การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากดอกไม้พื้นถิ่น บนฐานคิดเศษฐกิจสร้างสรรค์ ตำบลท่าชะมวง อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา

นูรอยซัน สะมาแอ หลักสูตรการบริหารและพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตสงขลา

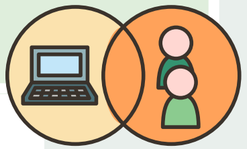
อาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ดร.ชลลดา แสงมณี ศิริสาธิตกิจ

ที่มาและความสำคัญ

ข้าวเกรียบกรือโป๊ะ มีประวัติความเป็นมายาวนานในกลุ่มประเทศคาบสมุทรมลายู มีชื่อเรียกในแผ่นดิน ไทยว่า กรือโป๊ะ กือโป๊ะ หรือ กะโป๊ะดังนั้นจึงจะเห็นว่าข้าวเกรียบชนิดนี้เป็นอาหารกินเล่นในวัฒนธรรมกลุ่มประเทศอาเซียน ดังนั้นข้าวเกรียบจึงเป็นของกินเล่นของคนไทย และเป็นวัฒนธรรมอาหารร่วมของคนทวีปเอเชีย คนไทยไม่ได้กินข้าวเกรียบเป็นอาหารหลักเหมือนคนเอเชียในภูมิภาคอื่น แต่กินเป็นของว่างมากกว่า โดยจะกิน ข้าวเกรียบเปล่าๆ หรือกินกับเครื่องจิ้ม

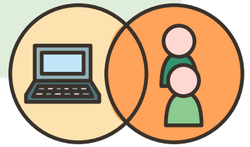
จากการศึกษาและพิจารณา เกี่ยวกับข้าวเกรียบและศึกษาสภาพทั่วไปของตำบลท่าชะมวง อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา พบว่ามีดอกไม้พื้นถิ่นที่สามารถกินได้ และชาวบ้านมีการปลูกตามบริเวณบ้านเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะดอกอัญชัน ดอกเข็ม ดอกทองอุไร และดอกดาวเรือง ซึ่งเป็นดอกไม้ที่สามารนำไปใช้ประโยชน์ได้ อย่างหลากหลาย โดยชาวบ้านที่ปลูกดอกไม้ส่วนใหญ่จะมีไว้เพื่อประดับให้สวยงาม อาจจะไม่ได้นำดอกไม้นำ มาใช้ประโยชน์ต่อ ทำให้ดอกไม้ที่ร่วงหล่นบนพื้นถูกนำไปทิ้งเฉยๆ ทางผู้วิจัยจึงเล็งเห็นถึงความสำคัญของ ดอกไม้พื้นถิ่นที่สามารถนำไปต่อยอดให้เกิดประโยชน์ต่อการพัฒนาได้หลายด้าน อย่างด้านการแปรรูป ผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายจนสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับดอกไม้ได้

ผู้วิจัยจึงมีแนวคิดการนำดอกไม้พื้นถิ่น มาพัฒนาและแปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากดอกไม้ เนื่องจากข้าวเกรียบเป็นหนึ่งในอาหารว่างที่ได้รับความนิยมสำหรับขนมทานเล่น ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่ จะต่อยอดทำผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากดอกไม้พื้นถิ่น ได้แก่ ดอกอัญชัน ดอกเข็ม ดอกทองอุไร และดอกดาวเรือง ซึ่งสามารถนำมาบริโภคได้และมีประโยชน์ต่อร่างกาย อีกทั้งยังมีสีสันตามธรรมชาติที่สวยงาม การนำ ดอกไม้เหล่านี้มาแปรรูปเป็นข้าวเกรียบ จึงเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบจากธรรมชาติ และสร้างเอกลักษณ์ ให้กับผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ที่มีลักษณะที่แปลกใหม่และแตกต่างไปจากเดิมและสามารถ ถนอมอาหารเก็บไว้บริโภคได้เป็นระยะเวลานาน ซึ่งอีกทางหนึ่งจะเป็นการช่วยลดเศษดอกไม้ที่ถูกทิ้งและเป็น แนวทางในการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ลดการสูญเสียของวัตถุดิบทางการเกษตร และส่งเสริมการแปรรูปอาหารอย่างสร้างสรรค์ ทำให้เกิดการเห็นคุณค่าของดอกไม้พื้นถิ่น เพื่อสร้างเป็น ผลิตภัณฑ์อาหารว่างที่มีคุณภาพ มีความโดดเด่น และสามารถต่อยอดและเป็นแนวทางอาชีพหรือสร้างรายได้



วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากดอกไม้พื้นถิ่นบนฐานคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ตำบลท่าชะม่วง อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา



ระเบียบวิจัย

พื้นที่การศึกษา

องค์การบริหารส่วนตำบลท่าชะมวง อำเภอรัภูมิ จังหวัดสงขลา

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

- ผู้อำนวยการ ศูนย์สาธิตฝึกอาชีพเศษฐกิจพอเพียง มูลนิธิสงเคราะห์เด็กของสภากาชาดไทยจำนวน 1คน
- ผู้อำนวยการกองสวัสดีการสังคม อบต ท่าชะมวง จำนวน 1 คน
- ชาวบ้านในพื้นที่ตำบลท่าชะมวง จำนวน 23

ขั้นตอนการดำเนินงาน

การวางแผน

การสังเกต

การปฏิบัติ

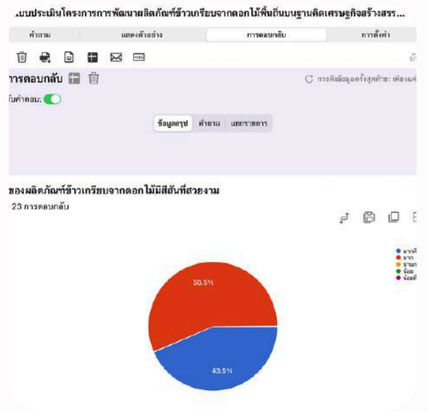
การสะท้อนผล

ข้อมูลที่ใช้ในการศึกษา

ข้อมูลปฐมภูมิ

- เชิงคุณภาพ
- เชิงปริมาณ

	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ด้านความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์					
สีของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากดอกไม้มีสีสันที่สวยงาม น่ารับประทานน่าสนใจ					
เนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากดอกไม้					
รสชาติของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากดอกไม้					
2 ด้านความพึงพอใจต่อบรรจุภัณฑ์และพัฒนา					
ความสะดวกในการเปิดปิดใช้งานของแพ็คเกจ					
รูปแบบไดโก้ของผลิตภัณฑ์ขนมข้าวเกรียบมีความชัดเจน					
ความเหมาะสมและความสวยงามของบรรจุภัณฑ์					
ปริมาณความสุดีความเหมาะสม					
3. ด้านส่งเสริมการจัดจำหน่าย					
ภาพรวมของผลิตภัณฑ์ข้างเกรียบสามารถจำหน่ายได้ง่าย					
ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากดอกไม้มีเอกลักษณ์ของชุมชนเป็นอย่างดี					
ความครบถ้วนของข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์มีรายละเอียดให้ผู้ซื้อไว้เป็นอย่างดี					



.ubประเมินโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากดอกไม้พื้นถิ่นบนฐานคิดเศรษฐกิจสร้างสรร...

คำถาม | แสดงตัวอย่าง | การตอบกลับ | การตั้งค่า

การตอบกลับ

ับคำตอบ:

ข้อมูลสรุป | คำถาม | แยกรายการ

ของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากดอกไม้มีสีสันที่สวยงาม

23 การตอบกลับ

ข้อมูลทุติยภูมิ

การนำข้อมูลที่ได้มาสร้างแบบสอบถาม
คือ แบบสอบถามจาก Google Form
เพื่อทดสอบระดับความพึงพอใจ

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

โดยมีวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลการ วิจัย ดังนี้

- การสังเกตแบบมีส่วนร่วม
- การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม
- การสัมภาษณ์
- การสนทนากลุ่ม

ผลการศึกษา

1. สภาพทั่วไปของชุมชน ตำบลท่าชะมวง อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา

ประชาชนในตำบลท่าชะมวง อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา มีวิถีชีวิตแบบสังคมชนบทและกึ่งเมืองที่เน้นเกษตรกรรมเป็นหลัก โดยมีการทำสวนยางพารา ซึ่งเป็นรายได้หลักของพื้นที่ มีสวนผลไม้ที่มีการปลูกผลไม้พื้นเมืองและปลูกตามฤดูกาล สวนดอกไม้ที่ปลูกกันตามบริเวณบ้าน โดนเฉพาะดอกทองอุไร และการทำนา เพื่อนำมาบริโภคและจำหน่าย ประชาชนอยู่ร่วมกันด้วยความสามัคคี พึ่งพาอาศัยกันภายใต้วัฒนธรรมท้องถิ่นภาคใต้

2.การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากดอกไม้พื้นถิ่น บนฐานคิดเศษฐกิจสร้างสรรค์ ตำบลท่าชะมวง อำเภอรัตภูมิ จังวัดสงขลา

ชนิดของดอกไม้

ดอกอัญชัน

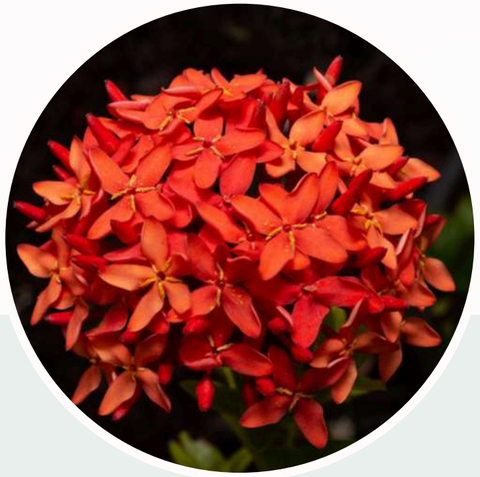
มีสรรพคุณ บำรุงสายตา ช่วยลดน้ำตาลในเลือด บำรุงสมอง ขับปัสสาวะและมีสารต้านอนุมูลอิสระ(ลดความเสี่ยงโรคมะเร็ง ชะลอวัย)

กลุ่มผู้บริโภคที่ไม่สามารถทานได้ : หญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร ผู้ที่ทานยาละลายลิ่มเลือด (เช่น แอสไพริน), ผู้ป่วยโรคโลหิตจาง โรคไต โรคหัวใจและเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหารเช่น กระเพาะอาหารอักเสบ ผู้ที่แพ้พืชตระกูลถั่ว เพราะอัญชันอยู่ในวงศ์ถั่ว

ดอกทองอุไร

มีสรรพคุณ ช่วยลดน้ำตาลในเลือด สำหรับผู้ป่วยเบาหวาน, บรรเทาอาการปวดประจำเดือนและไมเกรน, ลดไข้และอาการหวัด, ขับปัสสาวะ และช่วยเรื่องระบบทางเดินอาหาร

