

แนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต



วิมลรัตน์ บุญศรีรัตน์

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (การจัดการการท่องเที่ยวแบบบูรณาการ)
คณะกรรมการการท่องเที่ยว
สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์

2561

แนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต

วิมลรัตน์ บุญศรีรัตน์

คณะกรรมการจัดการการท่องเที่ยว

..... อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก
(อาจารย์ ดร.ไพฑูรย์ มนต์พานทอง)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ได้พิจารณาแล้วเห็นสมควรอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของ
การศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (การจัดการการท่องเที่ยวแบบบูรณาการ)

..... ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กุลวรา สุวรรณพิมล)

..... กรรมการ
(อาจารย์ ดร.ไพฑูรย์ มนต์พานทอง)

..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกศรา สุขเพชร)

..... คณบดี
(รองศาสตราจารย์ ดร.เทิดชาย ช่วยบำรุง)

_____/_____/_____

บทคัดย่อ

ชื่อวิทยานิพนธ์	แนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต
ชื่อผู้เขียน	นางสาววิมลรัตน์ บุญศรีรัตน์
ชื่อปริญญา	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (การจัดการการท่องเที่ยวแบบบูรณาการ)
ปีการศึกษา	2561

การศึกษานี้เป็นการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Research) ระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณและการวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อสำรวจอาหารและร้านอาหารพื้นเมืองในจังหวัดภูเก็ต 2) เพื่อประเมินการจัดการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต 3) เพื่อสร้างแนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการวิจัยเชิงคุณภาพ คือ ใช้แบบสอบถามประชาชนชมรมเมืองเก่า จังหวัดภูเก็ต มัคคุเทศก์ และพ่อครัวหรือแม่ครัว (Chef) จำนวน 38 คน และการวิจัยเชิงปริมาณ คือ ใช้แบบสอบถามเกี่ยวกับคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว 8 ด้าน ได้แก่ ด้านสถานที่ ด้านอาหาร ด้านกระบวนการ (การเตรียม ประชุมอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ) ด้านบุคลากร ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้ งาน การทำความสะอาดและการเก็บรักษา) ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง) ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน) ด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม เก็บข้อมูลนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ จำนวน 400 คน โดยการสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สถิติเชิงอนุมาน เพื่อทราบถึงระดับความคาดหวังก่อนการให้บริการและระดับความพึงพอใจหลังจากการให้บริการค้นหาแนวทางการจัดการมาตรฐานเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต

ผลจากการศึกษาสภาพบริบทการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ในจังหวัดภูเก็ต พบว่า อาหารท้องถิ่นที่นิยมในจังหวัดภูเก็ต ได้แก่ หมี่ฮกเกี้ยน โอเอ๋ว หมูฮ้อง และโลบะ ตามลำดับ ส่วนร้านอาหารที่นิยม ได้แก่ ร้านหมี่ตันโพธิ์ ร้านลกเทียน ศูนย์อาหารพื้นเมืองใต้ต้นจ่าฉา ร้านทุ่งคากาแฟ และผลจากการศึกษาความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ทั้ง 8 ด้าน พบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังด้านบุคลากรมากที่สุดและนักท่องเที่ยวมีความคาดหวังโดยรวมอยู่ในระดับมาก และยังพบว่านักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจด้านบุคลากรมากที่สุด ซึ่งนักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจต่อการจัดการมาตรฐานอาหารโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง

ผลการวิเคราะห์ช่องว่างระหว่างความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว พบว่า ค่าเฉลี่ยของความคาดหวังสูงกว่าค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจ

ทุกด้าน ดังนั้น จากผลการศึกษาดังกล่าวผู้วิจัยได้เสนอแนวทางที่จะช่วยผลักดันให้เกิดการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต ให้กับนักท่องเที่ยวให้มีประสิทธิภาพและส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวมีความเชื่อมั่นต่ออาหาร ซึ่งจะส่งผลดีต่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ตต่อไป ดังนี้ 1) แนวทางการยกระดับคุณภาพมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้านความปลอดภัย 2) แนวทางการเสริมสร้างความตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม 3) แนวทางการพัฒนาด้านสถานที่ 4) แนวทางการยกระดับมาตรฐานด้านอาหาร 5) แนวทางการพัฒนาผู้ประกอบการ บุคลากรร้านอาหาร และการบริการแก่นักท่องเที่ยว



ABSTRACT

Title of Thesis	Guideline of Gastronomic Standard Management for Tourism in Phuket Province
Author	Wimonrat Bunsrirat
Degree	Master of Arts (Integrated Tourism Management)
Year	2018

The research is a mixed research which is composed between the qualitative research and quantitative research. The purpose of this research are 1) to finding the type of food and local restaurant in Phuket 2) to assess gastronomy management for tourism in Phuket and 3) to propose the guideline of gastronomic standard management for tourism in Phuket. The objectives are pursued through qualitative analyses conducted on the head of Phuket town president's questionnaires completed by 38 person, and also through quantitative analyses conducted on the quality standard of food and tourism which required comprising 8 items as following; place, cuisine, cooking process (which is included the preparing, cooking and how to deserve after cooked), cooker or personnel, equipment (what the equipment should be used in which the cleaning and storage), the safety avenue, the tourist services, the realized of social responsibility / culture and environment responsibility as well.

The study employed questionnaire as tool, collecting data from 400 Thai and foreign tourists. Purposive sampling technique was used to identify the samples. Frequency, percentage, mean, standard deviation as well as Paired Sample t-Test and

IPA were used for data analysis

The results revealed about the managerial Phuket's cuisine to the study of Phuket tourism, confirmed that the popularity of a definitive list of Phuket's traditional food are consisted of Mee Hokkien Pad, O Aew, Moo Hong and Loba respectively and a part of the popularity restaurant should be Mee Ton Poh, Lock Tien Restaurant, Cham Cha Market, Tung Ka Cafe and Restaurant . After conducted on 8 factors of tourist's expectation to verify the standard of Phuket's cuisine, which are a significant difference in personnel expectation among tourist was highly level and personnel satisfied in highest level, and also satisfied in a medium level of managerial implications of Phuket food's standard.

The data result that tourists have the highest expectation toward staff and overall expectation is high. In the meantime, the tourists have the highest satisfaction toward staff as well while the overall satisfaction toward the gastronomic standard is average. In assessing the gap between expectation and satisfaction of all factors, it is found that the expectation is higher than satisfaction.

As per the significantly different relationship results between tourist expectation and satisfaction of standard management of Phuket's local cuisine, the researcher have presented the important limitations that should be considered when interpreting the effective results especially should be concern about Phuket Industry as following. 1) to enhance the standard of gastronomic service for tourism in the perspective of safety

and 2) to build the awareness toward social, environmental responsibility 3) to developmental approach to the location 4) to developmental approach to the quality of food. 5) to developmental approach to the managerial process, personnel and service quality.



กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์เรื่อง แนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต สำเร็จ ลุล่วงไปด้วยความกรุณาของ อาจารย์ ดร.ไพฑูรย์ มนต์พานทอง อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักที่ได้ เสียสละเวลาให้คำปรึกษา คำแนะนำ ข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ ตลอดจนพิจารณาตรวจสอบแก้ไข ข้อบกพร่องในทุกด้าน จนส่งผลให้งานวิจัยครั้งนี้สำเร็จและสมบูรณ์ในที่สุด

กราบขอบพระคุณคณาจารย์คณะกรรมการจัดการการท่องเที่ยว สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ ทุกท่าน ที่ได้ถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ตลอดเวลาที่ผู้วิจัยเข้ารับการศึกษ ขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กุลวรา สุวรรณพิมล ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏ ภูเก็ต อาจารย์ ดร.ไพฑูรย์ มนต์พานทอง และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกศรา สุขเพชร อาจารย์คณะกรรมการ จัดการการท่องเที่ยว สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ ที่ให้ความกรุณาเป็นประธานและกรรมการ สอบป้องกันวิทยานิพนธ์ ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่คณะกรรมการจัดการการท่องเที่ยวสถาบันบัณฑิตพัฒนบริหาร ศาสตร์ ที่คอยให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกในด้านต่างๆ

ขอขอบพระคุณกลุ่มผู้ให้ข้อมูลทุกท่านเป็นอย่างสูง ที่ได้กรุณาให้ความอนุเคราะห์ข้อมูล เกี่ยวกับการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต ตลอดจนนักท่องเที่ยวชาวไทยและ ชาวต่างชาติที่เดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต ที่ได้กรุณาเสียสละเวลาอันมีค่าในการให้ความร่วมมือ ในการตอบแบบสอบถาม จนทำให้งานวิจัยสำเร็จลุล่วงด้วยดี

กราบขอบพระคุณคุณครู อาจารย์ทุกท่านที่อบรมสั่งสอนมาตั้งแต่เล็กจนโต ทำให้สามารถนำ ความรู้ที่ได้มาใช้ในการดำเนินชีวิต การทำงาน และการศึกษาต่อในทุกๆระดับชั้น

เหนือสิ่งอื่นใดขอกราบขอบพระคุณ คุณย่า คุณพ่อ คุณแม่ คุณป้า และพี่สาวทั้ง 3 คน โดยเฉพาะพี่ฝนที่สนับสนุนให้ได้รับการศึกษาในครั้งนี้ รวมถึงเพื่อนร่วมงานและเพื่อนๆ ทุกคนที่คอยให้ กำลังใจและช่วยเหลือในทุกๆ ด้านอย่างดีที่สุดเสมอมา

วิมลรัตน์ บุญศรีรัตน์

สิงหาคม 2561

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
ABSTRACT	ค
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ญ
สารบัญภาพ	ต
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 คำถามการศึกษา.....	5
1.3 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	6
1.4 ผลที่คาดว่าจะได้รับ.....	6
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	6
1.6 ขอบเขตการศึกษา.....	7
1.7 นิยามศัพท์เชิงปฏิบัติการ.....	7
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	9
2.1 แนวคิดเกี่ยวกับศักยภาพแหล่งท่องเที่ยว.....	9
2.2 แนวคิดมาตรฐานการบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	12
2.3 แนวคิดเกี่ยวกับความต้องการของนักท่องเที่ยวเชิงอาหาร	18
2.4 แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค	22
2.5 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ	24
2.6 บริบทด้านอาหารจังหวัดภูเก็ต	27

2.7 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	37
บทที่ 3 กรอบแนวคิดและวิธีการวิจัย.....	41
3.1 กรอบแนวคิดการวิจัย.....	42
3.2 ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย.....	43
3.3 รูปแบบการวิจัย	43
3.4 ประชากร กลุ่มตัวอย่างและการสุ่มตัวอย่าง	44
3.5 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา.....	45
3.6 การทดสอบคุณภาพของเครื่องมือ	46
3.7 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	47
3.8 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล	48
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	49
4.1 สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล.....	50
4.2 ลำดับขั้นตอนการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล	50
4.3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	51
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	117
5.1 สรุปผลการวิจัย.....	118
5.2 อภิปรายผลการวิจัย	125
5.3 ข้อเสนอแนะ	133
บรรณานุกรม.....	134
ภาคผนวก.....	139
ภาคผนวก ก ตัวอย่างแบบสอบถาม.....	140
ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสัมภาษณ์.....	146
ภาคผนวก ค ผลการทดสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาของแบบสอบถาม	148
ภาคผนวก ง ผลการทดสอบความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม (Reliability).....	153



สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	กิจกรรม เทศกาล งานประเพณีที่เป็นการส่งเสริมอาหารพื้นเมืองของจังหวัด ภูเก็ต ปี พ.ศ. 2560	35
4.1	รายชื่ออาหารและร้านอาหารท้องถิ่นภูเก็ตที่แนะนำโดยกลุ่มตัวอย่าง	51
4.2	แสดงจำนวนและร้อยละของชื่ออาหารท้องถิ่นจากการสัมภาษณ์	55
4.3	แสดงจำนวนและร้อยละของร้านอาหารท้องถิ่นจากการสัมภาษณ์	56
4.4	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล	57
4.5	แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความคาดหวังของ นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวโดยรวม	60
4.6	แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความคาดหวังของ นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านสถานที่	61
4.7	แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความคาดหวังของ นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านอาหาร	62
4.8	แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความคาดหวังของ นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านกระบวนการ	63
4.9	แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความคาดหวังของ นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านบุคลากร	64
4.10	แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความคาดหวังของ นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านภาชนะ อุปกรณ์	65
4.11	แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความคาดหวังของ นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านความปลอดภัย	66
4.12	แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความคาดหวังของ นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว	67
4.13	แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความคาดหวังของ นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านการตระหนัก รักษา และ รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม	68

4.14	แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของ นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวโดยรวม	69
4.15	แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของ นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านสถานที่	70
4.16	แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของ นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านอาหาร	71
4.17	แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของ นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านกระบวนการ	72
4.18	แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของ นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านบุคลากร	73
4.19	แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความพึงพอใจ ของ นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านภาชนะ อุปกรณ์	74
4.20	แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของ นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านความปลอดภัย	75
4.21	แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของ นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว	76
4.22	แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของ นักท่องเที่ยว ต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านการตระหนัก รักษา รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม	77
4.23	การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างเพศกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยว ต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	78
4.24	การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างอายุกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยว ต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	79
4.25	การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างระดับการศึกษากับความคาดหวังของ นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	81
4.26	การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างอาชีพกับความคาดหวังของ นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	82
4.27	การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างรายได้เฉลี่ยต่อเดือนกับความคาดหวัง ของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	84
4.28	การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างสัญชาติกับความคาดหวังของ นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	87

4.29	การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างเพศกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	88
4.30	การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างอายุกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	89
4.31	การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างระดับการศึกษากับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	91
4.32	การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างอาชีพกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	93
4.33	การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างรายได้เฉลี่ยต่อเดือนกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	95
4.34	การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างสัญชาติกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	97
4.35	การเปรียบเทียบผลต่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร	99
4.36	การเปรียบเทียบช่องว่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านสถานที่	101
4.37	การเปรียบเทียบช่องว่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านอาหาร	103
4.38	การเปรียบเทียบช่องว่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านกระบวนการ (การเตรียม ประงอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ)	105
4.39	การเปรียบเทียบช่องว่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านบุคลากร	107
4.40	การเปรียบเทียบช่องว่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาดและการเก็บรักษา)	109
4.41	การเปรียบเทียบช่องว่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)	111
4.42	การเปรียบเทียบช่องว่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)	113

- 4.43 การเปรียบเทียบช่องว่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของ
นักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านการตระหนัก รักษา และ
รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม



สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า	
3.1	กรอบแนวคิดในการวิจัย	42
4.1	การเปรียบเทียบความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อ คุณภาพมาตรฐานอาหาร จังหวัดภูเก็ต ในภาพรวมทั้ง 8 ด้าน	100
4.2	การเปรียบเทียบความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อ คุณภาพมาตรฐานอาหาร จังหวัดภูเก็ต ด้านสถานที่	102
4.3	การเปรียบเทียบความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อ คุณภาพมาตรฐานอาหาร จังหวัดภูเก็ต ด้านอาหาร	104
4.4	การเปรียบเทียบความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อ คุณภาพมาตรฐานอาหาร จังหวัดภูเก็ต องค์ประกอบที่ 3 ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปูรองอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ)	106
4.5	การเปรียบเทียบความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อ คุณภาพมาตรฐานอาหาร จังหวัดภูเก็ต ด้านบุคลากร	108
4.6	การเปรียบเทียบความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อ คุณภาพมาตรฐานอาหาร จังหวัดภูเก็ต ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาดและการเก็บรักษา)	110
4.7	การเปรียบเทียบความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อ คุณภาพมาตรฐานอาหาร จังหวัดภูเก็ต ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)	112
4.8	การเปรียบเทียบความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อ คุณภาพมาตรฐานอาหาร จังหวัดภูเก็ต ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)	114
4.9	การเปรียบเทียบความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อ คุณภาพมาตรฐานอาหาร จังหวัดภูเก็ต ด้านการตระหนัก รักษา และ รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม	116
5.1	แสดงรายชื่ออาหารท้องถิ่นที่นิยม 10 อันดับแรก	125
5.2	แสดงรายชื่อร้านอาหารท้องถิ่นที่นิยม 10 อันดับแรก	126

5.3	แสดงแผนที่ (Map) ของร้านอาหารท้องถิ่นภูเก็ตที่นิยม	127
5.4	อินโฟกราฟิกแสดงอาหารและร้านอาหารท้องถิ่นที่นิยมในจังหวัดภูเก็ต	128



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

การท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมหลักของประเทศ โดยหากแบ่งรูปแบบการท่องเที่ยวตามองค์การการท่องเที่ยวโลก (Tourismatbuu, 2014) จะมีการกำหนดการท่องเที่ยวได้ 3 รูปแบบหลักคือ 1) รูปแบบการท่องเที่ยวในแหล่งธรรมชาติ (Nature Base of Tourism) 2) รูปแบบการท่องเที่ยวในแหล่งวัฒนธรรม (Culture Base of Tourism) 3) รูปแบบการท่องเที่ยวในความสนใจพิเศษ (Special Interest Tourism) ปัจจุบันมีการท่องเที่ยวใหม่ๆ มากมายที่เกิดจากความต้องการหรือพฤติกรรมของนักท่องเที่ยว ซึ่งเป็นหนทางการทำธุรกิจด้านการท่องเที่ยวที่มีการแข่งขันกันในการจัดการท่องเที่ยวที่แตกต่าง เพื่อดึงดูดใจนักท่องเที่ยวได้มากกว่าการแข่งขันด้านราคา โดยการดึงดูดเด่นหรือการเพิ่มมูลค่าให้กับการท่องเที่ยวในรูปแบบต่างๆ กันไป

