

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่อง ความรู้และการปฏิบัติในการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบของผู้ประกอบการร้านอาหารในหอพัก มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา (Descriptive study) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา ความรู้และการปฏิบัติในการเลือกซื้อและการจัดเก็บวัตถุดิบของผู้ประกอบการร้านอาหารในหอพัก มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ ผู้ที่มีหน้าที่เลือกซื้อและการเก็บวัตถุดิบที่เป็นสัญชาติไทย ของร้านจำหน่ายอาหารตามโรงอาหารในหอพักนักศึกษา สังกัดสำนักงานหอพักนักศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จำนวน 40 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา ประกอบด้วย แบบสอบถามข้อมูลทั่วไป แบบสอบถามความรู้ในเรื่องการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบและการปฏิบัติในการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ วิเคราะห์ข้อมูลโดยการหาค่าความถี่ (Frequencies) ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

สรุปผลการศึกษา

1. ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่า กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 40 คน คิดเป็นเพศชาย ร้อยละ 40 เพศหญิง ร้อยละ 60 อยู่ในช่วงอายุ ระหว่าง 40 - 49 ปี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 32.50 และส่วนใหญ่จบการศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายคิดเป็นร้อยละ 40 รองลงมาคือ ระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า ร้อยละ 27.50 สำหรับการอบรมด้านสุขาภิบาลมีผู้ที่เคยผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลคิดเป็นร้อยละ 70 และผู้ที่ไม่เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลคิดเป็นร้อยละ 30 สำหรับผู้ที่เคยผ่านการอบรมมาแล้วนั้น ได้ผ่านการอบรมมาแล้ว 1 - 3 ปี คิดเป็นร้อยละ 27.50 รองลงมาคือได้ผ่านการอบรมมาแล้ว 4 - 5 ปี คิดเป็นร้อยละ 25.00 ส่วนใหญ่มีประสบการณ์ในการทำงานมากกว่า 5 ปี คิดเป็นร้อยละ 65.00 รองลงมา มีประสบการณ์ในการทำงานน้อยกว่า 1 ปี คิดเป็นร้อยละ 27.50

2. ความรู้ในการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบของร้านอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

จากคำถามความรู้ในการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ทั้งหมด 25 ข้อ กลุ่มตัวอย่างตอบคำถามได้ถูกต้อง 19 ข้อ จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 22.50 รองลงมาตอบคำถามได้ถูกต้อง 20 ข้อ จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 สำหรับคนที่ตอบคำถามได้มากกว่าที่สุด 23 ข้อ

จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 5.00 และตอบคำถามได้น้อยที่สุด 13 ข้อ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.50 ในการทำแบบสอบถามความรู้เรื่องการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบของร้านอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่พบว่าการเลือกซื้อผลไม้ตามฤดูกาลและการเลือกซื้ออาหารแห้งเป็นคำถามที่ตอบถูกมากที่สุดเป็นจำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 100 รองลงมาคือการเลือกซื้ออาหารกระป๋องตอบถูกเป็นจำนวน 39 คนคิดเป็นร้อยละ 97.50 ส่วนการเลือกซื้อที่ผิดมากที่สุดเป็นการเลือกซื้อปลา จำนวน 37 คนคิดเป็นร้อยละ 92.50 รองลงมาคือการเลือกซื้อเนื้อวัวและเนื้อหมู โดยมีจำนวน 27 คน โดยคิดเป็นร้อยละ 67.50 และ 57.50 ตามลำดับในการจัดเก็บวัตถุดิบของร้านอาหารพบว่าการจัดเก็บอาหารกระป๋องตอบถูกมากที่สุดเป็นจำนวน 40 คน โดยคิดเป็นร้อยละ 100 และข้อที่ตอบผิดมากที่สุดคือการเก็บน้ำตาลไว้ในตู้เย็น จำนวน 23 คน โดยคิดเป็นร้อยละ 57.50

3. การปฏิบัติในการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบของร้านอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สรุปได้ว่า โดยรวมแล้วกลุ่มตัวอย่างมีการปฏิบัติตามหลักการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบอยู่ในระดับพอใช้ โดยกลุ่มตัวอย่างร้อยละ 70 มีการปฏิบัติตัวในเรื่องการซื้อวัตถุดิบด้วยตนเองนั้นอยู่ในระดับที่ดีมาก โดยการเลือกซื้อวัตถุดิบใน 1 ครั้งจำนวนมากๆเพื่อประหยัดค่าใช้จ่าย และการเลือกซื้อวัตถุดิบที่มีราคาถูกมากกว่าคุณภาพนั้นอยู่ในระดับควรปรับปรุง คิดเป็นร้อยละ 30 และร้อยละ 40 ตามลำดับ

อภิปรายผล

การศึกษาคั้งนี้ เป็นการศึกษาความรู้และการปฏิบัติในการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบของร้านอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ซึ่งได้นำผลการศึกษามาอภิปรายตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. ความรู้ในการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบของผู้จำหน่ายอาหารในหอพักมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

จากการศึกษาคั้งนี้ พบว่าการทำแบบสอบถามความรู้เรื่องการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบของร้านอาหารในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่พบว่าการเลือกซื้อผลไม้ตามฤดูกาลและการเลือกซื้ออาหารแห้งเป็นคำถามที่ตอบถูกมากที่สุดเป็นจำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 100 รองลงมาคือการเลือกซื้ออาหารกระป๋องตอบถูกเป็นจำนวน 39 คนคิดเป็นร้อยละ 97.50 ในการจัดเก็บวัตถุดิบของร้านอาหารพบว่าการจัดเก็บอาหารกระป๋องตอบถูกมากที่สุดเป็นจำนวน 40 คน โดยคิดเป็นร้อยละ 100 ซึ่งตรงกับหลักในการเลือกซื้ออาหารที่ถูกสุขลักษณะ โดยคำนึงถึง หลัก 3 ป. คือ ปลอดภัย ประหยัด (วินัส ลิพหกุล สุภาณี พุทธเดชาคุ้ม และถนอมขวัญ ทวีบุญ, 2545)

2. การปฏิบัติในการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบของผู้จำหน่ายอาหารในหอพักมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สรุปได้ว่า โดยรวมแล้วกลุ่มตัวอย่างมีการปฏิบัติตามหลักการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบอยู่ในระดับพอใช้ โดยกลุ่มตัวอย่างร้อยละ 70 มีการปฏิบัติตัวในเรื่องการซื้อวัตถุดิบด้วยตนเอง นั้นอยู่ในระดับที่ดีมาก โดยการเลือกซื้อวัตถุดิบใน 1 ครั้งจำนวนมากๆเพื่อประหยัดค่าใช้จ่าย และการเลือกซื้อวัตถุดิบที่มีราคาถูกมากกว่าคุณภาพนั้นอยู่ในระดับควรปรับปรุง คิดเป็นร้อยละ 30 และร้อยละ 40 ตามลำดับ ซึ่งตรงกับหลักความจำเป็นในการเลือกซื้ออาหาร ที่กล่าวว่าอาหารที่มีคุณภาพดีไม่ได้วัดด้วยราคา หลักสำคัญควรพิจารณาถึงคุณภาพหรือคุณค่าของอาหารต่อร่างกายเป็นสำคัญ

ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาเรื่อง ความรู้และการปฏิบัติในการเลือกซื้อและจัดเก็บวัตถุดิบของผู้ประกอบการร้านอาหารในหอพัก มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะดังนี้

1. ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

จากการวิจัยครั้งนี้การปฏิบัติตัวในการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบของผู้จำหน่ายอาหารยังมีบางข้อที่ยังอยู่ในระดับที่พอใช้ และส่วนใหญ่การปฏิบัติอยู่ในระดับที่ดี จึงต้องเน้นในส่วนนี้เพิ่มขึ้น

2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยโดยการตอบแบบสอบถามและการสอบถามซึ่งเป็นการวิจัยด้านเดียว การวิจัยครั้งต่อไปควรมีการสังเกตการณ์ร่วมด้วยเพื่อที่จะได้ข้อมูลที่เป็นความจริงมากที่สุด เพื่อที่จะได้นำผลการวิจัยไปใช้ในการปรับปรุงร้านค้า และเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคต่อไป

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved