



รายงานการวิจัย

เอกลักษณ์และรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น กรณีศึกษา ร้านขนมจีนใน
เขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

Identity and Pattern of Local Restaurants Business: A Case
Study of Kanom Jeen Restaurants in Mueang District,
Nakhon Si Thammarat Province

จิระนาถ รุ่งช่วง JIRANART RONGCHOUNG
ธรรมจักร เล็กบรรจง TAMMACHAK LAKBANCHONG

วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

งบประมาณเงินรายได้ประจำปี พ.ศ. 2561

เอกลักษณ์และรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น
กรณีศึกษา ร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช
จิระนาถ รุ่งช่วง¹ และธรรมจักร เล็กบรรจง¹

บทคัดย่อ

งานวิจัยเรื่องนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระดับความพึงพอใจต่อส่วนประสมทางการตลาดของนักท่องเที่ยวชาวไทยต่อร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช การศึกษาค้นคว้าใช้ระเบียบวิธีการวิจัยเชิงปริมาณ โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูลของนักท่องเที่ยวจำนวน 400 คน และนำมาวิเคราะห์ สถิติ ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการศึกษาพบว่า

1. ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 201 คน คิดเป็นร้อยละ 50.25 มีอายุ 41-60 ปี จำนวน 178 คน คิดเป็นร้อยละ 44.50 มีระดับการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย จำนวน 183 ราย คิดเป็นร้อยละ 45.75 ประกอบอาชีพพนักงานเอกชนมากที่สุด จำนวน 156 ราย คิดเป็นร้อยละ 39.00 และมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 15,000-30,000 บาท จำนวน 176 ราย คิดเป็นร้อยละ 44.00

2. พฤติกรรมของนักท่องเที่ยว พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีการวางแผนที่จะพักอยู่ในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 4-5 วัน จำนวน 191 ราย คิดเป็นร้อยละ 47.75 เดินทางมาพร้อมครอบครัว จำนวน 119 ราย คิดเป็นร้อยละ 29.80 และมีค่าใช้จ่ายเพื่อเป็นค่าอาหารต่อวันต่อคนมากกว่า 200 บาท จำนวน 170 ราย คิดเป็นร้อยละ 42.50

3. ระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีระดับความพึงพอใจต่อร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช อยู่ในระดับมาก ด้านราคา, ด้านผลิตภัณฑ์, ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย (\bar{X} = 3.84, S.D. = 0.97), (\bar{X} = 3.81, S.D. = 0.87) และ (\bar{X} = 3.76, S.D. = 0.99) ตามลำดับ ด้านลักษณะทางกายภาพ, ด้านส่งเสริมการตลาด, ด้านบุคลากร และ

¹อาจารย์ สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง จังหวัดตรัง

ด้านกระบวนการให้บริการ อยู่ในระดับปานกลาง (\bar{X} =3.34, S.D.=1.01), (\bar{X} =3.09, S.D.=0.91), (\bar{X} =3.01, S.D.=1.04), (\bar{X} =2.88, S.D.=1.06) ตามลำดับ

คำสำคัญ : พฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวไทย, ส่วนประสมทางการตลาด, ร้านขนมจีน อ. เมือง จ. นครศรีธรรมราช



¹อาจารย์ สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง จังหวัดตรัง

Identity and Pattern of Local Restaurants Business: A Case Study of
Kanom Jeen Restaurants in Mueang District,
Nakhon Si Thammarat Province

Jiranart Rongchoung¹ and Tammachak Lakbanchong¹

Abstract

This research aimed to study the behavior and satisfaction of tourists toward Kanom Jeen restaurants in Mueang district, Nakhon Si Thammarat province. This research employed quantitative method. The questionnaire was used as a tool to collect data with 400 Thai tourists travelling in Mueang district, Nakhon Si Thammarat province. The data was analyzed employing related statistics which were percentage, mean and standard deviations. The result showed the followings.

1. Most of the participants were 201 men (50.25%). 178 of them aged between 41-60 years old (44.50%). 183 participants graduated from high school (45.75%). 156 participants worked as an employee in private organization (39%). In addition, 176 participants earned 15,000-30,000 Baht per month (44%).

2. The results of tourist's behavior revealed that most of the participants planned to stay at Nakhon Si Thammarat province for 4 – 5 days (191 participants, 47.75%). 119 of them traveled with family (29.80%). Also, 170 participants (42.50%) reported their food expenses for more than 200 Baht a day per person.

3. Considering level of tourists' satisfaction, their satisfaction towards Kanom Jeen restaurants in Mueang district, Nakhon Si Thammarat province in each aspect were high level of satisfaction towards the price, the product and the place (\bar{X}

¹Department of Hospitality and Tourism, College of hospitality and tourism,
Rajamangala University of Technology Srivijaya Trang Campus, Trang

=3.84, S.D.=0.97), (\bar{X} =3.81, S.D.=0.87) and (\bar{X} =3.76, S.D.=0.99), respectively. Moderate level of satisfaction towards the physical evidence, the marketing promotion, the people, and the process services (\bar{X} = 3.34, S.D. = 1.01), (\bar{X} =3.09, S.D. = 0.91), (\bar{X} =3.01, S.D. = 1.04) and (\bar{X} =2.88, S.D. = 1.06), respectively.

Keywords : Tourists' behavior of thai tourists, Marketing mix, Kanom Jeen restaurants Mueang District Nakhon Si Thammarat province.



¹Department of Hospitality and Tourism, College of hospitality and tourism,
Rajamangala University of Technology Srivijaya Trang Campus, Trang

กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยครั้งนี้ได้รับการสนับสนุนเงินงบประมาณโครงการวิจัย ประเภทเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2561 จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย คณะผู้วิจัยขอขอบคุณสาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง ที่เอื้อต่อการทำงานวิจัย ตลอดจนผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม จนทำให้งานวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี และขอขอบพระคุณที่ปรึกษาโครงการวิจัย ผู้ทรงคุณวุฒิที่กรุณาให้ข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ต่อการศึกษาวิจัยในครั้งนี้

จิระนาถ รุ่งช่วง

ธรรมจักร เล็กบรรจง



สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย.....	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ค
กิตติกรรมประกาศ.....	ง
สารบัญ.....	จ
สารบัญตาราง.....	ช

บทที่ 1 บทนำ

1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์.....	2
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3

บทที่ 2 ทฤษฎีที่สำคัญ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ส่วนประสมทางการตลาด.....	4
2.2 พฤติกรรมของนักท่องเที่ยว	5
2.3 สิ่งที่กำหนดพฤติกรรมมนุษย์	5
2.4 ลักษณะผู้บริโภคกับการบริโภคอาหาร.....	6
2.5 พฤติกรรมการบริโภคอาหาร.....	6
2.6 ความสัมพันธ์ที่มีบทบาทต่ออาหารในการท่องเที่ยว	7
2.7 อุตสาหกรรมของอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของประเทศไทย	7
2.8 วัฒนธรรมการบริโภคของผู้บริโภคในท้องถิ่นภาคใต้	8
2.9 ขนมน้ำพริกน้ำยาป่ากษีใต้	8

บทที่ 3 วิธีการดำเนินงาน

3.1 วิธีการวิจัย.....	11
-----------------------	----

บทที่ 4 ผลการทดลอง

4.1 ลักษณะทางประชากรศาสตร์ของนักท่องเที่ยว	13
--	----

4.2 พฤติกรรมของนักท่องเที่ยว	13
4.3 ระดับความสำคัญของปัจจัยส่วนประสมการตลาดที่มีผลต่อร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช	14
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา และข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการวิจัย	20
5.2 ข้อเสนอแนะ.....	23
บรรณานุกรม	25
ภาคผนวก ก. แบบสอบถามที่ใช้ในงานวิจัย	28
ประวัติคณะผู้วิจัย.....	32



สารบัญตาราง

ตารางที่.....	หน้า
4-1 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว ต่อส่วนประสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช ภาพรวม	15
4-2 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว ต่อส่วนประสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช ด้านผลิตภัณฑ์	15
4-3 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวใน การรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช ด้านราคา.....	16
4-4 ค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวใน การรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย.....	17
4-5 ค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวใน การรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช ด้านส่งเสริมการตลาด.....	17
4-6 ค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวใน การรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช ด้านบุคคลากร	18
4-7 ค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวใน การรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช ด้านกระบวนการบริการ	18
4-8 ค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวใน การรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช ด้านลักษณะทางกายภาพ	19

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญและความเป็นมา

การท่องเที่ยวในภาคใต้มีศักยภาพด้านการท่องเที่ยวสูง ทั้งนี้ด้วยความพร้อมด้านแหล่งท่องเที่ยวที่มีอยู่อย่างหลากหลาย โดยเฉพาะแหล่งท่องเที่ยวทางทะเลทั้งฝั่งทะเลอันดามันและฝั่งอ่าวไทยที่มีชายหาดและหมู่เกาะต่าง ๆ ที่สวยงาม รวมถึงทรัพยากรธรรมชาติใต้ท้องทะเล ซึ่งเอื้ออำนวยต่อกิจกรรมต่าง ๆ ที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ได้แก่ กิจกรรมดำน้ำ และกีฬาทางน้ำ รวมทั้งกิจกรรมอนุรักษ์สัตว์ทะเล เช่น การปล่อยเต่าทะเล และการจัดสร้างแหล่งอาศัยสัตว์ทะเล (ปะการังเทียม) เพื่อให้สอดคล้องกับกระแสอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติในปัจจุบัน ([กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2554](#))

โครงการ 12 เมืองต้องห้าม...พลาด เป็นนโยบายที่ดำเนินการเพื่อให้เกิดการกระจายรายได้ด้านการท่องเที่ยวในพื้นที่เมืองที่มีศักยภาพ นอกเหนือจากเมืองท่องเที่ยวหลัก 10 เมืองของไทย โดยเน้นนักท่องเที่ยวชาวไทย สำหรับการดำเนินการโครงการ 12 เมืองต้องห้าม...พลาด ในไตรมาสที่ 1 สามารถดึงดูดให้มีผู้เยี่ยมชมเยือนชาวไทย และสร้างรายได้เพิ่มขึ้นอย่างน้อย 16,843.39 ล้านบาท ขยายตัวร้อยละ 8.09 จากช่วงเวลาเดียวกันของปีที่ผ่านมา โดยจังหวัดที่มีรายได้สูงสุด 3 อันดับแรก คือ นครศรีธรรมราช ตรัง และตรัง ในแต่ละพื้นที่และการประสานความร่วมมือของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยกับพันธมิตรทั้งภาครัฐและ ภาคเอกชน เพื่อกระตุ้นให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวเพื่อสัมผัสสิ่งที่น่าสนใจของแหล่งท่องเที่ยวในโครงการฯ โดยเน้นอาหารท้องถิ่น และวิถีชีวิตชุมชนที่หลากหลาย ([สำนักงานปลัดกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2560](#)) นครศรีธรรมราช 1 ใน 12 เมืองต้องห้าม...พลาด เมืองประวัติศาสตร์ ที่มีความสำคัญ ทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมือง การปกครองและศาสนา มากที่สุดเมืองหนึ่งในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันอย่างกว้างขวางยาวนานกว่า ๑,๘๐๐ ปี มีความเจริญรุ่งเรืองทางพุทธศาสนา มีอารยธรรมและศิลปวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์เป็นเมืองแห่งพระพุทธศาสนาในแดนใต้ โดยมีวัดพระมหาธาตุวรมหาวิหาร มรดกทางวัฒนธรรม ซึ่งกำลังนำเสนอเข้าสู่บัญชีมรดกโลกเป็นจุดหลอมรวมจิตใจ ([นครศรีธรรมราช, 2561](#)) โดยในปี 2560 ที่ผ่านมาพบว่า มีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวใน

จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวนทั้งสิ้น 3,704,823 คน แบ่งเป็น คนไทย 3,622,204 คน ชาวต่างชาติ 82,619 คน สร้างรายได้ 15,609 ล้านบาท ส่งผลให้สถานการณ์ท่องเที่ยวของประเทศของจังหวัดนครศรีธรรมราช มีอัตราการเพิ่มขึ้นของนักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างชาติ จากช่วงเวลาเดียวกันของปีที่ผ่านมา เนื่องจากจังหวัดนครศรีธรรมราชเป็นแหล่งที่มีทรัพยากรการท่องเที่ยวที่หลากหลาย ทั้งทางด้านธรรมชาติ ศิลปวัฒนธรรม งานประเพณี วิถีชีวิตชุมชนที่โดดเด่น และด้านวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ก็มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวเป็นสิ่งดึงดูดใจนักท่องเที่ยวให้มาเยี่ยมชมเยือน (สำนักงานปลัดกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2560) ขนมจีน อาหารดั้งเดิมที่มีมาช้านาน จนถือได้ว่าเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตและวัฒนธรรมด้านอาหารของชาวนครศรีธรรมราช เนื่องจากเป็นอาหารที่นิยมของทุกเพศทุกวัยและทุกเทศกาล ทั้งยังอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการที่มีสารอาหารครบถ้วน จากเส้นขนมจีน น้ำแกงขนมจีนและผักเหนาะเครื่องเคียงที่นำมารับประทานร่วมกับขนมจีน ซึ่งสอดคล้องกับการจัดงานเทศกาล เพื่ออนุรักษ์สืบสานวัฒนธรรมการกินขนมจีนให้อยู่คู่กับเมืองนครศรีธรรมราช ส่งเสริมให้เป็นเอกลักษณ์ที่มีความโดดเด่น นักท่องเที่ยวที่สามารถหาขนมจีนรับประทานได้ ตลอด 24 ชั่วโมง ดังคำกล่าว เมืองขนมจีน 24 ชั่วโมง และยังสอดคล้องกับนโยบายสืบสานประเพณี วัฒนธรรมการกินของจังหวัดนครศรีธรรมราช ให้คงอยู่สืบไป ช่วยสร้างเศรษฐกิจ สร้างรายได้ ดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาท่องเที่ยวให้มากขึ้น

จากประเด็นดังกล่าว จึงทำให้คณะผู้วิจัยต้องการศึกษาพฤติกรรมและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยต่อร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาพัฒนาการบริการธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) ซึ่งเป็นส่วนประกอบหนึ่งที่สำคัญของการเดินทางของนักท่องเที่ยวและสามารถใช้ในการตัดสินใจเลือกที่จะเดินทางไปท่องเที่ยว ซึ่งอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) จะเป็นสิ่งกระตุ้นความสนใจที่จะให้นักท่องเที่ยวที่มาเยือน เกิดความประทับใจในรสชาติของอาหารและอยากกลับมาเยือนอีกในครั้งต่อ ๆ ไป อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่สินค้าทางการท่องเที่ยวและสื่อสารภาพลักษณ์ทางการตลาดสำหรับท้องถิ่นได้ และสร้างศักยภาพด้านการแข่งขันที่ยั่งยืนด้านการท่องเที่ยวต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1) เพื่อศึกษาข้อมูลประชากรศาสตร์ของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยว ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

2) เพื่อศึกษาระดับความสำคัญของปัจจัยส่วนประสมการตลาดที่มีผลต่อร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

3) เพื่อเสนอแนะส่วนประสมการตลาดของร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผลจากการศึกษา สามารถช่วยให้หน่วยงานภาครัฐ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย หน่วยงานระดับจังหวัดและท้องถิ่นที่มีหน้าที่เกี่ยวกับการกำกับดูแลการท่องเที่ยว สามารถนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาไปปรับปรุงและพัฒนาการท่องเที่ยวเพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวได้ชัดเจน

2. ผลจากการศึกษา จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช พิจารณาเป็นข้อมูลในการบริหารจัดการและวางแผนทางการตลาดท่องเที่ยวที่ตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวและเป็นสิ่งดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยวต่างชาติเดินทางท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวภาคใต้และในประเทศไทยมากขึ้น

3. ผลจากการศึกษา นักวิจัย องค์กรธุรกิจและผู้สนใจสามารถนำข้อมูลผลจากงานวิจัยไปใช้ประโยชน์และเพื่อเป็นแนวทางสำหรับการทำวิจัยอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการบริการบริโภคอาหารท้องถิ่น

บทที่ 2

ทฤษฎีที่สำคัญและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ส่วนประสมทางการตลาด

ส่วนประสมทางการตลาด หมายถึง การนำกลยุทธ์เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์การจัดจำหน่าย การส่งเสริมการตลาด และการกำหนดราคามาประสมกัน เพื่อทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนกับตลาดเป้าหมาย หรือกล่าวได้อีกอย่างว่า ส่วนประสมทางการตลาดเป็นการผสมผสานของเครื่องมือทางการตลาด ทำให้สามารถตอบสนองความต้องการและสร้างความพึงพอใจให้แก่ลูกค้าได้ โดยรายละเอียดของส่วนประสมทางการตลาดมีดังนี้

2.1.1 ผลิตภัณฑ์ (Product) คือ สินค้าหรือบริการที่ธุรกิจจัดทำขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า มีทั้งที่จับต้องได้และไม่สามารถจับต้องได้ ธุรกิจที่ผลิตสินค้าและบริการ ต้องพิจารณาถึงความจำเป็นและความต้องการของลูกค้า เพื่อนำมากำหนดกลยุทธ์ทางการตลาด ทำให้ธุรกิจสามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้มากที่สุด

2.1.2 ราคา (Price) หมายถึง จำนวนเงินหรือสิ่งอื่น ๆ ที่ผู้บริโภคจำเป็นต้องจ่าย เพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้า หรือบริการ ซึ่งผู้บริโภคจะเปรียบเทียบคุณค่ากับราคา ดังนั้นผู้ที่กำหนดกลยุทธ์ต้องพิจารณาด้านทุนและค่าใช้จ่ายของผลิตภัณฑ์เพื่อกำหนดราคาที่เหมาะสม หากตั้งราคาต่ำจะทำให้รายได้ของธุรกิจนั้นต่ำแต่ถ้าตั้งราคาสูงจนเกินคู่แข่ง อาจทำให้ได้รับความนิยมในการบริโภคน้อยได้

2.1.3 การจัดจำหน่าย (Place) หมายถึง กลไกการเคลื่อนย้ายสินค้าจากผู้ผลิตไปยังผู้บริโภค เช่น ที่ตั้งของธุรกิจและความยากง่ายในการเข้าถึง การติดต่อสื่อสาร รวมทั้งการอำนวยความสะดวกให้แก่ลูกค้า โดยการนำสินค้าหรือบริการส่งมอบให้แก่ลูกค้าตามเวลาที่ลูกค้าต้องการ ดังนั้นช่องทางการจัดจำหน่ายจึงเป็นปัจจัยสำคัญต่อ การเข้าถึงสินค้าหรือบริการ

2.1.4 การส่งเสริมการตลาด (Promotion) การส่งเสริมการตลาด เป็นเครื่องมือที่ช่วยให้ลูกค้าเกิดความต้องการซื้อและสร้างทัศนคติและพฤติกรรมการซื้อ หรือการสื่อสารระหว่างผู้ซื้อกับผู้ขายก็ได้ทำให้ลูกค้ารู้จัก ตระหนักถึง และเกิดความสนใจในผลิตภัณฑ์ เมื่อลูกค้าต้องการใช้ผลิตภัณฑ์หรือบริการนั้น ๆ ลูกค้าต้องพิจารณาผลิตภัณฑ์หรือบริการให้เหมาะสมกับความต้องการ ซึ่งในการส่งเสริมการตลาดมีหลายประเภท ผู้ขายอาจใช้ประเภทเดียวหรือหลายประเภทก็ได้

2.1.5 กระบวนการ (Process) หมายถึง การวางแผนหรือระบบให้ เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ลูกค้าหรือผู้ใช้บริการ ลดขั้นตอนที่ทำให้ผู้บริโภคต้องรอนาน หรือการจัดการระบบการไหลของการให้บริการ (Service Flow) ให้เกิดอุปสรรคน้อยที่สุด กระบวนการเป็นการส่งมอบส่วนประกอบ

ของผลิตภัณฑ์หรือบริการโดยอาศัยการวางแผนกระบวนการ เวลาและประสิทธิภาพถือว่าเป็นกลยุทธ์ที่สำคัญสำหรับการบริการ กระบวนการส่งมอบควรมีความรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ

2.1.6 บุคลากร (People) หมายถึง บุคลากรของธุรกิจ ผู้ที่ทำหน้าที่สร้างความพึงพอใจให้แก่ลูกค้า โดยบุคลากรเหล่านี้ผ่านการพัฒนาและฝึกอบรม เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าให้ได้มากที่สุด บุคลากรเป็นส่วนสำคัญที่จะทำให้ธุรกิจประสบความสำเร็จ เพราะบุคลากรสามารถสร้างความพึงพอใจให้แก่ลูกค้า โดยเฉพาะธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการปฏิสัมพันธ์กับลูกค้าสูงสามารถกล่าวได้ว่า บุคลากรเป็นสินทรัพย์ที่สำคัญที่สุดในองค์กร

2.1.7 ลักษณะทางกายภาพ (Physical Evidence) หลักฐานทางกายภาพ หมายถึง สิ่งต่าง ๆ ที่เป็นองค์ประกอบของธุรกิจและลูกค้าสามารถมองเห็นได้ เช่น อาคารสำนักงาน อุปกรณ์ในสำนักงาน เครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ เป็นต้น หากธุรกิจใดสร้างภาพลักษณ์ที่น่าสนใจ จะทำให้ลูกค้าหรือผู้ใช้บริการเกิดความมั่นใจมากขึ้น

2.2 พฤติกรรมของนักท่องเที่ยว

โสภา ชูพิกุลชัย (2521) ให้ความหมายของพฤติกรรมสรุปได้ว่าหมายถึงการกระทำหรือกิจการต่าง ๆ ของมนุษย์หรือสิ่งมีชีวิตกระทำลงไปหรือแสดงออกด้วยกิริยาความคิดเช่นการกินการนอนการเดินทางพูดแสดงความรู้สึกความคิดเห็นเป็นต้นสิ่งที่ได้แสดงออกมานั้นสามารถสังเกตและใช้เครื่องมือทดสอบได้ ในขณะที่ ชูดา จิตพิทักษ์ (2525) กล่าวว่า พฤติกรรมหมายถึงการกระทำของบุคคลไม่เฉพาะแสดงปรากฏออกมาภายนอกเท่านั้นแต่รวมถึงสิ่งที่อยู่ภายในจิตใจของบุคคลสังเกตเห็นไม่ได้โดยตรงเช่นคุณค่าที่เขายึดถือเป็นหลักในการประเมินสิ่งต่าง ๆทัศนคติหรือเจตคติที่เขามีต่อสิ่งต่าง ๆ ความคิดเห็นความเชื่อรสนิยมและสภาพจิตใจซึ่งถือได้ว่าเป็นลักษณะของบุคลิกภาพของบุคคลที่กำหนดพฤติกรรม

2.3 สิ่งที่กำหนดพฤติกรรมมนุษย์

ชูดา จิตพิทักษ์ (2525) กล่าวว่าสิ่งกำหนดพฤติกรรมมนุษย์มีหลายประการซึ่งอาจจะแยกได้ 2 ประเภทคือ 1. ลักษณะนิสัยส่วนตัว ได้แก่ความเชื่อหมายถึงการที่บุคคลคิดถึงอะไรก็ได้ในแง่ของข้อเท็จจริงซึ่งไม่จำเป็นจะต้องถูกหรือผิดเสมอไปความเชื่ออาจมาโดยการเห็นการบอกเล่าการอ่านรวมทั้งการคิดขึ้นมาเอง และ 2. กระบวนการอื่นๆทางสังคม ได้แก่ สิ่งกระตุ้นพฤติกรรม (Stimulus Object) และความเข้มข้นของสิ่งกระตุ้นพฤติกรรมลักษณะนิสัยของบุคคล คือ ความเชื่อค่านิยมทัศนคติ บุคลิกภาพมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมก็จริงแต่พฤติกรรมจะเกิดขึ้นไม่ได้ถ้าไม่มีสิ่งกระตุ้นพฤติกรรม

2.4 ลักษณะผู้บริโภคกับการบริโภคอาหาร

Yeganeh & Zohreh (2011) ศึกษาเรื่องการท่องเที่ยวและการบริโภคอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น กรณีศึกษามาเขตารานเมืองทางตอนเหนือของประเทศอิหร่าน พบว่า ปัจจัยที่สำคัญสำหรับลักษณะผู้บริโภค ได้แก่ เพศ อายุ การศึกษา สภาพภาพสมรสของผู้บริโภค สาเหตุเนื่องจากนักท่องเที่ยวในประเทศ อิหร่านส่วนใหญ่เป็นเยาวชนจนถึงกลุ่มวัยทำงาน มีอายุระหว่าง 15 ถึง 30 ปี การท่องเที่ยวอาหารในประเทศอิหร่านมีศักยภาพที่จะเติบโตสูง ผู้บริโภครุ่นใหม่ที่อยู่ในวัยหนุ่มสาวมีภาวะความเสี่ยงและมีแนวโน้มที่จะทดลองอาหารแปลกใหม่ โดยให้ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร เน้นความสำคัญในการสร้างนวัตกรรม ความแปลกใหม่ของเมนูอาหารและการสร้างสรรค์สูตรอาหารที่จะสามารถสร้างแรงดึงดูดใจให้กับนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาใช้บริการร้านอาหารท้องถิ่นมากขึ้น