กลุ่มผู้บริโภคที่ไม่สามารถทานได้ : หญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร ผู้ที่มีโรคประจำตัวบางชนิด เช่น โรคตับ โรคไต ผู้ที่แพ้เกสรดอกไม้ และผู้ที่ใช้ยาบางชนิดที่มีผลต่อตับและการเผาผลาญ



ดอกเข็ม

มีสรรพคุณทางยาที่ช่วยดับร้อนแก้ร้อนใน แก้ท้องเสีย ขับเสมหะ บำรุงสายตา และยังมีสารต้านอนุมูลอิสระ

กลุ่มผู้บริโภคที่ไม่สามารถทานได้ : หญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร ผู้ที่มีโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร เช่น กระเพาะอาหารอักเสบ ผู้ที่ใช้ยาบางชนิดที่มีผลต่อตับ

ดอกดาวเรือง

มีสรรพคุณ บำรุงสายตา , บำรุงผิวพรรณ, ลดการอักเสบ, รักษาแผล, ละลายเสมหะ, แก้ไอ, ขับร้อน และช่วยเรื่องลำไส้กับตับ

กลุ่มผู้บริโภคที่ไม่สามารถทานได้ : หญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร ผู้ที่แพ้พืชในกลุ่มเดียวกัน (Asteraceae/Compositae) เช่น แพ้คาโมไมล์ เบญจมาศ รักเร่

ส่วนผสมในการทำข้าวเกรียบจากดอกไม้

ดอกไม้ที่ทานได้ 1 ขีด

แป้งมัน 225 กรัม

เกลือ 5 กรัม

น้ำเปล่า

ขั้นตอนการทำ

ขั้นตอนที่ 1

นำดอกไม้มาล้างให้สะอาด จากนั้นก็นำมาหั่นเพื่อให้ได้เนื้อของ ดอกไม้ที่ ละเอียด

ขั้นตอนที่ 2

จากนั้นก็จะนำเนื้อดอกไม้ที่ถูกหั่นมาต้ม กับน้ำจนเดือด ส่วนแป้งก็นำมาผสมกับ เหนือประมาณ 5 กรัม

ขั้นตอนการทำ

ขั้นตอนที่ 3

เมื่อต้มน้ำดอกไม้จนเดือดแล้ว ก็จะเอามาเทผสม กับแป้งทีละน้อย และค่อยๆ นวดเพื่อให้แป้งมันเข้า ที่และสุกได้ทั่วถึงจนสามารถมาปั้นเป็นก้อนได้

ขั้นตอนที่ 4

จากนั้นก็จะนำดอกไม้ที่ถูกปั้นเป็นก้อน มาห่อด้วยถุงถนอมอาหารหรือถุงแรป พร้อมนึ่งประมาณ 30-40 นาที

ขั้นตอนการทำ

ขั้นตอนที่ 5

จากนั้นนำมาแช่ไว้ในตู้เย็นประมาณ 1 คืน

ขั้นตอนที่ 6

หลังจากแช่ไว้1คืน ก็จะเอามาหั่น เป็นชิ้นบางๆ และตากแดดไว้ ประมาณ2-3ช.ม

ขั้นตอนการทำ

ขั้นตอนที่ 7

ตากแดดเสร็จแล้ว ก็สามารถนำ มาทอดเพื่อรับประทานได้เลยค่ะ

การคำนวนต้นทุน

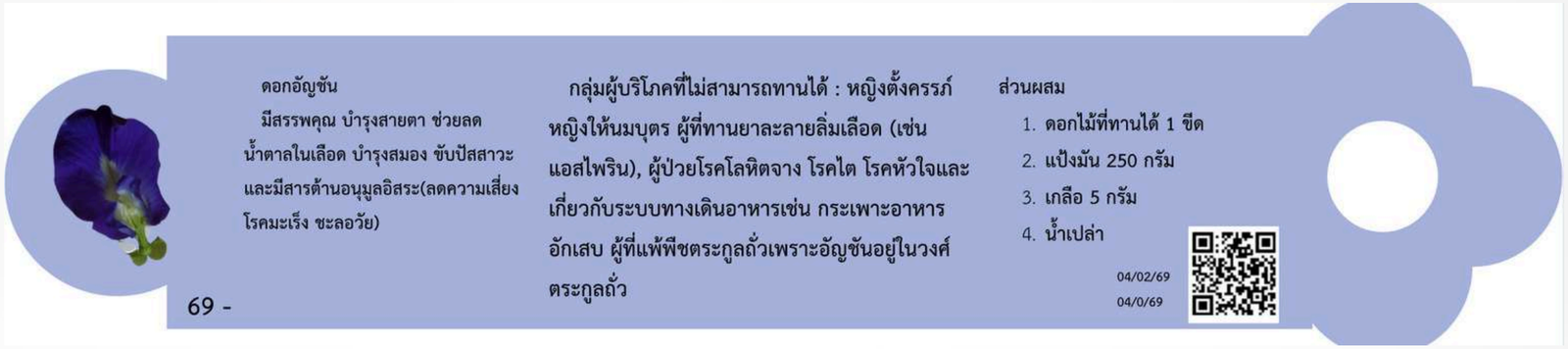
แป้งมัน	แป้งมัน 4 ถุง ราคา 68 บาท
เกลือ	เกลือ ราคา 5 บาท
กล่องบรรจุภัณฑ์	จำนวน 6 กล่อง ราคา 150 บาท
สติกเกอร์โลโก้	สติกเกอร์ โลโก้ ราคา 20 บาท

การตั้งราคาขาย

โดยมุ่งกำไรเกิดจากผลต่างระหว่างรายได้ จากการหักลบด้วยต้นทุนสินค้าและค่าใช้จ่าย ทั้งสิ้น การกำหนดราคาเพื่อให้ได้รับผลกำไรตามเป้าหมาย

ต้นทุนต่อกล่อง	ต้นทุน กล่องล่ะ 52 บาท
ราคาขายที่ตั้งไว้	ขายกล่องล่ะ 69 บาท

การทำฉลากโลโก้ผลิตภัณฑ์ข้าว เกรียบจากดอกไม้พื้นถิ่น



ดอกทองอุไร

มีสรรพคุณ ช่วยลดน้ำตาลในเลือด สำหรับผู้ป่วยเบาหวาน, บรรเทาอาการปวดประจำเดือนและไมเกรน, ลดไข้และอาการหวัด, ขับปัสสาวะ และช่วยเรื่องระบบทางเดินอาหาร

กลุ่มผู้บริโภคที่ไม่สามารถทานได้ : หญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร ผู้ที่มีโรคประจำตัวบางชนิด เช่น โรคตับ โรคไต ผู้ที่แพ้เกสรดอกไม้ และผู้ที่ใช้ยาบางชนิดที่มีผลต่อตับและการเผาผลาญ

ส่วนผสม

1. ดอกไม้ที่ทานได้ 1 ขีด
2. แป้งมัน 250 กรัม
3. เกลือ 5 กรัม
4. น้ำเปล่า

04/02/69
04/0/69

69 -

ดอกเข็ม

มีสรรพคุณทางยาที่ช่วยดับร้อนแก้ร้อนใน แก้ท้องเสีย ขับเสมหะ บำรุงสายตา และยังมีสารต้านอนุมูลอิสระ

กลุ่มผู้บริโภคที่ไม่สามารถทานได้ : หญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร ผู้ที่มีโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร เช่น กระเพาะอาหารอักเสบ ผู้ที่ใช้ยาบางชนิดที่มีผลต่อตับ

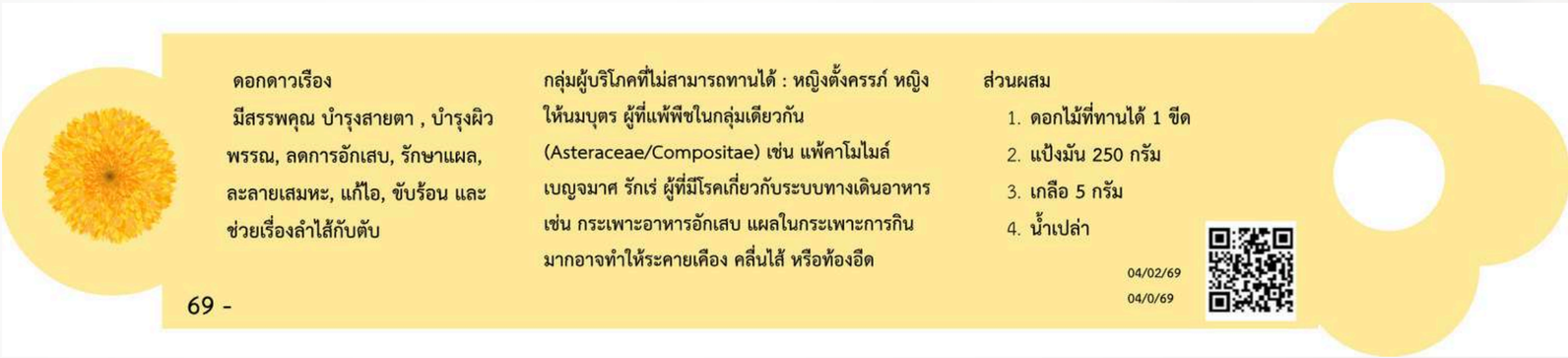
ส่วนผสม

1. ดอกไม้ที่ทานได้ 1 ขีด
2. แป้งมัน 250 กรัม
3. เกลือ 5 กรัม
4. น้ำเปล่า

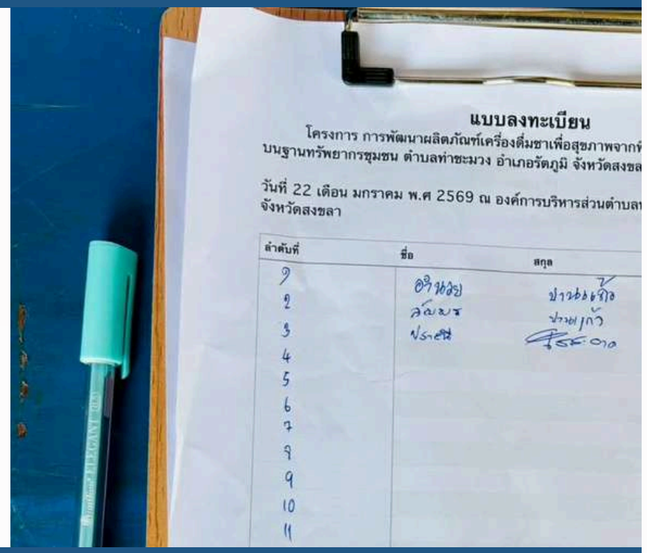
04/02/69
04/0/69

69 -

ข้าวเกรียบ
ดอกดาวเรือง
Rice crackers made
from flowers
มีสรรพคุณที่ดีต่อสุขภาพ


ดอกดาวเรือง
มีสรรพคุณ บำรุงสายตา , บำรุงผิวพรรณ, ลดการอักเสบ, รักษาแผล, ละลายเสมหะ, แก้ไอ, ขับร้อน และช่วยเรื่องลำไส้กับตับ
กลุ่มผู้บริโภคที่ไม่สามารถทานได้ : หญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร ผู้ที่แพ้พืชในกลุ่มเดียวกัน (Asteraceae/Compositae) เช่น แพ้คาโมไมล์ เบญจมาศ รักเร่ ผู้ที่มีโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร เช่น กระเพาะอาหารอักเสบ แผลในกระเพาะการกิน มากอาจทำให้ระคายเคือง คลื่นไส้ หรือท้องอืด
ส่วนผสม
1. ดอกไม้ที่ทานได้ 1 ขีด
2. แป้งมัน 250 กรัม
3. เกลือ 5 กรัม
4. น้ำเปล่า
04/02/69
04/0/69
69 -

