

บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี ดำเนินการโดยใช้วิธีวิจัยแบบผสมผสานระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณ และการวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลจากตัวอย่างในขอบเขตประชากรที่กำหนด โดยใช้แบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์ นำข้อมูลมาพัฒนาบรรจุภัณฑ์ด้วยการวิจัยกึ่งทดลอง และการสนทนากลุ่ม รายละเอียดของวิธีการดำเนินการวิจัยมีดังนี้

ประชากรและการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างในวิจัยเชิงปริมาณ การวิจัยเชิงคุณภาพ และการวิจัยกึ่งทดลอง มีดังนี้

1. การวิจัยเชิงปริมาณ

1) ประชากร ในการวิจัยครั้งนี้ เป็นนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่มาท่องเที่ยวในจังหวัดชลบุรี ปี พ.ศ. 2557 มีจำนวนทั้งสิ้น 12,302,914 คน (สำนักพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว, 2557)

2) กลุ่มตัวอย่าง กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่มาท่องเที่ยวในจังหวัดชลบุรี การกำหนดขนาดตัวอย่างโดยใช้สูตรคำนวณกรณีทราบจำนวนประชากร (Yamane, 1970, pp. 886-887) ดังนี้

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

เมื่อ n แทน ขนาดตัวอย่าง

N แทน ขนาดประชากร

e แทน ความคลาดเคลื่อนสูงสุดที่ยอมรับได้ ในที่นี้กำหนดให้ มีค่า 0.05 โดยความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ได้ขนาดของตัวอย่างหาค่าได้ดังนี้

$$n = \frac{12,302,914}{(1+12,302,914*0.05^2)} = 399.99$$

ได้ขนาดตัวอย่างนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่มาท่องเที่ยวในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี จำนวน 400 คน

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

3.1) นักท่องเที่ยวจากภัตตาคาร/ร้านอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง

ขั้นที่ 1 สุ่มตัวอย่างภัตตาคาร/ร้านอาหาร จากแต่ละเขตพื้นที่ในเมืองพัทยาซึ่งแบ่งเป็น 4 เขต คือ เขตพัทยาเหนือ เขตพัทยากลาง เขตพัทยาใต้ และเขตหาดจอมเทียน โดยวิธีสุ่มตัวอย่างแบบโควต้า (Quota sampling) จำนวนเขตละ 5 ร้าน และสุ่มแต่ละร้านด้วยวิธีสุ่มแบบเจาะจง (Purposive sampling) โดยเลือกภัตตาคาร/ร้านอาหารที่มีนักท่องเที่ยวใช้บริการจำนวนมาก จำนวน 126 ร้าน

ขั้นที่ 2 สุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวจากภัตตาคาร/ร้านอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่างในขั้นที่ 1 โดยสุ่มนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติรวม 20 คน โดยวิธีสุ่มแบบตามความสะดวก (Convenience sampling) จากจำนวน 5 ร้านในแต่ละเขต ประมาณร้านละ 20 คน ตามจำนวนที่กำหนด ดังตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 การสุ่มกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวและผู้ประกอบการจากร้านอาหาร/ภัตตาคาร

เขตพื้นที่	จำนวนตัวอย่าง (ร้าน)	จำนวนนักท่องเที่ยว (ตัวอย่าง)	จำนวนผู้ประกอบการ (ตัวอย่าง)
1. พัทยาเหนือ	5	100	25
2. พัทยากลาง	5	100	25
3. พัทยาใต้	5	100	25
4. หาดจอมเทียน	5	100	25
รวม	20	400	100

3.2) ผู้ประกอบการ รวมถึงผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เช่น ผู้จัดการ พ่อครัว แม่ครัว พนักงานในร้าน เป็นต้น จากภัตตาคาร/ร้านอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง

ขั้นที่ 1 สุ่มตัวอย่างภัตตาคาร/ร้านอาหาร จากแต่ละเขตพื้นที่ในเมืองพัทยาซึ่งแบ่งเป็น 4 เขต คือ เขตพัทยาเหนือ เขตพัทยากลาง เขตพัทยาใต้ และเขตหาดจอมเทียน โดยวิธีสุ่มตัวอย่างแบบโควต้า จำนวนเขตละ 5 ร้าน และสุ่มแต่ละร้านด้วยวิธีสุ่มแบบเจาะจง โดยเลือกภัตตาคาร/ร้านอาหารที่มีนักท่องเที่ยวใช้บริการจำนวนมาก จำนวน 126 ร้าน

ขั้นที่ 2 สุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เช่น ผู้จัดการ พ่อครัว แม่ครัว พนักงานจากภัตตาคาร/ร้านอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่างในขั้นที่ 1 โดยสุ่มภัตตาคาร/ร้านอาหารรวม 20 ร้าน โดยวิธีสุ่มแบบตามความสะดวก (ร้านที่สามารถให้ข้อมูล) จากจำนวน 5 ร้านในแต่ละเขต ประมาณร้านละ 5 คน ตามจำนวนที่กำหนด

2. การวิจัยเชิงคุณภาพ

2.1 แนวทางการสร้างตราสินค้าและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในการเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น

1) ประชากร ที่ใช้ในการวิจัยเชิงคุณภาพ คือ ผู้นำชุมชนและผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับการผลิตและจำหน่าย ผู้ประกอบธุรกิจภัตตาคาร/ร้านอาหารท้องถิ่น นักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น

2) กลุ่มตัวอย่าง ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบไม่อาศัยความน่าจะเป็น (Non-probability sampling) โดยวิธีการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive sampling) โดยกำหนดตัวอย่างเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญสำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพจำแนกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่

2.1) ผู้นำชุมชน และผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับการผลิต และจำหน่ายอาหารท้องถิ่น จำนวน 10 คน

2.2) ผู้ประกอบการ ผู้จัดการร้านอาหาร/ภัตตาคารอาหารท้องถิ่น จำนวน 10 คน

2.2) นักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่นจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน จำนวน 10 คน

2.2 นำเสนอแนวทางการสร้างกลยุทธ์การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่น

1) ประชากร ที่ใช้ในการวิจัยเชิงคุณภาพ คือ ผู้นำชุมชนและผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับการผลิตและจำหน่าย ผู้ประกอบธุรกิจภัตตาคาร/ร้านอาหารท้องถิ่น นักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น

2) กลุ่มตัวอย่าง ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบไม่อาศัยความน่าจะเป็น (Non-probability sampling) โดยวิธีการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive sampling) โดยกำหนดตัวอย่างเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญสำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพจำแนกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่

2.1) ผู้นำชุมชน และผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับการผลิต และจำหน่ายอาหารท้องถิ่น จำนวน 5 คน

2.2) ผู้ประกอบการ ผู้จัดการร้านอาหาร/ภัตตาคารอาหารท้องถิ่น จำนวน 5 คน

2.2) นักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่นจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน จำนวน 5 คน

3. การวิจัยกึ่งทดลอง

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่น ผู้วิจัยใช้ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณจากการสำรวจ และผลการสังเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพจากการสัมภาษณ์เพื่อกำหนดรายการอาหารท้องถิ่นพืชยา และแนวทางการสร้างตราสินค้าและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในการเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น

1) ประชากร ที่ใช้ในการวิจัยกึ่งทดลอง คือ ผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้และประสบการณ์ด้านการสร้างตรารับรอง ตราสินค้า และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในการเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น

2) กลุ่มตัวอย่าง เป็นผู้เชี่ยวชาญในการประเมินการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่น ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบไม่อาศัยความน่าจะเป็น โดยวิธีการสุ่มแบบเจาะจง โดยกำหนดตัวอย่างเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านต่างๆ ดังนี้

