

บทที่ 3

วิธีดำเนินการทดลอง

3.1 วัสดุ และอุปกรณ์

- กระดาษ A4
- เครื่องปริ้น
- คอมพิวเตอร์
- Handy drive
- กล้องถ่ายรูป
- ข้าวเหนียว
- น้ำตาลปีบ
- ใบหม่อน

3.2 วิธีดำเนินการวิจัย

3.2.1 ศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคข้าวแต๋น และข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน

1) วิธีการเก็บข้อมูล

- ข้อมูลปฐมภูมิ (primary data) เป็นการเก็บข้อมูลจากแบบสอบถามและการสัมภาษณ์บุคคลที่เกี่ยวข้องกับการปลูกหม่อนเลี้ยงไหม
- ข้อมูลทุติยภูมิ (secondary data) เป็นข้อมูลที่ได้จากการค้นคว้าจากหนังสือ วารสาร นิตยสาร และบทความต่าง ๆ จากทั้งหน่วยงานของรัฐบาล และเอกชนที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

2) สํารวจการยอมรับต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋น และการยอมรับต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม จำนวน 50 คน ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบสะดวก (Convenience sampling) แจกแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋น

3.2.2 พัฒนาสูตรที่เหมาะสมและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน

- 1) พัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำไบหม่อนเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
- ศึกษากรรมวิธีการผลิตข้าวแต่น้ำ ตามสูตรมาตรฐานจาก

ผู้ประกอบการ (ภาคผนวก ก)

- ศึกษาสูตรน้ำไบหม่อน เพื่อใช้เป็นสูตรควบคุม โดยการประเมิน

คุณภาพทางประสาทสัมผัสแบบ ranking test จำนวน 50 คน

ตารางที่ 3.1 อัตราส่วนของส่วนผสมที่ใช้ผลิตข้าวแต่น้ำไบหม่อน

| ส่วนผสม | น้ำหนักส่วนผสมของไบหม่อนผง | | |
|------------|----------------------------|------------|------------|
| | 5 กรัม | 7 กรัม | 10 กรัม |
| ข้าวเหนียว | 1 กิโลกรัม | 1 กิโลกรัม | 1 กิโลกรัม |
| น้ำกะทิ | 250 กรัม | 250 กรัม | 250 กรัม |
| น้ำตาลปีบ | 60 กรัม | 60 กรัม | 60 กรัม |
| เกลือป่น | 10 กรัม | 10 กรัม | 10 กรัม |

2) ศึกษาอัตราส่วนระหว่างข้าวแต่น้ำและน้ำไบหม่อน นำข้าวแต่น้ำโรยหน้าด้วยน้ำไบหม่อน 1, 2 และ 3 กรัม คัดเลือกอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างข้าวแต่น้ำและน้ำไบหม่อน เพื่อใช้เป็นสูตรควบคุม โดยการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสแบบ ranking test จำนวน 25 คน

3) นำความรู้ที่ได้จากการทำวิจัย ไปอบรมแก่กลุ่มเป้าหมาย ซึ่งได้แก่กลุ่มผู้ประกอบการที่มีพื้นฐานและศักยภาพ โดยร่วมมือกับทาง อบต. หนองโน จัดอบรมที่ศาลาชุมชน ขององค์การบริหารส่วนตำบล ตำบลหนองโน อำเภอเมืองมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม เป็นเวลา 2 วัน ตั้งแต่ 09.00 – 16.00 น. คาดว่ามีผู้เข้าร่วมอบรมไม่ต่ำกว่า 20 คน

3.2.3 ศึกษาความเป็นไปได้ในการยกระดับผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำไบหม่อน เป็นสินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งชุมชน (OTOP) โดยการพิจารณาจากต้นทุนในการผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำไบหม่อนโดยมีวิธีการดังนี้

โดยใช้ข้อมูลของกระทรวงอุตสาหกรรม รวบรวมโดยศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย (นิรนาม, 2540) ซึ่งแบ่งสัดส่วนต้นทุน ดังนี้ คือ จากต้นทุนทั้งหมด 100 ส่วน คิดเป็นค่าวัตถุดิบร้อยละ 68.6 ค่าแรงงาน ร้อยละ 5.6 ค่าใช้จ่ายด้านพลังงาน ร้อยละ 12.1 ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร ร้อยละ

4.5 และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ร้อยละ 9.2 ในการคำนวณต้นทุนทั้งหมดของผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน

ตารางที่ 3.2 แผนการดำเนินงาน

| กิจกรรม | ระยะเวลา (เดือน) | | | | | | | | | | ผู้รับผิดชอบ/ผู้ปฏิบัติ | |
|--|------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|-------------------------|------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | |
| 1. การเก็บข้อมูลปฐมภูมิ และทุติยภูมิ | ■ | | | | | | | | | | | อาจารย์ที่ปรึกษา |
| 2. สํารวจพฤติกรรมทั่วไปต่อการบริโภคข้าวแต๋น และข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน | | ■ | | | | | | | | | | |
| 3. ทำการสำรวจสุขภาพิบาลของแหล่งผลิตของกลุ่มชาวบ้าน | | | ■ | | | | | | | | | |
| 4. พัฒนาสูตรข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน | | | | ■ | ■ | ■ | | | | | | ผู้ประกอบการ |
| 7. อบรมถ่ายทอดความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้สนใจ โดยร่วมมือกับทาง อบต.หนองโน | | | | | | | ■ | | | | | |
| 8. วิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา และเชิงปริมาณ | | | | | | | | ■ | | | | |
| 9. สรุปผลการวิจัย | | | | | | | | | ■ | | | |
| 10. นำเสนอผลการวิจัย | | | | | | | | | | ■ | | |