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ถือเป็นหนึ่งในรูปแบบการท่องเที่ยวที่เกิดขึ้นควบคู่กันมากับการท่องเที่ยว เพราะการรับประทานอาหารเป็นหนึ่งในกิจกรรมหลักที่นักท่องเที่ยวมีการใช้จ่ายเงินและใช้เวลามากที่สุดประมาณ 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่ายทั้งหมดสำหรับการเดินทาง และได้รับความนิยมมากขึ้น โดยเฉพาะในหมู่การท่องเที่ยวทางเลือกต่างยอมรับว่าเป็นปัจจัยสำคัญที่ผลักดันให้เกิดความต้องการท่องเที่ยวรวมถึงการเรียนรู้วิถีชีวิต ประเพณีและวัฒนธรรมของผู้บริโภคซึ่งนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้มักแสวงหาความสุนทรีย์และความจริงแท้ (Authenticity) จากการท่องเที่ยวเกิดกระแสโหยหาความหลัง (Nostalgia) และความอยู่ดีมีสุข (Well-being) อีกทั้งอาหารไทยหลายชนิดเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมติดอันดับโลก โดยยืนยันได้จากรางวัลที่ได้รับมามากมายจากการประกวดอาหารระดับนานาชาติ เมื่อนักท่องเที่ยวได้เดินทางไปท่องเที่ยวสถานที่ใดก็มักถามถึงอาหารที่มีชื่อเสียงและอยากจจะลิ้มลองรสชาติของสถานที่นั้นๆ เพราะอาหารเป็นการสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกิน แสดงถึงวิถีชีวิตภูมิปัญญาท้องถิ่น ประเพณี ประวัติศาสตร์ ศิลปะ วัฒนธรรม และสังคม รวมถึงเป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาเชื่อมโยงวัฒนธรรมเข้ากับการท่องเที่ยว เพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดการเรียนรู้ประทับใจ และเป็นการแสดงออกว่ามาถึงแหล่งท่องเที่ยวนั้นจริงๆ อีกทั้งการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวยังเป็นสื่อในการจูงใจให้เกิดการท่องเที่ยวโดยผ่านการแชร์ในสื่อออนไลน์ซึ่งเป็นผลดีต่อการอนุรักษ์

สืบสานวัฒนธรรมที่ดึงดูดให้คงอยู่ในชุมชนและเป็นการเพิ่มคุณค่าให้กับการท่องเที่ยว จึงควรมีการพัฒนามาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่เพื่อสร้างรายได้ให้กับประชาชนทั้งทางตรงและทางอ้อม และสนับสนุนนโยบายของรัฐบาลในการที่ทำให้ชาวต่างชาติรู้จักและเข้ามาใช้บริการอาหารท้องถิ่น (องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน), 2559)

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความหลากหลายทางด้านชาติพันธุ์ จึงมีวัฒนธรรมที่หลากหลาย อาหารไทยเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมที่โดดเด่นของประเทศไทย เป็นตัวแทนของความเป็นไทยที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมการบริโภค ความประณีตงดงาม ละเมียดละไมของศาสตร์และศิลป์แห่งอาหารที่สั่งสมและมีการสืบทอดมานานนับศตวรรษ ครอบคลุมไปถึงองค์ความรู้ ภูมิปัญญาทางด้านของอาหารและโภชนาการ มีโภชนาการทุกมื้ออาหารรวมอยู่ในรสชาติ กลิ่นหอม รูปลักษณ์และกรรมวิธีการปรุงที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวถือเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม และบนความกลมกลืนของเชื้อชาติที่แตกต่างกันเกิดจากการนำวิถีและภูมิปัญญาผสมผสานกันจนเกิดเป็นวัฒนธรรมการบริโภคของแต่ละท้องถิ่นที่มีความหลากหลาย จึงมีการจัดแบ่งหมวดหมู่ของอาหารในแต่ละภาคของไทยทั้ง 5 ภูมิภาคท่องเที่ยว ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคใต้ และภาคตะวันออก ทำให้อาหารไทยเกิดความโดดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารพื้นเมือง เป็นที่รู้จักไปทั่วโลกเกิดเป็นวัฒนธรรมการบริโภคในแต่ละท้องถิ่น ส่งผลให้อาหารไทยเป็นที่รู้จักแพร่หลายมากยิ่งขึ้นทั้งในหมู่ชาวไทยและชาวต่างชาติทั่วโลก อาหารไทยบางชนิดได้รับความนิยมติดอันดับโลก เช่น ต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน ผัดไทย ผัดกะเพรา แกงเผ็ดเป็ดย่าง ต้มข่าไก่ ยำเนื้อ หมูสะเต๊ะ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง และพะแนงเนื้อ เป็นต้น อันแสดงถึงวัฒนธรรมที่สั่งสมมาตั้งแต่สมัยอดีตบนความกลมกลืนของเชื้อชาติที่แตกต่างกัน จนเกิดเป็นความโดดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารพื้นเมือง (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม, ม.ป.ป.-a)

อาหารไทยเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวสำคัญอันดับต้นๆ และเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวที่ได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติ ด้วยความหลากหลายและเอกลักษณ์ที่โดดเด่น สะท้อนให้เห็นถึงรากเหง้าของความเป็นไทยในแต่ละท้องถิ่น ตลอดจนองค์ประกอบต่างๆ ของเครื่องปรุงอาหาร ล้วนมีประโยชน์ต่อสุขภาพ สอดรับกับกระแสนิยมบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของคนทั่วโลกในขณะนี้ ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวที่รู้จักอย่างแพร่หลาย ต้องมีการพัฒนามาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ตให้มีมาตรฐาน สะอาด ถูกสุขอนามัยต่อผู้บริโภค เพื่อให้เหมาะสมในการที่ได้รับการคัดเลือกจากองค์การยูเนสโกเป็นเมืองแห่งวิทยาการอาหาร และเพื่อสืบสานให้อาหารพื้นเมืองบางอย่างของชาวภูเก็ตที่กำลังจะสูญหายไปกับกาลเวลาเพราะไม่มีผู้สืบทอดให้ยังคงอยู่ต่อไปได้ ทั้งยังเป็นการสร้างการรับรู้และส่งเสริมให้อาหารไทยเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวที่สำคัญ ในการกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวตัดสินใจเดินทางท่องเที่ยวมากยิ่งขึ้น และเป็นประโยชน์แก่ผู้ประกอบการร้านอาหารสามารถเลือก

นำไปต่อยอดทางธุรกิจทั้งในและต่างประเทศได้ (ข่าวสารการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2552) อีกทั้งอาหารไทยสามารถเชื่อมโยงไปสู่ธุรกิจอื่นๆ และเป็นการกระจายรายได้ไปสู่ท้องถิ่น เช่น การที่นักท่องเที่ยวได้มาท่องเที่ยวและรับประทานอาหาร โดยมีความชื่นชอบในรสชาติของอาหารนั้นๆ อาจจะกลับมาเยือนในครั้งต่อไปหรือซื้อกลับไปรับประทานหรือเป็นของฝาก ซึ่งมีจำหน่ายทุกจังหวัดทั่วประเทศเชื่อมโยงสู่โรงเรียนสอนทำอาหารนักท่องเที่ยวที่ชื่นชอบและอยากเรียนรู้การทำอาหารไทย เพื่อให้สามารถทำอาหารเองได้เมื่อกลับประเทศ โรงเรียนสอนทำอาหารจึงมีจำนวนเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะในเมืองท่องเที่ยวสำคัญ เช่น กรุงเทพฯ ภูเก็ต เชียงใหม่ ซึ่งสร้างรายได้ปีละ 590 ล้านบาท หลายประเทศได้มีการใช้อาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือทางการตลาดส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวมายังแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ จึงควรให้ความสำคัญกับการท่องเที่ยวและมีการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับอาหารไทยให้เป็นระดับสากล (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2559)

แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติฉบับที่ 11 ปี พ.ศ.2555 - 2559 เป็นแผนยุทธศาสตร์ที่ชี้แนะทางการพัฒนาประเทศระยะกลาง เพื่อมุ่งสู่วิสัยทัศน์ระยะยาว ที่ทุกภาคส่วนในสังคมไทยได้เห็นพ้องร่วมกันกำหนดเป็นวิสัยทัศน์ปี พ.ศ.2570 ซึ่งกำหนดไว้ว่า “คนไทยภาคภูมิใจในความเป็นไทย มีมิตรไมตรีบนวิถีชีวิตแห่งความพอเพียง ยึดมั่นในวัฒนธรรมประชาธิปไตย และหลักธรรมาภิบาล การบริการสาธารณะขั้นพื้นฐานที่ทั่วถึง มีคุณภาพ สังคมมีความปลอดภัยและมั่นคง อยู่ในสภาวะแวดล้อมที่ดี เกื้อกูลและเอื้ออาทรซึ่งกันและกัน ระบบการผลิตเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีความมั่นคงด้านอาหารและพลังงาน อยู่บนฐานทางเศรษฐกิจที่พึ่งตนเองและแข่งขันได้ในเวทีโลก สามารถอยู่ในประชาคมภูมิภาคและโลกได้อย่างมีศักดิ์ศรี”

ในปี พ.ศ.2557 องค์การยูเนสโกได้มีการเริ่มต้นโครงการเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก มีการกำหนดให้ต้องคัดเลือกจากเขตเมือง หรือมหานคร เนื่องจากเป็นแหล่งรวบรวมวิทยาการ และมีพื้นฐานพอที่จะขับเคลื่อนทั้งในส่วนเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม สู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน (Sustainable Development) ได้แบ่งเมืองสร้างสรรค์ออกเป็น 7 ประเภท ประกอบด้วย 1. เมืองแห่งวรรณกรรม (City of Literature) 2. เมืองแห่งภาพยนตร์ (City of Film) 3. เมืองแห่งดนตรี (City of Music) 4. เมืองแห่งหัตถกรรมและศิลปะท้องถิ่น (City of Crafts and Folk Arts) 5. เมืองแห่งการออกแบบ (City of Design) 6. เมืองแห่งศิลปะสื่อประชาสัมพันธ์ (City of Media art) 7. เมืองแห่งวิทยาการอาหาร (City of Gastronomy) และประกาศให้ภูเก็ตเป็นเมืองแรกของไทย และเมืองแรกของอาเซียน เป็นหนึ่งใน 18 เมืองทั่วโลก ที่เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร เนื่องจากอาหารภูเก็ตมีอัตลักษณ์มีสูตรลับเฉพาะที่ถ่ายทอดผ่านคนในครอบครัว ไม่สามารถหารับประทานที่อื่นได้ จึงมั่นใจว่าภูเก็ตจะเป็นเมืองที่ทุกคนมาแล้วต้องชิมอาหารภูเก็ต รวมถึงซื้อเป็นของฝาก พร้อมประสานและแลกเปลี่ยนกับนานาชาติ อนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองภูเก็ตให้เป็น

ส่วนหนึ่งของมรดกทางวัฒนธรรมโลกและสร้างสรรค์ให้เกิดนวัตกรรมนานาชาติจากอาหารพื้นเมือง เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืนในอนาคต (MGR Online, 2558)

ผลสำรวจจากวีซ่าและสมาคมส่งเสริมการท่องเที่ยวภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก (พาด้า) หรือ Asia Pacific Travel Intentions Survey ชี้ให้เห็นว่านักท่องเที่ยวต่างชาติติดใจในรสชาติอาหารไทยที่โดดเด่นและไม่เป็นรองประเทศใดโดยเลือกให้เป็นเหตุผลอันดับหนึ่งในการตัดสินใจเดินทางมาเที่ยวประเทศไทยอีกครั้ง เนื่องจากอาหารไทยมีความหลากหลาย (ASTV ผู้จัดการออนไลน์, 2553)

จากรายงานภาวะเศรษฐกิจท่องเที่ยวฉบับที่ 4 สถานการณ์ท่องเที่ยวเชิงอาหารของไทยในปี พ.ศ. 2558 มีรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงอาหารรวม 456,000 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 20 ของรายได้จากการท่องเที่ยวทั้งหมด เป็นรายได้จากนักท่องเที่ยวต่างชาติ 282,000 ล้านบาท เป็นรายได้จากนักท่องเที่ยวชาวไทย 174,000 ล้านบาท และจากสถานการณ์ท่องเที่ยวเชิงอาหารของไทย ในปี พ.ศ. 2558 มีรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงอาหารรวม 456,000 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 20 ของรายได้จากการท่องเที่ยวทั้งหมดเป็นรายได้จากนักท่องเที่ยวต่างชาติ 282,000 ล้านบาท (นักท่องเที่ยวต่างชาติที่ใช้จ่ายด้านอาหารสูงสุด 3 อันดับแรก ได้แก่ จีน อังกฤษ รัสเซีย) และเป็นรายได้จากนักท่องเที่ยวชาวไทยเที่ยวไทย 174,000 ล้านบาท (ฐานเศรษฐกิจ, 2559)

ในจังหวัดภูเก็ตมีนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เพราะนอกจากมีสถานที่ท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ มีธรรมชาติที่สวยงามติดอันดับของโลกและเป็นเมืองน่าอยู่จากอดีตจนถึงปัจจุบัน ถือเป็นเสน่ห์ที่ทำให้นักท่องเที่ยวเข้ามามากมาย สามารถสัมผัสได้ถึงวัฒนธรรมที่กลมกลืนของคนในท้องถิ่นและสถาปัตยกรรมอันงดงาม ที่บ่งบอกถึงความรุ่งเรืองในอดีต มีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติที่หลากหลายและมีความหลากหลายทางเชื้อชาติ ศาสนา และวัฒนธรรมที่หล่อหลอมกันอย่างลงตัวตั้งแต่สมัยอดีตจนกระทั่งปัจจุบัน จึงได้กำเนิดอาหารพื้นเมืองภูเก็ตที่มีอัตลักษณ์ด้วยรสชาติที่กลมกล่อม โดยมีอาหารเด่นๆ และอาหารพื้นเมืองที่แตกต่างไปจากจังหวัดอื่นๆ ทั้งอาหารพื้นบ้านที่มีรสชาติจัดจ้าน อาหารมุสลิมที่ปรุงแต่งด้วยเครื่องเทศ อาหารจีนฮกเกี้ยน อาหารสดจากธรรมชาติ อาหารคาวหวานและเครื่องดื่มนานาชาติ จากทำกินเองในครอบครัวสู่ยุคอุตสาหกรรมอาหารเพื่อการค้าและท่องเที่ยว การได้รับเป็นเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโกด้านอาหารในครั้งนี้ ทำให้ภูเก็ตมีโอกาสพัฒนาเศรษฐกิจการลงทุนต่อยอดจากธุรกิจการท่องเที่ยวไปได้อีกหลากหลายประเภท เช่น การเป็นเมืองที่นักท่องเที่ยวต้องมาชิมอาหาร ชื่อของฝากประเภทอาหารที่เกิดจากนวัตกรรมใหม่ๆ มาชมมาอุดหนุนสินค้าจากแหล่งเกษตรกรรม ประมงที่เป็นแหล่งวัตถุดิบสำคัญในภูเก็ต รวมถึงมีสถาบันโรงเรียน ให้มาเรียนรู้ด้านวิทยาการอาหาร เนื่องจากนักท่องเที่ยวได้ทานอาหารแล้วติดใจ นอกจากต้องการที่จะซื้อกลับไปรับประทานหรือเป็นของฝาก ส่งผลให้มีความอยากเรียนรู้การทำอาหารไทยเพื่อสามารถทำอาหารไทยเองได้เมื่อกลับต่างประเทศ เป็นการเชื่อมโยงสู่โรงเรียนสอนทำอาหาร โรงเรียนสอนอาหารจึงมีรายได้ดีและมีจำนวนเพิ่มขึ้น สอดคล้องต่อแผนยุทธศาสตร์การ

พัฒนาจังหวัดภูเก็ตที่ส่งเสริมการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ทั้งในส่วนที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวทางทะเล และประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม แต่อาหารพื้นเมืองภูเก็ตยังขาดการยกระดับสู่การท่องเที่ยว เช่น ในเรื่องบรรยากาศร้านอาหารหรือสถานที่ขายอาหาร การบรรจุหีบห่อหรือภาชนะใส่อาหาร มาตรฐาน ความสะอาด ความปลอดภัย ส่วนประกอบของอาหาร ราคาสินค้า การบริการ ความแปลกใหม่ เป็นต้น

จากเหตุดังกล่าวในข้างต้น ผู้ศึกษาจึงสังเกตเห็นว่า ความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อการจัดการมาตรฐานของอาหารพื้นเมืองภูเก็ตอยู่ในระดับสูง เมื่อเทียบกับพึงพอใจที่ได้รับซึ่งอยู่ในระดับต่ำกว่า จึงควรให้ความสำคัญในด้านการบริการอาหารแก่นักท่องเที่ยวที่สามารถส่งเสริมและผลักดันให้ภูเก็ตเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีความโดดเด่นในด้านของอาหารพื้นเมืองที่มีความเป็นอัตลักษณ์ มีความสอดคล้องกับความต้องการของภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว เพื่อส่งเสริมความเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารและนักท่องเที่ยวจะได้รับประโยชน์จากการมาท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ต โดยการได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพมาตรฐานอาหาร ได้รับรู้ถึงวัฒนธรรม ประเพณี ไปพร้อมๆ กัน โดยมีความสนใจที่จะเน้นการศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนามาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต เนื่องจากอาหารเป็นสิ่งที่นักท่องเที่ยวทุกคนต้องใช้บริการ จึงควรมีการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว เพื่อให้ภาครัฐ ภาคเอกชน ตลอดจนจนถึงประชาชนในจังหวัดภูเก็ตมีส่วนร่วมในการพัฒนามาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว สามารถให้บริการอาหารได้อย่างมีมาตรฐาน โดยจะศึกษาถึงบริบท ประเมินคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ความคาดหวังของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ เพื่อนำผลการศึกษามาพัฒนาให้เป็นแนวทางการพัฒนามาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ตให้กับนักท่องเที่ยวให้มีประสิทธิภาพและส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวมีความเชื่อมั่นต่ออาหาร ซึ่งจะส่งผลดีต่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ตต่อไป

