

### บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย

โครงการวิจัยนี้ใช้การดำเนินการวิจัยครั้งนี้ใช้วิธีการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methodology Research) ระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) และการวิจัยกึ่งทดลอง (Quasi Experimental Research) ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยใช้วิธีการสำรวจ การสัมภาษณ์เชิงลึก การทดลอง และการสนทนากลุ่ม รายละเอียดของวิธีการดำเนินการวิจัยมีดังนี้

#### ระเบียบวิธีวิจัย

##### 1. ประชากรและการสุ่มตัวอย่าง

ประชากรในการวิจัยเรื่องนี้ประกอบด้วยผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้แก่ นักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างชาติ ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา พ่อครัว/แม่ครัว ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้นำชุมชน/กลุ่มอาชีพ ผู้บริหารท้องถิ่นเมืองพัทยา ผู้ทรงคุณวุฒิ นักวิชาการ และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร โดยแยกรายละเอียดตามวิธีการวิจัยได้ดังนี้

##### 1.1 การวิจัยเชิงปริมาณ

ใช้วิธีการวิจัยเชิงสำรวจเพื่อสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับทัศนคติและพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น ความสำคัญของความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น อัตลักษณ์ของร้านอาหารท้องถิ่น ภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่น ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา คุณภาพของอาหารท้องถิ่น แนวทางและวิธีดำเนินการในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ ในการนี้ได้กำหนดขอบเขตประชากรแยกเป็น 2 กลุ่ม คือกลุ่มนักท่องเที่ยว และกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร แต่ละกลุ่มมีรายละเอียดของประชากร ขนาดตัวอย่าง และวิธีสุ่มตัวอย่าง ดังนี้

##### กลุ่มนักท่องเที่ยว

1) ประชากร ในการวิจัยครั้งนี้เป็นนักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี ซึ่งมีจำนวนทั้งสิ้น 1,619,451 คน แยกเป็นนักท่องเที่ยวชาวไทย 449,204 คน นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ 1,170,247 คน (สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว, 2552)

2) ตัวอย่าง ในการวิจัยครั้งนี้ คือ กลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่มาท่องเที่ยวในเมืองพัทยา การกำหนดขนาดตัวอย่างโดยใช้สูตรคำนวณ กรณีสุ่มแบบง่าย (Yamane, 1970) ดังนี้

$$\text{สูตร} \quad n = \frac{N}{(1 + Ne^2)}$$

เมื่อ  $n$  แทน ขนาดตัวอย่าง

$N$  แทน ขนาดประชากร

e แทน ความคลาดเคลื่อนสูงสุดที่ยอมรับได้ ในที่นี้กำหนดให้ มีค่า 0.05 โดยความเชื่อมั่น 95 % ได้ขนาดของตัวอย่างหาค่าได้ดังนี้

$$n = \frac{1,619,451}{(1+1,619,451 * 0.05^2)} = 399.90 \approx 400$$

ได้ขนาดตัวอย่างนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่มาท่องเที่ยวในเมืองพัทยาจำนวน 400 คน

**3) วิธีสุ่มตัวอย่าง** ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบไม่ใช้ความน่าจะเป็น (Non-probability sampling) โดยวิธีสุ่มแบบสองขั้นตอน (Two-stage sampling) มีขั้นตอนดังนี้

ขั้นที่ 1 สุ่มตัวอย่างภัตตาคาร/ร้านอาหาร จากแต่ละเขตพื้นที่ในเมืองพัทยาซึ่งแบ่งเป็น 4 เขต ได้แก่ พัทยาเหนือ พัทยากลาง พัทยาใต้ และหาดจอมเทียน โดยวิธีสุ่มตัวอย่างแบบโควต้า (Quota sampling) จำนวนเขตละ 5 ร้าน และสุ่มแต่ละร้านด้วยวิธีสุ่มแบบเจาะจง (Purposive sampling) โดยเลือกภัตตาคาร/ร้านอาหารที่มีนักท่องเที่ยวใช้บริการจำนวนมาก

ขั้นที่ 2 สุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวจากภัตตาคาร/ร้านอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่างในขั้นที่ 1 โดยสุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทย นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ โดยวิธีสุ่มแบบตามความสะดวก (Convenience sampling) จากจำนวน 5 ร้าน ประมาณร้านละ 40 คน ในแต่ละเขตจำนวน 100 คน เป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติตามจำนวนที่กำหนดดังตาราง