Mak, Lumbers, Eves, & Chang (2011) ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคอาหารของนักท่องเที่ยว พบว่า ปัจจัยที่สร้างแรงจูงใจในการบริโภคอาหารของนักท่องเที่ยวสามารถแบ่งออกเป็นห้ามิติดังนี้ (1) อาหารเป็นตัวแทนเชิงสัญลักษณ์ของการท่องเที่ยว (2) อาหารมีความสัมพันธ์ที่จำเป็นในการดำรงชีวิตของนักท่องเที่ยว (3) ความแตกต่างของการท่องเที่ยวที่มีอาหารเป็นแรงจูงใจในการเดินทาง (4) อาหารแสดงถึงวัฒนธรรมของท้องถิ่นและ (5) ความเพลิดเพลินในการรับประทานอาหาร

2.5 พฤติกรรมการบริโภคอาหาร

สุทธิลักษณ์ (2533) กล่าวว่าพฤติกรรมการบริโภคอาหารเป็นการแสดงออกของบุคคลทั้งที่สังเกตได้และสังเกตไม่ได้เกี่ยวกับการรับประทานอาหารโดยมีความสัมพันธ์กับสิ่งอื่น ๆ ได้แก่ ความเชื่อในการบริโภคอาหาร (Food belief) เป็นความเข้าใจและประสบการณ์ที่ได้รับถ่ายทอดและสะสมกันมาโดยมักจะมีเหตุผลหรือข้ออ้างอิงเป็นคำอธิบายถึงผลความเชื่อนั้น ๆ ซึ่งอาจเป็นจริงหรือไม่ก็ได้ ความนิยมในการเลือกบริโภคอาหาร (Food fad) เป็นการกระทำที่เอาจริงเอาจังเพื่อแสดงความมีส่วนร่วมรักษาสถานะทางสังคมหรือเพื่อความจำเป็นทางเศรษฐกิจโดยไม่จำเป็นต้องถูกต้องและมีเหตุผลเสมอไปข้อห้ามในการบริโภค (Food taboo) เป็นเกณฑ์ทางสังคมที่ถือปฏิบัติสืบทอดกันมาในสภาวะหรือสถานการณ์บางอย่างบริโภคนิสัย (Food habits) หมายถึงลักษณะและการกระทำซ้ำซากซึ่งบุคคลใดบุคคลหนึ่งทำด้วยความตั้งใจสืบต่อเนื่องกันมาเป็นเวลานานเพื่อให้การรับประทานอาหารของเขารบรรลุถึงความประสงค์ทางอารมณ์และสังคม

2.6 ความสัมพันธ์ที่มีบทบาทต่ออาหารในการท่องเที่ยว

Karim (2006) ศึกษาเรื่องการท่องเที่ยวการปรุงอาหารในสถานที่ท่องเที่ยวและภาพลักษณ์ของอาหารและแหล่งข้อมูลการท่องเที่ยว พบว่า ลักษณะรูปแบบของการปรุงอาหารในสถานที่ท่องเที่ยวประกอบด้วย 2 ปัจจัยหลัก ได้แก่ ภาพลักษณ์ของอาหาร และภาพลักษณ์บรรยากาศสภาพแวดล้อมของสถานที่ท่องเที่ยว ซึ่งเป็นปัจจัยที่สำคัญทางด้าน ผลิตภรณ์การท่องเที่ยวกการปรุงอาหาร

2.7 อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของประเทศไทย

เอกวิทย์ ณ ถลาง (2540) กล่าวว่า การบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้มีทั้งส่วนที่เหมือนกันทั่วทั้งภาคและส่วนที่แตกต่างกันไปในแต่ละถิ่นย่อยเกิดจากเทคนิควิธีที่อาศัยความสามารถเฉพาะของบุคคลในแต่ละท้องถิ่นคิดค้นและปรับปรุงต่อกันมาจนเกิดเป็นพฤติกรรมกรบริโภคของท้องถิ่นนั้นๆ อาหารท้องถิ่นของภาคใต้มีมากมายหลายชนิดเช่น ข้าวยา แกงเคยปลา ขนมลา ขนมบ้า ขนมไข่ปลา เป็นต้น ผู้บริโภคนิยมปลูกและรับประทานข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก ส่วนข้าวเหนียวนิยมใช้ประกอบอาหารเป็นของหวานรับประทานเป็นบางครั้งคราว ส่วนกับข้าวประกอบด้วย กุ้ง หอย ปู ปลา ทั้งน้ำจืดและของทะเล ในขณะที่ ประทุม ชุ่มเพ็งพันธ์ (2544) ได้กล่าวว่าอาหารท้องถิ่นภาคใต้ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่มีรสจัดเช่นเผ็ดจัดได้จากพริกชี้หนูสด และแห้งเค็มจัดได้จากเกลือกะปิ (เคย) น้ำปลาเปรี้ยวจัดได้จาก มะขามเปียก มะขามสด ระกำ มะปริง มะปรางและส้มทุกชนิดโดยเฉพาะส้มแขกการรับประทานผักสดเป็นเอกลักษณ์อีกอย่างหนึ่งของท้องถิ่นภาคใต้เนื่องจากอุดมสมบูรณ์ไปด้วยพืชผักนานาชนิดอาหารท้องถิ่นภาคใต้ส่วนใหญ่จะประกอบด้วยผักและรับประทานกับผักซึ่งเรียกว่า ผักเหนาะ ผักเหนาะเมื่อกินร่วมกับอาหารจะช่วยเพิ่มความอร่อยและช่วยลดความเผ็ดร้อนของอาหารเนื่องด้วยอาหารใต้จะมีรสเผ็ดร้อนกว่าทุกภาค ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ไนงานวิจัยของทัศนีย์ โรจนไพบุลย์ (2543) กล่าวว่าอาหารท้องถิ่นภาคใต้จะมีรสชาติโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะซึ่งโดยทั่วไปจะมี 3 รสคือ เปรี้ยวเค็ม และเผ็ด ประกอบกับภาคใต้เป็นภาคที่มีพื้นที่ติดชายฝั่งทะเลมากที่สุดอาหารหลักในการดำรงชีวิตจึงเป็นอาหารทะเลแต่ด้วยอาหารทะเลมักมีกลิ่นคาวจัดอาหารภาคใต้จึงเน้นเครื่องเทศโดยเฉพาะขมิ้นเป็นสิ่งที่แทบจะขาดไม่ได้เลยเพราะนอกจากช่วยในการดับกลิ่นคาวได้ดีแล้วเป็นสมุนไพรที่ปรุงรสและช่วยสมานแผลในกระเพาะ ถ้าใส่ได้อีกด้วยนับเป็นภูมิปัญญาทางด้านโภชนาการและเวชการแขนงหนึ่งจึงจะเห็นได้ว่าอาหารท้องถิ่นใต้มีสีออกเหลืองแทบทุกอย่างประเภทของอาหารท้องถิ่นภาคใต้โดยทั่วไปจะแบ่งตามลักษณะของอาหารไทย คือ อาหารคาว อาหารหวาน อาหารถนอม และอาหารแปรรูป

2.8 วัฒนธรรมการบริโภคของผู้บริโภคในท้องถิ่นภาคใต้

อบเชย วงศ์ทอง (2552) กล่าวว่าผู้บริโภคในท้องถิ่นภาคใต้ส่วนใหญ่มีความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย นิยมประกอบอาหารรับประทานเองโดยใช้วัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่นนำมาประกอบอาหารไม่นิยมซื้อสำเร็จรูปและไม่นิยมรับประทานอาหารนอกบ้านโดยมักจะรับประทานข้าวเจ้าเป็นอาหารหลักโดยกินเป็นอาหารหนัก 2 มื้อ คือ มื้อเช้าและมื้อเย็น มื้อเช้านิยมรับประทานหลังจากพระบิณฑบาตไปแล้ว เว้นแต่ในเวลาเร่งรีบต้องดักข้าวถ้วยแรกไว้สำหรับตักบาตรเสียก่อนหรือกิน ข้าวเย็น คือ ข้าวที่เหลือจากมื้อก่อนสำหรับมื้อเย็นนิยมรับประทานพร้อมกันทั้งครอบครัวอาหารมื้อหนึ่งจะมีกับเพียง 1-2 อย่างถ้ามีไต่มีกับข้าว 3-4 อย่างก็ถือว่าค่อนข้างจะอุดมสมบูรณ์เป็นพิเศษหรือในกรณีมีแขกมาพักอาศัย

2.9 ขนมน้ำพริกน้ำยาปักษ์ใต้

“ขนมน้ำพริกน้ำยาปักษ์ใต้” ขนมน้ำพริกและขนมน้ำยา เป็นอาหารที่คนไทยนิยมบริโภค สามารถรับประทานได้ทุกภาคของประเทศไทย แต่ขนมน้ำพริกน้ำยาในแต่ละภาคก็มีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันไป ขนมน้ำยาปักษ์ใต้มีการใส่ขมิ้นและมีรสชาติที่เข้มข้น สามารถบ่งบอกถึงความเป็นปักษ์ใต้ได้อย่างชัดเจน ความเผ็ดร้อนของเครื่องพริกแกง ความหอมมันจากกะทิที่เข้มข้น รับประทานควบคู่กับผักสดและผักลวกที่หลากหลาย ทำให้ได้ทั้งความอร่อยและคุณค่าทางโภชนาการ

2.9.1 คุณค่าอาหารทางโภชนาการ

เมื่อกล่าวถึงอาหารจานเดียวของคนไทย ส่วนใหญ่ก็น่าจะนึกถึงขนมน้ำยา ซึ่งขนมน้ำยาเป็นอาหารจานเดียวที่คนส่วนใหญ่นิยมรับประทาน ขนมน้ำยาในภาคกลาง จะมีความแตกต่างจากขนมน้ำยาของภาคใต้ เพราะว่าขนมน้ำยาภาคกลาง จะใช้พริกแห้งเป็นหลัก ส่วนทางภาคใต้อาจจะมีการใส่ขมิ้น แล้วก็มีการปรุงในลักษณะที่ค่อนข้างที่จะข้นกว่าขนมน้ำยาภาคกลาง รสชาติก็จะจัดจ้านมากกว่า ส่วนปลาที่ใช้ในการทำน้ำยาก็ยังนิยมใช้ปลาช่อนเช่นกัน หรือบางครั้งก็อาจจะใช้ปลาทูได้ เพราะว่าภาคใต้อุดมทะเล มีปลาทูค่อนข้างมาก สำหรับส่วนประกอบของน้ำยาเองนั้น นอกจากปลา ไม่ว่าจะเป็นปลาช่อนหรือปลาทูก็ตาม ก็ยังมีเครื่องปรุงที่เราเรียกว่า กะทิ ดังที่กล่าวแล้วคือ น้ำยาปักษ์ใต้รสชาติจะเข้มข้นและมีลักษณะไม่เหลวเหมือนภาคกลาง เพราะฉะนั้นก็จะค่อนข้างจัดจ้านในด้านของรสชาติ เวลารับประทานจะไม่รับประทานในปริมาณมากเหมือนกับภาคกลาง ซึ่งบางครั้งภาคกลางก็อาจจะดัก น้ำยา 1 กระบวย รับประทานคู่กับขนมน้ำยา 1 จาน แต่สำหรับภาคใต้อาจจะดักในลักษณะเป็นช้อน เพราะว่ามีความเข้มข้น ทั้งในเรื่องรสชาติและก็ ในตัวลักษณะของน้ำยาเอง ที่สำคัญที่สุดก็คือ ต้องรับประทานร่วมกับผักต่าง ๆ ภาคใต้เป็นแหล่งของผักพื้นบ้านที่เราทราบกันดี ผักพื้นบ้านทางใต้อาจจะมีรสชาติที่หลากหลาย เวลารับประทานก็สามารถ