1.2 คำถามการศึกษา

- 1) สสำรวจอาหารและร้านอาหารพื้นเมืองในจังหวัดภูเก็ต เป็นอย่างไร
- 2) การจัดการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต เป็นอย่างไร
- 3) แนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต ควรเป็นอย่างไร

1.3 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

- 1) เพื่อสำรวจอาหารและร้านอาหารพื้นเมืองในจังหวัดภูเก็ต
- 2) เพื่อประเมินการจัดการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต
- 3) เพื่อสร้างแนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต

1.4 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) ทราบถึงอาหารและร้านอาหารพื้นเมืองในจังหวัดภูเก็ต
- 2) ทราบการจัดการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต
- 3) ได้แนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) ได้ทราบถึงอาหารและร้านอาหารพื้นเมืองที่มีศักยภาพที่สามารถใช้ส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ตได้
- 2) ได้ทราบระดับความคาดหวังและความต้องการของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่อการจัดการมาตรฐานอาหารในจังหวัดภูเก็ต
- 3) ได้ทราบแนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต
- 4) ได้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคเอกชนที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเพื่อใช้ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดภูเก็ต
- 5) กระตุ้นให้ผู้ประกอบการร้านอาหารตระหนักถึงคุณภาพและมาตรฐานอาหารเพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดความมั่นใจในการจัดการมาตรฐานของอาหารในจังหวัดภูเก็ต
- 6) ชุมชนหรือประชาชนที่เกี่ยวข้องเกิดการอนุรักษ์ และถ่ายทอดองค์ความรู้ในเรื่องของอาหารเพื่อเป็นการสืบสาน อนุรักษ์วัฒนธรรมรวมถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นได้

1.6 ขอบเขตการศึกษา

1.6.1 ขอบเขตของเนื้อหา

ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตของเนื้อหาการวิจัยโดยศึกษาสำรวจอาหารและร้านอาหารพื้นเมืองในจังหวัดภูเก็ต และเพื่อประเมินการจัดการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์หาแนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต

1.6.2 ขอบเขตด้านพื้นที่

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตของพื้นที่ในการศึกษา โดยมีขอบเขตในการทำการสำรวจเฉพาะในย่านเมืองเก่า จังหวัดภูเก็ตเท่านั้น

1.6.3 ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรสำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพ คือ ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับอาหารและการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต ได้แก่ ประธานชมรมเมืองเก่าจังหวัดภูเก็ตมัคคุเทศก์นำเที่ยว และผู้ประกอบการอาหาร

ประชากรสำหรับการวิจัยเชิงปริมาณ คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติที่เดินทางมาท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ต โดยมีนักท่องเที่ยวชาวไทยจำนวนทั้งสิ้น 3,714,328 คน และชาวต่างชาติจำนวนทั้งสิ้น 9,488,956 คน รวมทั้งสิ้นจำนวน 13,203,284 คน (สำนักงานสถิติจังหวัดภูเก็ต, 2559)

1.7 นิยามศัพท์เชิงปฏิบัติการ

บริบท หมายถึง สภาพทางภูมิศาสตร์ แหล่งที่ตั้ง ประเภทอาหารที่มีผลต่อมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ตเท่านั้น

อาหารเพื่อการท่องเที่ยว หมายถึง การประกอบกิจการให้การให้บริการอาหารและเครื่องดื่มพื้นเมืองของจังหวัดภูเก็ตแก่ประชาชนทั่วไปและนักท่องเที่ยวหรือในจังหวัดภูเก็ตเท่านั้น

มาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว หมายถึง มาตรฐานการบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ซึ่งประกอบด้วย 8 องค์ประกอบ 20 เกณฑ์ 77 ตัวชี้วัด ประกอบไปด้วย สถานที่ปรุง ประกอบจำหน่าย ผลิตภัณฑอาหารและการจัดบริการอาหาร (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2550) เพื่อใช้เป็นตัวประเมินแนวทางการบริการด้านอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ตเท่านั้น

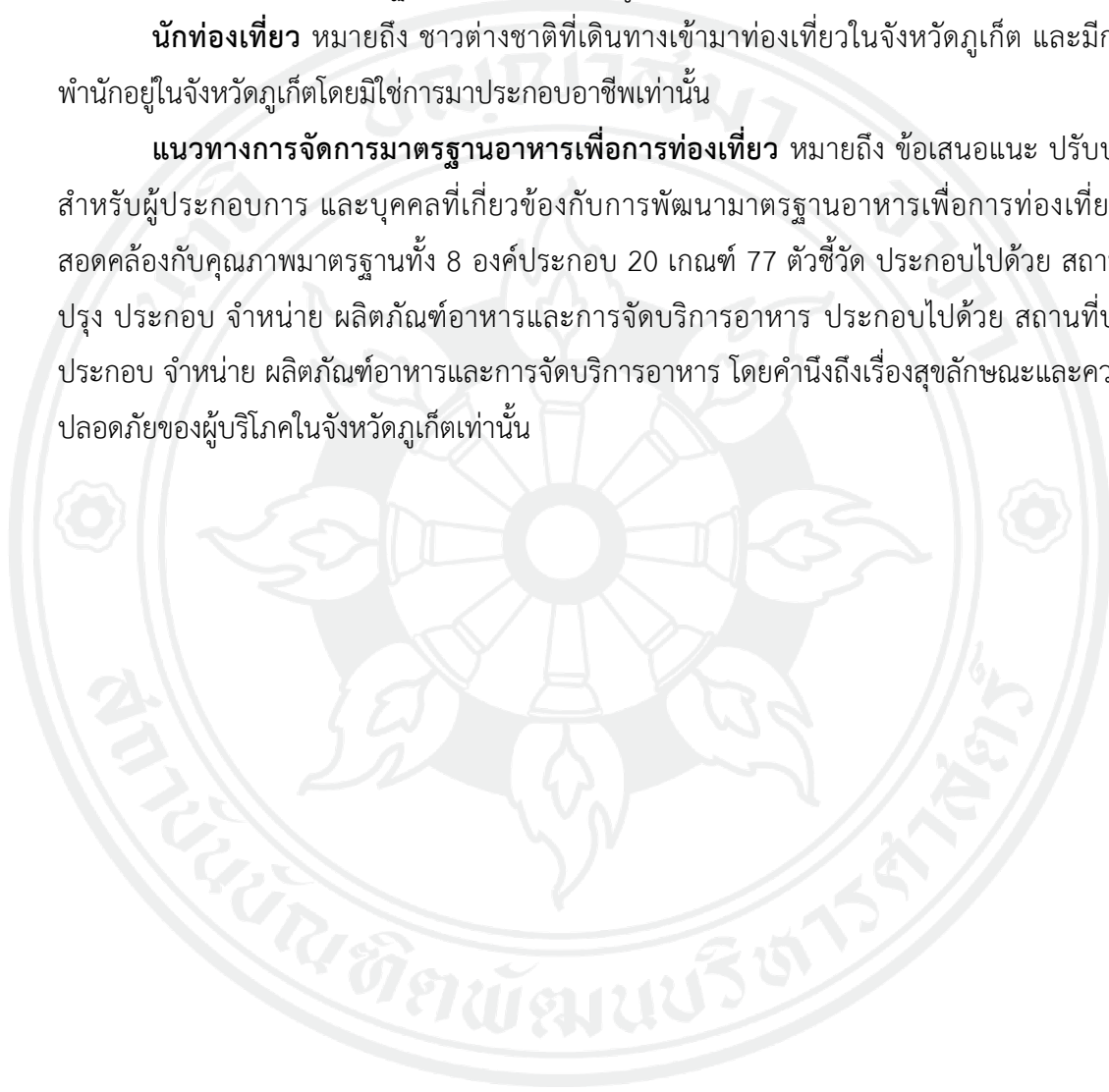
ประเมินคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว หมายถึง ส่วนต่างหรือช่องว่างของความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานทั้ง 8 องค์ประกอบ 20 เกณฑ์

77 ตัวชี้วัด ประกอบไปด้วย สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่าย ผลิตภัณฑ์อาหารและการจัดบริการอาหาร โดยคำนึงถึงเรื่องสุขลักษณะและความปลอดภัยของผู้บริโภคในจังหวัดภูเก็ตเท่านั้น

ระดับความคาดหวัง หมายถึง ระดับความรู้สึกหรือความต้องการของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารของจังหวัดภูเก็ต ทั้งก่อนและหลังจากการได้รับประทานอาหาร ซึ่งจะมีความสำคัญต่อการพัฒนามาตรฐานอาหารในจังหวัดภูเก็ตเท่านั้น

นักท่องเที่ยว หมายถึง ชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต และมีการพำนักอยู่ในจังหวัดภูเก็ตโดยมิใช่การมาประกอบอาชีพเท่านั้น

แนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว หมายถึง ข้อเสนอแนะ ปรับปรุงสำหรับผู้ประกอบการ และบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนามาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับคุณภาพมาตรฐานทั้ง 8 องค์ประกอบ 20 เกณฑ์ 77 ตัวชี้วัด ประกอบไปด้วย สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่าย ผลิตภัณฑ์อาหารและการจัดบริการอาหาร ประกอบไปด้วย สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่าย ผลิตภัณฑ์อาหารและการจัดบริการอาหาร โดยคำนึงถึงเรื่องสุขลักษณะและความปลอดภัยของผู้บริโภคในจังหวัดภูเก็ตเท่านั้น



บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการทบทวนวรรณกรรม เอกสาร บทความต่างๆ และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา แนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต โดยการศึกษาครั้งนี้มีจุดมุ่งหมาย เพื่อสำรวจอาหารและร้านอาหารพื้นเมืองในจังหวัดภูเก็ต ประเมินการจัดการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ของนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต เพื่อเป็นแนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวใน จังหวัดภูเก็ต โดยผู้วิจัยได้ทำการศึกษาแนวคิด เอกสาร งานวิจัย และทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการศึกษามีรายละเอียดดังนี้

- 2.1 แนวคิดเกี่ยวกับศักยภาพแหล่งท่องเที่ยว
- 2.2 แนวคิดมาตรฐานการบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว
- 2.3 แนวคิดเกี่ยวกับความต้องการของนักท่องเที่ยวเชิงอาหาร
- 2.4 แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค
- 2.5 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวกับความพึงพอใจ
- 2.6 บริบทด้านอาหารจังหวัดภูเก็ต
- 2.7 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดเกี่ยวกับศักยภาพแหล่งท่องเที่ยว

2.1.1 ความหมายของศักยภาพแหล่งท่องเที่ยว

ศักยภาพแหล่งท่องเที่ยว เป็นส่วนหนึ่งในการวางแผนการพัฒนาเพื่อให้บรรลุตามเป้าหมาย หรือวัตถุประสงค์ที่วางไว้ กัลย์ลัญญา ปลั่งมลดิษฐ์ (2558: 22) ได้นิยาม “ศักยภาพแหล่งท่องเที่ยว” หมายถึง ความพร้อมของแหล่งท่องเที่ยวที่สามารถอำนวยความสะดวกและเป็นส่วนช่วยดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยวเดินทางมาท่องเที่ยวยังสถานที่ท่องเที่ยวนั้นๆ

ด้าน ทัสนีย์ ลิ้มสุวรรณ และคณะ (2548) ได้ทำการศึกษาถึงศักยภาพของอาหารเพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยว พบว่าการบริการอาหารไทยของร้านอาหารไทยเป็นกิจกรรมหลักสำหรับนักท่องเที่ยว แต่ละจังหวัด โดยมีอาหารเด่นๆ และอาหารพื้นบ้านที่แตกต่างไปตามลักษณะภูมิประเทศและ

วัฒนธรรมของในแต่ละจังหวัด สำหรับกิจกรรมอื่นที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่จัดขึ้นส่วนใหญ่เป็นการจัดตามภารกิจของหน่วยงานเพื่อให้คนในท้องถิ่นมากกว่าที่จะเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว เจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการให้ความเห็นว่า ในแต่ละจังหวัดมีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเอง มีศักยภาพที่จะใช้เป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวได้ในระดับมาก แต่การนำมาใช้เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวยังอยู่ในระดับปานกลาง

ซึ่ง บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา (2548: 60 - 69) ให้ความหมายของศักยภาพการท่องเที่ยว ไว้ว่า หมายถึง ความพร้อมในเรื่องของคุณลักษณะหรือคุณสมบัติหรือทรัพยากรการท่องเที่ยวที่มีส่วนให้บริการด้านการท่องเที่ยวแก่ผู้ที่มาเยือน ซึ่งคุณลักษณะหรือคุณสมบัติอาจแตกต่างกันตามแต่ประเภทของแหล่งหรือทรัพยากรการท่องเที่ยว

โดยสรุปความหมายของศักยภาพแหล่งท่องเที่ยว เป็นความพร้อมของแหล่งท่องเที่ยวทั้งในเรื่องของสถานที่ สิ่งอำนวยความสะดวก หรือคุณสมบัติของทรัพยากรทางการท่องเที่ยวที่สามารถรองรับนักท่องเที่ยว มีทรัพยากรที่เพียงพอแก่นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวยังแหล่งท่องเที่ยว นั้นๆ รวมถึงมีการจัดการของแหล่งท่องเที่ยวที่มีแบบแผนและมีประสิทธิภาพ

2.1.2 เกณฑ์การประเมินศักยภาพ

จารุจน์ กลิ่นดีป्ली (2541) กล่าวว่า เกณฑ์การประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวต้องครอบคลุมองค์ประกอบการท่องเที่ยวทั้ง 4 ด้าน ดังนี้

1) เกณฑ์การประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวที่ครอบคลุมองค์ประกอบด้านพื้นที่ คือ การดึงดูดนักท่องเที่ยวด้วยทรัพยากรทางธรรมชาติที่มีลักษณะเฉพาะ หรือมีความเป็นเอกลักษณ์ มีประวัติศาสตร์โบราณวัตถุสถานที่มีความเกี่ยวข้องกับระบบนิเวศ วัฒนธรรมประเพณีในท้องถิ่น รวมทั้งต้องมีปัจจัยอื่นที่ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวในพื้นที่ ได้แก่ ลักษณะภูมิทัศน์ มีความสะดวกในการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว เช่น สภาพของเส้นทาง ฤดูกาล ระยะทางจากจุดศูนย์กลางการท่องเที่ยวในพื้นที่ เป็นต้น

2) เกณฑ์การประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวที่ครอบคลุมองค์ประกอบด้านการจัดการ คือ ความปลอดภัยในการท่องเที่ยวในพื้นที่และบริเวณใกล้เคียง การจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้าถึง เช่น ถนน ไฟฟ้า แหล่งน้ำ การจัดการควบคุมจำนวนนักท่องเที่ยวในพื้นที่ท่องเที่ยวไม่ให้เกินขีดความสามารถในการรองรับของแต่ละพื้นที่ การจัดการควบคุมกิจการท่องเที่ยวในพื้นที่

3) เกณฑ์การประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวที่ครอบคลุมองค์ประกอบด้านกิจกรรมและกระบวนการ คือ การพิจารณาถึงความหลากหลายของกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศในพื้นที่ และโอกาสในการสร้างจิตสำนึกและการให้การศึกษาด้านสิ่งแวดล้อมแก่นักท่องเที่ยว

4) เกณฑ์การประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวที่ครอบคลุมองค์ประกอบด้านการมีส่วนร่วม คือ การพิจารณาว่าองค์กรท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการควบคุมดูแลแหล่งท่องเที่ยวในรูปแบบใดบ้าง และประชาชนในท้องถิ่นมีความพอใจ หรือสนใจที่จะให้แหล่งท่องเที่ยวในท้องถิ่นของตนได้รับการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวหรือไม่ ทั้งในการพิจารณาศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการพัฒนาเป็นสิ่งสำคัญอย่างหนึ่งในการศึกษาทรัพยากรที่มีอยู่ ก่อนที่จะวางแผนพัฒนาหรือส่งเสริมใดๆ เพื่อให้การดำเนินงานนั้นบรรลุวัตถุประสงค์เป้าหมายและได้รับผลประโยชน์ตอบแทนอย่างมีประสิทธิภาพ

ส่วน ภาวเดช พยัฆวิเชียร (2543: 17 - 18) ได้แบ่งเกณฑ์การชี้วัดศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว 4 ประการ ดังนี้

1) ปัจจัยจูงใจหลักของการท่องเที่ยว เกิดจากความสำคัญของสถานที่ตั้งและลักษณะของแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวในหลายๆ ด้าน โดยแบ่งได้ 3 ชนิด ได้แก่

- (1) ปัจจัยจูงใจด้านธรรมชาติ
- (2) ปัจจัยจูงใจด้านประวัติศาสตร์และศาสนา
- (3) ปัจจัยจูงใจทางด้านกิจกรรมที่มนุษย์สร้างขึ้น

2) ปัจจัยประกอบ ได้แก่ คุณค่าดึงดูดใจของสภาพแวดล้อม ภูมิอากาศ ภูมิประเทศ ลักษณะภูมิทัศน์ที่เป็นเอกลักษณ์ สภาพด้านเศรษฐกิจและสังคมที่สะท้อนเท่าที่ พฤติกรรมและสิ่งแวดล้อมที่สร้างขึ้นโดยมนุษย์ ความปลอดภัยทั้งต่อชีวิต ทรัพย์สิน รวมถึงภัยธรรมชาติและการเมือง