เขตพื้นที่	จำนวนภัตตาคาร/ร้านอาหารตัวอย่าง	จำนวนนักท่องเที่ยวในตัวอย่าง
1. พัทยาเหนือ	5	100
2. พัทยากลาง	5	100
3. พัทยาใต้	5	100
4. หาดจอมเทียน	5	100
<b>รวม</b>	<b>20</b>	<b>400</b>

#### กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร

**1) ประชากร** เป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร ผู้จัดการ พ่อครัว/แม่ครัวและพนักงานบริการในร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี ซึ่งมีจำนวนทั้งสิ้น 1,165 แห่ง (เมืองพัทยา, ม.ป.ป.)

**2) ตัวอย่าง** เป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร ผู้จัดการ พ่อครัว/แม่ครัวหรือพนักงานบริการในร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา การกำหนดขนาดตัวอย่างโดยใช้สูตรคำนวณกรณีทราบจำนวนประชากร (Yamane, 1970) ดังนี้

$$\text{สูตร} \quad n = \frac{N}{(1+ Ne^2)}$$

เมื่อ  $n$  แทน ขนาดตัวอย่าง

$N$  แทน ขนาดประชากร

e แทน ความคลาดเคลื่อนสูงสุดที่ยอมรับได้ ในที่นี้กำหนดให้ มีค่า 0.10 โดยความเชื่อมั่น 90 % ได้ขนาดของตัวอย่างหาค่าได้ดังนี้

$$n = \frac{1,165}{(1+1,165*0.10^2)} = 92.09 \approx 93$$

ในการนี้เพื่อให้ได้ตัวอย่างในแต่ละเขตพื้นที่ทั้ง 4 เขตเท่าๆ กัน จึงได้ปรับขนาดตัวอย่างผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพิ่มขึ้นเป็นจำนวน 100 ร้าน

3) **วิธีสุ่มตัวอย่าง** ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบไม่ใช้ความน่าจะเป็น (Non-probability sampling) โดยวิธีสุ่มแบบโควตา (Quota sampling) โดยกำหนดจำนวนร้านอาหาร/ภัตตาคารในเขตพื้นที่เมืองพัทยา 4 เขตๆ ละ 25 ร้าน รวม 100 ร้าน ในการนี้ ผู้ให้ข้อมูลของแต่ละร้านอาจจะเป็นผู้ประกอบการ ผู้จัดการ พ่อครัว/แม่ครัว หรือพนักงานบริการ

## 1.2 การวิจัยเชิงคุณภาพ

ในการวิจัยเชิงคุณภาพใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (Structural in-depth interview) และการสนทนากลุ่ม (Focus group) กำหนดจำนวนและวิธีการเลือกกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ดังนี้

1) **ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ** ในการสัมภาษณ์เชิงลึก ประกอบด้วย กลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา พ่อครัว/แม่ครัว ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้นำชุมชน/กลุ่มอาชีพ ผู้บริหารท้องถิ่น เจ้าหน้าที่ภาครัฐและเอกชน ด้านการท่องเที่ยว และด้านวัฒนธรรม นักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่นไทย จำนวน 30 คน สำหรับการสนทนากลุ่ม มีจำนวน 30 คน แบ่งเป็น 3 กลุ่ม ประกอบด้วย

1. กลุ่มครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้นำชุมชน และผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น
2. กลุ่มผู้บริหารท้องถิ่น เจ้าหน้าที่ภาครัฐในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร การท่องเที่ยว พัฒนาชุมชน สาธารณสุข การศึกษาและวัฒนธรรม
3. กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร พ่อครัว/แม่ครัว

2) **วิธีสุ่มตัวอย่าง** ผู้ให้ข้อมูลสำคัญโดยใช้วิธีสุ่มแบบไม่ใช้ความน่าจะเป็น (Non-probability sampling) โดยวิธีการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive sampling)

## 1.3 การวิจัยกึ่งทดลอง

สำหรับการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ ผู้วิจัยใช้ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณจากการสำรวจ และผลการสังเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพจากการสัมภาษณ์เพื่อกำหนดรายการอาหารท้องถิ่นพัทยาและแนวทางในการพัฒนาอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ในการทดลองทำอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์นี้ ผู้วิจัยกำหนดให้อาหารมีรสชาติแบบดั้งเดิมแต่มีรูปลักษณ์เปลี่ยนไป มีความสวยงามน่ารับประทาน และนำเสนอในสไตล์แปลกใหม่/พิวชั่นที่เป็นสากล ทั้งนี้ใช้หลักการของการพัฒนาอาหารเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งเป็นการออกแบบและตกแต่งเพื่อเสริมอรรถรสในการรับประทาน และการออกแบบและตกแต่งให้

สวยงามเพื่อเอื้อต่อการทำงานด้านสื่อ และแนวคิดของการสร้างสรรค์บนจานอาหาร ในการทดลองทำรายการอาหารเชิงสร้างสรรค์ ได้กำหนดระยะเวลาเป็น 2 ช่วง กล่าวคือ ช่วงก่อนการสนทนากลุ่ม (29 กรกฎาคม 2558) ทดลอง 3-5 รายการเพื่อนำเสนอผลเบื้องต้นให้ผู้ร่วมสนทนากลุ่มได้ชิมและประเมินเพื่อปรับปรุงและพัฒนาให้เหมาะสมต่อไป และช่วงหลังการสนทนากลุ่ม เมื่อผู้วิจัยได้สังเคราะห์ข้อมูลจากการวิจัยทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ รวมถึงข้อเสนอแนะที่ได้จากการสนทนากลุ่มแล้ว นำผลที่ได้มากำหนดรายการอาหารและแนวทางในการสร้างสรรค์เพื่อพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นพัทธา ดำเนินการวิจัยกึ่งทดลองปฏิบัติการทำอาหารเชิงสร้างสรรค์จากรายการที่ได้คัดเลือกมาทดลอง โดยขอความร่วมมือจากครูภูมิปัญญาท้องถิ่น/ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นตามต้นตำรับเดิมของเมืองพัทธา จำนวน 2 ท่าน คือ นางสาววันดี คมขำ และนางอำพรธณ ฝงรัก เป็นผู้ประเมินผล และมีผู้ช่วยนักวิจัย ในการเตรียมวัตถุดิบและถ่ายภาพในการทดลอง จำนวน 2 ท่าน คือ นายวิรุฬห์กิจโรจนประดิษฐ์ และนางสาวกมลวรรณ พันธมณี

## 2. เครื่องมือในการวิจัยและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วยแบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์เชิงลึก แบบบันทึกการสังเกต การบันทึกภาพ และเสียงการอภิปรายซักถามในการสนทนากลุ่ม และแบบประเมินผลรายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ ดังรายละเอียดในภาคผนวก ซึ่งเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยในแต่ละส่วน มีดังนี้

### 2.1 การวิจัยเชิงปริมาณ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเชิงสำรวจเป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นจากทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สำหรับนักท่องเที่ยว/ผู้บริโภคในภัตตาคาร/ร้านอาหารในเขตพัทธา จำนวน 400 ชุด การสร้างแบบสอบถามมีขั้นตอนดังนี้

- 1) รวบรวมข้อมูลต่างๆ จากเอกสาร ตำรา แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 2) ศึกษาวัตถุประสงค์ และกรอบแนวคิดในการวิจัย
- 3) นิยามศัพท์ปฏิบัติการตัวแปรเพื่อสร้างแบบสอบถาม
- 4) สร้างแบบสอบถามให้ครอบคลุมตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย
- 5) นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นไปให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความสมบูรณ์และความถูกต้องให้ครอบคลุมทั้งด้านโครงสร้าง เนื้อหา และภาษาที่ใช้เพื่อให้เกิดความเข้าใจแก่ผู้ตอบแล้วนำมาปรับปรุงแก้ไข
- 6) นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแล้วให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบพิจารณาความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาของแบบสอบถาม (Content validity) จำนวน 3 คน
- 7) นำแบบสอบถามมาปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ มาตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา แล้วไปหาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) โดยใช้การทดสอบกับกลุ่มที่มีลักษณะใกล้เคียงกับประชากรที่ศึกษา จำนวน 30 คน หาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's alpha coefficient)

8) นำแบบสอบถามผ่านการตรวจสอบคุณภาพแล้วไปทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากตัวอย่างที่กำหนด

## 2.2 การวิจัยเชิงคุณภาพ

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพซึ่งเป็นแนวความคิดของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบมีโครงสร้าง และการสนทนากลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ โดยกำหนดประเด็นการสัมภาษณ์ และการสนทนากลุ่ม

แบบสัมภาษณ์มีขั้นตอนการสร้างและการตรวจสอบคุณภาพดังนี้

1) ศึกษาเอกสาร ตำรา แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง วัตถุประสงค์ และกรอบแนวคิดในการวิจัย

2) กำหนดประเด็นที่สำคัญเป็นคำถามในการสัมภาษณ์ เป็นลักษณะคำถามปลายเปิดให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกรอบแนวคิดในการวิจัย

3) นำแบบสัมภาษณ์ไปให้ผู้เชี่ยวชาญความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา แล้วปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ

4) นำแบบสัมภาษณ์ที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพไปใช้ ในการนี้แนวคำถามในการสัมภาษณ์อาจปรับเปลี่ยนไปตามภูมิหลังและสถานการณ์ในการให้ข้อมูลของผู้ให้สัมภาษณ์ แต่ยังคงได้ข้อมูลครบถ้วนตามวัตถุประสงค์

สำหรับการสนทนากลุ่มผู้วิจัยได้จัดทำเอกสารประกอบการบรรยายเพื่อแจ้งวัตถุประสงค์ในการจัดสนทนากลุ่ม นำเสนอผลการวิจัยที่ได้จากการทดลองทำอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ หาแนวทางในการสร้างกลยุทธ์การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ และเพื่อให้ผู้เข้าร่วมการสนทนากลุ่มได้ซึมและประเมินความเหมาะสม ในการนี้คณะวิจัยได้เชิญ ดร.อภิสร อณรงค์ตระกูล เป็นผู้ดำเนินรายการเปิดประเด็นและสรุปสาระสำคัญที่ได้จากการสนทนากลุ่ม

## 2.3 การวิจัยกึ่งทดลอง

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยกึ่งทดลองทำรายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ ประกอบด้วยภาษาชน/อุปกรณ์เครื่องครัว เครื่องปรุง วัตถุดิบ เครื่องตกแต่งจาน และแบบบันทึกผลการประเมินของผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่น

## 3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

คณะผู้วิจัยได้ดำเนินเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยเชิงสำรวจ การสัมภาษณ์เชิงลึก การสนทนากลุ่ม และการวิจัยกึ่งทดลอง โดยมีหนังสือราชการถึงนายกเมืองพัทยา รองนายกเมืองพัทยา ผู้อำนวยการส่วนการศึกษา และหัวหน้าฝ่ายการศึกษาและวัฒนธรรมเมืองพัทยา เพื่อขอความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากนักท่องเที่ยว การสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ การจัดสนทนากลุ่ม ซึ่งตามและการทดลองตามกระบวนการวิจัยข้างต้น มีการเก็บรวบรวมข้อมูลในแต่ละขั้นตอนจากกลุ่มตัวอย่างดังนี้

### 3.1 การวิจัยเชิงปริมาณ

- 1) การสำรวจพื้นที่เบื้องต้น เก็บข้อมูลจากการสังเกต ชักถามและบันทึกภาพ
- 2) การสำรวจข้อมูลด้วยแบบสอบถามจากกลุ่มนักท่องเที่ยว/ผู้บริโภคร้านอาหาร/ภัตตาคารในเขตพื้นที่พญาทั้ง 4 เขต โดยรวมนักท่องเที่ยวชาวไทยและต่างชาติทั้งสิ้น 400 ชุด และกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร ผู้จัดการ พ่อครัว/แม่ครัวและพนักงานบริการในร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพญา จำนวน 100 ชุด ทำการตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ของแบบสอบถามที่ได้รับคืนก่อนทำการบันทึกผล

### 3.2 การวิจัยเชิงคุณภาพ

- 1) การสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้วิจัยประสานงานกับผู้บริหารท้องถิ่นเพื่อขอสัมภาษณ์ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพญา พ่อครัว/แม่ครัว ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้นำชุมชน/กลุ่มอาชีพ ผู้บริหารท้องถิ่น เจ้าหน้าที่ภาครัฐและเอกชน ด้านการท่องเที่ยว และด้านวัฒนธรรม นักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่นไทย จำนวน 30 คน ในการนี้ได้ทำหนังสือราชการพร้อมแบบสัมภาษณ์ให้แก่ผู้ให้ข้อมูลสำคัญก่อนนัดสัมภาษณ์ ดำเนินการบันทึกข้อมูลและภาพจากการสัมภาษณ์
- 2) การสนทนากลุ่มผู้เชี่ยวชาญและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเพื่อรับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะในการพิจารณาผลประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของร่างกลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพญา

### 3.3 การวิจัยกึ่งทดลอง

เก็บข้อมูลจากการสังเกต การชิม การประเมินความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร และการบันทึกภาพรายการอาหารเชิงสร้างสรรค์

## 4. การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้

ข้อมูลจากการวิจัยแบบผสมผสานในโครงการนี้ใช้วิธีการวิเคราะห์และสังเคราะห์ผล ดังนี้

### 4.1 การวิจัยเชิงปริมาณ

- 1) สถิติเชิงพรรณนา เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามใช้ค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
- 2) สถิติเชิงอนุมาน เพื่อทดสอบสมมติฐานการวิจัย โดยใช้วิธีทดสอบแบบที (t-test)

### 4.2 การวิจัยเชิงคุณภาพ

- 1) สังเคราะห์ข้อมูลการสัมภาษณ์เชิงลึกโดยใช้วิธีการสังเคราะห์เนื้อหา (Content analysis) ตรวจสอบความถูกต้อง ความสอดคล้องของข้อมูลเชิงคุณภาพกับข้อมูลเชิงปริมาณ

- 2) วิเคราะห์ SWOT
- 3) สังเคราะห์ข้อมูลจากการสนทนากลุ่ม

### 4.3 การวิจัยกึ่งทดลอง

ประเมินผลการทดลองทำรายการอาหารเชิงสร้างสรรค์ในเชิงคุณภาพ โดยสอบถามความคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นในเรื่องสีสันทัน ความสวยงามจากการตกแต่งจาน เนื้อสัมผัส รสชาติ และแนวคิดในการสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่นแต่ละรายการที่ทำการทดลอง

#### ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้กำหนดขั้นตอนในการดำเนินงานตามลำดับโดยเริ่มจากการลงพื้นที่เพื่อสำรวจข้อมูลเบื้องต้น ขอนัดหมายในการสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้บริหารท้องถิ่น เจ้าหน้าที่ในส่วนงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ของเมืองพัทยา อาทิ ส่วนงานการศึกษา งานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม งานพัฒนาสังคม และงานส่งเสริมการท่องเที่ยว และผู้นำชุมชนต่างๆ เตรียมการวิจัยเชิงสำรวจสำหรับผู้ประกอบการ และนักท่องเที่ยว เมื่อได้สังเคราะห์ข้อมูลจากการสำรวจและการสัมภาษณ์เชิงลึกแล้วจะพิจารณาคัดเลือกรายการอาหารและกำหนดแนวทางในการทดลองพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ โดยมีรายละเอียดการดำเนินงานในแต่ละขั้นตอน ดังนี้

1. ขั้นการเตรียมการ ประกอบด้วย
  - 1.1 ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
  - 1.2 จัดประชุมชี้แจง และสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับโครงการ ที่ประกอบด้วยคณะวิจัย ผู้นำชุมชน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อการวางแผนการดำเนินการวิจัย
2. ปฏิบัติงานภาคสนามการวิจัยเชิงสำรวจเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลการวิจัยเชิงปริมาณโดยใช้แบบสอบถามสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร และนักท่องเที่ยวเพื่อสำรวจความคิดเห็นเกี่ยวกับทัศนคติและพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา ความสำคัญและความเป็นมา ภาพลักษณ์ อัตลักษณ์ คุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยา และแนวทางในการการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์
3. ดำเนินการวิจัยเชิงคุณภาพโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้แก่ ผู้ประกอบการ ผู้นำชุมชน ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ผู้บริหารท้องถิ่นและการอภิปรายกลุ่มย่อย (small group discussion) เพื่อศึกษาบริบทเมืองพัทยา แนวโน้มการประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร และแนวทางในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร
4. สังเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ และผลวิจัยเชิงปริมาณ เพื่อเลือกรายการอาหารท้องถิ่นที่เหมาะสมในการพัฒนาเชิงสร้างสรรค์ และกำหนดแนวทางในการปฏิบัติการวิจัยกึ่งทดลอง
5. ทดลองพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ ครั้งที่ 1