รับประทานได้ทั้งผักสด ผักลวก ผักต้มกะทิ หรือผักราดกะทิก็กตาม ขึ้นอยู่กับความชอบของในแต่ละบุคคล นอกจากน้ำยาแล้ว ทางภาคใต้เองก็จะมีน้ำพริก เช่นเดียวกับภาคกลาง หลักๆ แล้วก็ไม่ได้มีความแตกต่างกันมากนัก เพราะว่าน้ำพริก จะมีลักษณะรสชาติที่มีความหวานนำ และก็มีส่วนประกอบคือ กุ้งกับถั่วลิสง ดังนั้นรสชาติของน้ำพริก ความเผ็ดก็จะไม่มากนัก แต่จะมีความหวานเป็นหลัก เวลารับประทานอาจต้องระวัง อย่ารับประทานมากนัก แต่ถ้ารับประทานควบคู่ไปกับน้ำยาด้วย จะช่วยลดลดความเผ็ดของน้ำยาลงไปได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความชอบ ในความข้น หรือความเข้มข้นหรือในลักษณะของสารอาหารต่าง ๆ ก็จะมีค่อนข้างสูง โดยเฉพาะอย่างยิ่งไขมัน อย่างไรก็ตาม ขนมนจีน ไม่ว่าจะเป็ขนมนจีนน้ำยา หรือขนมนจีนน้ำพริก เราต้องรับประทานคู่กับผัก ผักก็จะช่วยทำให้อิ่มเร็วขึ้น ผักที่รับประทานเข้าไป นอกจากจะให้วิตามินแร่ธาตุแล้ว ก็ยังมีใยอาหาร ซึ่งสามารถที่จะช่วยพาไขมันส่วนที่เรารับประทานมากเกินไปออกจากร่างกายได้ อย่างไรก็ตามน้ำยาและน้ำพริก เป็นอาหารที่มีกะทิค่อนข้างสูง เพราะฉะนั้นในการรับประทานไม่ควรรับประทานในปริมาณมากเกินไป และอย่ารับประทานบ่อยเกินไป สามารถรับประทานได้เป็นครั้งคราว เพราะว่ามีทั้งความเค็ม ความเผ็ด และความหวาน แต่ถ้าสามารถลดความหวานของน้ำพริกลงไปได้บ้าง และลดความเค็มของน้ำยาลงไปได้บ้างก็สามารถรับประทานได้มากขึ้น ทุกอย่างขึ้นอยู่กับกรปรุงรส ทุกครั้งที่รับประทานอาหาร สิ่งที่สำคัญที่ควรต้องเตือนตัวเองเป็นระยะ ๆ ก็คือ อย่ารับประทานหวาน อย่ารับประทานมัน อย่ารับประทานเค็มมากเกินไป ในขณะที่เดียวกันก็ต้องพยายามรับประทานผักให้มากขึ้น เพื่อสุขภาพของตัวเอง

2.9.2 ส่วนประกอบเครื่องแกงน้ำยาปักษ์ใต้

วิธีทำเครื่องแกงน้ำยาปักษ์ใต้

- พริกขี้หนูแห้งแช่น้ำ	30	เม็ด
- พริกไทยดำ	2	ช้อนชา
- ข่าหั่นฝอย	2	ช้อนโต๊ะ
- กระเทียม	5	กลีบ
- กระชายหั่น	2½	ช้อนโต๊ะ
- ตะไคร้ซอย	2	ช้อนโต๊ะ
- ผิวมะกรูดซอย	1	ช้อนโต๊ะ
- ขมิ้นสดหั่น	1½	ช้อนโต๊ะ
- กะปิ	1	ช้อนโต๊ะ
- เนื้อปลาทุ้มสุก	1	ถ้วยตวง
- กะทิ	1	ถ้วยตวง

ส่วนประกอบเครื่องปรุงน้ำพริก

- พริกชี้ฟ้าแห้งแช่น้ำ	7	เม็ด
- กะทิ	1	ถ้วยตวง
- กุ้งสดล้าง	300	กรัม
- ถั่วลิสงทุบ	3	ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลปีบ	2½	ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืช	4	ช้อนโต๊ะ
- กะปิ	1	ช้อนโต๊ะ
- หอมแดงซอย	2	ช้อนโต๊ะ
- กระเทียมซอย	2	ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันมะขามเปียก	3½	ช้อนโต๊ะ
- มะนาวผ่าซีก	½	ลูก

1. นำส่วนผสมประกอบต่าง ๆ โขลกให้ละเอียด ทั้งนี้ในการโขลกเครื่องแกง ควรใส่กะปิเป็นครั้งสุดท้าย จะได้โขลกง่ายไม่หนักมือ

2. นำเนื้อปลาทุมาโขลกรวมกับเครื่องแกง จนเป็นเนื้อเดียวกัน

3. หลังจากโขลกเครื่องแกงจนได้ที่แล้ว ก็ตักใส่ถ้วยพักไว้

4. นำน้ำกะทิ ประมาณ 1 ถ้วยชาม มาตั้งไฟ แล้วเอาเครื่องแกง มาละลายในกะทิ คนให้เข้ากัน เคี่ยวจนเดือดโดยใช้ไฟอ่อน ๆ และคนกะทิบ่อย ๆ จนน้ำยาสุก ก็นำลงจากเตาพร้อมเสิร์ฟรับประทานกับขนมจีนและผักเคียงต่าง ๆ

วิธีทำเครื่องปรุงรสน้ำพริก

1. นำพริกชี้ฟ้าแห้งที่แช่น้ำไว้แล้ว ประมาณ 7 เม็ด มาตำให้ละเอียด

2. เจียวหอมและกระเทียมตักพักไว้

3. นำกะปิมาผัดกับน้ำมันที่เหลือในกะทะ ผัดจนกะปิหอม

4. ใส่พริกที่ตำไว้แล้วลงไปผัดต่อให้เข้ากันกับกะปิ

5. แล้วตักใส่หม้อ นำกะทิเทใส่หม้อคนให้ทั่วแล้วจึงขึ้นตั้งไฟ เคี่ยวไฟอ่อนๆ จนกะทิร้อนแล้วใส่กุ้ง น้ำตาลปีบ คนต่อให้เข้ากัน

6. ใส่หอม กระเทียมเจียว และถั่วลิสงทุบ คนให้เข้ากันดี

7. แล้วจึงใส่มะนาวผ่าซีกลงไปครึ่งลูก เพื่อเพิ่มความหอมของมะนาว เราก็จะได้น้ำพริก เมื่อเดือดยกลงจากเตา ตักเสิร์ฟพร้อมขนมจีนและผักเคียง

บทที่ 3

ระเบียบวิธีการศึกษา

3.1 วิธีการวิจัย

ประชากรในการวิจัยครั้งนี้ คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยว และเคยใช้บริการร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ช่วงเดือน กันยายน – พฤศจิกายน พ.ศ. 2561

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในงานวิจัยครั้งนี้ คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางท่องเที่ยว และเคยใช้บริการร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อตอบแบบสอบถามการวิจัยได้ โดยกำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างโดยใช้สูตร ทาโร่ ยามาเน่ (Taro Yamane, 1973) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ระดับความคลาดเคลื่อน 0.05 ได้ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 400 คน

การสุ่มกลุ่มตัวอย่างใช้วิธีการเลือกตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) เลือกเฉพาะ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางท่องเที่ยว และเคยใช้บริการร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งเป็นวิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างโดยไม่ใช้ความน่าจะเป็น (Nonprobability Sampling) และแจกแจง เฉพาะวันเสาร์และวันอาทิตย์ เป็นเวลา 12 สัปดาห์ (24 วัน) เฉลี่ยการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง 17 คนต่อวัน จะได้แบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 400 ชุดจากร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยผู้วิจัยทำการเก็บข้อมูลตามสถานที่ที่กำหนดไว้ ที่ได้จากการแนะนำจากเว็บไซต์ Wongnai จำนวน 10 ร้าน ได้แก่ ร้านขนมจีนเมืองคอน พานยม ร้านขนมจีนเส้นสด เมืองคอน ร้านขนมจีนหัวนเย็น ร้านขนมจีนป่าแอด ร้านขนมจีนแม่ยาย แกงปู ร้านขนมจีนเส้นสดจำหอย ร้านขนมจีนในสวน ร้านขนมจีนเมืองคอน ท่าไร่ ร้านขนมจีนบ้านัน และร้านขนมจีน ศาลาประดู่หก (Wongnai, 2560)

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลวิจัยเชิงปริมาณครั้งนี้ เป็นแบบสอบถาม (Questionnaire) พฤติกรรม และความพึงพอใจนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางท่องเที่ยว และเคยใช้บริการร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งสร้างขึ้นตามวัตถุประสงค์และกรอบแนวคิดการวิจัย ประกอบด้วย ปัจจัยส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวและพฤติกรรมของนักท่องเที่ยว ซึ่งลักษณะแบบสอบถามเป็นคำถามปลายเปิด แบบตรวจสอบรายการ (Check list) และความพึงพอใจต่อการ

บริการของร้านขนมจีน ซึ่งลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่าแบบลิเคอร์ท (Likert scales) 5 ระดับ (สรชัย พิศาลบุตร, 2550)

การทดสอบคุณภาพของเครื่องมือ ในการวิจัยครั้งนี้ใช้ระเบียบวิธีการศึกษาการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) โดยการสรุปรวบรวมพฤติกรรมและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยต่อร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช แล้วนำมาพัฒนาเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล พร้อมทั้งดำเนินการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือด้วยวิธีการตรวจสอบความตรงตามเนื้อหา (Content Validity) โดยให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน ตรวจสอบเนื้อหาและความเข้าใจของแบบสอบถามเพื่อประเมินว่า คำถามแต่ละข้อมีความตรงตามวัตถุประสงค์การวิจัยและหัวข้อหรือไม่ โดยใช้วิธีการ Item-Objective Congruency Index (IOC)

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามจะถูกนำไปวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้เป็นหลัก โดยใช้โปรแกรมสถิติสำเร็จรูป ซึ่งสถิติที่ใช้ได้แก่ ค่าความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage) ใช้สำหรับวิเคราะห์ลักษณะทางประชากรศาสตร์ ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพสมรส ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation หรือ S.D.) ใช้สำหรับวิเคราะห์ พฤติกรรมและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยต่อร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

บทที่ 4

ผลการทดสอบและวิเคราะห์ผล

4.1. ลักษณะทางประชากรศาสตร์ของนักท่องเที่ยว

ลักษณะทางประชากรศาสตร์ของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางท่องเที่ยว และเคยใช้บริการร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่านักท่องเที่ยวกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศชายมากกว่าเพศหญิง โดยเพศชายมีจำนวน 201 คน คิดเป็นร้อยละ 50.25 ส่วนผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเพศหญิง มีจำนวน 199 คน คิดเป็นร้อยละ 49.75 นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มีอายุ 41 – 60 ปี จำนวน 178 ราย คิดเป็นร้อยละ 44.50 รองลงมาคืออายุ 21 – 40 ปี จำนวน 128 ราย คิดเป็นร้อยละ 32.00 อายุ 61 ปีขึ้นไป จำนวน 93 ราย คิดเป็นร้อยละ 23.25 และมีอายุต่ำกว่า 20 ปี จำนวน 1 ราย คิดเป็นร้อยละ 0.25 สถานะภาพของนักท่องเที่ยว พบว่านักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มีสถานะภาพสมรสมากที่สุด จำนวน 206 ราย คิดเป็นร้อยละ 51.50 รองลงมาอยู่ในสถานภาพหย่าร้าง จำนวน 158 ราย คิดเป็นร้อยละ 39.50 และสถานภาพโสด จำนวน 36 ราย คิดเป็นร้อยละ 9.00 ระดับการศึกษา พบว่านักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย จำนวน 183 ราย คิดเป็นร้อยละ 45.75 รองลงมาเป็นการศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 134 ราย คิดเป็นร้อยละ 33.50 การศึกษาระดับต่ำกว่ามัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 54 ราย คิดเป็นร้อยละ 13.50 และระดับสูงกว่าปริญญาตรีจำนวน 29 ราย คิดเป็นร้อยละ 7.25 อาชีพ พบว่านักท่องเที่ยวชาวไทยส่วนใหญ่ประกอบอาชีพพนักงานเอกชนมากที่สุด จำนวน 156 ราย คิดเป็นร้อยละ 39.00 อาชีพข้าราชการ/เจ้าหน้าที่ของรัฐ จำนวน 117 ราย คิดเป็นร้อยละ 29.25 เกษียณ/ว่างงาน/อื่น ๆ จำนวน 82 ราย คิดเป็นร้อยละ 20.50 และอาชีพอิสระ จำนวน 45 ราย คิดเป็นร้อยละ 11.25 รายได้ พบว่านักท่องเที่ยวชาวไทยส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 15,000-30,000 บาท จำนวน 176 ราย คิดเป็นร้อยละ 44.00 รองลงมาคือรายได้ 30,001-60,000 บาท จำนวน 119 ราย คิดเป็นร้อยละ 29.75 มีรายได้ 60,001 บาท ขึ้นไป จำนวน 65 ราย คิดเป็นร้อยละ 16.25 และมีรายได้ ต่ำกว่า 15,000 บาท น้อยที่สุด จำนวน 40 ราย คิดเป็นร้อยละ 10.00 ตามลำดับ ถิ่นพำนักของนักท่องเที่ยว พบว่านักท่องเที่ยวชาวไทยส่วนใหญ่มีถิ่นพำนักที่กรุงเทพมหานครมากที่สุด จำนวน 185 ราย คิดเป็นร้อยละ 46.25 รองลงมาคือถิ่นพำนักอยู่ในภูมิภาคอื่นของประเทศ จำนวน 185 ราย คิดเป็นร้อยละ 46.25 และมีถิ่นพำนักที่จังหวัดอื่น ๆ ในภาคใต้จำนวน 63 ราย คิดเป็นร้อยละ 15.75 ตามลำดับ