3) ปัจจัยสนับสนุนและสิ่งอำนวยความสะดวก ได้แก่ สิ่งอำนวยความสะดวก มาตรฐานการบริการ ที่พัก อาหาร การใช้ภาษาในการติดต่อสื่อสาร การประชาสัมพันธ์ให้ข่าวสาร สิ่งอำนวยความสะดวกทางด้านบันเทิงรมย์ และร้านค้าขายของที่ระลึก

4) ปัจจัยทางด้านโครงสร้างพื้นฐานและการคมนาคม ทั้งทางบก ทางน้ำ ทางอากาศที่สะดวกสบาย บริการสาธารณสุข และการสื่อสารคมนาคม

นอกจากนี้ ธรรมศักดิ์ โรจนสุนทร (2542) แบ่งองค์ประกอบที่นำมาเป็นเครื่องบ่งชี้ศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว ดังนี้

1) ปัจจัยจูงใจหลักของการท่องเที่ยว พิจารณาจากสถานที่ตั้งและลักษณะของแหล่งท่องเที่ยวขึ้นต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวหลายๆ ด้าน เช่น ความต้องการในด้านความสงบในการพักผ่อน ความสนุกสนาน การหาประสบการณ์ ปัจจัยจูงใจหลักแบ่งได้ 3 ชนิด ได้แก่ ปัจจัยจูงใจด้านธรรมชาติ ปัจจัยจูงใจในด้านประวัติศาสตร์และศาสนา และปัจจัยจูงใจทางด้านกิจกรรมที่มนุษย์สร้างขึ้น

2) ปัจจัยประกอบ ได้แก่ คุณค่าดึงดูดใจจากสภาพแวดล้อม ภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และลักษณะภูมิทัศน์ที่เป็นเอกลักษณ์ ความปลอดภัยต่อชีวิตและทรัพย์สิน สภาพเศรษฐกิจ และสังคม

ภัยธรรมชาติและการเมือง

3) ปัจจัยสนับสนุนและสิ่งอำนวยความสะดวก ได้แก่ สิ่งอำนวยความสะดวกที่ได้มาตรฐาน ด้านที่พัก และอาหาร การสื่อความหมายข้อมูลข่าวสาร การให้ข่าวสารประชาสัมพันธ์ ตลอดจนสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ เช่น ร้านจำหน่ายของที่ระลึก เป็นต้น

4) ปัจจัยด้านโครงสร้างพื้นฐานและการคมนาคม ต้องพิจารณาถึงโครงข่ายการคมนาคมทางบก ทางน้ำ และทางอากาศ บริการสาธารณะ เช่น ไฟฟ้า น้ำ การระบายน้ำ การกำจัดขยะ ตลอดจนระบบการสื่อสารโทรคมนาคม

สรุปได้ว่า ศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว เป็นความพร้อมของแหล่งท่องเที่ยวที่เอื้ออำนวยต่อการพัฒนาการปรับปรุง หรือเป็นสิ่งที่ทำให้เกิดความเปลี่ยนแปลง รวมถึงความน่าสนใจของท้องถิ่นนั้นว่ามีเพียงพอที่จะดึงดูดใจนักท่องเที่ยวให้ตัดสินใจเดินทางไปยังแหล่งท่องเที่ยวพื้นที่นั้นหรือไม่ ส่วนปัจจัยที่ส่งผลต่อศักยภาพองค์กร จากความพร้อมหรือความสามารถในการบริหารจัดการ ทรัพยากรและการใช้ทรัพยากรต่างๆ ตลอดจนระบบบริหารจัดการ ได้แก่ โครงสร้างขององค์กร บุคลากร งบประมาณ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ รวมถึงวิทยาการหรือเทคโนโลยีที่มีความเกี่ยวข้องต่างๆ ที่สร้างขึ้นมาเพื่อรองรับนักท่องเที่ยว

2.2 แนวคิดมาตรฐานการบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ (ม.ม.ป.: 3) ให้ความหมายของมาตรฐานการบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว หมายถึง การกำหนดแนวทางในการให้บริการทางด้านอาหารอันประกอบไปด้วยเรื่องของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่าย ผลิตภัณฑ์อาหารและจัดบริการอาหาร โดยคำนึงถึงเรื่องสุขลักษณะและความปลอดภัยของผู้บริโภค ซึ่งรวมถึงนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ

ซึ่งสำนักพัฒนาบริการท่องเที่ยว กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา (2556) กล่าวไว้ว่า การให้บริการด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยว เป็นการบริการด้านหนึ่งที่มีความสำคัญอย่างสูง เนื่องจากเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งที่นักท่องเที่ยวต้องบริโภคอาหาร ถ้าอาหารที่จัดไว้บริการไม่ปลอดภัย จนเกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและเครื่องดื่มเป็นสื่อแล้ว ก็จะมีผลกระทบเชิงลบอย่างรุนแรงต่อธุรกิจการท่องเที่ยว จึงต้องมีการกำหนดมาตรฐานการบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงานของผู้ประกอบการด้านอาหารเพื่อให้สามารถบริการอาหารได้อย่างมีคุณภาพ เป็นการคุ้มครองผู้บริโภคโดยตรงและเป็นการส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศมีความเชื่อมั่นในต่อการให้บริการด้านอาหาร ซึ่งจะส่งผลดีต่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยวใน

ประเทศไทย มาตรฐานการบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว แบ่งออกเป็น 2 ระดับ ได้แก่

1) ระดับพื้นฐาน (Minimum Standard) เป็นระดับมาตรฐานที่ผู้ประกอบการด้านอาหารต้องมี และต้องปฏิบัติ เนื่องจากเป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับกฎหมาย ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติเทศกิจ พระราชบัญญัติกรมเจ้าท่า เป็นต้น ถ้าไม่มีหรือไม่ปฏิบัติถือว่าไม่ผ่านการพิจารณาในมาตรฐานนี้จะไม่ได้รับการจัดระดับและไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน

2) ระดับเพื่อการท่องเที่ยว (Tourism Standard) เป็นระดับมาตรฐานที่ถูกกำหนดขึ้นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวในระดับนานาชาติ โดยให้ความสำคัญกับทุกองค์ประกอบ ดังนั้น จึงได้สร้างดัชนีชี้วัดมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ซึ่งประกอบด้วย 8 องค์ประกอบ 20 เกณฑ์ และ 77 ตัวชี้วัด เพื่อกำหนดแนวทางการให้บริการด้านอาหารเพื่อการท่องเที่ยวให้อยู่ในระดับที่มีคุณภาพ และอยู่ในระดับมาตรฐาน โดยต้องการให้เป็นอันดับหนึ่งเพื่อส่งเสริมการพัฒนาการท่องเที่ยวต่อไป

ในขณะที่ กรมการท่องเที่ยว (2553) กล่าวว่า เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ร้านอาหารจึงต้องจัดการปรับปรุง ดูแลร้านอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มีกรอบดัชนีชี้วัดคุณภาพมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ประกอบด้วย 8 องค์ประกอบ 20 เกณฑ์ และ 77 ตัวชี้วัด เพื่อใช้เป็นแนวทางในการตรวจประเมินมาตรฐาน ดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 สถานที่ ประกอบด้วย

1) สถานที่เตรียมปรุงอาหาร

- 1.1) สะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ
- 1.2) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบร้อย สภาพดีไม่มีรอยแตกร้าว
- 1.3) ผนัง เพดานควรทาสีอ่อน เพื่อให้ร้านสว่าง สามารถมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
- 1.4) มีแสงสว่างเพียงพอ
- 1.5) มีระบบการระบายอากาศที่ดี มีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควัน
- 1.6) โต๊ะเตรียมปรุงอาหารควรทำด้วยวัสดุผิวเรียบ
- 1.7) ผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุทนความร้อน
- 1.8) พื้นโต๊ะที่ใช้เตรียมปรุงอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

2) สถานที่รับประทานอาหาร

- 2.1) สะอาดเป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ
- 2.2) โต๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง
- 2.3) มีแสงสว่างเพียงพอ
- 2.4) มีการระบายอากาศที่ดี ในกรณีห้องรับประทานอาหารที่เครื่องปรับอากาศต้องมีพัด

ลมดูดอากาศ

2.5) ติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ไว้ในสถานที่ที่ไม่อนุญาตให้สูบบุหรี่

3) ห้องสุขา

- 3.1) มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ
- 3.2) แยกการใช้ ชาย - หญิง (ห้องน้ำพนักงานและลูกค้า)
- 3.3) มีส่วนบริการแก่ผู้พิการ
- 3.4) สุขาดั่งอยู่ในส่วนพื้นที่ที่เหมาะสม
- 3.5) มีอ่างล้างมือที่ใช้ได้ดี

องค์ประกอบที่ 2 อาหาร ประกอบด้วย

1) เนื้อสัตว์

- 1.1) สด สะอาด ถูกสุขอนามัย
- 1.2) ล้างให้สะอาด ก่อนจัดเก็บโดยจำแนกประเภทต่างๆ ให้เป็นสัดส่วน
- 1.3) เนื้อสัตว์ดิบต้องเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 5 องศาเซลเซียส

2) ผัก ผลไม้

- 2.1) สด สะอาด ถูกสุขอนามัย
- 2.2) ล้างให้สะอาดก่อนจัดเก็บโดยจำแนกประเภทต่างๆ ให้เป็นสัดส่วน
- 2.3) จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม

3) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม

- 3.1) สะอาด ถูกสุขอนามัย
- 3.2) ต้องจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด
- 3.3) ภาชนะจัดเก็บน้ำดื่ม เครื่องดื่มต้องมีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ
- 3.4) ภาชนะที่ใช้ตักต้องมีด้ามยาว
- 3.5) วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

4) น้ำแข็ง

4.1) สะอาด ถูกสุขอนามัย มีเครื่องหมายรับรองทางราชการโรงงานได้รับการรับรองเรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice – GMP)

- 4.2) เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด
- 4.3) จัดตั้งวางอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
- 4.4) ภาชนะที่ใช้ตักต้องมีด้ามยาว
- 4.5) ไม่นำอาหาร ผัก ผลไม้ หรือสิ่งอื่นใด มาแช่ปนกับน้ำแข็งที่ใช้ในการบริโภค

5) สารปรุงแต่ง

- 5.1) มีความปลอดภัยมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ
- 5.2) เก็บในภาชนะที่ไม่สร้างพิษ มีภาชนะปกปิดสะอาด

องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการ ประกอบด้วย

1) การเตรียมปรุงอาหาร

- 1.1) ไม่เตรียมปรุงอาหารหน้าห้องน้ำหรือห้องส้วม
- 1.2) ปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
- 1.3) ทำให้อาหารสุกโดยการใช้ความร้อนหรืออุณหภูมิสูงที่พอเหมาะ

2) การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ

2.1) ไม่ตั้งวางอาหารที่ปรุงแล้วไว้ที่อุณหภูมิปกติในห้องนานกว่า 2 ชั่วโมง (ในกรณีที่ตั้งอาหารนานกว่า 2 ชั่วโมง ต้องมีการควบคุมอุณหภูมิให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร เช่น อาหารบริโภคร้อน อุณหภูมิ 63 องศาเซลเซียส อาหารบริโภคน้ำเย็น อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส)

2.2) ด้านหน้าของตู้อาหารปรุงเสร็จต้องเป็นกระจก พลาสติก หรือวัสดุอื่นใดที่เหมาะสม

องค์ประกอบที่ 4 บุคลากร ประกอบด้วย ผู้สัมผัสอาหาร

- 1) สุขนิสัยที่ดีในการแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร (ผู้ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร)
- 2) มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง
- 3) ต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพประจำปี ให้ตรวจสอบได้
- 4) มีสุขนิสัยที่ดี ในระหว่างการเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร
- 5) ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาล อาหารมีวุฒิบัตรหรือหลักฐานแสดงว่าได้รับการอบรมด้าน

สุขาภิบาลอาหาร

องค์ประกอบที่ 5 ภาชนะ, อุปกรณ์ ประกอบด้วย

1) วัสดุที่ใช้งาน

- 1.1) ภาชนะและอุปกรณ์ใช้ในงานทุกขั้นตอนต้องผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย
- 1.2) ประเภทวัสดุของภาชนะ อุปกรณ์ มีความเหมาะสมกับการใช้งาน
- 1.3) รูปลักษณะและขนาดเหมาะแก่การใช้งาน สามารถทำความสะอาดได้ง่าย

2) การทำความสะอาด

2.1) ใช้เครื่องมือล้างภาชนะที่มีประสิทธิภาพ หรือล้างอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน

- ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ
- ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล
- ขั้นตอนที่ 3 ล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง ในกรณีเกิดโรคระบาดทางเดินอาหารควรมี

การฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำร้อน หรือผงปูนคลอรีน 60%

2.2) อุปกรณ์การล้างทำความสะอาด ต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

2.3) ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดีและต่อเข้าสู่บ่อดักไขมัน

3) การเก็บรักษา

- 3.1) การเก็บรักษา ต้องอยู่ในสถานที่ที่ถูกสุขลักษณะ
- 3.2) เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดที่ดี วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
- 3.3) จัดเก็บในอุณหภูมิที่พอเหมาะกับชนิดของภาชนะ อุปกรณ์

องค์ประกอบที่ 6 ความปลอดภัย ประกอบด้วย

1) สถานที่

1.1) ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข รวมทั้งปฏิบัติตามกฎระเบียบอื่นๆ

- 1.2) มีความปลอดภัยในการใช้บริการ ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดีไม่มีมลภาวะ
- 1.3) มีระบบป้องกันสัตว์และแมลงต่างๆ
- 1.4) มีการควบคุมปัจจัยการเกิดภัยต่างๆ เช่น อัคคี แก๊ส ไฟฟ้าลัดวงจร เป็นต้น
- 1.5) มีการเตรียมความพร้อมต่อกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน

องค์ประกอบที่ 7 การให้บริการนักท่องเที่ยว ประกอบด้วย

1) ผู้ให้บริการ

- 1.1) ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมไทยที่ดีงาม
- 1.2) มีรายการอาหาร พร้อมระบุเวลาที่เป็นธรรม
- 1.3) สื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ หรือภาษาต่างชาติดกับนักท่องเที่ยวต่างชาติได้
- 1.4) ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว เรียบร้อย
- 1.5) สามารถบริการให้ข้อมูลทางการท่องเที่ยวในบริเวณใกล้เคียงได้
- 1.6) พนักงานต้อนรับมีขั้นตอนในการปฏิบัติงานตั้งแต่เริ่มต้อนรับจนกระทั่งส่งลูกค้า
- 1.7) มีการบริการจัดการปัญหาด้านการบริการ

2) สถานที่ให้บริการ

- 2.1) มีความสะดวกในการเข้าไปใช้บริการ
- 2.2) ไม่มีสิ่งทำลายภาพลักษณ์ของประเทศ
- 2.3) มีการแสดงการรับรองมาตรฐานอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- 2.4) การจัดระบบสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับคนพิการ

องค์ประกอบที่ 8 การตระหนัก รักษาและรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม ประกอบด้วย

1) นำหลักการความรับผิดชอบต่อสังคมมาใช้ในการดำเนินธุรกิจ

1.1) มีธรรมาภิบาลองค์กร (Organizational Governor) ได้แก่ การดำเนินธุรกิจอย่างถูกต้องตามกฎหมาย ระเบียบข้อบังคับ เช่น การชำระภาษี การไม่ละเมิดต่อสิทธิทางทรัพย์สินและปัญญา เป็นต้น

1.2) สิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติต่อแรงงาน (Human Rights and Fair Labor Practice) ได้แก่ การจัดสรรผลตอบแทนอย่างเป็นธรรม เรื่องของความเท่าเทียมกันในการทำงาน ระบบค่าชดเชย ค่าตอบแทนต่างๆ เป็นต้น

1.3) ความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค (ในการรับรู้ข่าวสารรวมทั้งการพรรณาคคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอ)

1.4) มีส่วนร่วมในการพัฒนาสังคม ชุมชนใกล้เคียง

1.5) ไม่มีสิ่งทำลายภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ

2) การจัดการด้านสิ่งแวดล้อม

2.1) สร้างความตระหนักเรื่องการจัดการสิ่งแวดล้อม

2.2) มีระบบการกำจัดขยะที่ดีมีประสิทธิภาพ

2.3) มีระบบการบำบัดน้ำทิ้งที่มีประสิทธิภาพ

2.4) มีการส่งเสริมให้ใช้วัสดุที่ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม

2.5) ส่งเสริมการประหยัดพลังงานและน้ำ

3) การส่งเสริมความสัมพันธ์และความร่วมมือกับชุมชน

3.1) มีส่วนร่วมกิจกรรมของชุมชนในการรักษาสิ่งที่ดีงาม วัฒนธรรม ประเพณี ฯลฯ อย่างสม่ำเสมอ

3.2) เป็นสมาชิกสมาคม ชมรมต่างๆ และมองหาช่องทางความร่วมมือเกี่ยวกับหน่วยงานต่างๆ อย่างต่อเนื่อง

3.3) สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชนท้องถิ่น

กรอบดัชนีชี้วัดคุณภาพมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวข้างต้น จะใช้เป็นเครื่องมือในการวัดมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวจากนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ตัวชี้วัดที่เห็นได้ชัดเจนและเป็นสิ่งจำเป็นกับนักท่องเที่ยวที่จะบริโภคอาหาร โดยจะทำการประเมินคุณภาพมาตรฐานอาหารในย่านเมืองเก่าภูเก็ต

จากแนวคิดที่ได้กล่าวมานี้ สามารถสรุปได้ว่า การให้บริการด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยวมีความสำคัญอย่างมาก เพราะการบริโภคอาหารเป็นสิ่งที่จำเป็นแก่นักท่องเที่ยว หากอาหารที่จัดไว้บริการนักท่องเที่ยวไม่มีความปลอดภัยส่งผลให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหาร และเครื่องดื่มเป็นสื่อ อาจส่งผลกระทบต่อธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ผู้วิจัยจึงนำเอากรอบดัชนีชี้วัดคุณภาพมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวมาเป็นเครื่องมือในการวัดมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในการศึกษาครั้งนี้