- 2.1) ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบกราฟิก จำนวน 1 ท่าน
- 2.2) ผู้เชี่ยวชาญด้านบรรจุภัณฑ์ จำนวน 2 ท่าน
- 2.3) ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร จำนวน 2 ท่าน

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังต่อไปนี้

1. การวิจัยเชิงปริมาณ

การวิจัยเชิงปริมาณ ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามกลุ่มตัวอย่าง ดังนี้

1.1 นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ในเขตพื้นที่พญาเหนือ พญากลาง พญาใต้ และหาดจอมเทียน ทั้ง 4 เขต เป็นนักท่องเที่ยวนักท่องเที่ยวชาวไทย จำนวน 200 ชุด และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ จำนวน 200 ชุด รวมการเก็บรวบรวมข้อมูลตามกลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น 400 ชุด

1.2 ผู้ประกอบการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เช่น ผู้จัดการ พ่อครัว แม่ครัว พนักงานจากภัตตาคาร/ร้านอาหารในเขตพื้นที่พญาเหนือ พญากลาง พญาใต้ และหาดจอมเทียน ทั้ง 4 เขต การเก็บรวบรวมข้อมูลตามกลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น จำนวน 100 ชุด

เมื่อดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างเรียบร้อยแล้ว ทำการตรวจนับข้อมูลและตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ก่อนทำการบันทึกลงรหัสข้อมูล

2. การวิจัยเชิงคุณภาพ

การวิจัยเชิงคุณภาพ ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามกลุ่มตัวอย่าง ดังนี้

2.1 แนวทางการสร้างตราสินค้าและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในการเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น ใช้การสัมภาษณ์ผู้นำชุมชน และผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับการผลิต และจำหน่ายอาหารท้องถิ่น ผู้ประกอบการและผู้จัดการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่นจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน เป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ และทำการสัมภาษณ์เชิงลึกตามประเด็นหลักในแบบสัมภาษณ์ และขออนุญาตบันทึกภาพและเสียงระหว่างการให้ข้อมูล ตรวจนับข้อมูลที่ได้ ทำการแยกสัดส่วนตามลักษณะตัวอย่าง และตรวจสอบจำนวนข้อมูลตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ก่อนทำการสรุปข้อมูล

2.2 นำเสนอแนวทางการสร้างกลยุทธ์การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่น ใช้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลจากตัวอย่างซึ่งเป็นตัวแทนทั้ง 3 กลุ่ม ผู้นำชุมชน และผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับการผลิต และจำหน่าย ผู้ประกอบการ ผู้จัดการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น จากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ขออนุญาตบันทึกภาพและเสียงระหว่างการสนทนา ทำการแยกสัดส่วนตามลักษณะตัวอย่าง และตรวจสอบจำนวนข้อมูลตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ก่อนทำการสรุปข้อมูล

3. การวิจัยกึ่งทดลอง

นำข้อมูลที่ได้จากข้อมูลเชิงปริมาณ และข้อมูลเชิงคุณภาพไปวิเคราะห์ข้อมูลและนำผลการวิเคราะห์มากำหนดการออกแบบ ดังนี้

3.1 ตรารับรอง กำหนดแนวความคิด ร่างแบบตรารับรอง คัดเลือกชื่อ สัญลักษณ์ และปรับแก้ไข จนได้ตรารับรองจำนวน 6 รูปแบบ และการใช้สี คือ สีฟ้า สีส้ม และสีเขียว

3.2 ตราสินค้า กำหนดแนวความคิด คัดสรรชื่อตราสินค้า รูปแบบ และสี จนได้ตราสินค้าจำนวน 7 รูปแบบ และการใช้สี คือ สีฟ้า สีส้ม และสีเขียว

3.3 บรรจุกัญธั คัดเลือกอาหารท้องถิ่นตามลักษณะของอาหารและแบ่งประเภทของอาหารเพื่อนำมาพัฒนาบรรจุกัญธัที่ได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

