

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

จากกรอบแนวคิดในการวิจัยเรื่อง แผนธุรกิจเพื่อสร้างนวัตกรรมและคุณค่าให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ เพื่อรองรับประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน : กรณีศึกษา วัตถุประสงค์ท้องถิ่นจากจังหวัด เชียงราย หนองคาย เพชรบุรี สุราษฎร์ธานี คณะผู้วิจัยได้ใช้วิธีการแบบบูรณาการ (Integrated method) โดยโครงการย่อยที่ 1 2 และ 3 เป็นการศึกษาเชิงปริมาณ (Quantitative research) และการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล และการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (Depth interview) และ/หรือสัมภาษณ์กลุ่มเฉพาะ (Focus group) ร่วมกับการสังเกต โดยมีรายละเอียดของการดำเนินงานวิจัยดังนี้

ขั้นตอนการวิจัย

1. ประชุมวางแผนการดำเนินงาน
2. การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
3. สัมภาษณ์ผู้ประกอบการธุรกิจ/พ่อครัว/แม่ครัวในร้านอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ 4 ภาค ได้แก่ ภาคเหนือ (เชียงราย) ภาคอีสาน (หนองคาย) ภาคกลาง (เพชรบุรี) และภาคใต้ (สุราษฎร์ธานี) ที่มีนักท่องเที่ยวต่างชาติไปรับประทานอาหาร
4. พัฒนาแบบสัมภาษณ์ที่ใช้เป็นเครื่องมือในการวิจัย
5. ลงพื้นที่เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการธุรกิจ/พ่อครัว/แม่ครัวในร้านอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ และนักท่องเที่ยวต่างชาติ ร่วมกับการสังเกต ในภัตตาคาร/ร้านอาหาร ในพื้นที่วิจัยทั้ง 4 แห่ง
6. นำข้อมูลผลการวิจัยจากโครงการวิจัยย่อยที่ 1, 2 และ 3 มาบูรณาการแผนธุรกิจเพื่อสร้างนวัตกรรมและคุณค่าให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ เพื่อรองรับประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน
7. สรุปรายงานผลการดำเนินงาน โครงการวิจัยต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง และพิมพ์เผยแพร่

ประชากรและการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง : โครงการวิจัยย่อยที่ 1 (การวิจัยเชิงคุณภาพและการวิจัยเชิงปริมาณ)

1. การวิจัยเชิงคุณภาพ

1.1 ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key informants) ในการวิจัย ประกอบด้วย กลุ่มบุคคลที่อาศัยอยู่ในพื้นที่การวิจัยและสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบในท้องถิ่นนั้นได้ ประกอบด้วยบุคคล 3 กลุ่ม คือนักวิชาการ ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร และชุมชน/เกษตรกร/ปราชญ์ชาวบ้าน ซึ่งเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key informants) ในงานวิจัยนี้

1.2 วิธีการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง ใช้วิธีการสุ่มหรือเลือกผู้ให้ข้อมูลสำคัญแบบเจาะจง (Purposive sampling) พื้นที่การวิจัย 4 จังหวัดๆ ละ 12 คน รวมจำนวนทั้งสิ้น 48 คน และกำหนดจำนวนผู้ให้ข้อมูลสำคัญของทั้ง 3 กลุ่มในแต่ละพื้นที่การวิจัยออกเป็นกลุ่มละ 4 คน ประกอบด้วยกลุ่มต่างๆ ดังนี้ กลุ่มนักวิชาการกลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร-กลุ่มชุมชน/เกษตรกร/ปราชญ์ชาวบ้าน

คณะผู้วิจัยจะพิจารณาจากคุณลักษณะของผู้ให้ข้อมูลสำคัญว่าสามารถให้ข้อมูลที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การวิจัย ร่วมกับการใช้วิธีการสุ่มแบบก้อนหิมะ (Snowball sampling)

2. การวิจัยเชิงปริมาณ

2.1 ประชากรในการวิจัย คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางท่องเที่ยวในพื้นที่การวิจัย 4 จังหวัด ซึ่งคณะผู้วิจัยไม่ทราบจำนวนประชากรที่แน่นอน

2.2 กลุ่มตัวอย่างในการวิจัย คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางท่องเที่ยวในพื้นที่การวิจัย 4 จังหวัด โดยใช้สูตรการคำนวณขนาดกลุ่มตัวอย่างกรณีไม่ทราบจำนวนประชากรที่แน่นอน (ธานินทร์ ศิลป์จารุ, 2553, น. 48) ผลการคำนวณได้ขนาดกลุ่มตัวอย่างที่ยอมรับได้จำนวน 385 คน เพื่อความสะดวกในการวิเคราะห์และประมวลผลข้อมูล คณะผู้วิจัยจึงใช้ขนาดกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวชาวไทยจำนวน 400 คน