2.3 แนวคิดเกี่ยวกับความต้องการของนักท่องเที่ยวเชิงอาหาร

องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (2559: 6) Gastronomy Tourism ได้รับความนิยมนอย่างมาก โดยเฉพาะในหมู่การท่องเที่ยวทางเลือกซึ่งนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้มักแสวงหาความสุนทรีย์ (Authenticity) จากการท่องเที่ยวเกิดกระแสโหยหาความหลัง (Nostalgia) และความอยู่ดีมีสุข (Well-being)

อาหารการกินกับการท่องเที่ยวเป็นสิ่งที่แยกออกจากกันไม่ได้ เพราะเวลาไปเที่ยวที่ไหน นักท่องเที่ยวก็มักอยากจจะลิ้มรสอาหารของพื้นที่นั้นๆ การกินอาหารจึงถือเป็นหนึ่งในกิจกรรมหลักของนักท่องเที่ยวทั้งหลาย โดยนักท่องเที่ยวมีเวลาและเงินมากที่สุด 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่ายทั้งหมดสำหรับการเดินทาง มีความต้องการประสบการณ์จากการทานอาหารในร้านอาหารที่แปลกใหม่และมองหาอาหารการกินดีๆ ในระหว่างการท่องเที่ยว อาหารทำให้นักท่องเที่ยวรู้สึกและสัมผัสถึงแหล่งท่องเที่ยวนั้นอย่างลึกซึ้ง (Sense of place)

แรงจูงใจหรือความต้องการของนักท่องเที่ยวเชิงอาหาร สามารถแบ่งได้ดังนี้

- 1) การแสดงออกถึงตัวตน (Self-expression) ต้องการแสดงความแตกต่าง ความโดดเด่นและความเป็นตัวตนในการท่องเที่ยว
- 2) ความสงสัยและใฝ่รู้ (Curiosity) ต้องการที่จะหาความรู้และค้นพบอะไรใหม่ๆ เพื่อไปบอกถึงการศึกษาและความรู้ที่มีอยู่
- 3) การสืบค้นจากรากฐาน (Grounded) ต้องการที่จะตีความกับรากเหง้าของอาหารในชนบทซึ่งสามารถศึกษาวิธีการในการผลิตอาหาร
- 4) ความรื่นรมย์ (Pleasurable Experience) ต้องการที่จะเติมเต็มความสุขทางความรู้สึกและสัมผัส และประสบการณ์ในการกินอาหาร
- 5) ความกังวลใจ (Anxiety) ต้องการที่จะพักผ่อนหรือผ่อนคลายด้วยการกินอาหาร และเครื่องดื่มระหว่างการท่องเที่ยวและหลีกเลี่ยงชีวิตประจำวันด้วยการกินอาหารพื้นเมืองและอาหารที่คุ้นเคยในอดีตแต่ไม่ได้กินเป็นประจำ

และองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน(2559: 13) มีการรวมตัวของกลุ่มคน เครือข่าย และองค์กรต่างๆ ที่ต้องการส่งเสริมเอกลักษณ์ วัฒนธรรมในการทานอาหารที่ดีมีคุณภาพขึ้น และรวมถึงการอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นที่อาจเลือนหายไป 3 กลุ่ม ดังนี้

- 1) Slow Food เป็นกลุ่มในการส่งเสริมวัฒนธรรมในการทานอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ปกป้องความหลากหลายในชีวภาพในอาหาร และกระบวนการในการผลิตอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ใส่ใจในสุขอนามัย และสนับสนุนความรื่นรมย์ในการรับประทานอาหารอย่างไม่เร่งรีบ การ

เคลื่อนไหวของกลุ่ม Slow Food ทำให้นักท่องเที่ยวมากมายเกิดแรงบันดาลใจที่จะท่องเที่ยวเพื่อมองหาความแตกต่าง ความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น รวมถึงมองหาอาหารท้องถิ่นที่ดีต่อสุขภาพมากกว่าอาหารจานด่วน

2) Cittaslow เป็นเครือข่ายที่ทำงานร่วมกับรัฐบาลท้องถิ่น มุ่งเน้นที่จะพัฒนาเมืองขนาดเล็กให้เป็นจุดหมายปลายทางที่เป็นมิตรกับนักท่องเที่ยว ด้วยการสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้กับคนท้องถิ่น โดยการใช้การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นหนึ่งในเครื่องมือในการพัฒนาท้องถิ่น

3) European Region of Gastronomy เป็นองค์กรที่เชิดชูแนวคิดในการสร้างคุณภาพชีวิต 3 ประการ ได้แก่

- (1) วัฒนธรรมอาหารที่โดดเด่น
- (2) สุขภาพที่ดีขึ้นของมนุษย์และความยั่งยืน
- (3) นวัตกรรมและศิลปะในอาหาร

โดยแนวคิดทั้ง 3 แนวคิดนี้ นำหลักการของการท่องเที่ยวเชิงอาหารมาเชื่อมโยงอุตสาหกรรม การเกษตรและการท่องเที่ยวเข้าด้วยกัน

2.3.1 ความหมายของภาพลักษณ์อาหารไทย

มีผู้ให้ความหมายของคำว่า “ภาพลักษณ์อาหารไทย” ดังต่อไปนี้

Research and Article (2013) ภาพลักษณ์ของอาหารไทย เป็นปัจจัยสำคัญเพื่อเสริมยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่ครัวโลก ที่ประกอบด้วย รสชาติ ราคา คุณค่าต่อสุขภาพ (Health foods) อีกทั้งจะต้องมีความสะดวกในการบริโภค เป็นอาหารสำเร็จรูป กึ่งสำเร็จรูป และปรุงสด รสชาติให้ถูกรสนิยมของผู้บริโภคในแต่ละประเทศ เน้นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มุ่งเจาะตลาดเฉพาะ การสร้างตราสินค้า การใช้บรรจุภัณฑ์ ที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่น่าสนใจและสอดคล้องกับความนิยมของผู้บริโภค เน้นจุดขายที่มีความเป็นเอกลักษณ์ โดยเฉพาะวัฒนธรรมไทย ซึ่งกลุ่มอาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์ไทยสูงคือ อาหารพื้นบ้านของไทย โดยผู้ประกอบการควรวางแผนการขายโดยการกำหนดกลยุทธ์การสร้างภาพลักษณ์อาหารไทย

ส่วน วัฒนาพร อุทรวัง (2555) กล่าวว่า อะไรที่ผู้บริโภคประทับใจและวิธีรับประทาน ย่อมเป็นลักษณะพื้นฐานบ่งบอกซึ่งวัฒนธรรม อีกนัยหนึ่งคือลักษณะเด่นพิเศษ ดังนั้น ภาพลักษณ์อาหารผลไม้ จึงมีความสัมพันธ์กับพื้นที่ประเทศและควรนำมาพิจารณาไตร่ตรองของแนวคิดนี้ภายใต้มิติ และองค์ประกอบภาพลักษณ์อาหารจำเป็นที่ต้องถูกจัดระเบียบเพื่อให้เกิดความเข้าใจการประยุกต์ใช้ภาพลักษณ์อาหาร ผลไม้สำหรับการตลาดเพื่อจุดหมายปลายทาง

ด้าน เณรัชรา กิจวิกรานต์ (2557) กล่าวว่า ภาพลักษณ์ของอาหารไทยมีความสัมพันธ์กับแนวโน้มพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคต และการรับรู้ถึงคุณภาพอาหารไทยมีความสัมพันธ์กับแนวโน้มพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคตอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ขณะที่ เพลินใจ ตั้งคณะกุล และคณะ (2548) ภาพลักษณ์ที่ต้องให้ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยสุขภาพเสริมยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก คือเรื่องของรสชาติ ราคา คุณค่าต่อสุขภาพ (Health foods) อีกทั้งจะต้องมีความสะดวกในการบริโภค เป็นอาหารสำเร็จรูป กึ่งสำเร็จรูป และปรุงสด ปรับตำรับ รสชาติให้ถูกรสนิยมของผู้บริโภคในแต่ละประเทศ เน้นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพมุ่งเจาะตลาดเฉพาะ และการสร้างแบรนด์เนม ใช้บรรจุภัณฑ์ที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่น่าสนใจและสอดคล้องกับความนิยมของผู้บริโภค เน้นจุดขายที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะวัฒนธรรมไทย ซึ่งกลุ่มอาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์ไทยสูง คือ อาหารพื้นบ้าน

นอกจากนี้ จุฑามาศ วิศาลสิงห์ (ม.ม.ป.: 77) กล่าวว่า ความหลากหลายมีผลต่อภาพลักษณ์ของประเทศไทยในสายตานักท่องเที่ยวที่ถูกมองออกไปในหลายแง่มุมจนเกิดการไม่ชัดเจนของภาพลักษณ์ของประเทศไทยได้เช่นกัน นอกจากนี้ภาพลักษณ์อันหลากหลายที่มองเห็นในเชิงกายภาพแล้วยังมีผลส่งต่อด้านอารมณ์ความรู้สึก ในมุมมองของผู้ร่วมระดมความคิดเห็นตรงกันว่า ความรู้สึกของนักท่องเที่ยวเมื่อมาประเทศไทยจะพบกับความหลากหลายไม่จำเจ รวมถึงด้านอาหารในประเทศไทยซึ่งมีความหลากหลายในหลายมิติด้วยกัน ดังนี้

- 1) เอกลักษณ์ด้านอาหารไทยที่บ่งบอกถึงความเป็นไทยได้อย่างชัดเจน (Thai food)
- 2) ความหลากหลายของอาหาร (Variety of food) เช่น อาหารจีน ญี่ปุ่น อินเดียฯ ซึ่งมีการปรับเปลี่ยนให้ถูกปากคนไทย
- 3) ความสะดวกสบาย (Convenience) ในการบริโภค เพราะไม่มีข้อจำกัดทั้งด้านสถานที่หรือเวลา สามารถทานอาหารได้ทุกเมื่อ
- 4) อาหารริมถนน (Street food) ไม่สามารถหาได้ที่ไหนและเป็นรสชาติดั้งเดิมที่คนท้องถิ่นรับประทานกันจริงๆ
- 5) ผลไม้อันเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งหาทานได้ยาก เช่น ทุเรียน มะม่วง มังคุด ฯลฯ แต่ประเทศไทยพบความหลากหลายและสามารถทานได้ตลอดทั้งปี
- 6) ความถูกสุขลักษณะ (Hygiene) ซึ่งถูกมองว่าบางส่วนนั้นไม่ถูกสุขลักษณะ อันเป็นส่วนที่นักท่องเที่ยวควรระวัง

ภาพลักษณ์ของอาหารไทย สามารถรับรู้ในแงุ่มที่หลากหลายของอาหารไทยได้โดยไม่จำเป็นต้องเป็นอาหารไทยแต่เป็นอาหารที่มีอยู่ในประเทศไทย โดยเฉพาะในส่วนคนที่มีประสบการณ์หรือเคยมาประเทศไทยจึงสามารถรับรู้ได้อย่างชัดเจนจากประสบการณ์ตรง

สรุปได้ว่า ภาพลักษณ์อาหารไทย หมายถึง ภาพที่เกิดขึ้นในใจของมนุษย์ที่มีต่ออาหารไทยที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของไทยในด้านรสชาติ สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกิน แสดงถึงการถ่ายทอดภูมิปัญญาและวิถีชีวิตคนไทย ตั้งแต่การเลือกคัดสรรวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่เป็นเอกลักษณ์และสัมพันธ์กันกับท้องถิ่นนั้นๆ

2.3.2 การรับรู้ภาพลักษณ์อาหารไทย

ณรัชรา กิจจิกรานต์ (2557) กล่าวว่า การรับรู้ภาพลักษณ์อาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ประกอบด้วย ด้านคุณภาพอาหารไทย ด้านบรรยากาศของร้านอาหารไทย ด้านความคุ้มค่าเงิน ด้านความแปลกใหม่ ด้านสิ่งติดตริงและส่วนประกอบ

1) นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีการรับรู้เกี่ยวกับภาพลักษณ์อาหารไทยด้านคุณภาพของอาหารไทย ได้แก่ อาหารไทยมีรสอร่อย มีสารอาหารพอเพียง ไร้ส่วนประกอบของสารพิษ มีความสะอาด

2) นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีการรับรู้เกี่ยวกับภาพลักษณ์อาหารไทยด้านบรรยากาศของร้านอาหารไทย ได้แก่ ร้านอาหารไทยมีบรรยากาศผ่อนคลาย อบอุ่น สะอาด

3) นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีการรับรู้เกี่ยวกับภาพลักษณ์อาหารไทยด้านความคุ้มค่าเงิน ได้แก่ ราคาอาหารไทยมีความเหมาะสม ราคาไม่แพงเมื่อเทียบกับอาหารท้องถิ่นอื่นๆ มีคุณค่าที่จะซื้อ

4) นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความรับรู้เกี่ยวกับภาพลักษณ์อาหารไทยด้านความแปลกใหม่ ได้แก่ ความแตกต่างจากอาหารนานาชาติ มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ และมีรูปแบบที่เป็นเอกลักษณ์

5) นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความรับรู้เกี่ยวกับภาพลักษณ์อาหารไทยด้านสิ่งติดตริงและส่วนประกอบ ได้แก่ อาหารไทยผสมรสชาติอย่างลงตัว มีการตกแต่งสวยงาม และดึงดูดใจ

2.3.3 การกระตุ้นการรับรู้ภาพลักษณ์อาหารไทย

รัชเขต วิสเพ็ญ (2547) วิธีการที่จะกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวต้องการซื้อสินค้าและบริการเร็วขึ้นซื้อจำนวนมากขึ้นต้องอาศัยการประชาสัมพันธ์ทางการตลาด ซึ่งในทางทฤษฎีมีอยู่ 6 วิธีคือ

1) การโฆษณา คือ การสร้างแรงจูงใจให้คนคล้อยตามและเชื่อว่าผลิตภัณฑ์เป็นผลิตภัณฑ์ที่ดีและน่าสนใจที่จะเข้ามาใช้บริการ

2) การประชาสัมพันธ์คือ การสร้างภาพลักษณ์ที่ดีต่อผลิตภัณฑ์และองค์กร เช่น การแถลงข่าวการจัดงานการกุศลรับบริจาคโลหิตเพื่อช่วยเหลือสภากาชาดไทย

3) การให้การศึกษา คือ ธุรกิจในการบริการจะสมบูรณ์ที่สุดเมื่อผู้ให้บริการกับผู้รับบริการเข้าใจผลิตภัณฑ์ไปในทิศทางเดียวกัน

4) การตลาดทางตรง เป็นการสื่อสารไปยังผู้บริโภคโดยตรง เช่น ทางอินเทอร์เน็ต นิตยสารและทางโทรศัพท์ เป็นต้น

5) การส่งเสริมการขาย และการขายโดยพนักงาน

6) ลักษณะทางกายภาพ หมายถึง บรรยากาศขณะซื้อขายสินค้าและบริการ และขณะที่นักท่องเที่ยวบริโภคสินค้า ซึ่งจะสามารถสร้างความรู้สึกพอใจหรือไม่พอใจได้ในทันที

สรุปได้ว่า อาหารมีความเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวมาเป็นเวลานาน และมีความสำคัญกับการท่องเที่ยวในปัจจุบันเป็นอย่างมาก เพราะในปัจจุบันมีการนำความโดดเด่นและความขึ้นชื่อของอาหารแต่ละท้องถิ่นมาสนับสนุนทางการท่องเที่ยว ซึ่งเห็นได้จากเกิดเส้นทางทางการท่องเที่ยวอาหารเกิดขึ้นมากมายในประเทศไทย จึงทำให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศเพิ่มมากขึ้น อีกทั้งการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีอิทธิพลเชื่อมโยงกับวัฒนธรรม สังคม สิ่งแวดล้อมและเศรษฐกิจ การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ควรได้รับการพัฒนามากยิ่งขึ้น

2.4 แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค

การตลาดในปัจจุบันให้ความสำคัญกับความต้องการของผู้บริโภค ธุรกิจต่างๆ จึงจำเป็นต้องมีการใช้กลยุทธ์ทางการตลาดมากขึ้น เพื่อจะได้รับการสนองตอบจากผู้บริโภคอย่างต่อเนื่องสามารถรักษาและขยายฐานลูกค้าให้เพิ่มมากขึ้น การบริการงานลูกค้าเป็นกิจกรรมที่ต้องกระทำกับลูกค้า โดยมีจุดประสงค์ให้ลูกค้าเกิดความเข้าใจ มีการรับรู้ที่ดี ชอบสินค้าหรือบริการนั้นๆ ทำให้มีการพัฒนาความสัมพันธ์กับลูกค้า ทำให้ได้รับประโยชน์ทั้งสองฝ่าย ซึ่งต้องมีความเข้าใจเกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้บริโภคเพื่อสามารถสร้างความสัมพันธ์กับผู้บริโภคได้ตรงตามกลุ่มลูกค้าเป้าหมายให้เกิดพฤติกรรมการซื้อ

2.4.1 ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค

มีผู้ให้ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค ดังนี้

ปริญ ลักษิตานนท์ (2536) พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง การกระทำของบุคคลใด บุคคลหนึ่ง ซึ่งมีความเกี่ยวข้องกันโดยตรงกับการจัดหาและการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้หมายถึงกระบวนการการตัดสินใจซึ่งเกิดขึ้นก่อนและมีส่วนในการกำหนดให้มีการกระทำ

ส่วน ดารา ทีปะปาล (2542: 3) พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง การศึกษาถึงกระบวนการต่างๆ ที่บุคคลหรือบุคคลเข้าไปเกี่ยวข้องเพื่อทำการเลือกสรรการซื้อ การใช้ การบริโภค อันเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ บริการ ความคิด หรือประสบการณ์ เพื่อตอบสนองความต้องการและความปรารถนาต่างๆ ให้ได้รับความพอใจ