1) บรรจุกัญธัอาหารแช่แข็ง จำนวน 2 รายการ คือ บรรจุกัญธัปลาหมึกน้ำดำ และบรรจุกัญธัแจกลอน

2) บรรจุกัญธัอาหารแช่เย็น จำนวน 2 รายการ คือ บรรจุกัญธัห่อหมก และบรรจุกัญธัข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู

3) บรรจุกัญธัอาหารพร้อมปรุง จำนวน 2 รายการ คือ บรรจุกัญธัแกงป่าปลาเห็ดโคน และบรรจุกัญธัแกงแกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว

เมื่อได้ตรารับรอง ตราสินค้า และแบบร่างบรรจุกัญธั ประเมินผลจากผู้เชี่ยวชาญ นำผลการประเมินมาจัดลำดับความพึงพอใจ และแบบร่างบรรจุกัญธัที่ผลการประเมินอันดับที่ 1 ของแต่ละประเภทอาหารท้องถิ่น นำไปพัฒนาเป็นบรรจุกัญธัต้นแบบ นำผลการประเมินที่ได้และต้นแบบนำเสนอเพื่อรับความคิดเห็น ข้อเสนอแนะ และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นจากผู้นำชุมชน และผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับการผลิต และจำหน่าย ผู้ประกอบการ ผู้จัดการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่นจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

การวิจัยครั้งนี้ใช้เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือในการวิจัยเชิงปริมาณ การวิจัยเชิงคุณภาพ และการวิจัยกึ่งทดลอง ดังนี้

1. การวิจัยเชิงปริมาณ

การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค การสร้างตรา และบรรจุกัญธัอาหารท้องถิ่นที่นิยมของนักท่องเที่ยวในเมืองพัทยา เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเชิงปริมาณเป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นจากทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 2 ชุด ดังนี้ แบบสอบถามสำหรับนักท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ จำนวน 400 ชุด และแบบสอบถามสำหรับผู้ประกอบการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับร้านอาหาร/ภัตตาคารในเขตพัทยา จำนวน 100 ชุด การสร้างแบบสอบถามมีขั้นตอนดังนี้

1.1 รวบรวมข้อมูลต่างๆ จากเอกสาร ตำรา แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

1.2 ศึกษาวัตถุประสงค์ และกรอบแนวคิดในการวิจัย

1.3 นิยามศัพท์ปฏิบัติการตัวแปรเพื่อสร้างแบบสอบถาม

1.4 สร้างแบบสอบถามให้ครอบคลุมตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย

1.4.1 แบบสอบถามสำหรับนักท่องเที่ยวแบ่งเป็น 3 ตอน ประกอบด้วย ลักษณะส่วนบุคคล พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยว และความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในการเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นและการสร้างตราสินค้า

1.4.2 แบบสอบถามสำหรับสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเขตพญาแบ่งเป็น 2 ตอน ประกอบด้วย ลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ และความคิดเห็นของผู้ประกอบการที่มีต่อการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในการเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นและการสร้างตราสินค้า

แบบสอบถามในด้านความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวและผู้ประกอบการใช้การประเมินผลเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (rating scale) มีเกณฑ์ดังนี้

ระดับคะแนน	5	หมายถึง	มีความสำคัญมากที่สุด
ระดับคะแนน	4	หมายถึง	มีความสำคัญมาก
ระดับคะแนน	3	หมายถึง	มีความสำคัญปานกลาง
ระดับคะแนน	2	หมายถึง	มีความสำคัญน้อย
ระดับคะแนน	1	หมายถึง	มีความสำคัญน้อยที่สุด

1.5 นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นเสนอที่ปรึกษา เพื่อตรวจสอบความสมบูรณ์และความถูกต้องให้ครอบคลุมทั้งด้านโครงสร้าง เนื้อหา และภาษาที่ใช้เพื่อให้เกิดความเข้าใจแก่ผู้ตอบ แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไข

1.6 นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแล้วให้ผู้เชี่ยวชาญ ตรวจสอบพิจารณาความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาของแบบสอบถาม (content validity) จำนวน 3 คน

1.7 นำแบบสอบถามมาปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ มาตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา แล้วไปหาค่าความเชื่อมั่น (reliability) โดยการใช้การทดสอบกับกลุ่มที่มีลักษณะใกล้เคียงกับประชากรที่ศึกษา จำนวน 30 คน หาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's Alpha Coefficient)

1.8 นำแบบสอบถามผ่านการตรวจสอบคุณภาพแล้วไปทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากตัวอย่างที่กำหนด โดยใช้แบบสอบถามที่แก้ไขแล้ว ประกอบด้วย ลักษณะส่วนบุคคล พฤติกรรมการบริโภค การสร้างตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ในการเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น

2. การวิจัยเชิงคุณภาพ

การวิจัยเชิงคุณภาพ เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งมีโครงสร้าง เพื่อให้ทราบข้อมูลและแนวความคิดของผู้ตัวแทนทั้ง 3 กลุ่ม ผู้นำชุมชน และผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับการผลิต และจำหน่าย ผู้ประกอบการ ผู้จัดการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น จากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน มีขั้นตอนการสร้างเครื่องมือ และการตรวจสอบดังนี้

2.1 การสร้างเครื่องมือใช้แนวคำถามในการสัมภาษณ์ตามประเด็นที่ตั้งไว้ล่วงหน้า เป็นลักษณะคำถามปลายเปิด แต่แนวคำถามสามารถปรับเปลี่ยนตามสถานการณ์ และอาจใช้คำถามที่

แตกต่างกันในแต่ละราย ทั้งนี้เพื่อให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ครบถ้วน และตรงตามวัตถุประสงค์ของการศึกษา

2.2 การตรวจสอบข้อมูล ทำการตรวจสอบข้อมูลเพื่อสร้างความน่าเชื่อถือ มีรายละเอียดดังนี้

1) ความตรงของข้อมูลที่นำมาศึกษา จากการทบทวนการตรวจเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง กำหนดกรอบความคิดในการวิจัย ร่วมกับการแสดงความคิดเห็นของคณะวิจัย ข้อเสนอแนะจากที่ปรึกษา และให้ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบเครื่องมือวิจัยที่ใช้ในการสัมภาษณ์ ตรวจสอบความเที่ยงตรงภายในโดยนำข้อสรุปเบื้องต้นของผู้ให้ข้อมูลตรวจสอบว่าตรงกับที่ให้ข้อมูลหรือไม่

2) ความน่าเชื่อถือของข้อมูล เป็นการตรวจสอบความน่าเชื่อถือได้ดังนี้

2.1) การตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล การตรวจสอบข้อมูลที่ได้มานั้นถูกต้องหรือไม่ ข้อมูลเวลา สถานที่ และบุคคล ว่าข้อมูลต่างเวลาจะเหมือนกันหรือไม่ ข้อมูลต่างสถานที่จะเหมือนกันหรือไม่ และถ้าบุคคลผู้ให้ข้อมูลเปลี่ยนไป ข้อมูลจะเหมือนเดิมหรือไม่

2.2) การตรวจสอบสามเส้าด้านวิธีการรวบรวมข้อมูล ใช้วิธีการรวบรวมข้อมูลต่างกันเป็นรวบรวมข้อมูลเดียวกัน เช่น การให้สัมภาษณ์เชิงลึกร่วมกับการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม ใช้การสังเกตควบคู่กับการซักถามเพื่อตรวจสอบยืนยันข้อมูลในภาพรวมของแต่ละเรื่องไปพร้อมกัน รวมถึงศึกษาข้อมูลจากแหล่งเอกสารประกอบด้วย