4.2 พฤติกรรมนักท่องเที่ยว

ข้อมูลด้านพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางท่องเที่ยว และเคยใช้บริการร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่านักท่องเที่ยวกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีจำนวนวันที่พักอาศัยในเมืองนครศรีธรรมราช 4 – 5 วันมากที่สุด จำนวน 191 ราย คิดเป็นร้อยละ

47.75 จำนวนวันที่พักอาศัยในเมืองนครศรีธรรมราช 1 – 3 วัน จำนวน 176 ราย คิดเป็นร้อยละ 44.00 และจำนวนวันที่พักอาศัยในเมืองนครศรีธรรมราช มากกว่า 7 วัน จำนวน 33 ราย คิดเป็นร้อยละ 8.25 จำนวนครั้งที่เดินทางมาท่องเที่ยว จังหวัดนครศรีธรรมราชต่อปี พบว่านักท่องเที่ยวกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ เดินทางมาท่องเที่ยว จังหวัดนครศรีธรรมราช 2-3 ครั้งต่อปี รองลงมาเดินทางมาท่องเที่ยว จังหวัดนครศรีธรรมราช ครั้งนี้เป็นครั้งแรก จำนวน 146 ราย คิดเป็นร้อยละ 36.50 นักท่องเที่ยวเดินทางมาท่องเที่ยว จังหวัดนครศรีธรรมราช มากกว่า 5 ครั้งต่อปี จำนวน 53 ราย คิดเป็นร้อยละ 13.30 และเดินทางมาท่องเที่ยว จังหวัดนครศรีธรรมราช 4-5 ครั้งต่อปี จำนวน 34 ราย คิดเป็นร้อยละ 8.40 ตามลำดับ กลุ่มคนที่เดินทางมาท่องเที่ยว จังหวัดนครศรีธรรมราช กับนักท่องเที่ยว พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มากับครอบครัว มากที่สุดจำนวน 119 ราย คิดเป็นร้อยละ 29.80 รองลงมาเดินทางมากับคนพิเศษ จำนวน 114 ราย คิดเป็นร้อยละ 28.40 เดินทางมาคนเดียว จำนวน 97 ราย คิดเป็นร้อยละ 24.30 และเดินทางมากับกลุ่มเพื่อน จำนวน 70 ราย คิดเป็นร้อยละ 17.50 ตามลำดับ จำนวนครั้งในการบริโภคอาหารในรูปแบบขนมจีนต่อการเดินทางมาท่องเที่ยวในหนึ่งครั้ง พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มากกว่า 3 มื้อ มากที่สุดจำนวน 176 ราย คิดเป็นร้อยละ 44.00 รองลงมา 2-3 มื้อ จำนวน 154 ราย คิดเป็นร้อยละ 38.50 และ 1 มื้อ จำนวน 70 ราย คิดเป็นร้อยละ 17.50 ตามลำดับ จำนวนผู้ร่วมรับประทาน พบว่านักท่องเที่ยวชาวไทยส่วนใหญ่มีจำนวนผู้ร่วมรับประทาน ร่วมกัน 3 – 5 คน จำนวน 163 ราย คิดเป็นร้อยละ 40.75 รองลงมาคือจำนวนผู้ร่วมรับประทานร่วมกัน มากกว่า 5 คน จำนวน 146 ราย คิดเป็นร้อยละ 36.50 และมีจำนวนผู้ร่วมรับประทานร่วมกัน 1-2 คน จำนวน 91 ราย คิดเป็นร้อยละ 22.75 ตามลำดับ ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคน ในการบริโภคอาหารในรูปแบบขนมจีนหนึ่งมื้อ พบว่านักท่องเที่ยวชาวไทย มีค่าใช้จ่ายเพื่อเป็นค่าอาหารในการบริโภคอาหารในรูปแบบขนมจีนหนึ่งมื้อ อยู่ที่ มากกว่า 200 บาท มากที่สุดจำนวน 170 ราย คิดเป็นร้อยละ 42.50 รองลงมา มีค่าใช้จ่ายเพื่อเป็นค่าอาหารในการบริโภคอาหารในรูปแบบขนมจีนหนึ่งมื้อ 100 – 200 บาท จำนวน 169 ราย คิดเป็นร้อยละ 42.25 มี และมีค่าใช้จ่ายเพื่อเป็นค่าอาหารในการบริโภคอาหารในรูปแบบขนมจีนหนึ่งมื้อ น้อยกว่า 100 บาท จำนวน 61 ราย คิดเป็นร้อยละ 15.25 ตามลำดับ

4.3 ระดับความสำคัญของปัจจัยส่วนประสมการตลาดที่มีผลต่อร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

จากการศึกษาในส่วนนี้จะทำให้ทราบข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับการรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดของนักท่องเที่ยวชาวไทยในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น ที่มีต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) ในเขตอำเภอเมืองนครศรีธรรมราช จังหวัดนครศรีธรรมราช ที่ประกอบด้วย ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ปัจจัยด้านราคา ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ปัจจัยด้าน

การส่งเสริมทางการตลาด ปัจจัยด้านการบุคลากร ปัจจัยด้านกระบวนการบริการ และปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพ

ตารางที่ 4-1 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อส่วนประสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมืองจังหวัดนครศรีธรรมราช ภาพรวม

ความพึงพอใจต่อส่วนประสมทางการตลาดบริการ	\bar{X}	S.D.	ระดับความคิดเห็น	ลำดับ
1. ด้านผลิตภัณฑ์	3.81	0.87	มาก	2
2. ด้านราคา	3.84	0.97	มาก	1
3. ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย	3.76	0.99	มาก	3
4. ด้านส่งเสริมการตลาด	3.09	0.91	ปานกลาง	5
5. ด้านบุคลากร	3.01	1.04	ปานกลาง	6
6. ด้านกระบวนการให้บริการ	2.88	1.06	ปานกลาง	7
7. ด้านลักษณะทางกายภาพ	3.34	1.01	ปานกลาง	4
รวม	3.39	0.98	ปานกลาง	ปานกลาง

จาก**ตารางที่ 4-1** พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยมีความคิดเห็นต่อส่วนประสมทางการตลาด อยู่ในระดับมาก 3 ด้าน ได้แก่ ด้านราคา ด้านผลิตภัณฑ์ และด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ตามลำดับ ในขณะที่มีความเห็นในระดับปานกลาง 4 ด้าน ได้แก่ ด้านลักษณะทางกายภาพ ด้านส่งเสริมการตลาด ด้านบุคลากร และด้านกระบวนการให้บริการ ตามลำดับ

ตารางที่ 4-2 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อส่วนประสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมืองจังหวัดนครศรีธรรมราช ด้านผลิตภัณฑ์

ด้านผลิตภัณฑ์	\bar{X}	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. มีน้ำยาที่หลากหลายประเภทตรงกับความต้องการ	3.69	0.95	มาก
2. มีรสชาติอร่อยเป็นที่ชื่นชอบ	3.71	1.02	มาก
3. วัตถุดิบที่ใช้ปรุงมีคุณภาพดี มีความสดใหม่อยู่เสมอ	3.56	0.86	มาก
4. อาหารมีความสะอาด และสุกจนน่ารับประทาน	4.10	0.76	มาก
5. ผักสดและเครื่องเคียง มีรสชาติอร่อยและมีบริการเพียงพอ	4.03	0.79	มาก
รวม	3.81	0.87	มาก

ตารางที่ 4-2 แสดงค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจในการรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ด้านผลิตภัณฑ์ โดยรวม อยู่ในระดับเห็นด้วยมาก ($\bar{X} = 3.81$, S.D. = 0.87) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีระดับความคิดเห็นด้วยมาก จำนวน 5 ข้อ คือ อาหารมีความสะอาด และสุขอนามัยที่ดี ($\bar{X} = 4.10$, S.D. = 0.76) ผักสดเครื่องเคียง และผักสด มีรสชาติอร่อย และมีบริการเพียงพอ ($\bar{X} = 4.03$, S.D. = 0.79) มีรสชาติอร่อยเป็นที่ชื่นชอบ ($\bar{X} = 3.71$, S.D. = 1.02) มีน้ำยาที่หลากหลายประเภทตรงกับความต้องการ ($\bar{X} = 3.69$, S.D. = 0.95) และวัตถุดิบที่ใช้ปรุงมีคุณภาพดี มีความสดใหม่อยู่เสมอ ($\bar{X} = 3.56$, S.D. = 0.86) ตามลำดับ

ตารางที่ 4-3 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวในการรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ด้านราคา

ด้านราคา	\bar{X}	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. รายการอาหารมีราคาที่เหมาะสม	3.83	0.93	มาก
2. มีป้ายบอกราคาที่เห็นได้อย่างชัดเจน	3.66	1.13	มาก
3. ราคาอาหารไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย	4.03	0.86	มาก
รวม	3.84	0.97	มาก

ตารางที่ 4-3 แสดงค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวในการรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ด้านราคา โดยรวม อยู่ในระดับเห็นด้วยมาก ($\bar{X} = 3.84$, S.D. = 0.97) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีระดับความคิดเห็นด้วยมาก จำนวน 3 ข้อ คือ ราคาอาหารไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย ($\bar{X} = 4.03$, S.D. = 0.86) รายการอาหารมีราคาที่เหมาะสม ($\bar{X} = 3.83$, S.D. = 0.93) และมีป้ายบอกราคาที่เห็นได้อย่างชัดเจน ($\bar{X} = 3.66$, S.D. = 1.13) ตามลำดับ

ตารางที่ 4-4 ค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวในการรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย

ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย	\bar{X}	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. ท่าเล ที่ตั้ง ใกล้แหล่งชุมชน สถานที่จับจ่ายใช้สอย หรือสถานที่ท่องเที่ยว	3.63	1.09	มาก
2. การคมนาคมสะดวกง่ายดาย มีรถโดยสารสาธารณะให้บริการ	4.06	0.93	มาก
3. สถานที่จอดรถมีความสะดวก	3.6	0.95	มาก
รวม	3.76	0.99	มาก

จากตารางที่ 4-4 แสดงค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวในการรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย โดยรวม อยู่ในระดับเห็นด้วยมาก ($\bar{X} = 3.76$, S.D. = 0.99) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีระดับความคิดเห็นด้วยมาก จำนวน 3 ข้อ คือ การคมนาคมสะดวกง่ายดาย มีรถโดยสารสาธารณะให้บริการ ($\bar{X} = 4.06$, S.D. = 0.93) ท่าเล ที่ตั้ง ใกล้แหล่งชุมชน สถานที่จับจ่ายใช้สอย หรือสถานที่ท่องเที่ยว ($\bar{X} = 3.63$, S.D. = 1.09) และสถานที่จอดรถมีความสะดวก ($\bar{X} = 3.60$, S.D. = 0.95) ตามลำดับ

ตารางที่ 4-5 ค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวในการรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ด้านส่งเสริมการตลาด

ด้านส่งเสริมการตลาด	\bar{X}	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. มีป้ายหน้าร้านเห็นได้อย่างชัดเจน	3.26	0.92	ปานกลาง
2. มีการโฆษณาผ่านสื่อต่าง ๆ เช่น Facebook, Instagram เป็นต้น	2.62	0.88	ปานกลาง
3. มีการส่งเสริมการขาย หรือกิจกรรมพิเศษ เนื่องในโอกาสต่าง	3.39	0.94	ปานกลาง
รวม	3.09	0.91	ปานกลาง

จากตารางที่ 4-5 แสดงค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวในการรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ด้านส่งเสริมการตลาด โดยรวม อยู่ในระดับเห็นด้วย