การถ่ายทอดองค์ความรู้



แบบลงทะเบียน

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชาเพื่อสุขภาพจากท

บนฐานทรัพยากรชุมชน ตำบลท่าชะมวง อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขล

วันที่ 22 เดือน มกราคม พ.ศ 2569 ณ องค์การบริหารส่วนตำบล

จังหวัดสงขลา

ลำดับที่	ชื่อ	สกุล
1	อารีย์	ปานชะเข้ง
2	ลัดมะ	ปานเกา
3	ประดิษ	[illegible]
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		

จัดเตรียมสถานที่การดำเนินงาน

การลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม

เริ่มบรรยาย ถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่คนในชุมชน

การถ่ายทอดองค์ความรู้

ให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ลองชิมผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบดอกไม้ และดูแพ็คเกจกล่องบรรจุภัณฑทำแบบประเมินเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบดอกไม้ เพื่อนำผลการประเมินมา ปรับใช้และแก้ไข

เสร็จสิ้นการดำเนินโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากดอกไม้พื้นถิ่น บนฐานคิดเศษฐกิจสร้างสรรค์ อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา

การสร้างหนังสือ **E-Book** การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากดอกไม้พื้นถิ่น บนฐานคิดเศษฐกิจสร้างสรรค์ ตำบลท่าชะมวง อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา

ผลศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากดอกไม้ สรุปแบบประเมินผลความพึงพอใจต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากดอกไม้พื้นถิ่นบนฐานคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ตำบลท่าชะม่วง อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา

รายละเอียดข้อมูลที่ได้จากการสอบถาม มี4ด้าน มีดังนี้

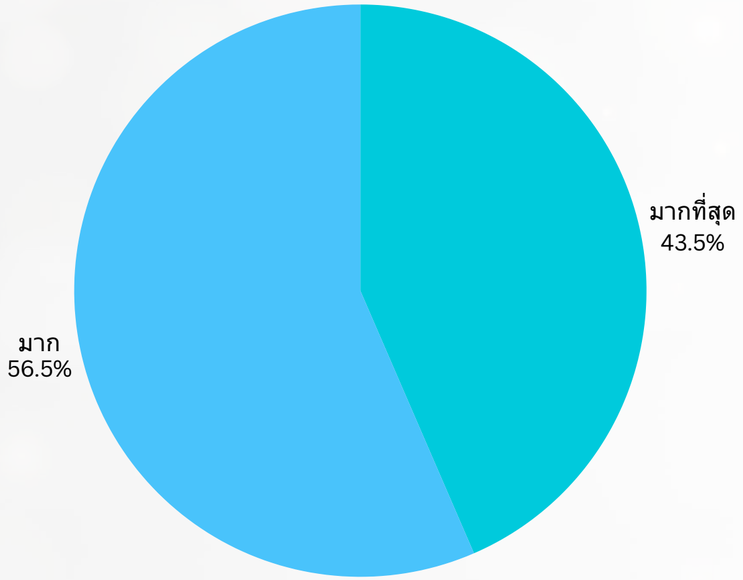
01 ด้านความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจ่กดอกไม้

02 ด้านความพึงพอใจต่อบรรจุภัณฑ์และแพ็คเกจ

03 ด้านการส่งเสริมการจัดจำหน่าย

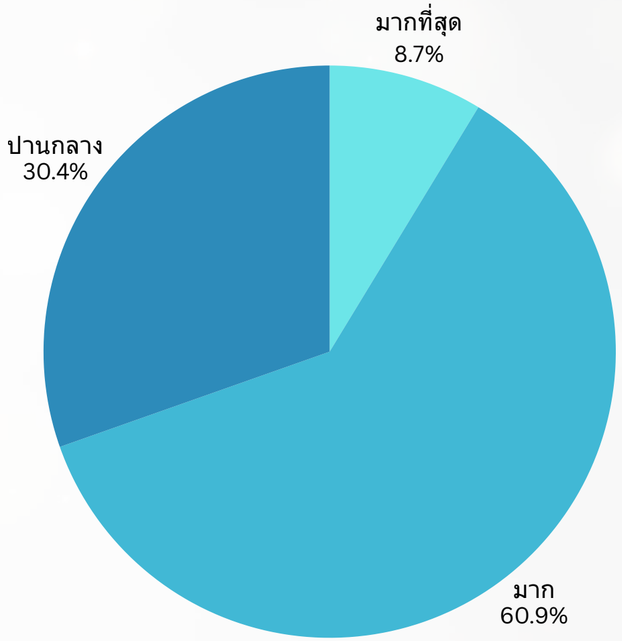
04 ด้านข้อเสนอแนะ

ผลการประเมิน



สีของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากดอกไม้มีสีสันที่สวยงาม น่าสนใจและน่าดึงดูด มีผู้ติบแบบสอบถาม จำนวน 23 คนซึ่งอยู่ในระดับดังนี้

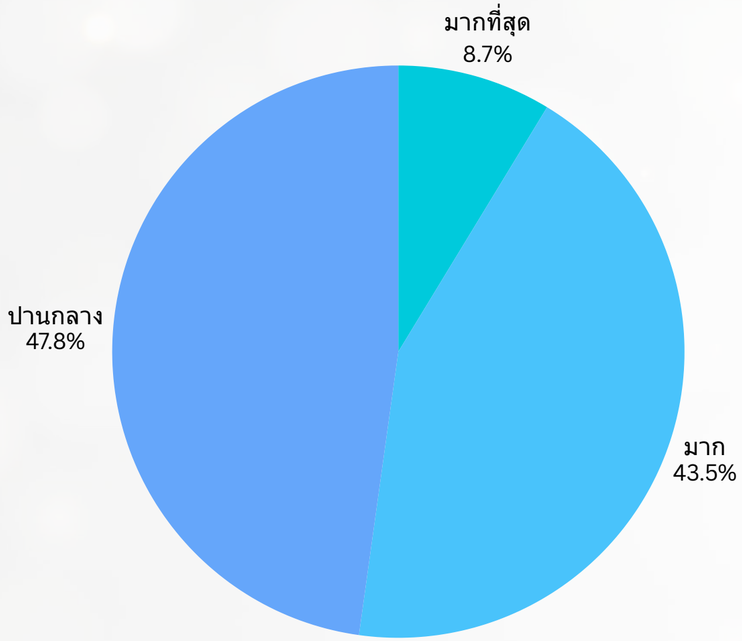
5 = มากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 43.5 %
4 = มาก จำนวน 13 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 56.5 %
3 = ปานกลาง –
2 = น้อย –
1 = น้อยที่สุด –
รวมทั้งสิ้น 100 %

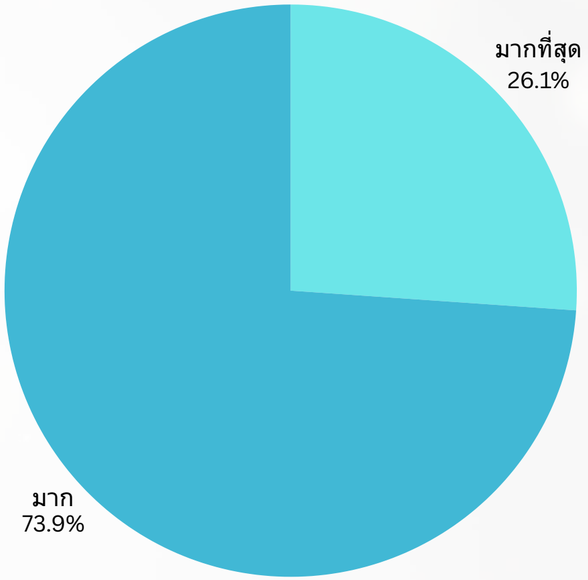


เนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากดอกไม้ มีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 23 คน ซึ่งอยู่ในระดับดังนี้

5 = มากที่สุด จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 8.7 %
4 = มาก จำนวน 14 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 60.9 %
3 = ปานกลาง 7 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 30.4 %
2 = น้อย –
1 = น้อยที่สุด –
รวมทั้งสิ้น 100 %

ผลการประเมิน





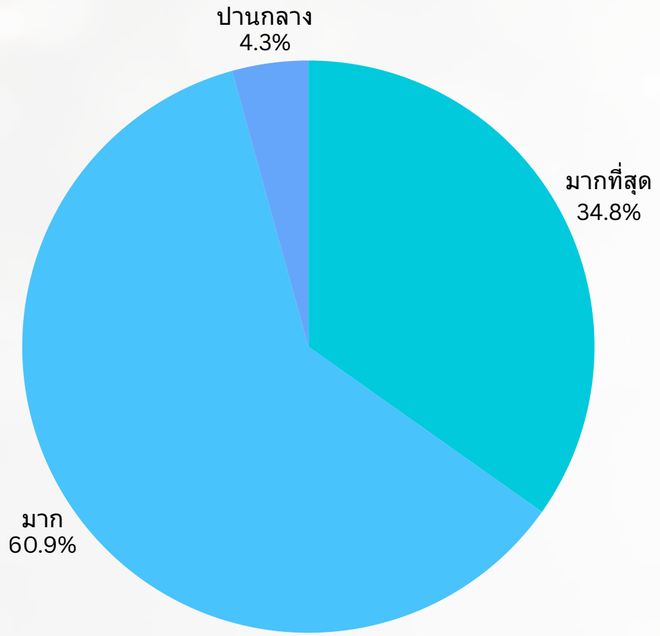
รสชาติของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากดอกไม้ มีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 23 คน ซึ่งอยู่ในระดับดังนี้

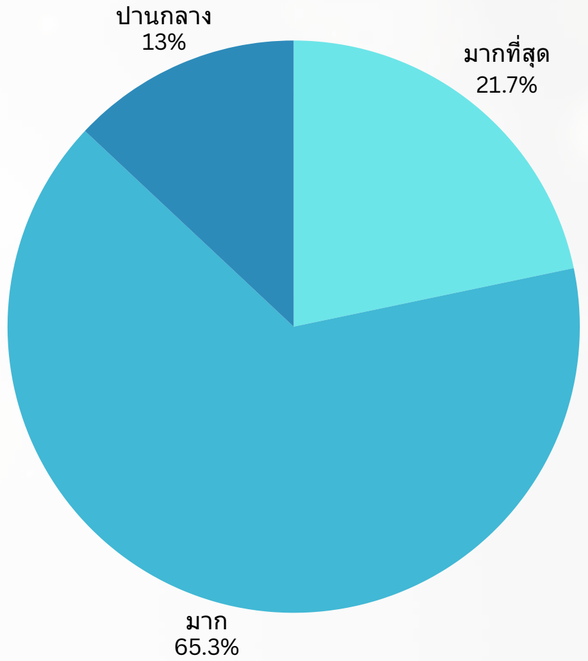
5 = มากที่สุด จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 8.7 %
4 = มาก จำนวน 10 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 43.5 %
3 = ปานกลาง 11 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 47.8 %
2 = น้อย –
1 = น้อยที่สุด –
รวมทั้งสิ้น 100 %

ความสะดวกในการเปิดปิดใช้งานของแพ็คเกจ มีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 23 คน ซึ่งอยู่ในระดับดังนี้

5 = มากที่สุด จำนวน 6 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 26.1 %
4 = มาก จำนวน 17 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 73.9 %
3 = ปานกลาง –
2 = น้อย –
1 = น้อยที่สุด –
รวมทั้งสิ้น 100 %

ผลการประเมิน





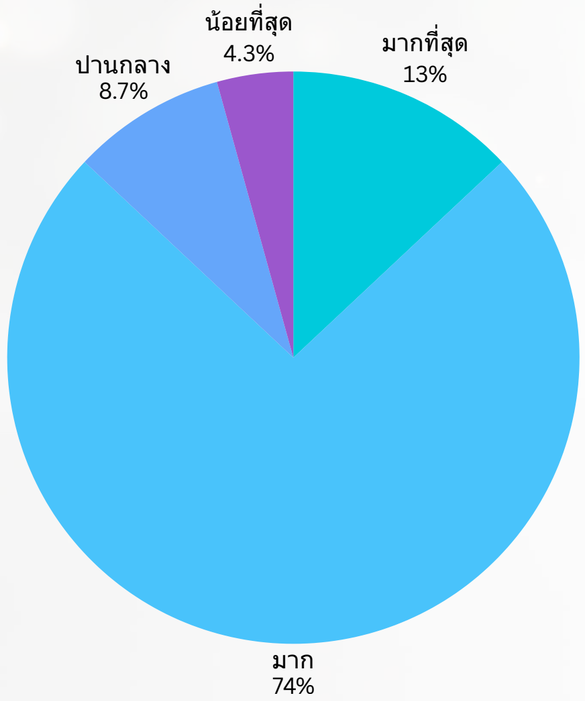
รูปแบบโลโก้ของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบมีความชัดเจน มีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 23 คน ซึ่งอยู่ในระดับดังนี้

5 = มากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 34.8 %
4 = มาก จำนวน 14 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 60.9 %
3 = ปานกลาง 1 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 4.3 %
2 = น้อย –
1 = น้อยที่สุด –
รวมทั้งสิ้น 100 %

ความเหมาะสมและความสวยงามของบรรจุภัณฑ์ มีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 23 คน ซึ่งอยู่ในระดับดังนี้

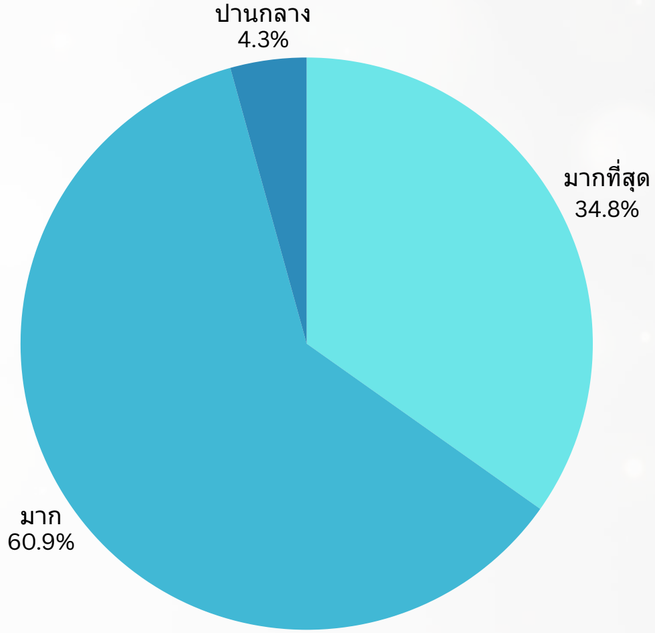
5 = มากที่สุด จำนวน 5 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 21.7 %
4 = มาก จำนวน 15 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 65.2 %
3 = ปานกลาง 3 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 13 %
2 = น้อย –
1 = น้อยที่สุด –
รวมทั้งสิ้น 100 %

ผลการประเมิน



ปริมาณความจุมีความเหมาะสม มีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 23 คน ซึ่งอยู่ในระดับดังนี้

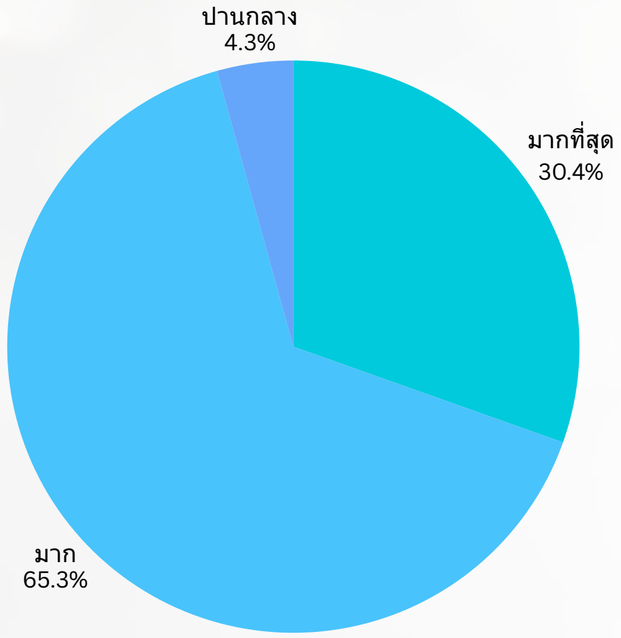
5 = มากที่สุด จำนวน 3 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 13 %
4 = มาก จำนวน 17 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 73.9 %
3 = ปานกลาง 2 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 8.7 %
2 = น้อย –
1 = น้อยที่สุด 1 คน คิดเป็นค่าเปอรีเซ็น 4.3 %
รวมทั้งสิ้น 100 %



ภาพรวมของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบดอกไม้สามารถจำหน่ายได้ง่าย มีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 23 คน ซึ่งอยู่ในระดับดังนี้

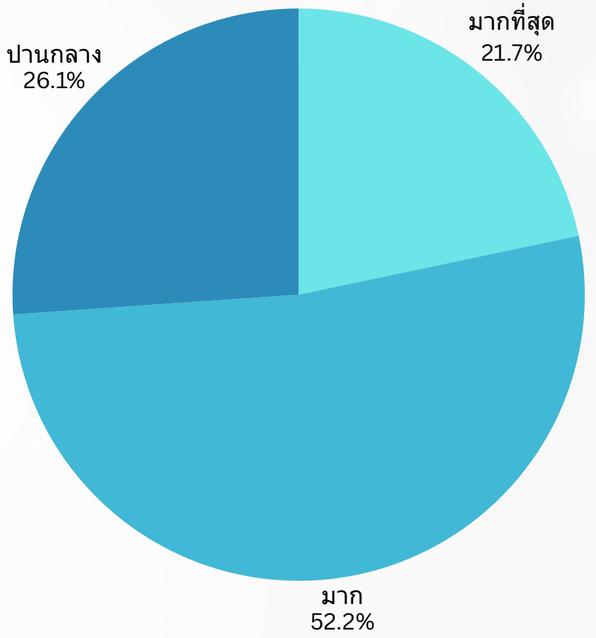
5 = มากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 34.8 %
4 = มาก จำนวน 14 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 60.9 %
3 = ปานกลาง 1คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 4.3 %
2 = น้อย –
1 = น้อยที่สุด –
รวมทั้งสิ้น 100 %

ผลการประเมิน



ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบดอกไม้สื่อถึงเอกลักษณ์ของชุมชนเป็นอย่างดี มีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 23 คน ซึ่งอยู่ในระดับดังนี้

5 = มากที่สุด จำนวน 7 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 30.4 %
4 = มาก จำนวน 15 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 65.2 %
3 = ปานกลาง 1 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 4.3 %
2 = น้อย –
1 = น้อยที่สุด –
รวมทั้งสิ้น 100 %



ความครบถ้วนของข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์มีความละเอียดต่อผู้บริโภค มีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 23 คน ซึ่งอยู่ในระดับดังนี้

5 = มากที่สุด จำนวน 5 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 21.7 %
4 = มาก จำนวน 12 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 52.2 %
3 = ปานกลาง 6 คน คิดเป็นค่าเปอร์เซ็น 26.1 %
2 = น้อย –
1 = น้อยที่สุด –
รวมทั้งสิ้น 100 %

ผลการประเมิน

ด้านข้อเสนอแนะ

จากการประเมินความพึงพอใจ มีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 23 คน ซึ่งอยู่ในระดับดังนี้

- ข้าวเกรียบ เพิ่มสีให้ชัดเจน พอแยกสีได้
- ให้เพิ่มรสชาติของข้าวเกรียบ
- รูปแบบดีแล้ว แต่เวลาจำหน่ายต้องมีเครื่องจิ้มรสชาติ
- ความคิดสร้างสรรค์ดีมากครับ
- เพิ่มเติมข้อมูลความเป็นพิษ
- รสชาติจืด ควรปรับปรุงรสชาติ

ผลการประเมิน

จากการตอบแบบสอบถามจากคนในชุมชน ตำบลท่าชะมวง อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา อยู่ในระดับที่ดี เพราะส่วนใหญ่ค่าเฉลี่ยจะอยู่ในระดับความพึงพอใจ "ดีมาก" “มาก" และปานกลาง ผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลและนำมา คิดวิเคราะห์ประเมินผลตามรูปแบบข้างต้น พบว่าผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ และภาพรวมของผลิตภัณฑ์ที่ผู้วิจัยจัดทำ เป็นที่ต้องการและได้รับความสนใจจากชาวบ้าน

ในส่วนด้านของรสชาติและรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ ควรมีการปรับปรุงให้มีรสชาติให้ดีขึ้น และปรับให้มีความสอดคล้องมากขึ้น เพื่อต้องการที่จะการกระตุ้นให้ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากดอกไม้เป็นที่ยอมรับเริ่มต้นจากในชุมชน การขายส่งในงานของชุมชน และสามารถพัฒนานำไปวางขายออกสู่ตลาด ทำให้เป็นที่ยอมรับและตอบโจทย์ผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากการทำวิจัย

- ควรมีการพัฒนากระบวนการผลิต การต่อยอดและส่งเสริมผลิตภัณฑ์อย่างสม่ำเสมอ
- ควรมีการสนับสนุนการสร้างแบรนด์และพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาด

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

- ควรศึกษาข้อมูลและพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากดอกไม้เพิ่มมากขึ้น เพื่อให้ตอบโจทย์ต่อกลุ่มเป้าหมาย
- ศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ให้มีรูปแบบที่หลากหลาย
- เปรียบเทียบคุณภาพของข้าวเกรียบระหว่างการใช้แป้งมันและแป้งชนิดอื่นๆ

THANK YOU