

## บทที่ 5

### สรุปผลการศึกษา และข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลการศึกษา

การศึกษาคืบความเป็นไปได้ในการแปรรูปข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน เพื่อยกระดับเป็นสินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งชุมชน (OTOP) กรณีศึกษากลุ่มแปรรูปอาหารและสมุนไพร บ้านหนองโน ตำบลหนองโน อำเภอเมืองมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม จากการวิเคราะห์ทางด้านต่าง ๆ ได้ข้อสรุป ดังนี้

##### 5.1.1 ศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคข้าวแต๋น และข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน

###### 1) การยอมรับต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋น

- ข้อมูลลักษณะพื้นฐานของผู้บริโภค ผลพบว่าผู้บริโภคในเขตอำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม ได้มีความสนใจในผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋น โดยเฉลี่ยแล้วมีอายุประมาณ 40 ปีขึ้นไป เหตุผลที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นนั้นเพราะว่ามีราคาถูก และใช้เป็นอาหารว่างที่ดี

- ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋น จากการศึกษาจากผู้บริโภคจำนวน 50 คน พบว่าชนิดของข้าวแต๋นที่ผู้บริโภคเคยรับประทานมากที่สุดเป็นข้าวแต๋นน้ำแดงโม คิดเป็นร้อยละ 44 และรู้สึกอยากรับประทานในช่วงเวลาเดินทางหรือชมภาพยนตร์ คิดเป็นร้อยละ 50 เหตุผลในการรับประทานข้าวแต๋น คือ รสชาติอร่อย คิดเป็นร้อยละ 44 ความถี่ในการบริโภค ข้าวแต๋น ผู้บริโภคส่วนใหญ่บริโภค 1 ครั้งต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 60 ร้านค้าที่ผู้บริโภคนิยมซื้อข้าวแต๋นมากที่สุดที่ร้านค้าปลีก คิดเป็นร้อยละ 40 นอกจากนั้นร้อยละ 20 ซื้อที่ตลาดสด ร้านขายของฝาก/ที่ระลึก และซูเปอร์มาร์เก็ต

###### 2) การยอมรับต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน

- ลักษณะข้อมูลพื้นฐานของผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน ในการวิจัยครั้งนี้ได้ศึกษาลักษณะพื้นฐานผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นผู้บริโภคในเขตจังหวัดมหาสารคาม จำนวน 50 คน จากผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลแบ่งสัดส่วนที่เป็นเพศชาย จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 40 และเป็นเพศหญิงจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 60 อายุของผู้บริโภคที่มีสัดส่วนมากใกล้เคียงกันมีอายุระหว่าง 26-35 ปี 18-25 ปี และ 40 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 26 22 และ 20 ตามลำดับ การศึกษาของผู้บริโภคอยู่ในระดับปริญญาตรี มาก

ที่สุด คิดเป็นร้อยละ 64 ผู้บริโภคเป็นพนักงานบริษัทเอกชน มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 34 รายได้เฉลี่ยต่อเดือนของผู้บริโภคที่ศึกษามีรายได้ระหว่าง 12,000 – 15,000 บาท มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 34

- จากความคิดเห็นของผู้บริโภคทางโภชนาการ ร้อยละ 64 คิดว่าใบหม่อนมีประโยชน์ต่อร่างกาย คิดว่าใบหม่อนไม่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ร้อยละ 16 และไม่แน่ใจ ร้อยละ

20

- เมื่อทดสอบความชอบของผู้บริโภคหลังจากบริโภคข้าวแต๋นหน้าใบหม่อนพบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับรสชาติ มากที่สุด คิดเป็น  $4.86 \pm 0.15$  และผู้บริโภคให้การยอมรับสี น้อยที่สุด คิดเป็น  $3.91 \pm 0.19$

- เมื่อผู้บริโภคได้บริโภคผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อนแล้ว ผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้การยอมรับในผลิตภัณฑ์ฯ ร้อยละ 72 ผู้บริโภคส่วนใหญ่ร้อยละ 64 จะซื้อ โดยจะซื้อเพราะความแปลก ร้อยละ 34 ซื้อเพราะเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ และมีคุณค่าทางโภชนาการ ร้อยละ 22 และ 20 ตามลำดับ ผู้บริโภคสามารถบริโภคข้าวแต๋นหน้าใบหม่อนเป็นอาหารว่างได้ในจำนวน น้อยกว่า 5 ชิ้น และ 5-8 ชิ้น (ตามขนาดที่ทดลองชิม) ร้อยละ 58 และ 36 ตามลำดับ โดยผู้บริโภคร้อยละ 72 เห็นว่าจำนวน 9 ชิ้น ราคา 25 บาท (ตามขนาดทดลอง) เป็นราคาที่เหมาะสม

5.1.2 พัดเนาสูตที่เหมาะสมและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน

1) ผู้ทดสอบให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อนในด้าน ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ และความชอบรวม ในผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อนที่เติมใบหม่อน 10 กรัม ต่อข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม ในคะแนน 7.13 7.23 5.88 6.82 และ 6.77 ตามลำดับ

2) ศึกษาอัตราส่วนระหว่างข้าวแต๋นและน้ำใบหม่อน จากผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับข้าวแต๋นที่โรยหน้าด้วยน้ำใบหม่อน 3 กรัม มากที่สุด

3) การถ่ายทอดความรู้แก่กลุ่มเป้าหมาย พบว่าชาวบ้านมีความสนใจในผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อนดีมาก

5.1.3 ศึกษาความเป็นไปได้ในการยกระดับผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน เป็นสินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งชุมชน (OTOP) โดยการพิจารณาจากต้นทุนในการผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋น หน้าใบหม่อน

ต้นทุนการผลิต ผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อนในหนึ่งหน่วยบริโภค มีราคา 2.51 บาท หรือประมาณ 2.50 บาท (9 ชิ้น หรือ 40 กรัม) จากต้นทุนการผลิต ผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน พบว่ามีราคาไม่แตกต่างกันกับผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ซึ่งมีต้นทุนการผลิตในหนึ่งหน่วยบริโภคที่ 2.40 บาท

## 5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 ควรเพิ่มขนาดและรูปแบบ ของผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน จากข้อเสนอแนะของผู้บริโภค โดยด้านขนาด ให้เพิ่มจากขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5 นิ้ว ที่นำไปให้ผู้บริโภคทดสอบ และรูปแบบ เช่น เป็นแผ่นรูปหัวใจ รูปตุ๊กตา รูปการ์ตูน รูปสี่เหลี่ยม ฯลฯ

5.2.2 ควรศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน

5.2.3 ควรมีศึกษาการนำแหล่งใยอาหารจากวัตถุดิบชนิดอื่นจากผักผลไม้ในผลิตภัณฑ์ ข้าวแต๋น เช่น ใยอาหารจากถั่วเหลือง ถั่วเขียว ฯลฯ

5.2.4 ควรมีการศึกษาเปรียบเทียบชนิดของน้ำมัน และเวลาที่ใช้ทอดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋น หน้าใบหม่อน