ปานกลาง ($\bar{X} = 3.09$, S.D. = 0.91) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีระดับความคิดเห็นด้วยปานกลางทุกข้อ คือ มีการส่งเสริมการขาย หรือกิจกรรมพิเศษ เนื่องในโอกาสต่าง ($\bar{X} = 3.39$, S.D. = 0.94) มีป้ายหน้าร้านเห็นได้อย่างชัดเจน ($\bar{X} = 3.26$, S.D. = 0.92) และ มีการโฆษณาผ่านสื่อต่าง ๆ เช่น Facebook, Instagram เป็นต้น ($\bar{X} = 2.62$, S.D. = 0.94) ตามลำดับ

ตารางที่ 4-6 ค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวในการรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ด้านบุคคลากร

ด้านบุคคลากร	\bar{X}	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. พนักงานมีความเต็มใจและกระตือรือร้นในการให้บริการ	3.17	1.04	ปานกลาง
2. จำนวนพนักงานมีเพียงพอเหมาะสมในการให้บริการ	3.03	1.08	ปานกลาง
3. พนักงานแต่งกายสะอาดเรียบร้อยเหมาะสมสำหรับการบริการ	2.84	0.94	ปานกลาง
4. พนักงานมีมารยาทในการต้อนรับ เช่น กล่าวทักทาย กล่าวขอบคุณ เป็นต้น	3.02	1.1	ปานกลาง
รวม	3.01	1.04	ปานกลาง

จากตารางที่ 4-6 แสดงค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวในการรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ด้านบุคคลากร โดยรวม อยู่ในระดับเห็นด้วยปานกลาง ($\bar{X} = 3.01$, S.D. = 1.04) พนักงานมีความเต็มใจและกระตือรือร้นในการให้บริการ ($\bar{X} = 3.03$, S.D. = 1.08) จำนวนพนักงานมีเพียงพอเหมาะสมในการให้บริการ ($\bar{X} = 3.64$, S.D. = 0.82) พนักงานมีมารยาทในการต้อนรับ เช่น กล่าวทักทาย กล่าวขอบคุณ เป็นต้น ($\bar{X} = 3.02$, S.D. = 1.10) และ พนักงานแต่งกายสะอาดเรียบร้อยเหมาะสมสำหรับการบริการ ($\bar{X} = 2.84$, S.D. = 0.94) ตามลำดับ

ตารางที่ 4-7 ค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวในการรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ด้านกระบวนการบริการ

ด้านกระบวนการบริการ	\bar{X}	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. ขั้นตอนการรับออเดอร์อาหาร มีความรวดเร็วและถูกต้อง	2.82	1.00	ปานกลาง
2. ขั้นตอนการเสิร์ฟอาหาร มีความรวดเร็วและถูกต้อง	2.99	1.03	ปานกลาง
3. ขั้นตอนการเช็คบิลและออกใบเสร็จ มีความรวดเร็วและถูกต้อง	2.85	1.15	ปานกลาง
รวม	2.88	1.06	ปานกลาง

จากตารางที่ 4-7 แสดงค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวในการรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ด้านกระบวนการบริการ โดยรวม อยู่ในระดับเห็นด้วยปานกลาง ($\bar{X} = 2.88$, S.D. = 1.06) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีระดับความคิดเห็นด้วยปานกลางทุกข้อ คือ ขั้นตอนการเสิร์ฟอาหาร มีความรวดเร็วและถูกต้อง ($\bar{X} = 2.99$, S.D. = 1.03) ขั้นตอนการเช็คบิลและออกใบเสร็จ มีความรวดเร็วและถูกต้อง ($\bar{X} = 2.85$, S.D. = 1.15) และขั้นตอนการรับออเดอร์อาหาร มีความรวดเร็วและถูกต้อง ($\bar{X} = 2.82$, S.D. = 1.00) ตามลำดับ

ตารางที่ 4-8 ค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวในการรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ด้านลักษณะทางกายภาพ

ด้านลักษณะทางกายภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. ความเป็นระเบียบของอุปกรณ์ต่าง ๆ ภายในร้าน	3.29	0.88	ปานกลาง
2. ความสวยงามในการตกแต่งประดับประดาร้าน	3.45	1.05	ปานกลาง
3. ความสะอาดและสุขอนามัยของอุปกรณ์ต่าง ๆ บนโต๊ะอาหาร	3.45	1.12	ปานกลาง
4. ห้องน้ำมีความสะอาดและมีอุปกรณ์ทำความสะอาด เช่น อ่างล้างมือ กระจาดชำระ เป็นต้น	3.18	1.02	ปานกลาง
รวม	3.34	1.01	ปานกลาง

จากตารางที่ 4-8 แสดงค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวในการรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ด้านลักษณะทางกายภาพ โดยรวม อยู่ในระดับเห็นด้วยปานกลาง ($\bar{X} = 3.34$, S.D. = 1.01) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีระดับความคิดเห็นด้วยปานกลางทุกข้อ คือ ความสวยงามในการตกแต่งประดับประดาร้าน ($\bar{X} = 3.45$, S.D. = 1.05) ความสะอาดและสุขอนามัยของอุปกรณ์ต่าง ๆ บนโต๊ะอาหาร ($\bar{X} = 3.45$, S.D. = 1.12) ความเป็นระเบียบของอุปกรณ์ต่าง ๆ ภายในร้าน ($\bar{X} = 3.29$, S.D. = 0.88) และห้องน้ำมีความสะอาดและมีอุปกรณ์ทำความสะอาด เช่น อ่างล้างมือ กระจาดชำระ เป็นต้น ($\bar{X} = 3.18$, S.D. = 1.02) ตามลำดับ

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษาเรื่องเอกลักษณ์และรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น กรณีศึกษา ร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช สามารถสรุปผลการศึกษาได้ ดังนี้

5.1.1. ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 201 คน คิดเป็นร้อยละ 50.25 มีอายุ 41-60 ปี จำนวน 178 คน คิดเป็นร้อยละ 44.50 มีสถานภาพสมรส จำนวน 206 คน คิดเป็นร้อยละ 51.50 มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย จำนวน 183 ราย คิดเป็นร้อยละ 45.75 ประกอบอาชีพพนักงานเอกชน จำนวน 156 ราย คิดเป็นร้อยละ 39.00 รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 15,000-30,000 บาท จำนวน 176 ราย คิดเป็นร้อยละ 44.00

5.1.2. พฤติกรรมของนักท่องเที่ยว พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีจำนวนวันที่พักอาศัยในเมืองนครศรีธรรมราช 4 – 5 วัน จำนวน 191 ราย คิดเป็นร้อยละ 47.75 จำนวนครั้งในการบริโภคอาหารในรูปแบบขนมจีนต่อการเดินทางมาท่องเที่ยวในหนึ่งครั้ง มากกว่า 3 มื้อ จำนวน 176 ราย คิดเป็นร้อยละ 44.00 จำนวนสมาชิกโดยเฉลี่ยที่บริโภคพร้อมกัน พบว่านักท่องเที่ยวชาวไทยส่วนใหญ่มีจำนวนสมาชิกโดยเฉลี่ยที่บริโภคพร้อมกัน 3 – 5 คน จำนวน 163 ราย คิดเป็นร้อยละ 40.75 ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคน ในการบริโภคอาหารในรูปแบบขนมจีนหนึ่งมื้อ มากกว่า 200 บาท จำนวน 170 ราย คิดเป็นร้อยละ 42.50

5.1.3. การวิเคราะห์ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับการรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดของนักท่องเที่ยวชาวไทยในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น ที่มีต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) ในเขตอำเภอเมืองนครศรีธรรมราช จังหวัดนครศรีธรรมราช ที่ประกอบด้วย ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วยมาก ($\bar{X} = 3.81$, S.D. = 0.87) ด้านราคา โดยรวมอยู่ในระดับความคิดเห็นด้วยมาก ($\bar{X} = 3.84$, S.D. = 0.97) ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วยมาก ($\bar{X} = 3.76$, S.D. = 0.99) ด้านการส่งเสริมการตลาด โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วยปานกลาง ($\bar{X} = 3.09$, S.D. = 0.91) ปัจจัยด้านบุคลากร โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วยปานกลาง ($\bar{X} = 3.01$, S.D. = 1.04) ปัจจัยด้านกระบวนการบริการ โดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วยปานกลาง ($\bar{X} = 2.88$, S.D.

= 1.06) และด้านปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพ อยู่ในระดับเห็นด้วยปานกลาง ($\bar{X} = 3.34$, S.D. = 1.01)

จากผลการวิจัย พบว่า ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ราคา และช่องทางการจัดจำหน่าย มีอิทธิพลต่อความพึงพอใจในการใช้บริการร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช อยู่ในระดับเห็นด้วยมาก ซึ่งสามารถตีความได้ว่า ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ราคา และช่องทางการจัดจำหน่าย ยังคงเป็นปัจจัยสำคัญในธุรกิจร้านอาหาร โดยเฉพาะธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น (ขนมจีน) ในเขตอำเภอเมือง นครศรีธรรมราช ที่มีการแข่งขันสูง โดยผู้ใช้บริการจะเกิดความพึงพอใจในการใช้บริการ หากเมนูอาหารภายในร้านมี ความหลากหลาย สินค้าที่ได้รับมีรสชาติที่อร่อย มีความสะอาดและได้มาตรฐาน ราคาสินค้ามีความน่าเชื่อถือ นอกจากนี้ราคาสินค้ายังต้องมีความเหมาะสมกับคุณภาพของสินค้าและการบริการ ราคาของสินค้าจะต้องมีความคงที่ เป็นมาตรฐานและไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย และหากมีการเปลี่ยนแปลงทางด้านราคาก็จะต้องระบุหรือแจ้งผู้ใช้บริการให้ทราบอย่างชัดเจน ซึ่งผลการศึกษานี้สอดคล้องกับงานวิจัยของ **ปาริชาติ (2559)**. เรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความพึงพอใจของลูกค้าร้านอาหารไทยในประเทศมาเลเซีย ที่พบว่า ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะด้านคุณภาพของอาหารมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความพึงพอใจของลูกค้าอย่างมีนัยสำคัญ รวมถึงงานวิจัยของ **รสสุคนธ์ (2553)** ที่ได้ทำการศึกษเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมและความพึงพอใจของลูกค้าที่มาใช้บริการร้านอาหารในตลาดกลางเพื่อเกษตรกรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า ปัจจัยด้านราคา มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความพึงพอใจโดยรวมของลูกค้า อีกทั้งยังสอดคล้องกับงานวิจัยของ **ลัดดา (2556)** เรื่องพฤติกรรมและความพึงพอใจของผู้บริโภคในการเข้าใช้บริการร้านอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ดในสถานบริการน้ำมัน บริษัท ปตท จำกัด (มหาชน) ในเขตกรุงเทพมหานคร ที่พบว่า ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย โดยเฉพาะด้านช่องทางการจัดจำหน่ายที่สามารถรับประทานได้ง่าย และสถานที่จอดรถสะดวกสบาย ส่งผลต่อความพึงพอใจของผู้ใช้ บริการร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด

ในขณะที่ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด ปัจจัยด้านบุคลากร ปัจจัยด้านกระบวนการบริการ และ ปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพ โดยรวม มีความพึงพอใจ ในการใช้บริการร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช อยู่ในระดับเห็นด้วยปานกลาง อาจเป็นเพราะทางร้านขนมจีนในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมการตลาดอย่างเหมาะสม เช่น การลด แลก แจก แถม การโฆษณาสินค้าให้เป็นที่รู้จักผ่านทางช่องทาง ที่หลากหลายอย่างต่อเนื่อง

และการจัดโปรโมชั่นพิเศษเพื่อลดราคาตามเทศกาลต่าง ๆ ของปี ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ **อัปษรศรี (2552)** ที่ได้ทำการศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการใช้บริการ และความพึงพอใจโดยรวมของลูกค้าที่มาใช้บริการภัตตาคารลอยน้ำเรอริเวอร์ไซด์ พบว่า ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด เช่น การลดราคาในช่วงนอกฤดูกาล การให้สิทธิพิเศษจากการสมัครเป็นสมาชิก และการทำโปรโมชั่นร่วมกับกาท่องเที่ยว มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความพึงพอใจโดยรวมของลูกค้า ปัจจัยด้านบุคลากร หากผู้ใช้บริการได้รับบริการที่ดีจากพนักงาน ซึ่งพนักงานที่ให้บริการจะต้องให้บริการด้วยความเต็มใจ มีความกระตือรือร้นและความเอาใจใส่ มีความเข้าใจเกี่ยวกับสินค้าเป็นอย่างดี สามารถอธิบายและแก้ไขปัญหาให้กับผู้ใช้บริการด้วยท่าทางที่เป็นมิตร มีอัธยาศัยที่ดี ซึ่งผลการศึกษานี้สอดคล้องกับงานวิจัยของ **ชัยอนันต์ (2553)** เรื่องปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการ (7P) เพื่อวิเคราะห์ความพึงพอใจของแฟรนไชส์เซอร์และแฟรนไชส์ซี พบว่า ปัจจัยด้านบุคลากรมีอิทธิพลเชิงบวกต่อความพึงพอใจในการใช้บริการของลูกค้า รวมถึงงานวิจัยของ **ณัฐกานต์ (2558)** ที่ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อความพึงพอใจของลูกค้าร้านกาแฟใน เขตชิดลม กรุงเทพมหานคร พบว่า ปัจจัยด้านบุคลากร โดยเฉพาะด้านความสุภาพและความมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีของพนักงาน ความสามารถในการสร้างความรู้สึกรักที่เป็นกันเองให้แก่ลูกค้า และสามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความพึงพอใจของลูกค้า ในขณะที่ปัจจัยด้านกระบวนการบริการมีความเห็นคล้ายคลึงกับงานวิจัยของ **ชวัล (2558)** ที่ได้ทำการศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารนานาชาติของประชากรในกรุงเทพมหานคร พบว่า ปัจจัยด้านกระบวนการบริการ ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภค อาหารนานาชาติของประชากรในกรุงเทพมหานคร เนื่องจากผู้บริโภค ต่างมีความต้องการที่จะได้รับบริการ และได้รับประทานอาหารที่ตุนสั่งอย่างรวดเร็ว และในส่วนของปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพ ซึ่งสามารถตีความได้ว่า สภาพแวดล้อมทางกายภาพ ไม่ว่าจะเป็นบรรยากาศ หรือการตกแต่งภายในร้านให้ดูสวยงามและทันสมัย การปรับอุณหภูมิและแสงสว่างให้มีความเหมาะสม รวมถึงรูปแบบการจัดโต๊ะและเก้าอี้ให้มีความเหมาะสม ส่งผลต่อความพึงพอใจของผู้ใช้บริการอยู่ในระดับเห็นด้วยปานกลาง เนื่องจากการใช้บริการร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งเป็นร้านอาหารที่อยู่ในประเภทร้านอาหารจานด่วน ผู้ใช้บริการมักใช้เวลาในการรับประทานอาหารต่อมื้อที่ค่อนข้างสั้น โดยพฤติกรรมของผู้ใช้บริการส่วนใหญ่ของผู้ใช้บริการร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช มักจะรับประทานด้วยความรวดเร็ว หรือบางครั้งก็สั่งซื้อเพื่อนำกลับไปรับประทานที่

บ้าน หรือที่ทำงาน ทำให้ไม่ค่อยได้ให้ความสำคัญกับบรรยากาศภายในร้าน ซึ่งผลการศึกษานี้ขัดแย้งกับงานวิจัยของ **ชวีล (2558)** ที่พบว่า ลักษณะทางกายภาพภายในร้านอาหารนานาชาติอาทิ สัญลักษณ์ที่โดดเด่นแตกต่างจากคู่แข่ง ชื่อร้านที่ง่ายต่อการจดจำ และการจัดทำเมนูที่มีความสวยงามด้วยภาพอาหารที่น่ารับประทาน ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารนานาชาติของประชากรในกรุงเทพมหานคร รวมถึงงานวิจัยของ **ขนิษฐา (2555)** ที่ได้ทำการศึกษเกี่ยวกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความพึงพอใจโดยรวมของลูกค้าชาวไทยที่ใช้บริการห้องเรือรับประทานอาหารบนเรือแกรนด์เพิร์ล พบว่า ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมทางกายภาพ โดยเฉพาะด้านรูปแบบการจัดสถานที่ภายในเรือ ด้านแสงสว่างภายในเรือ ส่งผลต่อความพึงพอใจของผู้ใช้บริการห้องเรือรับประทานอาหารบนเรือแกรนด์เพิร์ล นอกจากนี้ผู้ประกอบการควรปรับปรุงรสชาติ และเมนูให้มีความหลากหลายมากขึ้น มีการจัดโปรโมชั่นการขาย ส่วนลดต่าง ๆ พนักงานผู้ให้บริการให้มีความเต็มใจในการให้บริการ เน้นความเป็นมิตร เข้าถึงจิตใจลูกค้า มีความสะอาดรวดเร็ว รักษาความสะอาดภายในร้าน บรรยากาศภายในร้านควรมีสีสันสดใส สะอาด ตั้งราคาสินค้าให้มี ความหลากหลายมากขึ้น มีการแสดงป้ายราคาที่ชัดเจน ราคาเหมาะสมกับคุณภาพ และราคา เหมาะสมกับปริมาณ มีสิ่งอำนวยความสะดวก ให้ลูกค้าทำเล ที่ตั้งของร้านมีความสะดวกที่จะ เข้ามาใช้บริการ มีสถานที่จอดรถสำหรับลูกค้า เพื่อจูงใจลูกค้า และเป็นการกระตุ้นให้ผู้บริโภคเข้ามาใช้บริการเพิ่มมากขึ้น (**ศิริสุข, ชุติ และ ศศิวิมล, 2561**)

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1. จากผลการศึกษาพบว่าส่วนประสมทางการตลาดมีผลต่อความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยต่อร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช อยู่ในเกณฑ์มาก ในด้านราคา เพราะฉะนั้น ผู้ประกอบการควรหมั่นรักษาและพัฒนาคุณภาพอาหารให้เหมาะสมกับราคาต่อไป ควรหมั่นตรวจสอบวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารให้มีคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ และอาจพิจารณาหาวิธีการลดต้นทุนการผลิตอาหาร แต่คงคุณภาพเดิมไว้ เพื่อให้มีราคาขายถูกลงกว่าปัจจุบัน หรือ ถูกกว่าพื้นที่ใกล้เคียงกัน ซึ่งจะเป็นวิธีการที่จะดึงดูดใจให้ลูกค้ามาใช้บริการเพิ่มมากขึ้น และ เพิ่มระดับความพึงพอใจด้านราคาได้สูงขึ้นอีกด้วย ด้านผลิตภัณฑ์ อยู่ในเกณฑ์มาก เพราะฉะนั้นผู้ประกอบการควรหมั่นพัฒนา คิดค้น และ รักษามาตรฐาน ความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ และ รสชาติอาหารที่อร่อยถูกปาก รวมถึงการออกแบบรูปลักษณ์ และ บรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม น่าดึงดูดใจกว่าในปัจจุบัน เพื่อตอบสนองความต้องการพื้นฐานซึ่งถือว่าเป็นส่วนที่สำคัญ ซึ่งจะส่งผลให้รักษาลูกค้าประจำให้มาใช้บริการได้อย่างสม่ำเสมอ และ อาจกลับมาใช้บริการซ้ำ รวมถึงการบอกต่อแบบปากต่อปาก และ

ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย อยู่ในเกณฑ์มาก เพราะฉะนั้นผู้ประกอบการ ควรเลือกสถานที่ตั้งของร้านให้สามารถเดินทางมาได้สะดวก รวดเร็ว รวมถึงมีจำนวนที่นั่งรองรับลูกค้าที่มาใช้บริการได้อย่างเพียงพอ

5.2.2. การศึกษาวิจัยครั้งนี้กลุ่มตัวอย่างให้ค่าเฉลี่ยความคิดเห็นต่อส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยต่อร้านขนมจีน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด อยู่ในระดับเห็นด้วยปานกลาง เพราะฉะนั้นผู้ประกอบการ ควรที่จะให้ความสำคัญการประชาสัมพันธ์และโฆษณาร้านของตนเองผ่านช่องทางต่าง ๆ รวมถึงการจัดกิจกรรมส่งเสริมการขายให้เกิดการโต้ตอบหรือการมีส่วนร่วมกับลูกค้า หรือมีการทำบัตรสมาชิกเพื่อใช้สิทธิพิเศษต่าง ๆ ให้แก่ลูกค้าประจำ ซึ่งจะเป็นการเพิ่มความน่าสนใจให้กับสินค้า และส่งผลส่งผลให้ลูกค้าประจำกลับมาใช้ ซ้ำได้หลาย ๆ ครั้ง ปัจจัยด้านบุคลากร อยู่ในระดับเห็นด้วยปานกลาง เพราะฉะนั้นผู้ประกอบการควรส่งเสริมให้พนักงานแต่งกายสุภาพสะอาด เรียบร้อย ซึ่งเจ้าของร้านและผู้ประกอบการร้าน ควรรักษามาตรฐาน ปลูกฝังการมีจิตใจรักงานบริการ หมั่นตรวจสอบการบริการ ด้านมนุษยสัมพันธ์ที่ดี รวมถึงการแต่งกายที่สุภาพ สะอาด เรียบร้อย ต่อไป รวมถึงการปรับปรุง พัฒนา ฝึกอบรมวิธีการทำงานให้ดีขึ้นไปอีก ปัจจัยด้านกระบวนการบริการ อยู่ในระดับเห็นด้วยปานกลาง เพราะฉะนั้นผู้ประกอบการ ควรมีการบริการที่รวดเร็วและถูกต้อง มีความพร้อมในการบริการและแก้ไขได้ทันทีเมื่อผิดพลาด ซึ่งผู้ประกอบการควรหมั่นตรวจสอบกระบวนการทำงานของร้านอยู่เสมอ เพื่อรักษาคุณภาพการปฏิบัติงานให้ลูกค้าประทับใจต่อไป และ ปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพ อยู่ในระดับเห็นด้วยปานกลาง เพราะฉะนั้นผู้ประกอบการ ควรใช้ภาชนะใส่อาหารและเครื่องดื่มมีความสะอาด ปลอดภัย ฉะนั้นผู้ประกอบการอาจต้องหมั่นตรวจสอบภาพลักษณ์ให้มีความสะอาดปลอดภัย ไม่แตกหัก ไม่มีรอยร้าว ไม่ชำรุด พร้อมใช้งานอยู่ตลอดเวลา รวมทั้งอาจมีวางแผนปรับเปลี่ยนภาชนะจานชามต่าง ๆ ที่ดูเก่าทรุดโทรม ให้ดูสวยงาม และมีการออกแบบที่เหมาะสมกับยุคสมัยปัจจุบัน รวมถึงการให้ความสำคัญกับการเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมอีกด้วย

บรรณานุกรม

- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2554). สถิติข้อมูลการท่องเที่ยว.เข้าถึงได้จาก <http://www.tourism.go.th/cover.php>.
- กลุ่มงานยุทธศาสตร์และข้อมูลเพื่อการพัฒนาจังหวัด. สำนักงานจังหวัดนครศรีธรรมราช. 2561. นครศรีธรรมราช 2561. สืบค้นเมื่อ 20 มิถุนายน 2561 จาก www.nakhonsithammarat.go.th
- โสภา .ชูพิกุลชัย. 2521. จิตวิทยาทั่วไป. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิชย์.
- ชูดา จิตพิทักษ์. 2525. พฤติกรรมศาสตร์เบื้องต้น (ครั้งที่พิมพ์ 2). กรุงเทพฯ: สารมวลชน
- Yeganeh, T., & Zohreh, N. 2011. Tourism and local food and beverages consumption The case of Mazandaran province, north of Iran (pp.1-101). Lulea, Sweden: Lulea University of Technology.
- Mak, A. H. N., Lumber, M., Eves, A., & Chang, R. C. Y. 2011. Factors influencing tourist food consumption. International Journal of Hospitality Management, 31(3), 928-936.
- สุทธิลักษณ์ สมิตะสิริ. 2533. “พฤติกรรมมารกินของคนไทย” สุขศึกษา 2533. 13: 1 – 9; เมษายน – กันยายน .
- Karim, A. S. 2006. Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of the destination’s food image and information sources. Oklahoma State University. (pp.1-188)
- เอกวิทย์ ณ ถลาง. 2540. ภูมิปัญญาชาวบ้านสี่ภูมิภาค: วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ประทุม ชุ่มเพ็งพันธ์. 2544. วิถีชาวใต้ประเพณีและวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ: ชมรมเด็ก.