และ เสรี วงษ์มณฑา (2542: 30) วิชาพฤติกรรมผู้บริโภค (Consumer behavior) เป็นวิชาที่ศึกษาเรื่องการตอบสนองความต้องการและความจำเป็นของผู้บริโภคให้เกิดความพอใจ การที่นักการตลาดจะสามารถตอบสนองผู้บริโภคให้เกิดความพอใจได้นั้น จำเป็นต้องทำความเข้าใจผู้บริโภคเพราะ ถ้าไม่เข้าใจว่าผู้บริโภคคือใคร ไม่เข้าใจว่าเขาต้องการอะไร ชอบสิ่งใด ไม่ชอบสิ่งใดก็ไม่สามารถตอบสนองความต้องการของเขาได้

2.4.2 ลักษณะของผู้บริโภค

เสรี วงษ์มณฑา (2542: 30) ได้อธิบายลักษณะของผู้บริโภคไว้ดังนี้

- 1) ผู้บริโภคเป็นผู้ที่มีความต้องการ การที่จะถือว่าใครเป็นผู้บริโภคนั้นจะต้องมีความต้องการผลิตภัณฑ์ การที่เราจะวัดว่าใครเป็นผู้บริโภคของเราหรือไม่ วัดที่ความต้องการ ซึ่งความต้องการนี้ไม่ใช่การความต้องการที่เป็นรูปธรรม แต่เป็นความต้องการในระดับนามธรรม เป็นความต้องการปฐมภูมิ (Primary needs) เป็นความต้องการเบื้องต้น
- 2) ผู้บริโภคเป็นผู้มีอำนาจซื้อ ผู้บริโภคจะมีแค่เพียงความต้องการอย่างเดียวไม่ได้แต่เขาจะต้องมีอำนาจซื้อด้วย ถ้ามีเพียงความต้องการแล้วไม่มีอำนาจซื้อ ก็ยังไม่ใช่ผู้บริโภคของสินค้านั้น
- 3) การเกิดพฤติกรรมการซื้อ เมื่อผู้บริโภคมีความต้องการแล้วมีอำนาจซื้อแล้วก็จะเกิดพฤติกรรมการซื้อ เช่น ผู้บริโภคซื้อที่ไหน ซื้อเมื่อไร ใครเป็นคนซื้อ ใช้มาตรการอะไรในการตัดสินใจซื้อ ซื้อมากหรือน้อยแค่ไหน
- 4) พฤติกรรมการใช้ ผู้บริโภคมีพฤติกรรมการใช้สินค้าอย่างไร เช่น ดื่มสุราที่ไหน ที่บ้าน หรือร้านอาหาร ดื่มน้ำกับใคร คนเดียวหรือกับเพื่อน ดื่มน้ำเมื่อใด ดื่มน้ำบ่อยแค่ไหน ดื่มน้ำอย่างไร สุราอย่างเดียวหรือผสมน้ำ หรือผสมน้ำโซดา หรือผสมน้ำอัดลมในการผสมแต่ละครั้ง ในการผสมแต่ละครั้งผู้บริโภคส่วนใหญ่ใช้แชมพูสระผมกี่ครั้ง ใช้ครีมนวดผมหรือไม่ การแต่งหน้าใช้รองพื้นหรือไม่ และใช้ครีมบำรุงผิวที่ห่อเดียวกันกับรองพื้นหรือไม่ เป็นต้น

2.5 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ

2.5.1 ความหมายของความพึงพอใจ

ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวมีต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ซึ่งมีผู้ทำการศึกษาให้ความหมายไว้ดังนี้

IM2 Market.com (2015) ความหมายของความพึงพอใจ (Satisfaction) หมายถึง สภาวะจิตที่ปราศจากความเครียด เป็นความรู้สึกของบุคคลในทางบวก ความชอบ ความสบายใจ ความสุขใจ ต่อสภาพแวดล้อมในด้านต่าง ๆ หรือเป็นความรู้สึกที่พอใจต่อสิ่งทำให้เกิดความชอบ ความสบายใจ และเป็นความรู้สึกที่บรรลุถึงความต้องการ ความพึงพอใจเป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้การทำงานใดๆ ประสบความสำเร็จได้จึงต้องศึกษาความต้องการของลูกค้าหรือผู้ได้บังคับบัญชา เพื่อสร้างความพึงพอใจในสินค้าและบริการให้กับลูกค้า หรือทำให้ผู้ได้บังคับบัญชาเกิดความพึงพอใจในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

ด้าน อเนก สุวรรณบัณฑิต และภาสกร อุดุลพัฒกิจ (2548: 169) ให้สรุปความหมายของความ พึงพอใจว่า “ความพึงพอใจเป็นระดับของความรู้สึกด้านบวกของบุคคลต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใด โดยมีความพึงพอใจในการบริการ เป็นการแสดงออกในทางบวกของตัวบุคคลที่เกิดจากการประเมินความต่างกับสิ่งที่คาดหวังและสิ่งที่ได้รับจริงในสถานการณ์หนึ่งที่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามสถานการณ์และปัจจัยแวดล้อมที่เกิดขึ้น”

ส่วน กาญจนา อรุณสุขจรูญ (2546: 5) กล่าวว่า ความพึงพอใจของมนุษย์ เป็นการแสดงออกทางพฤติกรรมที่เป็นนามธรรม ไม่สามารถมองเห็นเป็นรูปร่างได้ การที่เราจะ ทราบว่า บุคคลมีความพึงพอใจหรือไม่ สามารถสังเกตโดยการแสดงออกที่ค่อนข้าง สลับซับซ้อน และต้องมีสิ่งเร้าที่ตรงต่อความต้องการของบุคคล จึงจะทำให้บุคคลเกิดความ พึงพอใจ ดังนั้นการสร้างสิ่งเร้าจึง เป็นแรงจูงใจของบุคคลนั้นให้เกิดความพึงพอใจในงานนั้น

ขณะที่ ทวีพงษ์ หินคำ (2541: 8) ได้ให้ความหมายของความพึงพอใจว่าเป็น ความชอบของบุคคลที่มีต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใด ซึ่งสามารถลดความตึงเครียดและตอบสนอง ตามความต้องการของบุคคลได้ ทำให้เกิดความพึงพอใจต่อสิ่งนั้น

ซึ่ง วิทย์ เทียงบูรณธรรม (2541) ให้ความหมายของความพึงพอใจว่า หมายถึง ความพอใจ การทำให้พอใจ ความสนใจ ความพอใจ ความสนใจ ความสนใจ การชดเชย การไถ่บาปการแก้แค้น สิ่งที่ชดเชย

นอกจากนี้ ธนียา ปัญญาแก้ว (2541: 12) ได้ให้ความหมายว่า สิ่งที่ทำให้เกิดความพึง พ้อใจ จะเกี่ยวข้องกับลักษณะของงาน ปัจจัยเหล่านี้จะนำไปสู่ความพอใจในงานที่ทำ ได้แก่ ความสำเร็จ การ

ยกย่อง ลักษณะงาน ความรับผิดชอบ และความก้าวหน้า เมื่อปัจจัย เหล่านี้ยิ่งต่ำกว่า จะทำให้เกิดความไม่พอใจงานที่ทำ ถ้าหากว่างานให้ความก้าวหน้า ความท้าทาย ความรับผิดชอบ ความสำเร็จ และการยกย่องแก่ผู้ปฏิบัติงานแล้ว พวกเขา จะพอใจและมีแรงจูงใจในการทำงานเป็นอย่างมาก

ส่วน วิรุฬห์ พรธมเทวี (2542: 11) ให้ความหมายไว้ว่า ความพึงพอใจเป็น ความรู้สึกภายในจิตใจของมนุษย์ที่ไม่เหมือนกัน ซึ่งขึ้นอยู่กับแต่ละบุคคลว่าจะคาดหวัง กับสิ่งหนึ่ง สิ่งใด อย่างไร ถ้าคาดหวังหรือมีความตั้งใจมากและได้รับการตอบสนองด้วยดีจะมีความ พึงพอใจมากแต่ในทางตรงกันข้ามอาจผิดหวังหรือไม่พึงพอใจเป็นอย่างยิ่ง เมื่อไม่ได้รับการ ตอบสนองตามที่คาดหวังไว้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสิ่งที่ตนตั้งใจไว้ว่าจะมีมากหรือน้อย

นอกจากนั้น กัลย์ลัญญา ปลั่งมลดิษฐ์ (2558: 22) ภาวะการแสดงออกที่มาจากความรู้สึกในทางบวกของบุคคลมีผลมาจากการประเมินคุณภาพจากการบริการ การรับรู้ที่ได้จากการบริการเปรียบเทียบกับความคาดหวังในการบริการนั้นๆ

และ อธิป นนทกะตระกูล (2557: 37) ให้ความหมายไว้ว่า ความพึงพอใจ คือ ความรู้สึกยินดีต่อการได้รับการตอบสนองความต้องการทั้งทางด้านวัตถุและจิตใจและก่อให้เกิดความสุขเมื่อได้รับการตอบสนองความพึงพอใจนั้น

2.5.2 การศึกษาเกี่ยวกับความพึงพอใจ

Kotler and Armstrong (1999) รายงานว่า พฤติกรรมของมนุษย์เกิดขึ้นต้องมีสิ่งจูงใจ (motive) หรือแรงขับเคลื่อน (drive) เป็นความต้องการที่กดดันจนมากพอที่จะจูงใจให้บุคคลเกิดพฤติกรรมเพื่อตอบสนองความต้องการของตนเอง ซึ่งความต้องการของแต่ละคนไม่เหมือนกัน ความต้องการบางอย่างเป็นความต้องการทางชีววิทยา (biological) เกิดขึ้นจากสภาวะตึงเครียด เช่น ความหิวกระหายหรือความลำบากบางอย่าง เป็นความต้องการทางจิตวิทยา (psychological) เกิดจากความต้องการการยอมรับ (recognition) การยกย่อง (esteem) หรือการเป็นเจ้าของทรัพย์สิน (belonging) ความต้องการส่วนใหญ่อาจไม่มากพอที่จะจูงใจให้บุคคลกระทำในช่วงเวลานั้น ความต้องการกลายเป็นสิ่งจูงใจ เมื่อได้รับการกระตุ้นอย่างเพียงพอจนเกิดความตึงเครียด โดยทฤษฎีที่ได้รับการยอมรับมากที่สุด มี 2 ทฤษฎี คือ ทฤษฎีของอับราฮัม มาสโลว์ และทฤษฎีของซิกมันด์ ฟรอยด์

1) ทฤษฎีแรงจูงใจของมาสโลว์ (Maslow's theory motivation)

อับราฮัม มาสโลว์ (A.H.Maslow) ค้นหาวีธีที่จะอธิบายว่าทำไมคนจึงถูกผลักดันโดยความต้องการบางอย่าง ณ เวลาหนึ่ง ทำไมคนหนึ่งจึงทุ่มเทเวลาและพลังงานอย่างมากเพื่อให้ได้มาซึ่งความปลอดภัยของตนเอง แต่อีกคนหนึ่งกลับทำสิ่งเหล่านั้นเพื่อให้ได้รับการยกย่องนับถือจากผู้อื่น คำตอบของมาสโลว์ คือ ความต้องการของมนุษย์จะถูกเรียงตามลำดับจากสิ่งที่กดดันมากที่สุดไปถึ้น้อยที่สุด ทฤษฎีของมาสโลว์ได้จัดลำดับความต้องการตามความสำคัญ คือ

(1) ความต้องการทางกาย (Physiological needs) เป็นความต้องการพื้นฐาน คือ อาหาร ที่พัก อากาศ ยารักษาโรค

(2) ความต้องการความปลอดภัย (Safety needs) เป็นความต้องการที่เหนือกว่าความต้องการเพื่อความอยู่รอด เป็นความต้องการในด้านความปลอดภัยจากอันตราย

(3) ความต้องการทางสังคม (Social needs) เป็นความต้องการการยอมรับจากเพื่อน

(4) ความต้องการการยกย่อง (Esteem needs) เป็นความต้องการการยกย่องส่วนตัว ความนับถือและสถานะทางสังคม

(5) ความต้องการให้ตนประสบความสำเร็จ (Self – Actualization needs) เป็นความต้องการสูงสุดของแต่ละบุคคล ความต้องการทำทุกสิ่งทุกอย่างได้สำเร็จ

บุคคลพยายามที่สร้างความพึงพอใจให้กับความต้องการที่สำคัญที่สุดเป็นอันดับแรกก่อนเมื่อความต้องการนั้นได้รับความพึงพอใจ ความต้องการนั้นก็จะหมดลงและเป็นตัวกระตุ้นให้บุคคลพยายามสร้างความพึงพอใจให้กับความต้องการที่สำคัญที่สุดลำดับต่อไป ตัวอย่าง เช่น คนที่อดอยาก (ความต้องการทางกาย) จะไม่สนใจต่องานศิลปะชิ้นล่าสุด (ความต้องการสูงสุด) หรือไม่ต้องการยกย่องจากผู้อื่น หรือไม่ต้องการแม้แต่อากาศที่บริสุทธิ์ (ความปลอดภัย) แต่เมื่อความต้องการแต่ละขั้นได้รับความพึงพอใจแล้วก็จะมีความต้องการในขั้นลำดับต่อไป

2) ทฤษฎีแรงจูงใจของฟรอยด์

ซิกมันด์ ฟรอยด์ (S. M. Freud) ตั้งสมมุติฐานว่า บุคคลมักไม่รู้ตัวมากกว่าพลังทางจิตวิทยามีส่วนช่วยสร้างให้เกิดพฤติกรรม ฟรอยด์ พบว่า บุคคลเพิ่มและควบคุมสิ่งเร้าหลายอย่าง สิ่งเร้าเหล่านี้อยู่นอกเหนือการควบคุมอย่างสิ้นเชิง บุคคลจึงมีความฝัน พูดคำที่ไม่ตั้งใจพูด มีอารมณ์อยู่เหนือเหตุผลและมีพฤติกรรมหลอกลอนหรือเกิดอาการวิตกกังวลอย่างมาก

ขณะที่ ชารินี เดชจินดา (2535) ได้เสนอทฤษฎีการแสวงหาความพึงพอใจไว้ว่า บุคคลพอใจจะกระทำสิ่งใดๆ ที่ให้มีความสุขและจะหลีกเลี่ยงไม่กระทำในสิ่งที่เขาจะได้รับความทุกข์หรือความยากลำบาก โดยอาจแบ่งประเภทความพอใจกรณีนี้ได้ 3 ประเภท คือ

1) ความพอใจด้านจิตวิทยา (Psychological hedonism) เป็นทรศณะของความพึงพอใจว่า มนุษย์โดยธรรมชาติจะมีความแสวงหาความสุขส่วนตัวหรือหลีกเลี่ยงจากความทุกข์ใดๆ

2) ความพอใจเกี่ยวกับตนเอง (Egoistic hedonism) เป็นทรศณะของความพอใจว่ามนุษย์จะพยายามแสวงหาความสุขส่วนตัว แต่ไม่จำเป็นว่าการแสวงหาความสุขต้องเป็นธรรมชาติของมนุษย์เสมอไป

3) ความพอใจเกี่ยวกับจริยธรรม (Ethical hedonism) ทรศณะนี้ถือว่ามนุษย์แสวงหาความสุขเพื่อผลประโยชน์ของมวลมนุษยหรือสังคมที่ตนเป็นสมาชิกอยู่และเป็นผู้ได้รับผลประโยชน์ผู้หนึ่งด้วย

สรุปได้ว่า ความพึงพอใจ คือ ความรู้สึกของบุคคลต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งในทางบวก อาจรวมถึง ความชอบ ความสบายใจและก่อให้เกิดเป็นความสุข ความรู้สึกที่ดีหรือทัศนคติที่ดีของบุคคล ซึ่งมักเกิดจากการได้รับการตอบสนองตามที่ตนต้องการ ก็จะทำให้เกิดความรู้สึกที่ดีต่อสิ่งนั้น ตรงกันข้ามหาก ความต้องการของตนไม่ได้รับการตอบสนองความไม่พึงพอใจก็จะเกิดขึ้น

2.6 บริบทด้านอาหารจังหวัดภูเก็ต

ภูเก็ตหรือไข่มุกแห่งอันดามัน เป็นเมืองที่มีประวัติศาสตร์และความรุ่งเรืองอันยาวนานอยู่ทาง ทิศใต้ของประเทศไทยมีสภาพทางภูมิประเทศเป็นเกาะ ในอดีตมีชนกลุ่มเงาะซาไกและชาวน้ำ (ชาวเล หรือ ชาวไทยใหม่) เป็นชนกลุ่มแรกที่มาอาศัยอยู่ จากนั้นมาจึงกลุ่มชนอื่นอพยพตามมาอีกจำนวนมาก ทั้งชาวจีน ชาวไทย ชาวมาเลเซีย เป็นต้น ในสมัยรัชกาลที่ 3-4 ภูเก็ตเริ่มมีชื่อเสียงเนื่องจากกิจการเหมืองแร่มีความเจริญก้าวหน้ามาก มีการทำสนธิสัญญากับต่างชาติ ส่งผลให้ธุรกิจการค้าดีบุกขยายตัวอย่างกว้างขวาง ทำให้ชาวไทยและชาวตะวันตก เช่น ฮอลันดา ฝรั่งเศส และชาวจีน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นชาวจีนฮกเกี้ยนหลังไหลเข้ามาทำเหมืองแร่จนกลายเป็นชนกลุ่มใหญ่มากกว่าชาติอื่น ส่งผลให้ชาวไทยที่อาศัยอยู่ได้นำรับเอาอิทธิพลจากวัฒนธรรมของชาติต่างๆ เช่น สถาปัตยกรรมการก่อสร้างตึกแบบชิโนโปรตุกีสที่ผสมผสานเอาความเป็นศิลปะตะวันตกและตะวันออกเข้าไว้ด้วยกันอย่างกลมกลืน เป็นเอกลักษณ์อันโดดเด่นเรียงรายอยู่รายล้อมรอบย่านเมืองเก่า ถูกสร้างขึ้นเป็นครั้งแรกเมื่อ พ.ศ. 2466 จนเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของเมืองภูเก็ตและบ่งบอกถึงความรุ่งเรืองในอดีตและความประณีต พิถีพิถันและสร้างสรรค์ของผู้คนในอดีต มีการนำขนบธรรมเนียมอาหารของแต่ละชาติเข้ามา ผสมผสานกับวัฒนธรรมทางด้านอาหารของชาวภูเก็ต (ไปด้วยกันดอทคอม, ม.ป.ป.)

