) การจัดการภัตตาคารเพื่อสุขภาพ
- 6) แผนการพัฒนารูปแบบการประกอบกิจการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.3.1 การวิจัยเชิงปริมาณ

ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณ ผู้วิจัยได้เก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถามจากกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 400 ชุด และตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ก่อนทำการบันทึกผลข้อมูล

3.3.2 การวิจัยเชิงคุณภาพ

ผู้วิจัยได้ทำการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัวร้านอาหาร/ภัตตาคารเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ จำนวน 20 ร้าน ทำการสัมภาษณ์เชิงลึกตามประเด็นหลักในแบบสัมภาษณ์และขออนุญาตบันทึกภาพและเสียงระหว่างการให้ข้อมูล

สำหรับการสนทนากลุ่ม ผู้วิจัยได้ดำเนินการจัดกลุ่มผู้ประกอบการ พ่อครัว/แม่ครัวร้านอาหาร/ภัตตาคาร และนักวิชาการ จำนวน 10 คน โดยใช้ห้องประชุมที่โรงแรมทรรษา เวลา

15.30-18.00 น. วันที่ 5 ตุลาคม 2554 นักวิจัยเป็นผู้ดำเนินรายการเปิดประเด็นการสนทนาให้ผู้ร่วมสนทนาได้แสดงความคิดเห็น และขออนุญาตบันทึกภาพและเสียงระหว่างการสนทนา

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้

3.4.1 การวิจัยเชิงปริมาณ

1. การประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูล

ลกรหัส (Coding) ในแบบสอบถาม ตามที่ได้กำหนดไว้ หลังจากตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถามที่ได้รับคืนแล้ว บันทึกและประมวลผลข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป

2. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

สถิติเชิงพรรณนา ใช้อธิบายลักษณะของกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่

1) ค่าความถี่ และค่าร้อยละสำหรับอธิบายข้อมูลแบบเลือกตอบ

2) ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) สำหรับอธิบายข้อมูลจากข้อคำถามแบบมาตราส่วนประมาณค่าในตอนที่ 2-6 โดยค่าเฉลี่ยของคะแนนที่เป็นตัวชี้วัดแบ่งช่วงชั้นเท่ากัน แปลตามความหมาย ดังนี้

การแปลความหมายสำหรับมาตราวัดระดับ 1-7 คะแนน

ระดับค่าเฉลี่ย	ระดับความชอบ/ความต้องการ/ ความสำคัญ/ความคิดเห็น
1.00 - 1.85	น้อยที่สุด
1.86 - 2.71	น้อย
2.72 - 3.57	ค่อนข้างน้อย
3.58 - 4.43	ปานกลาง
4.44 - 5.29	ค่อนข้างมาก
5.30 - 6.15	มาก
6.16 - 7.00	มากที่สุด

3.4.2 การวิจัยเชิงคุณภาพ

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพรวบรวมความคิดเห็นที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องแต่ละคน และทำการวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis) สังเคราะห์ข้อมูลจากการวิจัยเชิงปริมาณ และการสัมภาษณ์เชิงลึก ตรวจสอบความถูกต้อง ความสอดคล้องของข้อมูลเชิงคุณภาพกับข้อมูลเชิงปริมาณ และสรุปข้อเท็จจริงที่ได้เพื่อสรุปจัดทำร่างแผนการพัฒนารประกอบกรในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคาร เพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร และการสนทนากลุ่ม พิจารณาตรวจสอบความเหมาะสมของแผนการพัฒนาร ฉบับร่าง

3.5 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

ในการวิจัยเรื่องแผนการพัฒนารประกอบกรในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย ผู้วิจัยได้กำหนดขั้นตอนในการดำเนินการวิจัยพอสังเขป ดังนี้

1. ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อกำหนดวัตถุประสงค์ ขอบเขตการวิจัย กรอบแนวคิด วิธีวิจัย และสร้างเครื่องมือที่จะใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล
2. สํารวจข้อมูลจากตัวอย่างโดยใช้แบบสอบถาม การสัมภาษณ์เชิงลึก
3. ประมวลผล วิเคราะห์ข้อมูล และสังเคราะห์ข้อมูล
4. สรุปผลและจัดทำร่างแผนการพัฒนารประกอบกรในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร
5. จัดการสนทนากลุ่มพิจารณาแผนการพัฒนาร ฉบับร่าง
6. ปรับปรุงแก้ไขแผนการพัฒนารประกอบกรในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร
7. ประชุมนักวิจัยโครงการย่อยเพื่อพิจารณาจัดทำแผนเชิงกลยุทธ์ในการสร้างคุณค่าตราให้แข็งแกร่งในการประกอบกรร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย และจัดทำรายงาน
8. จัดทำรายงานผลการวิจัย
9. ตีพิมพ์และเผยแพร่ผลการวิจัย