- ทัศนีย์ โจรจนไพบุลย์. 2543. อาหารไทย. ในสุปัญญาใจดีและสมพิศนิชลานนท์ (บรรณาธิการ), เอกสาร การสอนชุดวิชาเทคโนโลยีอาหารและและเครื่องดื่มหน่วยที่ 8-15 (น. 306-308). นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมราชา.
- อบเชย วงศ์ทอง.และสุจิตตา เรืองรัมย์. (2552). ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคใต้. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Yamane, T. 1973. Statistics: An Introductory Analysis (3rd ed.). New York. Harper and Row Publications.727-728.
- Wongnai. 2560. ร้านอาหารยอดนิยม ในนครศรีธรรมราช. วันที่สืบค้น 20 กุมภาพันธ์ 2560, เข้าถึงได้ จ ำ ก <https://www.wongnai.com/businesses?domain=1&rerank=true®ions=2993&page.number=2>
- สรชัย พิศาลบุตร. 2550. การสร้างและประมวลผลข้อมูลจากแบบสอบถาม. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : วิทยพัฒน์.
- ปาริชาติ เบ็ญฤทธิ์. 2559. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความพึงพอใจของลูกค้าร้านอาหารไทยในประเทศมาเลเซีย. วารสารกระแสวัฒนธรรม ปีที่ : 17 ฉบับที่ : 32 เลขหน้า : 59-72
- รสสุคนธ์ รสชะเอม. 2553. ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมและความพึงพอใจของลูกค้าที่มาใช้บริการร้านอาหารในตลาดกลางเพื่อเกษตรกรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา. วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา, สาขาวิชาบริหารธุรกิจ.
- ลัดดา ปิ่นเกล้า. 2556. พฤติกรรมและความพึงพอใจของผู้บริโภคในการเข้าใช้บริการ ร้านอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ดในสถานบริการน้ำมัน บริษัท ปตท. จำกัด (มหาชน) ในเขตกรุงเทพมหานคร. การค้นคว้าอิสระปริญญา มหาบัณฑิต. สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์, สาขาวิชาบริหารธุรกิจ.

อัปษรศรี ม่วงคง. 2552. ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการใช้บริการ ความพึงพอใจโดยรวมของลูกค้าที่มาใช้บริการภัตตาคารลอยน้ำเรอริเวอร์ไซด์. วิทยานิพนธ์ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาการตลาด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

ชัยอนันต์ ปริญาวิทิต. 2553. ปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการ (7P) เพื่อวิเคราะห์ความพึงพอใจของ แพรนไซส์ซอร์และแพรนไซส์ซี. การค้นคว้าอิสระปริญญามหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยกรุงเทพ, สาขาวิชาบริหารธุรกิจและการบัญชี.

ณัฐกานต์ พันธุ์สวัสดิ์. 2558. ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อความพึงพอใจของลูกค้าร้านกาแฟในเขตชิดลม กรุงเทพมหานคร. การค้นคว้าอิสระปริญญามหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยศรีปทุม, คณะบริหารธุรกิจ.

ชวัล เอี่ยมสกุลรัตน์. 2558. ปัจจัยที่ส่งผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหารนานาชาติของประชากรในกรุงเทพมหานคร. การค้นคว้าอิสระปริญญามหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยกรุงเทพ, คณะบริหารธุรกิจ

ชนิษฐา เอมสวัสดิ์. 2555. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความพึงพอใจโดยรวมของลูกค้าชาวไทยที่มาใช้บริการห้องเรือรับประทานอาหารค่ำบนเรือแกรนด์เฟิร์ล. (สารนิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, สาขาวิชาการตลาด.

ศิริสุข นาคะเสนีย์ ชูลี ปัญจะผลินกุล และ ศศิวิมล โมอ่อน. 2561. การท่องเที่ยวริมแม่น้ำ นครชัยศรี จังหวัดนครปฐม. วารสารสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก. 7(1). 167-176.

สำนักงานปลัดกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. 2560. รายงานภาวะเศรษฐกิจท่องเที่ยว ฉบับที่ 7 (มกราคม - มีนาคม 2560). สืบค้นเมื่อ 20 มิถุนายน 2561 จาก https://www.mots.go.th/ewt_dl_link.php?nid=8404

ภาคผนวก ก

แบบสอบถามที่ใช้ในงานวิจัย



แบบสอบถาม

เรื่อง “เอกลักษณ์และรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น
กรณีศึกษา ร้านขนมจีนในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช”

แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของการสำรวจความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อพฤติกรรมการใช้บริการร้านอาหารประเภทขนมจีน และการรับรู้เอกลักษณ์ และรูปแบบทางการตลาดในรูปแบบอาหารท้องถิ่น เพื่อการส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการบริการให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด ข้อมูลทั้งหมดจะถือเป็น “ความลับ” ไม่เปิดเผยตัวตนของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้วยเหตุนี้ ผู้วิจัยจึงใคร่ขอความกรุณาจากท่านให้ตอบแบบสอบถามทุกข้อตามข้อเท็จจริงทุกประการ

ขอแสดงความนับถือ และขอบคุณล่วงหน้ามา ณ.โอกาสนี้
คณะผู้วิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ส่วนที่ 1

1.1 ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามกรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความที่ตรงกับข้อเท็จจริงของท่านมากที่สุด

1. เพศ

- ชาย หญิง

2. ท่านมีอายุเท่าไร

- น้อยกว่าหรือ 20 ปี 21-40 ปี
 41-60 ปี 61ปีขึ้นไป

3. สถานภาพสมรส

- โสด สมรส หม้าย/หย่า/แยกกันอยู่

4. ระดับการศึกษาสูงสุด

- ต่ำกว่าหรือมัธยมศึกษาตอนต้น
 มัธยมศึกษาตอนปลาย/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
 ปริญญาตรี สูงกว่าปริญญาตรี

5. ท่านมีอาชีพอะไร

- ประกอบธุรกิจ/อาชีพอิสระ ข้าราชการ/เจ้าหน้าที่ของรัฐ
 บริษัทเอกชน/ลูกจ้าง เกษียณ/ว่างงาน/อื่นๆ

6. ท่านมีรายได้เฉลี่ยเดือนละเท่าไร

- ต่ำกว่า 15,000 บาท 15,001– 30,000 บาท
 30,001 – 60,000 บาท 60,001 บาท ขึ้นไป

7. ท่านมีภูมิลำเนาอยู่ ณ ที่ใด?

จังหวัดอื่นในภาคใต้ กรุงเทพมหานคร

ภูมิภาคอื่นของประเทศ

8. ท่านใช้เวลาในการท่องเที่ยวพักผ่อนในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยเฉลี่ยแต่ละครั้งประมาณกี่วัน?

1 - 3 วัน

4 - 6 วัน

มากกว่า 7 วัน

ส่วนที่ 2 คำถามเกี่ยวกับเอกลักษณ์และรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น โดยใส่เครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความที่ตรงกับข้อเท็จจริงของท่านมากที่สุด

1. ประเภทอาหารที่ท่านนิยมเลือกรับประทาน (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ขนมจีน

ต้มยำ

โรตีส

ข้าวต้มโจ๊ก

หมี่ซั่ว/ก๋วยเตี๋ยว/บะหมี่

หมูย่าง

2. ท่านบริโภคอาหารในรูปแบบขนมจีนบ๋วยแค่วันต่อการเดินทางมาท่องเที่ยวในหนึ่งครั้ง?

1 มื้อ

2 - 3 มื้อ

มากกว่า 3 มื้อ

3. จำนวนสมาชิกโดยเฉลี่ยที่บริโภคพร้อมกันกับท่าน มีจำนวนกี่คน?

1 - 2 คน

3 - 5 คน

มากกว่า 5 คน

4. จำนวนค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคน ในการบริโภคอาหารในรูปแบบขนมจีนหนึ่งมื้อ?

น้อยกว่า 100 บาท

100 - 200 บาท

มากกว่า 200 บาท

ตอนที่ 3: คำถามเกี่ยวกับการรับรู้ส่วนผสมทางการตลาดในรูปแบบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น กรุณาระบุระดับความคิดเห็นของท่าน โดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด ซึ่งมีความหมายของคุณภาพของการให้บริการดังนี้ 1= ระดับน้อยมาก; 2= ระดับน้อย; 3= ระดับปานกลาง; 4= ระดับมาก; 5= ระดับมากที่สุด

ด้านผลิตภัณฑ์	คะแนน				
	1	2	3	4	5
1. มีน้ำยาที่หลากหลายประเภทตรงกับความต้องการ					
2. มีรสชาติอร่อยเป็นที่ชื่นชอบ					
3. วัตถุดิบที่ใช้ปรุงมีคุณภาพดี มีความสดใหม่อยู่เสมอ					
4. อาหารมีความสะอาด และสุกน่ายมยที่ดี					
5. ผักสดเครื่องเคียง และผักสด มีรสชาติอร่อยและมีบริการเพียงพอ					
ด้านราคา	1	2	3	4	5
6. รายการอาหารมีราคาที่เหมาะสม					
7. มีป้ายบอกราคาที่เห็นได้อย่างชัดเจน					

8. ราคาอาหารไม่เปลี่ยนแปลงบ่อย					
ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย	1	2	3	4	5
9. ทำเล ที่ตั้ง ใกล้แหล่งชุมชน สถานที่ที่จับจ่ายใช้สอย หรือสถานที่ท่องเที่ยว					
10. การคมนาคมสะดวกง่ายตาย มีรถโดยสารสาธารณะให้บริการ					
11. สถานที่จอดรถมีความสะดวก					
ด้านส่งเสริมการตลาด	1	2	3	4	5
12. มีป้ายหน้าร้านเห็นได้อย่างชัดเจน					
13. มีการโฆษณาผ่านสื่อต่างๆ เช่น Facebook, Instagram เป็นต้น					
14. มีการส่งเสริมการขาย หรือกิจกรรมพิเศษ เนื่องในโอกาสต่างๆ					
ด้านบุคลากร	1	2	3	4	5
15. พนักงานมีความเต็มใจและกระตือรือร้นในการให้บริการ					
16. จำนวนพนักงานมีเพียงพอเหมาะสมในการให้บริการ					
17. พนักงานแต่งกายสะอาดเรียบร้อยเหมาะสมสำหรับการบริการ					
18. พนักงานมีมารยาทในการต้อนรับ เช่น กล่าวทักทาย กล่าวขอบคุณ เป็นต้น					
ด้านกระบวนการบริการ	1	2	3	4	5
19. ขั้นตอนการรับออเดอร์อาหาร มีความรวดเร็วและถูกต้อง					
20. ขั้นตอนการเสิร์ฟอาหาร มีความรวดเร็วและถูกต้อง					
21. ขั้นตอนการเช็คบิลและออกใบเสร็จ มีความรวดเร็วและถูกต้อง					
ด้านลักษณะทางกายภาพ					
22. ความเป็นระเบียบของอุปกรณ์ต่างๆภายในร้าน					
23. ความสวยงามในการตกแต่งประดับประดาร้าน					
24. ความสะอาดและสุขอนามัยของอุปกรณ์ต่างๆบนโต๊ะอาหาร					
25. ห้องน้ำมีความสะอาดและมีอุปกรณ์ทำความสะอาดเช่น อ่างล้างมือ กระดาษชำระ เป็นต้น					

ขอขอบคุณเป็นอย่างสูงที่ท่านได้ให้ความอนุเคราะห์ในการตอบแบบสอบถามนี้

ชื่อร้าน อำเภอ เมืองนครศรีธรรมราช เลขรหัส

.....วันที่/..... /.....

.....

ประวัติคณะผู้วิจัย

หัวหน้าโครงการวิจัย

ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวจิระนาถ รุ่งช่วง
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss JIRANART RONGCHOUNG
ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์
หน่วยงาน สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง เลขที่ 179 หมู่ 3 ต.ไม้ฝาด อ.สิเกา_จ. ตรัง 92150 โทรศัพท์ 075-274160 โทรสาร 075-274161, โทรศัพท์เคลื่อนที่ 085-5104304 e-mail: rongchoung@hotmail.com

ประวัติการศึกษา

ปีที่จบการศึกษา	ระดับการศึกษา	อักษรย่อ	วิชาเอก	สถาบันการศึกษา
2545	ปริญญาตรี	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคใต้
2556	ปริญญาโท	วท.ม.	เทคโนโลยีการจัดและ บริการอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ประวัติผู้ร่วมโครงการวิจัย

ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นายธรรมจักร เล็กบรรจง
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr. TAMMACHAK LAKBANCHONG
ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์
หน่วยงาน สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง เลขที่ 179 หมู่ 3 ต.ไม้ฝาด อ.สิเกา_จ. ตรัง 92150 โทรศัพท์ 075-274160 โทรสาร 075-274161, โทรศัพท์เคลื่อนที่ 0894711535 e-mail: tammachak.l@mutsv.ac.th

ประวัติการศึกษา

ปีที่จบการศึกษา	ระดับการศึกษา	อักษรย่อ	วิชาเอก	สถาบันการศึกษา
2557	ปริญญาตรี	คศ.บ.	การท่องเที่ยวและการโรงแรม	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง
2559	ปริญญาโท	วท.ม.	การจัดการนันทนาการและการท่องเที่ยว	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย