

บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยจะทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากแหล่งที่มา 2 แหล่ง ได้แก่ แหล่งปฐมภูมิ และแหล่งทุติยภูมิ กล่าวคือ

1. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) จะเป็นข้อมูลเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร SMEs ในย่านเยาวราชทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา ประเด็นการศึกษาในครั้งนี้ ทั้งที่ได้มาโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกตการณ์ การสนทนากลุ่มย่อย และการใช้แบบสอบถาม

2. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) จะเป็นข้อมูลที่ได้จากการศึกษา รวบรวม แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษารูปแบบการพัฒนาการบริหาร ซึ่งมีผู้ที่ทำการศึกษาค้นคว้าเอาไว้แล้ว ทั้งที่อยู่ในรูปแบบเอกสาร ตำรับตำรา website แผ่นภาพ ฯลฯ เพื่อนำมาสร้างเป็นกรอบแนวคิดในการศึกษา

โดยวิธีการศึกษาและการเก็บข้อมูลเพื่อการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการศึกษาวิจัยทั้งระเบียบวิธีวิจัยที่เป็นเชิงปริมาณ (Qualitative Methodology) และระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Methodology) เพื่อศึกษารูปแบบการพัฒนาการบริหารธุรกิจร้านอาหารขนาดกลางขนาดย่อมในย่านเยาวราช โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ประชากรตัวอย่างและกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

1. การวิจัยเชิงปริมาณ

ประชากรตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาวิจัยเชิงปริมาณในครั้งนี้ ได้แก่ กลุ่มธุรกิจอาหาร SMEs ซึ่งมีที่ตั้งบนถนนเยาวราชและถนนซอยย่อย ซึ่งมีจำนวนทั้งหมด 32 ร้าน ผู้ประกอบการ 27 ราย รวมทั้งสิ้น 32 ร้าน (ข้อมูลจากเขตสัมพันธวงศ์ วันที่ 21 มกราคม 2554) โดยผู้วิจัยใช้ประชากรทั้งหมดเป็นกลุ่มตัวอย่าง ดังรายนามในตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 รายนามร้านอาหารที่จดทะเบียน SMEs บนถนนเยาวราช

ลำดับ ที่	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ถือใบอนุญาต	ที่อยู่	ทุน จดทะเบียน	หมายเหตุ
1	เล่าลีหูลาม	นางสาวชนิดา ลีลาสุขสันติกุล	457 – 461 ถนนผดุงด้าว		อาหาร – เครื่องดื่ม
2	นิวกวงเม้ง	นายเกษม ดินธาราแก้ว	4 – 8 ถนนพาดสาย	800,000	อาหาร – เครื่องดื่ม
3	ภัตตาคารตงไห้	นายอภิชาติ กิตติเดชทรงพล	663 – 665 ถนนมังกร		อาหาร – เครื่องดื่ม
4	โรงแรมไชน่าทาวน์	บริษัท ไชน่าทาวน์ จำกัด	526 ชั้น 1 ถนนมังกร		อาหาร – เครื่องดื่ม
5	ภัตตาคารตั้งใจอยู่	นายศุภชัย ตั้งใจอยู่	85 – 87 ถนนเยาวพานิช		อาหาร – เครื่องดื่ม
6	ห้างหุ้นส่วนจำกัด ยิ้ม ยิ้ม ภัตตาคาร	นายประภาพร ชวาลากุล นางสมจิตร ชวาลากุล	89 ถนนเยาวพานิช	400,000	อาหาร – เครื่องดื่ม
7	หูลามอาจิว	นางจิววรรณ โสภณวัฒน์	119 – 497 ถนนเยาวราช		อาหาร – เครื่องดื่ม
8	คิทซิน กัมหลัง ฮ่องกง	นายเศรษฐสิริ อภิรมย์วารี	519 – 523 ถนนเยาวพานิช		อาหาร
9	ห้องอาหารลักกี้	นางกานดา จีระแพทย์	572 ชั้น 5 ถนนเยาวพานิช		อาหาร – เครื่องดื่ม
10	เซียงปิงเหลา	บริษัท แกรนด์ไชน่าเทรดดิ้ง จำกัด	215 / 1 ชั้น 8 ถนนเยาวราช		
11	เซียงปิงเหลา	บริษัท แกรนด์ไชน่าเทรดดิ้ง จำกัด	215 / 1 ชั้น 10 ถนนเยาวราช		
12	คลับเลาจน์	บริษัท แกรนด์ไชน่าเทรดดิ้ง จำกัด	215 / 1 ชั้น 25 ถนนเยาวราช		คลับเลาจน์
13	ภัตตาคารฮั่วเซ่งฮง	นางวารภรณ์ พิริยเลิศศักดิ์	371 – 373, 309 – 311 ถนนเยาวราช	50,000	
14	ร้านฮุ้นกวง (ห้างหุ้นส่วนจำกัด)	นายเหยียกจิว แซ่ฉั่ว นายอัมพร โอเฮงกุล นางกุยเหงา แซ่วัง	381 ถนนเยาวราช	500,000	ก๋วยเตี๋ยว
15	เยาวราชโภชนา	นางประภาดา แซ่เต็ง	383 ถนนเยาวราช		ก๋วยเตี๋ยว
16	บริษัท ลักกี้โฮเต็ล จำกัด	บริษัท ลักกี้โฮเต็ล จำกัด	409 – 415 ชั้นลอย ถนนเยาวราช		อาหาร – เครื่องดื่ม
17	บริษัท ลักกี้โฮเต็ล จำกัด	บริษัท ลักกี้โฮเต็ล จำกัด	409 – 415 ชั้น 2 ถนนเยาวราช		อาหาร – เครื่องดื่ม
18	หูลาม	นางเอมอร อุทัยนัง	431 ถนนเยาวราช		หูลาม

ลำดับ ที่	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ถือใบอนุญาต	ที่อยู่	ทุน จดทะเบียน	หมายเหตุ
19	เจริญไทยซีฟู้ด	นายวิญญู เหล่าเศรษฐศาสตร์	463 ถนนเยาวราช		อาหาร
20	ร้านเล่าตั้ง	นายวสันต์ แซ่ตั้ง	467 ถนนเยาวราช	20,000	ข้าวต้ม – ห่านพะโล้
21	น้ำซิง	นางเชียมจู่ แซ่ตั้ง	471 – 473 ถนนเยาวราช		หูดกลม
22	ไข่น้ำทาวนส์กาล่า	นายลภัสกิตต์ เกียรติกนกกุล	475 – 477 ถนนเยาวราช		อาหาร ตามสั่ง
23	ภัตตาคารหูดกลม ไข่น้ำทาวนส์กาล่า	นายลภัสกิตต์ เกียรติกนกกุล	483 – 485 ถนนเยาวราช	200,000	อาหาร – เครื่องดื่ม
24	ร้านอาหารแต่จิว	นายสุทิน แซ่เล่า	531 ถนนเยาวราช		อาหาร ตามสั่ง
25	กัมหลัง	นางลุยซ่า ฟาติมา ลำเลิศสว่างรัตน์	517 ถนนเยาวราช		หูดกลม
26	นายเอ็ก	นายประพทธี ลำภศิริวัฒน์กุล	442 ถนนเยาวราช		ก๋วยจั๊บ
27	เดอะแคนตัน	นายวิชัยยุทธ วิริยะพล	530 ถนนเยาวราช		ดื่มซ่า
28	เทียนเล้งหูดกลม	นายกิตติธรรม มงคลพรอุดม	534 – 536 ถนนเยาวราช		อาหาร – เครื่องดื่ม
29	หูดกลมเฉลิมบุรี	นายวัลลภ อมรรัตน์พรรณ	540 ถนนเยาวราช		อาหาร – เครื่องดื่ม
30	หูดกลมมหาชน	นายศุภรัชฎ์ วินัยแพทย์	570 ถนนเยาวราช	500,000	อาหาร – เครื่องดื่ม
31	หูดกลมมหาชน	นายศุภรัชฎ์ วินัยแพทย์	572 / 2 ถนนเยาวราช		อาหาร – เครื่องดื่ม
32	ไท่เฮง	นายรณเชษฐ์ เจริญวิจิตร	67 / 4 ถนนวัดกัน 1	10,000	สุกี้ยากี้

หมายเหตุ : ส่วนที่แรเงาเป็นสถานประกอบที่ผู้ประกอบการเป็นคนเดียวกัน

2. การวิจัยเชิงคุณภาพ

กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่ใช้ในการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพครั้งนี้ ผู้วิจัยได้กำหนดผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการธุรกิจอาหาร SMEs ในย่านเยาวราช จำนวนทั้งสิ้น 48 ราย ดังนี้

● ผู้ประกอบการหรือผู้บริหารร้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม ที่จดทะเบียน SMEs 20 ราย
● ผู้ประกอบการหรือผู้บริหารร้านอาหารขนาดย่อมและแผงลอย 5 ราย
● นักท่องเที่ยว 15 ราย
● นักโบราณคดีและวัฒนธรรม 2 ราย
● นักวิชาการด้านอาหาร ด้านการท่องเที่ยว อย่างละ 2 ราย รวม 4 ราย
● ตัวแทนขององค์กรที่เกี่ยวข้องในย่านเยาวราช เช่น เขตพื้นที่ฯ สมาคม ชาวจีน 2 ราย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

เพื่อให้การเก็บรวบรวมข้อมูลมีความสมบูรณ์ ผู้วิจัยได้กำหนดเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

1. การวิจัยเชิงปริมาณ

เครื่องมือที่ใช้สำหรับการวิจัยเชิงปริมาณในที่นี้ ผู้วิจัยได้ใช้แบบสอบถาม (Questionnaires) เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการดำเนินงานในกิจกรรมหลัก ๆ ของธุรกิจอาหาร SMEs โดยมีประเด็นที่ประกอบด้วยโครงสร้างพื้นฐานของธุรกิจอาหาร SMEs และการดำเนินงานกิจกรรมหลัก ๆ ทั้งในด้านการวางแผน การปฏิบัติการ และการกำกับควบคุม ด้านการเงิน ด้านบุคลากร ด้านการผลิต และการตลาด

2. การวิจัยเชิงคุณภาพ

เพื่อให้การศึกษามีความชัดเจน ผู้วิจัยได้ใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยการใช้แนวคำถามในการสัมภาษณ์เจาะลึก (In – depth interview) กับผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม นักท่องเที่ยว ผู้ประกอบการรายย่อย แผงลอย นักวิชาการด้านอาหาร ด้านการท่องเที่ยว รวมทั้ง ตัวแทนขององค์กรที่เกี่ยวข้องในย่านเยาวราชประกอบการวิเคราะห์ เพื่อทราบทิศทางการดำเนินงาน จุดอ่อน จุดแข็งของการบริหารและการดำเนินงานธุรกิจอาหาร เพื่อการท่องเที่ยวในยามราตรี พร้อมทั้ง ศึกษาวิเคราะห์โอกาสและอุปสรรคที่มีต่อการดำเนินงานธุรกิจอาหาร SMEs ในย่านเยาวราช ตลอดจน แนวทางในการพัฒนาธุรกิจ นอกจากนั้น ผู้วิจัยได้ใช้เครื่องมืออื่น ๆ ประกอบ เพื่อให้การรวบรวมข้อมูลมีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น เครื่องมือเหล่านี้ ประกอบไปด้วย

1. เค้าโครงการสัมภาษณ์
2. ตารางเวลาในการนัดหมาย การสัมภาษณ์
3. เครื่องบันทึกเสียง
4. อุปกรณ์เครื่องเขียนที่ใช้ในการจดบันทึก
5. กล้องบันทึกภาพ

โดยเครื่องมือดังกล่าว จะเป็นตัวช่วยให้การเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อการดำเนินที่ดี มีประสิทธิภาพมากขึ้น และที่สำคัญการวิจัยเชิงคุณภาพเครื่องมือสำคัญ คือ ตัวนักวิจัยเอง

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล การศึกษาวิจัยเกี่ยวกับรูปแบบการพัฒนาธุรกิจอาหาร SMEs ในย่านเยาวราช ผู้ศึกษาวิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลทั้งที่เป็นข้อมูลปฐมภูมิและข้อมูลทุติยภูมิ

- **ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Source) ประกอบด้วย**

- 1) **การวิจัยเชิงปริมาณ**

ในการศึกษาวิจัยเชิงปริมาณ ผู้ศึกษาวิจัยได้ใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยแจกแบบสอบถามจากผู้ประกอบการหรือผู้บริหารหน่วยงานที่เป็นตัวแทน ทั้งนี้ ในการเก็บรวบรวม ผู้วิจัยพร้อมนักศึกษาผู้วิจัยร่วมได้มีการประสานงานกับทางเขตสัมพันธวงศ์ในส่วนของกรำกับความสะดวกปลอดภัยของร้านอาหารในเขตฯ เพื่อประสานงานกับร้านค้าในการให้นักวิจัยเข้าไปแจกแบบสอบถาม ซึ่งมีทั้งที่ปล่อยแบบสอบถามไว้แล้วดำเนินการรวบรวมกลับคืนในวันต่อ ๆ มากับการแจกและรอเก็บรวบรวมทันที

- 2) **การวิจัยเชิงคุณภาพ**

สำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพ นักวิจัยได้ใช้การเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกตการณ์ และการสนทนากลุ่มย่อย ทั้งนี้ อาศัยการประสานงานของเขตสัมพันธวงศ์กับสถานประกอบการอื่นอีกเช่นเดียวกันกับการเก็บรวบรวมข้อมูลแบบเชิงปริมาณ โดย

- 2.1) **ข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก**

กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่ เป็นผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม ลูกจ้าง นักท่องเที่ยว นักวิชาการด้านอาหาร ด้านการท่องเที่ยว รวมทั้งตัวแทนขององค์กรที่เกี่ยวข้องในย่านเยาวราช ผู้วิจัยได้ใช้วิธีการรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบการสัมภาษณ์ที่กำหนดประเด็นกว้าง ๆ เพื่อการสัมภาษณ์เจาะลึกถึงความคิดเห็นของผู้ให้ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับทิศทางการดำเนินงาน จุดอ่อน จุดแข็ง โอกาส และอุปสรรคที่เกิดขึ้นในการดำเนินงาน ตลอดจน แนวทางในการพัฒนาธุรกิจอาหาร SMEs ในย่านเยาวราช และเพื่อเข้าถึงแหล่งข้อมูลที่แท้จริง บางรายคณะผู้วิจัยต้องดำเนินการโดยการเข้าไปในรูปลูกค้า

- 2.2) **ข้อมูลจากการสนทนากลุ่มย่อย**

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่เป็นกลุ่มผู้ใช้บริการหรือนักท่องเที่ยว ผู้วิจัยจะทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้การสนทนากลุ่มที่กำหนดประเด็นกว้าง ๆ เพื่อทำการพูดคุยเจาะลึกถึงความคาดหวังเกี่ยวกับรูปแบบการบริหารที่มีต่อการให้บริการที่ดีและมีประสิทธิภาพในด้านต่าง ๆ ทั้งในด้านบุคลากรผู้ให้บริการ ด้านการบริหารงานทั่วไปเกี่ยวกับระบบในการให้บริการ อุปกรณ์ เครื่องไม้เครื่องมือและสถานที่ในการบริการ บรรยากาศในการบริการ เวลาในการให้บริการ รูปแบบของบริการ ฯลฯ ด้านการบริหารทางการเงิน รวมทั้ง วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อนของรูปแบบการดำเนินงานภาพรวมที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน

2.3) ข้อมูลที่ได้จากการสังเกตการณ์

นอกจากการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์แล้ว ผู้วิจัยใช้วิธีการเก็บรวบรวมโดยการสังเกตการณ์เพื่อตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล และทำการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการทำงาน ค่านิยม และวัฒนธรรมองค์การของสถานประกอบการธุรกิจอาหาร SMEs ตลอดจน บริบททั่วไปของเยาวราช

- **ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Source)**

ผู้วิจัยจะทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร ตำรับตำรา หนังสือ รูปภาพ การสื่อสารสารสนเทศออนไลน์ รวมทั้ง งานวิจัย บทความต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร และข้อมูลเกี่ยวกับเยาวราชและการท่องเที่ยวเพื่อนำมาประกอบการวิเคราะห์

การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้

การวิเคราะห์ข้อมูลเป็นเรื่องของการนำข้อมูลมาจัดระเบียบแยกประเภทแล้วนำมาเขียนเรียบเรียงเพื่อหาความสัมพันธ์ของปรากฏการณ์ต่าง ๆ หาความสัมพันธ์ของเหตุการณ์ หรือประเด็นที่ต้องการค้นหาคำตอบ และข้อสรุปทั้งหมด เพื่อให้เห็นภาพรวมของสิ่งที่มุ่งศึกษา ถือเป็น การตีความ (Making Interpretations) ดังนั้น จึงเป็นการสร้างหรือพัฒนาสิ่งใหม่ มิใช่การลอกเลียนแบบ ซึ่งก่อนที่ผู้วิจัยจะทำการวิเคราะห์ข้อมูลนั้น ผู้วิจัยได้ดำเนินการในเรื่องต่าง ๆ ดังนี้

1. การตรวจสอบข้อมูล

การวิจัยเชิงปริมาณ

การศึกษาวิจัยเชิงปริมาณ ผู้วิจัยได้ทำการตรวจสอบเฉพาะแบบสอบถามที่มีความสมบูรณ์ในการตอบคำถามครบถ้วนทุกประเด็นเท่านั้นในการนำมาวิเคราะห์

การวิจัยเชิงคุณภาพ

ในการวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยจำเป็นต้องสร้างความเชื่อมั่นของข้อมูลเพื่อเป็นการยืนยันสิ่งที่ได้พยายามค้นหามานั้นว่าเป็นสิ่งที่ถูกต้องตรงตามปรากฏการณ์จริง ผู้วิจัยจึงใช้วิธีการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Data Triangulation) ซึ่งเป็นการตรวจสอบที่ใช้แหล่งข้อมูลที่มีความหลากหลาย กล่าวคือ ข้อมูลที่ได้จากกลุ่มผู้ประกอบการ จากนักท่องเที่ยว และจากกลุ่มผู้ใช้บริการหรือนักท่องเที่ยว รวมทั้ง การสังเกตการณ์ประกอบ เพื่อความมั่นใจต่อข้อมูลที่ได้มาจากการศึกษาข้อเท็จจริง

2. การจัดการข้อมูล

การวิจัยเชิงปริมาณ

หลังจากผู้วิจัยได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากสถานประกอบการ และทำการตรวจสอบความสมบูรณ์ของข้อมูลเป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงได้นำมา Tally ข้อมูล เพื่อทำการวิเคราะห์หาความถี่ และร้อยละที่จะนำไปใช้ในการวิเคราะห์ประกอบกับการวิจัยเชิงคุณภาพ

การวิจัยเชิงคุณภาพ

หลังจากผู้วิจัยได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญในแต่ละวันตามที่ได้ หนดหมาย และได้บันทึกข้อมูลด้วยวิธีการต่าง ๆ ทั้งเทป และการจดบันทึกในแบบฟอร์ม รวมทั้ง มีการบันทึกภาพตามแต่โอกาส เทปถือเป็นเครื่องมือที่สำคัญสำหรับผู้วิจัยมาก ซึ่งผู้วิจัยจะพยายาม ถอดเทป และทำการตรวจสอบข้อมูลที่ได้จากอุปกรณ์ต่าง ๆ ในแต่ละวันที่มีการออกภาคสนาม และทำการรวบรวมบันทึกไว้ในฐานข้อมูลอย่างเป็นระบบ มีการจัดเก็บโดยแบ่งข้อมูลตามประเภท กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ และจัดเรียงตามวันที่ทำการสัมภาษณ์ เพื่อเตรียมนำไปใช้ในการวิเคราะห์ต่อไป

การกำหนดรหัสกำกับกลุ่มผู้ให้ข้อมูลในแต่ละกลุ่ม เพื่อการหลีกเลี่ยงการเอนาม ผู้ให้ข้อมูลตามกติกาของการมีจรรยาบรรณนักวิจัย ซึ่งผู้วิจัยได้กำหนดรหัสดังกล่าว ดังนี้

กลุ่มผู้บริหารหรือผู้ประกอบการ	เป็น	E
กลุ่มผู้ปฏิบัติงานหรือกลุ่มลูกจ้าง	เป็น	S
กลุ่มนักวิชาการอาหารและท่องเที่ยว	เป็น	A
กลุ่มผู้ใช้บริการ / นักท่องเที่ยว / ผู้นำเที่ยว	เป็น	T
กลุ่มนักวัฒนธรรม / หน่วยงานภาครัฐ	เป็น	G

โดยทั้งนี้ในรายละเอียดจะเป็น Ad, As, ... หรือ Sa, Ss, ... ฯลฯ หรืออื่นใดก็ถือเป็น กลุ่มผู้ให้ข้อมูลตามอักษรตัวแรก

3. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเชิงปริมาณ

การวิจัยเชิงปริมาณ ผู้วิจัยทำการวิเคราะห์โดยใช้ค่าสถิติ ร้อยละ และความถี่

การวิจัยเชิงคุณภาพ

หลังจากที่ผู้วิจัยได้มีการจัดการข้อมูลทำการเก็บรวบรวมในรูปแบบต่าง ๆ เป็น หมดหมอยู่แล้ว เป็นขั้นของการหาความสัมพันธ์ของข้อมูล ซึ่งผู้วิจัยได้กำหนดขั้นตอนในการวิเคราะห์ มีดังนี้

- ผู้วิจัยจะดำเนินการโดยทำการแยกแยะและให้ความหมายกับข้อมูล ซึ่งเป็นสิ่งที่ เกิดขึ้นตามความเป็นจริงของ Concept
- จัดหมวดหมู่ Concept ให้เป็น Categories ซึ่งทำได้โดยการเปรียบเทียบ Concept ที่สะท้อนปรากฏการณ์ที่คล้ายคลึงกันมาจัดกลุ่มในลักษณะที่มีความเป็นนามธรรมสูงขึ้น
- นำ Categories ต่าง ๆ เมื่อมารวม Profile เข้าด้วยกัน ซึ่งจะทำให้ได้แบบแผน ของการกระทำหรือปรากฏการณ์หนึ่ง ๆ

อย่างไรก็ตาม การดำเนินการเกี่ยวกับข้อมูลตั้งแต่การเก็บรวบรวมจนกระทั่ง การวิเคราะห์จะเกิดประสิทธิภาพได้ จรรยาบรรณการวิจัยเป็นสิ่งที่สำคัญมาก

4. ข้อตกลงเบื้องต้น

การศึกษาวิจัย ผู้วิจัยยึดแนวถนนยาวราชเป็นหลัก

- 1) การนำเสนอข้อมูลในงานชิ้นนี้เพื่อความเข้าใจและความชัดเจนเป็นไปตามข้อเท็จจริงมีบางตอนที่ผู้วิจัยอาจใช้ภาษาอังกฤษทดแทนภาษาไทย และมีภาพประกอบข้อความตามสภาพความเป็นจริง
- 2) งานวิจัยนี้มีเป้าหมายให้นักศึกษาเป็นผู้ปฏิบัติ อาจารย์เป็นผู้ชี้แนะ แต่ด้วยเหตุที่เป็นนักศึกษาปีสุดท้ายทำให้ติดภาระกิจกรรมการฝึกงาน ผู้วิจัยจึงดำเนินการโดยจ่ายงานให้รับผิดชอบเป็นประเด็น ๆ ไป
- 3) ข้อมูลเชิงปริมาณได้รับความร่วมมือน้อยมาก เพราะผู้ประกอบการไม่ถนัดอ่านภาษาไทย ประกอบกับจังหวะเวลาไม่เอื้อ นักวิจัยจึงใช้วิธีพูดคุยและบันทึกข้อมูลตามแบบของเครื่องมือที่กำหนด