3. การวิจัยกึ่งทดลอง

การวิจัยกึ่งทดลอง เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบประเมินความพึงพอใจที่มีต่อตรารับรอง ตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่น ตรวจสอบความเหมาะสม ทำการปรับปรุงและพัฒนาตรารับรอง ตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ จนกระทั่งได้บรรจุภัณฑ์และตราสินค้าที่เหมาะสม แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อตรารับรอง ตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ท้องถิ่น ใช้การประเมินความพึงพอใจเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (rating scale) มีเกณฑ์ดังนี้

ระดับคะแนน	5	หมายถึง	มีความพึงพอใจมากที่สุด
ระดับคะแนน	4	หมายถึง	มีความพึงพอใจมาก
ระดับคะแนน	3	หมายถึง	มีความพึงพอใจปานกลาง
ระดับคะแนน	2	หมายถึง	มีความพึงพอใจน้อย
ระดับคะแนน	1	หมายถึง	มีความพึงพอใจน้อยที่สุด

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. การวิจัยเชิงปริมาณ

1.1 การประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูล ลงรหัส (coding) ในแบบสอบถาม ตามที่ได้กำหนดไว้ หลังจากตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถามที่ได้รับคืนแล้ว บันทึกและประมวลผลข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป

1.2 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ใช้สถิติเชิงพรรณนา ที่ใช้อธิบายลักษณะของกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ค่าร้อยละสำหรับอธิบายข้อมูลแบบเลือกตอบ และค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

1.3 การแปลความหมาย ข้อมูลจากข้อคำถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า โดยค่าเฉลี่ยของคะแนนที่เป็นตัวชี้วัด แบ่งช่วงชั้นเท่ากัน แปลตามความหมายดังนี้

ระดับคะแนน	4.21-5.00	หมายถึง	มีความสำคัญมากที่สุด
ระดับคะแนน	3.41-4.20	หมายถึง	มีความสำคัญมาก
ระดับคะแนน	2.61-3.40	หมายถึง	มีความสำคัญปานกลาง
ระดับคะแนน	1.81-2.60	หมายถึง	มีความสำคัญน้อย
ระดับคะแนน	1.00-1.80	หมายถึง	มีความสำคัญน้อยที่สุด

2. การวิจัยเชิงคุณภาพ

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพรวบรวมความคิดเห็นที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องแต่ละคน และทำการวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis) ตรวจสอบความถูกต้อง สรุปข้อมูลเชิงคุณภาพ ในแต่ละด้านดังนี้

2.1 แนวทางการสร้างตราสินค้า และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในการเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น ประเด็นการสัมภาษณ์ มีดังนี้

1) อาหารท้องถิ่นเมืองพัทยามีอาหารประเภทอะไรบ้าง ลักษณะเฉพาะของอาหารอาหารยอดนิยมสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่มาท่องเที่ยวในพัทยา

1.1) บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารท้องถิ่น รูปแบบ วัสดุที่ใช้ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารสำเร็จรูปท้องถิ่น

1.2) ตรารับรองอาหารท้องถิ่น ตราสัญลักษณ์ที่เกี่ยวข้อง

1.3) ตราสินค้าอาหารท้องถิ่น

2.2 แนวคิดในการสร้างตรารับรอง ตราสินค้าผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นในการเพิ่มมูลค่าอาหาร

3. การวิจัยกึ่งทดลอง

การวิเคราะห์ข้อมูลจากการออกแบบตรารับรอง ตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่น โดยประเมินความพึงพอใจจากผู้เชี่ยวชาญ ตรวจสอบความเหมาะสม ทำการปรับปรุงและพัฒนาจนกระทั่งได้บรรจุภัณฑ์และตราสินค้าที่เหมาะสม

3.1 การประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูล ลงรหัส (coding) ในแบบสอบถาม ตามที่ได้กำหนดไว้ หลังจากตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถามที่ได้รับคืนแล้ว บันทึกและประมวลผลข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป

3.2 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ใช้สถิติเชิงพรรณนา ที่ใช้อธิบายลักษณะของตรารับรอง ตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ ได้แก่ ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

3.3 การแปลความหมาย ข้อมูลจากข้อคำถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า โดยค่าเฉลี่ยของคะแนนที่เป็นตัวชี้วัด แบ่งช่วงชั้นเท่ากัน แปลตามความหมายดังนี้

ระดับคะแนน	4.21-5.00	หมายถึง	มีความพึงพอใจมากที่สุด
ระดับคะแนน	3.41-4.20	หมายถึง	มีความพึงพอใจมาก
ระดับคะแนน	2.61-3.40	หมายถึง	มีความพึงพอใจปานกลาง
ระดับคะแนน	1.81-2.60	หมายถึง	มีความพึงพอใจน้อย
ระดับคะแนน	1.00-1.80	หมายถึง	มีความพึงพอใจน้อยที่สุด

สรุปผลการออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าที่ได้เพื่อนำเสนอให้แก่ผู้นำชุมชน และผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับการผลิต และจำหน่าย ผู้ประกอบการ ผู้จัดการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น จากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ได้พิจารณาแนวทางการสร้างกลยุทธ์ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยาจังหวัดชลบุรีโดยบูรณาการรายการอาหารท้องถิ่นยอดนิยม

ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี โดยพิจารณาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว เพื่อหาแนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นจากการรวบรวมข้อมูล และนำข้อมูลมากำหนดการใช้วัสดุรูปแบบ เอกลักษณ์ท้องถิ่น และการออกแบบ มาพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปท้องถิ่นนำไปสู่การสร้างตราสินค้าและเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารท้องถิ่น มีรายละเอียดการดำเนินกิจกรรมดังนี้

- 1) ประชุมวางแผนการดำเนินงานวิจัยเพื่อจัดกิจกรรมให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์
- 2) รวบรวมข้อมูลจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และสร้างเครื่องมือ
- 3) สสำรวจข้อมูล โดยใช้แบบสอบถามนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ จำนวน 400 คน ตามร้านอาหาร/ภัตตาคารอาหารท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี และแบบสอบถามสำหรับผู้ประกอบการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับร้านอาหาร/ภัตตาคารในเขตพัทยา จำนวน 100 คน
- 4) แบบสัมภาษณ์แบบเชิงลึกกับผู้ให้ข้อมูล 3 กลุ่ม คือ ผู้นำชุมชน และผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับการผลิต และจำหน่าย ผู้ประกอบการ ผู้จัดการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น จากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน
- 5) สรุปรายงานผลข้อมูลจากข้อมูลเชิงปริมาณ และข้อมูลเชิงคุณภาพ เพื่อกำหนดแนวความคิดการออกแบบพัฒนาบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าให้กับอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี
- 6) นำแนวความคิดการออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าอาหารสำเร็จรูปท้องถิ่น มาจัดทำตรารับรอง ตราสินค้า และแบบร่างบรรจุภัณฑ์ และประเมินความพึงพอใจของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อตรารับรอง ตราสินค้า และแบบร่างบรรจุภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปท้องถิ่น ผู้เชี่ยวชาญที่ทำการประเมินมีความรู้และประสบการณ์ในด้านการออกแบบกราฟิก บรรจุภัณฑ์ และอาหาร

- 7) สรุปการประเมินจากผู้เชี่ยวชาญ และจัดประชุมคณะเพื่อสรุปการออกแบบและจัดทำบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าอาหารท้องถิ่น
- 8) จัดประชุมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าอาหารสำเร็จรูปท้องถิ่นด้วยการสนทนากลุ่ม (SWOT analysis)
- 9) สรุปและจัดทำรายงานผลการวิจัย
- 10) จัดทำบทความวิจัยเพื่อตีพิมพ์/เผยแพร่ผลการวิจัย