2.3 วิธีการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบโควตา (Quota sampling) สำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทยในพื้นที่การวิจัย 4 จังหวัดๆ ละ 100 คน รวมจำนวนทั้งสิ้น 400 คน จากนั้นใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (Accidental sampling) กับนักท่องเที่ยวชาวไทยคนใดก็ได้ที่มีความเต็มใจและให้ความร่วมมือในการให้ข้อมูล

ประชากรและการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง : โครงการวิจัยย่อยที่ 2 (การวิจัยเชิงคุณภาพและกึ่งทดลอง)

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.1 ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key informants) ที่ใช้ในการวิจัย คือ ผู้ประกอบการธุรกิจ/พ่อครัว/แม่ครัวในร้านอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ 4 ภาค ได้แก่ ภาคเหนือ (เชียงใหม่) ภาคอีสาน (หนองคาย) ภาคกลาง (เพชรบุรี) และภาคใต้ (สุราษฎร์ธานี)

1.2 กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ ผู้ประกอบการธุรกิจ/พ่อครัว/แม่ครัวในร้านอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ 4 ภาคๆ ละ 5 ราย รวมทั้งสิ้น 20 ราย

1.3 วิธีการสุ่มตัวอย่าง ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบไม่ใช้ความน่าจะเป็น (Non-probability sampling) โดยวิธีการสุ่มตัวอย่างแบบใช้วิจารณญาณ (Judgement sampling)

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง

3. ขั้นตอนการพัฒนาตำรับอาหารท้องถิ่นไทยสุขภาพ 4 ภาค

จากการวิจัยและสำรวจข้อมูลอาหาร 4 ภาค ได้แก่ ภาคเหนือ (เชียงราย) ภาคอีสาน (หนองคาย) ภาคกลาง (เพชรบุรี) และภาคใต้ (สุราษฎร์ธานี) จากสถานประกอบการต่างๆ และคัดเลือกผลิตภัณฑ์อาหารยอดนิยมภาคละ 5 ผลิตภัณฑ์ จากนั้นดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ ได้แก่ ผัก/ผลไม้ ปลา และอาหารทะเล แล้วดำเนินการ ดังนี้

3.1 สัมภาษณ์ผู้ประกอบการธุรกิจ/ พ่อครัว/แม่ครัวร้านอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพภาคละ 5 คน เพื่อนำผลจากสัมภาษณ์มาวิเคราะห์ สังเคราะห์ และใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นไทยเพื่อสุขภาพ

3.2 นำข้อมูลที่สังเคราะห์ได้มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ 4 ภาค ได้แก่ ภาคเหนือ (เชียงราย) ภาคอีสาน (หนองคาย) ภาคกลาง (เพชรบุรี) และภาคใต้ (สุราษฎร์ธานี) โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร

(3) จัดพิมพ์หนังสือ “คู่มือการปรุงอาหารไทยท้องถิ่นไทยเพื่อสุขภาพ

ประชากรและการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง : โครงการวิจัยย่อยที่ 3 (การวิจัยเชิงคุณภาพ เชิงปริมาณ และกึ่งทดลอง)

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงปริมาณ เชิงคุณภาพ และกึ่งทดลอง มีรายละเอียดดังนี้

2. ประชากรและกลุ่มตัวอย่างการวิจัยเชิงปริมาณ

2.1 ประชากร ประชากรที่ใช้ในการวิจัยเชิงปริมาณ คือ นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มารับประทานอาหารในภัตตาคาร/ร้านอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ 4 พื้นที่ ได้แก่ ภาคเหนือ (เชียงราย) ภาคอีสาน (หนองคาย) ภาคกลาง (เพชรบุรี) และภาคใต้ (สุราษฎร์ธานี)

2.2 กลุ่มตัวอย่าง กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยเชิงปริมาณ คือ นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มารับประทานในภัตตาคาร/ร้านอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ 4 พื้นที่ ได้แก่ ภาคเหนือ (เชียงราย) ภาคอีสาน (หนองคาย) ภาคกลาง (เพชรบุรี) และภาคใต้ (สุราษฎร์ธานี) ซึ่งได้คำนวณขนาดตัวอย่างกรณีไม่ทราบจำนวนประชากร โดยกำหนดให้ความคลาดเคลื่อนไม่เกิน 5% จะได้ขนาดตัวอย่างจำนวน 385 คน และได้เพิ่มขนาดตัวอย่างอีก 409 คน รวมเป็น 794 คน

2.3 วิธีการสุ่มตัวอย่าง ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบไม่ใช้ความน่าจะเป็น (Non – probability sampling) ดังนี้

(2.3.1) วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบโควตา (Quota Sampling) โดยกำหนดโควตาจำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มาชิมอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ 4 พื้นที่ ได้แก่ ภาคเหนือ (เชียงราย) จำนวน 191 ราย ภาคอีสาน (หนองคาย) จำนวน 187 ราย ภาคกลาง (เพชรบุรี) จำนวน 218 ราย และภาคใต้ (สุราษฎร์ธานี) จำนวน 198 ราย รวม 794 คน โดยกำหนดให้พื้นที่ละ 5 เมนู รวม 4 พื้นที่ เป็น 20 เมนู

(2.3.2) วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยเจาะจงเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มาชิมอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ 4 พื้นที่ ได้แก่ ภาคเหนือ (เชียงราย) ภาคอีสาน (หนองคาย) ภาคกลาง (เพชรบุรี) และภาคใต้ (สุราษฎร์ธานี) แล้วจึงตอบแบบสอบถาม

3. การวิจัยเชิงคุณภาพและกึ่งทดลอง

3.1 ประชากรที่ใช้ในการวิจัย คือ ผู้ประกอบการ/ พ่อครัว/แม่ครัวธุรกิจอาหารในภาคเหนือ (เชียงราย) ภาคอีสาน (หนองคาย) ภาคกลาง (เพชรบุรี) และภาคใต้ (สุราษฎร์ธานี)

3.2 กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ ผู้ประกอบการ/ พ่อครัว/แม่ครัวธุรกิจอาหารในเชียงราย เพชรบุรี หนองคาย และสุราษฎร์ธานี พื้นที่ละ 10 คน รวม 40 คน

3.3 วิธีการสุ่มตัวอย่างใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบไม่ใช้ความน่าจะเป็น (Non-probability sampling) โดยวิธีการสุ่มตัวอย่างแบบใช้วิจารณญาณ (Judgement sampling) กับผู้ประกอบการ/ พ่อครัว/แม่ครัวร้านอาหารขนาดย่อม

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

การวิจัยเชิงปริมาณ คือ แบบสอบถามสำหรับเก็บรวบรวมข้อมูลจากนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มาชิมอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ 4 พื้นที่ ได้แก่ ภาคเหนือ (เชียงราย) ภาคอีสาน (หนองคาย) ภาคกลาง (เพชรบุรี) และภาคใต้ (สุราษฎร์ธานี)

การหาคุณภาพเครื่องมือ ดำเนินการดังนี้

(1) การตรวจสอบความเที่ยงตรง (Validity) ของแบบสอบถามโดยตรวจสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหา (Content validity) โดยผู้เชี่ยวชาญและที่ปรึกษาโครงการวิจัย ได้แก่ ความสอดคล้อง ความครอบคลุมของเนื้อหา และความถูกต้องของภาษาที่ใช้ เพื่อนำไปปรับปรุงแก้ไขก่อนนำไปใช้เก็บข้อมูลจริง

(2) การหาค่าความเชื่อถือได้ (Reliability) ของแบบสอบถาม โดยนำไปทดลองสอบ (Try out) กับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างแต่มีคุณสมบัติคล้ายคลึงกับกลุ่มตัวอย่าง

จำนวน 30 คน แล้วนำมาหาค่าความเชื่อถือได้ โดยใช้วิธีการหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบัค (Cronbach's Alpha coefficient) ซึ่งผลการวิจัยมีค่าค่าความเชื่อมั่นอย่างน้อย .60 ขึ้นไป จึงถือว่า สอดคล้องกับการศึกษาของ Sekaran (1992, p. 287) และ Nunnally (1978) ระบุว่า ค่าความ เชื่อมั่นต้องมีค่าอย่างน้อย .70 ขึ้นไป จึงถือว่าสามารถนำไปใช้ในการวิจัยได้

การวิจัยเชิงคุณภาพ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยนี้ ได้แก่ แบบสัมภาษณ์อย่างมีโครงสร้าง เกี่ยวกับประเด็น (1) การวางแผนนวัตกรรมผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (2) การวิเคราะห์แนวโน้มการสร้างสรรค่นวัตกรรมมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ (3) นวัตกรรมการบริหารจัดการ (4) นวัตกรรมการปฏิบัติการการปรุงอาหาร (5) นวัตกรรมทางการ ตลาดและการสื่อสารการตลาด (6) นวัตกรรมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

การเก็บรวบรวมข้อมูล

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

โครงการย่อยที่ 1 แนวโน้มการสร้างคุณค่าให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ ใน 4 ภาค (จังหวัด) ดังนี้ (1) การศึกษาและรวบรวมข้อมูลสถิติทางการเกษตร และการประมงจากฐานข้อมูล เว็บไซต์ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (2) การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth interview) และหรือ สัมภาษณ์กลุ่ม (Group interview) โดยใช้แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง สำหรับการเก็บรวบรวม ข้อมูลเชิงคุณภาพจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key informants) ในพื้นที่การวิจัย 4 จังหวัด (3) การ คัดเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นในแต่ละจังหวัดโดยพิจารณาจากการให้ข้อมูลซ้ำกันของกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ อย่างน้อย 2 ใน 3 กลุ่ม (4) การศึกษาข้อมูลคุณค่าโภชนาการของวัตถุดิบจากฐานข้อมูลของ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (5) การเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณด้วยแบบสอบถามจากนักท่องเที่ยวชาว ไทยที่เดินทางท่องเที่ยวในพื้นที่การวิจัย 4 จังหวัด

โครงการย่อยที่ 2 การสร้างสรรค่นวัตกรรมและคุณค่าให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพและ คู่่มือการผลิตอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ ใน 4 ภาค (จังหวัด) เป็นการวิจัยการปฏิบัติการกึ่งทดลอง และวิจัยเชิงคุณภาพ ดังนี้ (1) มีวิธีเก็บรวบรวมข้อมูลโดยวิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (Depth interview) กับกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญกับผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่นจำนวน 4 ภาคๆ ละ 5 ราย รวม ทั้งสิ้น 20 ราย (2) การพัฒนาสูตรอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ ได้ใช้กระบวนการสนทนากลุ่มร่วมกัน

โครงการย่อยที่ 3 การทดสอบตลาด การวิเคราะห์ทางธุรกิจ และการสื่อสารการตลาด ให้กับนวัตกรรมและคุณค่าของอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ ใน 4 ภาค (จังหวัด) เป็นการวิจัยเชิง คุณภาพ เชิงปริมาณและกึ่งทดลอง

3.1 การวิจัยเชิงคุณภาพ และกึ่งทดลอง มีวิธีเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (Depth interview)/การสัมภาษณ์กลุ่มเฉพาะ (Focus group) แบบสัมภาษณ์อย่างมีโครงสร้างกับผู้ประกอบการ/พ่อครัว/แม่ครัวธุรกิจอาหารในภาคเหนือ (เชียงราย) ภาคอีสาน (หนองคาย) ภาคกลาง (เพชรบุรี) และภาคใต้ (สุราษฎร์ธานี) กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ ผู้ประกอบการ/พ่อครัว/แม่ครัวธุรกิจอาหารในเชียงราย เพชรบุรี หนองคาย และสุราษฎร์ธานี พื้นที่ละ 10 คน รวม 40 คน

3.2 การวิจัยเชิงปริมาณ และกึ่งทดลอง ใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มาชิมอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ 4 พื้นที่ ได้แก่ ภาคเหนือ (เชียงราย) จำนวน 191 ราย ภาคอีสาน (หนองคาย) จำนวน 187 ราย ภาคกลาง (เพชรบุรี) จำนวน 218 ราย และภาคใต้ (สุราษฎร์ธานี) จำนวน 198 ราย รวม 794 คน

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. การวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ในโครงการย่อยที่ 1 ส่วนโครงการย่อยที่ 2 และโครงการย่อยที่ 3 ใช้การวิจัยเชิงปริมาณ เชิงคุณภาพ และกึ่งทดลอง

ในการวิจัยเชิงปริมาณนั้นได้นำข้อมูลที่เก็บรวบรวมมาวิเคราะห์ประมวลผลข้อมูลด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์ โดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลประกอบด้วย

1.1 สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive statistics) ได้แก่ ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation)

1.2. การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงอนุมาน (Inferential statistics) เพื่อทดสอบสมมติฐาน คือ สถิติการวิเคราะห์ถดถอยเชิงพหุแบบขั้นตอน (Stepwise multiple regression) เพื่อทดสอบสมมติฐาน และสถิติการวิเคราะห์ถดถอยเชิงพหุ (Multiple regression) เพื่อศึกษาอิทธิพลของตัวแปรอิสระที่มีต่อตัวแปรตามอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ซึ่งเป็นการพิสูจน์ว่าตัวแปรอิสระใดมีผลต่อตัวแปรตาม และตัวแปรอิสระใดที่ไม่มีผลต่อตัวแปรตามตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

2. การวิจัยเชิงคุณภาพ ในโครงการย่อยที่ 1 โครงการย่อยที่ 3 มาวิเคราะห์โดยใช้วิธีวิเคราะห์เนื้อหา นำข้อมูลจากการวิเคราะห์โดยใช้สถิติเชิงพรรณนาและสถิติเชิงอนุมานจากโครงการย่อย และนำข้อมูลจากการวิเคราะห์มาบูรณาการเพื่อสร้างนวัตกรรมและคุณค่าให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ เพื่อรองรับประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน : กรณีศึกษา วัตถุประสงค์ท้องถิ่นจากจังหวัดเชียงราย หนองคาย เพชรบุรี สุราษฎร์ธานี