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม (ม.ป.ป.-บ) วิถีชีวิตดั้งเดิมของชาวภูเก็ตเป็นคน ค่อนข้างเก็บตัวไม่นิยมรับประทานอาหารนอกบ้าน ส่วนใหญ่จะทำเพื่อรับประทานกันเองภายใน ครอบครัว อาจจะมีการรับรองญาติที่มาจากต่างจังหวัดเป็นบางครั้งหรือในโอกาสทำบุญตาม ประเพณีความเชื่อตามศาสนา อาหารในภูเก็ตส่วนใหญ่จะเป็นอาหารทะเล หมู ไก่ เป็ด ที่เลี้ยงเองใน แต่ละครอบครัว ผักธรรมชาติที่มีมากมายในป่าและที่ปลูกเป็นผักสวนครัว กรรมวิธีจะเป็นแบบดั้งเดิม เช่น ปิ้งย่าง แกง ต้ม ยำ ภาชนะก็เป็นแบบดั้งเดิม ใช้ความร้อนจากเตาถ่านและไม้ฟืน จากการที่ ได้รับอิทธิพลด้านอาหารส่วนหนึ่งมาจากผู้อพยพย้ายถิ่นจึงมีการพัฒนาจากตำหรับดั้งเดิมมาปรับปรุง และดัดแปลงจนเกิดการผสมผสานวัฒนธรรมทางการกินที่หล่อหลอมกันได้อย่างลงตัว เป็นอาหารที่เกิดจากการผสมผสานทางวัฒนธรรมของคนจีนฮกเกี้ยน มลายู ไทย เรียกอีกอย่างว่า อาหารบาบ๋า เพอรานากันมีรสชาติหวานแบบจีน มีรสเครื่องเทศ มีความเผ็ดเหมือนอาหารไทยและมลายู อาหารได้

ภูเก็ตจะไม่เผด็จัดเหมือนอาหารใต้นครศรีธรรมราช อันเนื่องจากได้รับอิทธิพลจากชาวจีนซึ่งชอบรสหวานไม่ชอบรสจัด ชาวภูเก็ตได้รับอิทธิพลด้านวัฒนธรรมทางด้านอาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์ใหม่กลายเป็นวัฒนธรรมทางด้านอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของชาวภูเก็ต ก่อให้เกิดอาหารพื้นบ้านต่างๆ มากมาย ประยุกต์อย่างพิถีพิถันและสืบทอดมาจนถึงปัจจุบันเป็นสูตรลับเฉพาะที่ถ่ายทอดผ่านคนในครอบครัว ไม่สามารถหารับประทานที่อื่นได้ จากความเป็นอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองภูเก็ต ทำให้ได้รับการประกาศให้เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารของยูเนสโก

2.6.1 อัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองภูเก็ต

อาหารพื้นเมืองภูเก็ตผ่านวิวัฒนาการมากกว่า 200 ปี ลักษณะอาหารพื้นเมืองภูเก็ต สามารถแยกตามวัตถุดิบหลัก วิธีการปรุง และลักษณะของอาหารพื้นเมืองภูเก็ต ซึ่งมาจาก 3 รสชาติรวมกัน ดังนี้

1) รสชาติจากวัตถุดิบธรรมชาติพื้นเมือง สิ่งจูงใจเป็นพิเศษที่ทำให้อยากมาลิ้มรสอาหารภูเก็ต คือ ผลผลิตสดใหม่ตามธรรมชาติที่มีอย่างอุดมสมบูรณ์ เช่น อาหารทะเล เนื้อสัตว์ที่เลี้ยงในท้องถิ่น ประกอบกับอาหารที่ไม่มีในแถบอื่น เช่น หน่อไม้ น้ำ (กาแปก) เห็ดชนิดต่างๆ ที่เป็นเห็ดธรรมชาติ เช่น เห็ดเหมีด ที่เจริญงอกงามในป่าพรุ เห็ดแครง เจริญงอกงามตามไม้ยางพาราในสวนยางพาราจะมีในช่วงฤดูฝน ผักลิ้นห่านที่ออกตามริมหาด กุ้งเคย หอยดิบ สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายรูปแบบ รสชาติจากวัตถุดิบธรรมชาติพื้นเมืองจะให้ความสด หอม อร่อย และสุขภาพดี

2) รสชาติจากกรรมวิธีผลิตดั้งเดิม กรรมวิธีในการปรุงที่เกิดจากบรรพบุรุษที่เป็นชาวพื้นเมือง เช่น ชาวเล (ชาวไทยใหม่) และชาวไทยพื้นเมืองริมทะเล ที่นิยมทำอาหารทะเลจากกะปิ (กุ้งเคย) มะพร้าว ส้มควาย การเผาปลาห่อด้วยใบตองแบบโบราณ การตากปลาเค็ม กุ้งแห้ง เป็นการถนอมอาหารแบบโบราณ ชาวไทยเมืองกลาง ที่นิยมทำข้าวหลาม ตำนน้ำซุบ (น้ำพริก) รับประทานกับผักสดพื้นเมือง แกงส้มผักที่มีรสชาติเฉพาะ เช่น ต้มส้ม รวมถึงขนมหวานชนิดที่ทำจากแป้ง ข้าวเจ้า และมะพร้าว ซึ่งรสชาติจากกรรมวิธีการผลิตของชาวท้องถิ่นดั้งเดิมจะให้ความรู้สึกเรียบง่ายประสานให้รับรู้ถึงธรรมชาติรอบตัว

3) รสชาติจากพหุวัฒนธรรมหลากหลายชาติพันธุ์ กว่า 700 ปี ที่ภูเก็ตอยู่ในแผนที่การเดินทางเรือของนานาชาติ ประกอบกับอุตสาหกรรมแร่ดีบุก ทำให้มีชาวต่างชาติมาอาศัยอยู่ในภูเก็ตเป็นจำนวนมากมาแต่อดีต ทั้งชาวจีน มุสลิม อินเดีย ชาวตะวันตก ผสมผสานจากการปกครองของราชสำนักไทย จึงมีวัตถุดิบและวิธีการปรุง เช่น สับปะรดภูเก็ต ที่ได้พันธุ์จากชาวโปรตุเกส หมูสับทอดที่มีกลิ่นอายแบบตะวันตก แกงคั่วที่มีที่ปรับปรุงรสชาติต่อจากชาวมลายู ฮูแซ่ที่ปรับปรุงจากสลัดแขก ชาวบาหลีที่รับอิทธิพลของบรรพบุรุษจากจีนมาผสมผสานมีเครื่องปรุงตัวอิว พริกไทย หรือการทำเครื่องต้มถั่วเหลืองที่คงความหอมหวานจากธรรมชาติ ในการคั่วเมล็ดถั่ว บันเจียนโก้ยที่นำมาจากชาว

จีนปิ้ง เป็นต้น ความหลากหลายของอาหารนานาชาติในภูเก็ตมีรสชาติดกลางๆ ให้ทุกเชื้อชาติรับประทานได้ ทำให้อาหารภูเก็ตมีรสชาติดละมุนลิ้น ไม่เผ็ดจัดเหมือนอาหารใต้ทั่วไป ไม่หวานเหมือนอาหารภาคกลาง ไม่เปรี้ยวและเค็มจัด เรียกว่าเป็นแก่นสำคัญของรสชาติภูเก็ตล้วนๆ ที่มีรสละมุน กลิ่นหอมเรียกน้ำย่อย อร่อยแบบภูเก็ตพื้นเมืองดั้งเดิม หาทานที่อื่นไม่ได้ และทำให้ทราบถึงวิวัฒนาการของศาสตร์แห่งอาหารและความพิถีพิถันของผู้ปรุง (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม, ม.ป.ป.-b)

2.6.2 การถ่ายทอดและสืบทอดมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารในภูเก็ต

การถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหารในภูเก็ตจำแนกเป็น 2 รูปแบบ คือ

1) การถ่ายทอดทางตรงโดยผ่านสถาบันด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต ในชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น ระดับวิทยาลัย (วิทยาลัยอาชีวศึกษาและวิทยาลัยสารพัดช่าง) ระดับอุดมศึกษา และโรงแรมต่างๆ (ชมรมพ่อครัวในจังหวัดภูเก็ต)

2) การถ่ายทอดทางอ้อมโดยผ่านครอบครัวและกลุ่มเครือญาติ เป็นการถ่ายทอดในสถาบันครอบครัว โดยฝ่ายบรรพบุรุษจากรุ่นสู่รุ่น เพื่อเตรียมการยกระดับให้ลูกหลานในครอบครัวเป็นมืออาชีพด้านอาหารเฉพาะอย่างที่เลื่องลือชื่อของภูเก็ต เช่น ต้มข่าสุตุดั้งเดิม ไอ้เอ๋ว หมี่ฮกเกี้ยน โลบะ ขนมต่างๆ เป็นต้น

อาหารภูเก็ตจะเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในทุกเทศกาล พิธีการ ความเชื่อ วิถีชีวิตในครอบครัว ใช้ประกอบการต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองให้มีความประทับใจอยู่เสมอ จึงเป็นเมืองที่ขึ้นชื่อเรื่องอาหารและเนื่องจากชาวภูเก็ตให้ความสำคัญกับอาหารการกินเป็นอย่างมาก สามารถสังเกตได้จากการสร้างบ้านที่นิยมสร้างห้องครัวให้มีขนาดใหญ่ แยกเป็นส่วนอย่างชัดเจน ประกอบกับภูเก็ตเป็นศูนย์รวมของความเจริญและศูนย์กลางการติดต่อค้าขายมาตั้งแต่ในอดีต อาหารภูเก็ตจึงมีอัตลักษณ์และมีมากมายหลากหลายชนิดนับเป็นสีสันอย่างหนึ่งของภูเก็ต เป็นเมืองที่ทุกคนมาแล้วต้องชิมอาหารรวมถึงชื่อเป็นของฝาก นอกจากนักท่องเที่ยวจะสามารถสัมผัสถึงธรรมชาติที่สวยงาม วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนภูเก็ตแล้ว อีกสิ่งที่คุณค่าไม่ได้ก็คือการทานอาหารภูเก็ตที่เปรียบไว้ว่าหากมาภูเก็ตแต่ไม่ลิ้มลองรสชาติของอาหารพื้นเมืองภูเก็ตถือว่ามาไม่ถึงภูเก็ต ซึ่งอาหารแต่ละชนิดล้วนเป็นอาหารพื้นเมืองที่มีชื่อเสียง เช่น หมี่ภูเก็ต (หมี่สั่ว หมี่หุ่น หมี่ผัดฮกเกี้ยน และหมี่แซ่ก) ไอ้ต้าว ไอ้เอ๋ว หมูฮ้อง เป็ททอด โลบะ ขนมจีนภูเก็ต ฮูแซ่ น้ำพริกกุ้งเสียบ เป็นต้น

ภูเก็ตเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงติดอันดับโลก ในทุกๆ ปีจะมีนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก มีธุรกิจที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยวมากมาย เช่น ที่พัก โรงแรม เกสต์เฮ้าส์ ร้านอาหาร ร้านนวด บริษัททัวร์ เป็นต้น ทางเทศบาลเมืองภูเก็ตเล็งเห็นถึงความสำคัญของสถาปัตยกรรมและอาหารที่ถือเป็นเอกลักษณ์ของภูเก็ต จึงมีการส่งเสริมให้เป็นอีกหนึ่งตัวเลือกของการท่องเที่ยวโดยจัดให้มี

เส้นทางเดินชมเมืองเก่าภูเก็ตควบคู่ไปกับการเพลิดเพลินไปกับรสชาติอาหารของภูเก็ตที่มีอยู่มากมายทั่วตัวเมืองภูเก็ต ซึ่งเป็นเส้นทางประวัติศาสตร์ที่ควรค่าแก่การศึกษาเนื่องจากอาหารเป็นตัวแทนในการนำเสนอสังคมและวัฒนธรรมของท้องถิ่นต่างๆ เป็นการแสดงออกว่ามาถึงแหล่งท่องเที่ยวที่นั่นจริงๆ และการรับประทานอาหารพื้นเมืองเป็นการกระจายรายได้ไปสู่ชุมชนทั้งทางตรงและทางอ้อม สามารถเป็นตัวกำหนดภาพลักษณ์ของจุดหมายปลายทางและเป็นการสร้างมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวได้ และยังเป็นสื่อในการจูงใจให้เกิดการท่องเที่ยวผ่านการแชร์ในสื่อออนไลน์ (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2559)

2.6.3 อาหารพื้นเมืองภูเก็ต

ภูเก็ตเป็นเมืองที่ขึ้นชื่อเรื่องอาหาร ได้รับการผสมผสานทางวัฒนธรรมของชาวพื้นเมืองและชาวต่างชาติ ดังนั้นอาหารภูเก็ตจึงมีรสจัดแบบอาหารใต้ทั่วไปแต่มีกลิ่นอายของความเป็นจีนผสมอยู่ เพราะชาวจีนเป็นชนกลุ่มใหญ่ที่สุดในภูเก็ต ประกอบกับภูเก็ตเป็นศูนย์รวมของความเจริญและศูนย์กลางการค้าติดต่อค้าขายมาตั้งแต่ในอดีต ชาวภูเก็ตให้ความสำคัญกับอาหารการกินเป็นอย่างมากทำให้อาหารในภูเก็ตมีมากมายหลากหลายชนิด ยกตัวอย่างได้ดังนี้ (Phuketindex.com, n.d.)

1) หมี่ภูเก็ต แบ่งได้หลายชนิด ดังนี้

- หมี่สั่ว
- หมี่หุ่น
- หมี่ผัดฮกเกี้ยน
- หมี่แซ่ก
- บะหมี่แห้งและบะหมี่น้ำ
- บะหมี่หุ่นบะกูดเต้ (หมี่ผัดเสิร์ฟพร้อมน้ำต้มกระดูกหมู)

2) ขนมจีนภูเก็ต เป็นอาหารที่คนภูเก็ตส่วนใหญ่นิยมทานเป็นอาหารเช้า ทานกับน้ำแกงชนิดต่างๆ และที่ขาดไม่ได้คือ ผักเหนาะหลากหลายชนิด ทั้งผักสดและผักดอง ซึ่งถือเป็นสิ่งสำคัญมากในการทานขนมจีนของชาวภูเก็ต นอกจากนี้ ยังนิยม ทานกับไข่ต้ม ท่อหมก และทอดมันปลา (ชาวภูเก็ตนิยม เรียกว่าลูกชิ้น)

3) โอด้าว มีลักษณะคล้ายหอยทอด แต่ไม่ใส่ถั่วอก เนื้อแป้งนุ่ม ไม่กรอบเหมือนหอยทอดของภาคกลาง ไข่แป้งสาลีผสมกับแป้งมันละลายในน้ำขุ่น ทอดในกระทะแบน ใส่หอยดิบ ผีอก กุ้งแห้ง กากหมู พริกไทย ซีอิ้วขาว

4) ฮูแซ่ มีลักษณะคล้ายยำใหญ่ สลัดผักหรือสลัดแขก ทานกับน้ำราดรสหวาน เค็ม เปรี้ยวและเผ็ดเล็กน้อย

5) ข้าวย่ำพริก เป็นการนำเอาข้าวสวยมาคลุกเคล้ากับเครื่องที่มีรสชาติเผ็ดร้อน ซึ่งประกอบด้วยหอม กระเทียมเผาโขลกรวมกับกะปิ พริกไทย มะพร้าวคั่ว กุ้งแห้ง พริกป่น ใบพริกหอม และใบมะกรูดซอย โดยกินกับผักเหนาะคือ ถั่วงอก แตงกวาอ่อน ฯลฯ

6) น้ำพริกกุ้งเสียบ ใช้ส่วนผสมเดียวกันกับน้ำพริกธรรมดา โดยเพิ่มกระเทียม ในปริมาณที่มากขึ้น ใช้วิธีตำหยาบๆ และใส่กุ้งเสียบลงไปคลุกเคล้าจนได้ที่ รับประทานกับผักเหนาะ

7) น้ำพริกภูเก็ตหรือน้ำพริกกุ้งสด หรือน้ำพริกขุบหยา มีรสชาติเปรี้ยว เค็ม เผ็ด และหวานเล็กน้อย มีลักษณะเป็นน้ำ ประกอบด้วยน้ำมะนาว และเนื้อมะนาวที่ปอกเปลือกออกแล้ว ผสมกับน้ำกุ้งและเนื้อกุ้งลวก ใส่กะปิเล็กน้อย เติมพริกขี้หนูซอย และหอมแดงแล้วขยำให้เข้ากัน

8) เคยเค็มอีก คือ ไข่ตุ๋นใส่กะทิ และกุ้งเคยดองเปรี้ยว (กุ้งตัวเล็กๆ ประเภทแพลงตอน) แต่งรสและกลั่นด้วยน้ำตาล หัวหอม ตะไคร้ และพริกขี้หนู รสชาติเค็ม หวาน และเผ็ดเล็กน้อย

9) อจาต มีลักษณะเหมือนยำใหญ่แต่ทำเป็นแกง เป็นการนำเอาเครื่องแกง ละลายในน้ำกะทิ ผสมกับน้ำมะขามเปียก ตั้งไฟให้เดือด ใส่แตงกวาหั่นยาว (นำไปขยำ กับเกลือแล้วผึ่งแดดให้แห้งก่อน) ดอกกะหล่ำ กะหล่ำปลี ถั้วฝักยาว ผักบุ้ง เมื่อเดือดได้ที่ดีแล้วก็ใส่ถั้วลิสงคั่วและงาลงไป รสชาติหวาน เปรี้ยว เค็ม

10) หมูผัดตำวหู้ หรือหมูผัดกับเต้าหู้ยี้ ใส่พริกขี้หนูทุบเพื่อแต่งกลิ่น แล้วปรุงรสโดยเน้นรสเค็ม-หวาน

11) แกงไตปลา หรือแกงพุงปลา มีทั้งแบบแห้งและแบบน้ำ ใส่ปลาอย่าง และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ซึ่งแบบแห้งจะเก็บไว้ได้นานกว่าแบบน้ำ รสชาติเผ็ดร้อนและเค็มเล็กน้อย

12) แกงตุ้ม เป็นแกงที่ได้รับอิทธิพลมาจากทางประเทศมาเลเซีย มีลักษณะ คล้ายแกงส้มแต่ต้องเคี้ยวเครื่องแกงกับน้ำมันก่อน แล้วใส่น้ำมะขาม ปรุงรส ด้วยสมแขกตากแห้ง แกงกับปลา และหัวปลา รสชาติเปรี้ยวๆ หวานๆ และเผ็ดเล็กน้อย

13) ผัดมั่งก้วน หรือผัดมันแกว เป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลมาจากชาวจีนฮกเกี้ยน บางครั้งผัดใส่กุ้งหรือใส่หมูสามชั้น หรือกากหมู รสชาติหวาน-เค็ม

14) หมูฮ้อง หรือหมูเต้าอิว มีลักษณะคล้ายหมูพะโล้ แต่ไม่ใส่เครื่องพะโล้ เครื่องปรุงประกอบด้วยหมู (นิยมใช้หมูสามชั้น) ซีอิ้วดำ-ขาว น้ำตาล และน้ำ รสชาติหวาน-เค็ม

15) ต้มส้ม มีสองแบบ คือ ต้มส้มปลาและต้มส้มผัก วิธีปรุงนั้นทำได้ง่ายๆ คือ ใส่กะปิเล็กน้อย น้ำมะขาม และส้มแขกตากแห้ง (ส้มควาย) ลงไปในน้ำ แล้วตั้งไฟรอจนน้ำเดือด ถ้าเป็นต้มส้มปลา ก็ใส่ปลาลงไป (นิยมใส่หัวปลา) ถ้าเป็นต้มส้มผัก ก็ใส่ผักซึ่งส่วนมากนิยม ใส่ผักหลายชนิด คือ ผักบุ้ง หยวก สับปะรด เม็ดมะม่วง หิมพานต์ หน่อข้าวอ่อน และอาจใส่กุ้งเสียบหรือปลาฉิ่งฉ้างเล็กน้อย ปรุงรสให้มีรสเปรี้ยว หวาน เค็ม

16) เป็๋อทอด เป็นอาหารที่มีส่วนประกอบของกุ้ง และหญ้ำข้อง (สันตะวาใบข้ำว) หรือ ใบชะพลู หรือใบเล็บครุฑ โดยการทำนั้นจะนำไปต้ม มาชุบแป้งสาลี ที่ผสมเครื่องเทศ นำกุ้งโรยหน้า แล้วนำไปทอด รับประทานกับน้ำจิ้มรสหวานและเผ็ดเล็กน้อย

17) ต้มขำ เป็นอีกหนึ่งทางเลือกของชาวภูเก็ต โดยมากนิยมทานกันเป็นอาหารเช้า มีทั้งขนมจีบหรือเซียบ้อย ฮะเก๋าหรือเกาจี เผือกทอด ลูกชิ้นปลา หรืออ้วน ตีนไก่ กระตูดหมูตุ๋นยาจีน หรือบะกูดเต้ กินกับน้ำจิ้มหวานหรือเตเจี้ยว

18) โลบะ คือ หัวหมูและเครื่องในหมู (ลิ้น ไล่ ปอด หรือตับ) ต้มพะโล้ แล้วนำไปทอด อีกที่ทานกับตัวกั้ว(เต้าหู้ทอด) หรือตัวกั้วจี (เต้าหู้เหลืองผ่าเฉียง เป็นรูปสามเหลี่ยมปาดตรงกลาง ไล่แป้ง ถ่วงอก กุ้ง แล้วนำไปทอด) หรือแห่จี (แป้งผสมถ่วงอก โรยหน้าด้วยกุ้งแล้วนำไปทอด) หรือ เกียน (ทำจากหมูสับ กับกุ้ง ปู มันแกว และเผือก นำมาห่อด้วยฟองเต้าหู้ แล้วนำไปนึ่งให้สุกก่อน นำมาชุบแป้งทอด)

19) ใ้อ์อ้าว เป็นขนมหวานทำมาจากกล้วยน้ำว้า ขยำกับเมล็ดใ้อ์อ้าว (เมล็ดสีขาวนำมา จากเมืองจีน) ใส่น้ำเชื่อม และน้ำแข็งใส กินแก้ร้อน และ ลดการกระหายน้ำ

20) ปี้ถ้ำบาก หรือลอดช่องสิงคโปร์ เป็นของหวานมีเส้นสีขาวและแดง ทานกับ น้ำเชื่อมใสใส่น้ำแข็ง

21) ตู๋โบ้ หรือรวมมิตรกะทิ เป็นของหวานชนิดหนึ่ง ซึ่งประกอบด้วย มันต้้ม เผือก ฟักทอง และถั่วแดง เม็ดเล็กๆ (คนภูเก็ตเรียกว่า ถั่วย้อแย้)

22) ขนมหัวล้าน หรือ ตาป่าไถ่ เป็นขนมไส้ถั่วเขียว มีแป้งหุ้มปั้นเป็นลูกกลมเกลี้ยง สีเขียวอ่อนรองด้วยใบตอง

23) ขนมเต่า หรืออั้งกั้ว คือ ขนมหัวล้านนั่นเอง แต่นำแป้งมาใสสีแดง แล้วกดใน แม่พิมพ์เป็นรูปเต่า ใช้เป็นของไหว้ในเทศกาลต่างๆ

24) ขนมสีข่า หรือเบเฮ่จี ลักษณะคล้ายปาห้องโก่หรือเจียะไถ่ แต่ปิดตัวแป้งให้เป็น เกลียวมีลักษณะเป็นสีข่า โดยที่ตัวแป้ง มีเกร็ดน้ำตาล เมื่อรับประทานจะมีรสหวานอร่อย

25) จี้โจ หรือจี้โจ เป็นขนมแป้ง คลุกงาทอด ข้างในมีไส้รสชาติค่อนข้างหวาน มี 3 แบบ คือ ไส้ถั่วเหลือง ถั่วลิสง และถั่วดำ

26) โก้ซุ้ย หรือโก้ซุ้ย เป็นขนมถั่ว ทำจากน้ำตาลแดง ตัวขนมมีสีน้ำตาล รสหวาน ลักษณะเหนียวหนึบหนับ ทานคู่กับมะพร้าวขูด

27) กี้ไถ่ เป็นขนมถั่วเหลืองๆ ทำจากน้ำตาล ตัวขนมมีความนุ่มและยืดหยุ่น ชาติ ด้วยน้ำเชื่อม คำว่า กี้ไถ่ มาจากภาษาฮกเกี้ยนเดิมว่า กือาไถ่

28) บั้นเจียนไถ่ มีลักษณะคล้ายขนมถั่วแดง ตัวขนมเหมือนฟองน้ำ มีรสชาติหวาน นิยมทานกับกาแฟในตอนเช้า

29) ฉ้ายถาวโถ้ย เป็นขนมชนิดหนึ่ง มักทำกินกันในงานแต่งงาน ทำจากหัวไชเท้า ผสมกับแป้งข้าวเจ้า แป้งถั่วเขียว ใส่มะพร้าว น้ำตาล หัวเปราะาะ พริกไทย ผสมเข้าด้วยกันแล้วนำไปนึ่งสุกแล้วโรยถั่วลิสง ตันหอมห่นฝอย มีกลิ่นของหอมและหัวเปราะาะ

30) เกียมโถ้ย เป็นขนมรูปถ้วย สีขาว ขนาดประมาณถ้วยน้ำพริก รสชาติเค็ม ทำจากแป้งข้าวเจ้า โรยหน้าด้วยหอมเจียว ตันหอม และกุ้งแห้งทอด กินกับน้ำจิ้มรสชาติเปรี้ยว-หวาน

31) จู้จุน หรือขนมฝักบัว มีลักษณะเป็นวงกลม เป็นการนำแป้งไปทอดให้บริเวณรอบๆ กรอบ และตรงกลางนุ่ม มีรสชาติดหวาน

32) ฮวดโถ้ย หรือขนมถ้วยฟู ใช้ในพิธีไหว้เจ้าและไหว้บรรพบุรุษ เพราะเชื่อว่าเป็นขนมที่มีชื่อเป็นมงคล

33) เปาล้าง คือ ข้าวเหนียวปิ้งใส่มะพร้าวผสมกับกุ้ง พริกไทย และหัวเปราะาะ คาดว่าเป็นขนมที่ได้รับอิทธิพล มาจากมาเลย์ เพราะที่มาเลเซีย ก็มีขนม ชนิดนี้เหมือนกัน

34) บะจ่างเป็นข้าวเหนียว ที่นำไปผัดกับซีอิ๊ว แล้วนำมาห่อด้วยใบจ่าง (ใบจากตากแห้ง) โดยยัดไส้หมู กุ้งแห้ง และไข่ ไ่วข้างใน

35) กี่จ่าง หรือขนมจ่าง ทำจากข้าวเหนียวแช่น้ำต่างห่อใบไผ่หนึ่ง รสชาติดหวานนิดๆ รับประทานกับน้ำตาลทราย

36) เกลือเคย ใช้ทานกับผลไม้คล้ายกับน้ำปลาหวาน ปรงจากพริกขี้หนู ตำละเอียด กะปิ ซีอิ๊ว น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลทรายขาว และน้ำ ราดบนเลือดหมูต้ม เต้าหู้เหลือง แดงกวา และผลไม้อื่นๆ เช่น ชมพู สับปะรด ฯลฯ หรือนำผลไม้ไปจิ้มทานแบบน้ำปลาหวานก็ได้

37) เต้าซ้อ คือ ขนมที่มีลักษณะเหมือนขนมเปียะ มีทั้งไส้หวาน ไส้เค็ม และบางร้านยังทำไส้ไข่เค็มด้วย

38) ผ้างเปีย ทำด้วยแป้งนำไปอบ ลักษณะเป็นรูปกลมๆ ข้างในกลวง และทาน้ำตาลไว้บ้าง

39) หม่อหล้าว หรือขนมงาพอง เป็นขนมท่อนยาวทรงกระบอกข้างในกรวง ข้างนอกกรอบโรยงาไว้ รสชาติดหวาน

40) ขนมพริก เป็นขนมคล้ายคุกกี้ แต่มีส่วนผสมของพริกไทย รสชาติดหวาน และมีรสเผ็ดร้อนของพริกไทยเล็กน้อย

41) ขนมหน้าแตก เป็นขนมพื้นเมืองภูเก็ต ลักษณะเหมือนคุกกี้ รสชาติดหวาน และเค็มเล็กน้อย เนื้อไม่ละเอียดมากนัก

42) ก้องถิง หรือขนมตูปตูป ซึ่งในภูเก็ต ยังมีแบบที่ห่อใบไผ่แบบโบราณจำหน่าย

43) กะเปก หรือหน่อไม้ น้ำ เป็นพืชชนิดหนึ่งคล้ายๆ ต้นข้าว แต่ลำต้นอวบน้ำกว่า สามารถนำลำต้นภายในที่ลอกกาบใบทิ้งหมดแล้วมาหั่นเป็นชิ้นๆ แล้วผัดกับกุ้งสด รสชาติจะหวานมัน กรอบอร่อย

44) เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ปัจจุบันมีการนำเม็ดมะม่วงหิมพานต์ มาแปรรูปในรูปแบบ นานาชนิด

45) สับปะรดภูเก็ต เนื่องจากแร่ธาตุในดินที่ภูเก็ต และสภาพภูมิอากาศในจังหวัดภูเก็ต ที่แตกต่างจากจังหวัดอื่น จึงทำให้สับปะรดที่ปลูกในภูเก็ตมีความกรอบอร่อย รสชาติหวาน อมเปรี้ยว ไม่เหมือนใคร ถือเป็นผลไม้ที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ประจำตัว

46) กุ้งเสียบ คือ กุ้งตัวโตไม่ลอกเปลือก นำไปย่างจนแห้งและรมควันจนหอมหา

47) ปลาฉิ่งฉ้าง เป็นปลาทะเลตัวเล็กๆ จำพวกปลากะตักหรือปลาไส้ตัน มีทั้งแบบตากแห้งธรรมดา และแบบที่ปรุงรสแล้ว ปัจจุบันมีการพัฒนาให้มีหลากหลายรสชาติ

ภูเก็ตได้ผสมผสานอาหารพื้นเมืองเข้ากับกิจกรรมต่างๆ เพื่อเป็นการส่งเสริมอาหารพื้นเมือง และประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวในเทศกาลท้องถิ่นประจำปี มีอาหารที่ใช้ประกอบเทศกาล ทั้งที่เป็นของไหว้แก่สิ่งศักดิ์สิทธิ์ ของรับประทานให้โชคดีและบำรุงสุขภาพ โดยจัดงานกิจกรรม เทศกาลงานประเพณีที่เป็นการส่งเสริมอาหารพื้นเมืองของจังหวัดภูเก็ตตลอดปี พ.ศ. 2560

(กำหนดการอาจมีการเพิ่มเติมได้หรือเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม) แสดงดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 กิจกรรม เทศกาล งานประเพณีที่เป็นการส่งเสริมอาหารพื้นเมืองของจังหวัดภูเก็ต ปี พ.ศ. 2560

ช่วงเวลา	ชื่อกิจกรรม	ข้อมูลกิจกรรม
20 - 24 ม.ค. 2560	เทศกาลอาหารพื้นเมืองของดีชาวภูเก็ต (Phuket local food festival) ครั้งที่ 9	ส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยนำวัฒนธรรมด้านอาหารพื้นเมืองภูเก็ตมาเป็นสื่อนำเสนอเพื่อสร้างทางเลือกให้แก่นักท่องเที่ยวในการมาเยือนภูเก็ต สาธิตการปรุงอาหาร และการแกะสลักน้ำแข็ง ออกร้านจำหน่ายอาหารและผลิตภัณฑ์
2 - 4 ก.พ. 2560	เทศกาลตรุษจีนย้อนอดีตเมืองภูเก็ต	เพื่อเป็นการอนุรักษ์อาคารเก่าและส่งเสริมการท่องเที่ยวในเขตเมือง ชมนิทรรศการท้องถิ่น สถาปัตยกรรมชิโนโปรตุกีส การละเล่นพื้นบ้าน และการออกร้านจำหน่ายอาหารพื้นเมืองและขนมโบราณ
3 - 5 มี.ค. 2560	เทศกาลอาหารและดนตรีลา구나ภูเก็ต ฟู้ดแอนด์มิวสิคเฟสทิวัล ครั้งที่ 1	เพื่อต่อยอดสถานะของจังหวัดภูเก็ตที่ได้รับเกียรติคัดเลือกเป็น “เมืองวัฒนธรรมสร้างสรรค์ ด้านอาหาร” โดยยูเนสโก
3 - 9 มี.ค. 2560	เทศกาลอาหารพื้นเมืองของดีชาวภูเก็ต (Phuket food festival 2017)	เป็นการรวบรวมร้านไว้มากกว่า 100 ร้านค้า เช่น ร้านเด็ดในตำนาน ร้านตั้งยุคบุกเบิกประจำภูเก็ต ร้านรสเลิศเลือกซื้อพร้อมเสิร์ฟความสุขให้คุณอย่างจุใจ
13 - 15 มี.ค. 2560	งานท้าวเทพกระษัตรี ท้าวศรีสุนทรเพื่อรำลึกถึงวีรกรรมการป้องกันการเสียเมืองถลาง เมื่อคราวพม่าบุก	มีการแสดงอิงประวัติศาสตร์และการออกร้านจำหน่ายสินค้าและอาหารท้องถิ่น
28 เม.ย. - 1 พ.ค. 2560	City of Gastronomy of Unesco Conference	งานประชุมวิชาการเรื่อง City of Gastronomy of Unesco

แหล่งที่มา: (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานภูเก็ต, 2560)

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ช่วงเวลา	ชื่อกิจกรรม	ข้อมูลกิจกรรม
9 - 11 ก.ค. 2560	ถนนสายวัฒนธรรมเมืองกะทู้จังหวัดภูเก็ต งานย้อนอดีตเมืองกะทู้	จัดขึ้นเพื่อเล่าประวัติความเป็นมาของเมืองภูเก็ตในสมัยอดีต จัดนิทรรศการออกบ้านจำหน่าย สินค้า ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น การแสดงพื้นบ้านและอื่นๆ
27 - 30 ก.ค. 2560	งานภูเก็ตฮาลาล	งานประชุมทางวิชาการอาหารฮาลาลและการท่องเที่ยวฮาลาล งานส่งเสริมการขาย การออก ร้านขายผลิตภัณฑ์และสินค้าฮาลาล
1 - 31 ส.ค. 2560	Phuket hotel and food festival	มหกรรมอาหารที่เน้นการนำเสนอความหลากหลายทางวัฒนธรรมด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต
7 ส.ค. 2560	งานประเพณีพ้อต่อ	มหกรรมอาหารที่เน้นการนำเสนอความหลากหลายทางวัฒนธรรมด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต
20 - 28 ต.ค. 2560	ประเพณีถือศีลกินผักจังหวัดภูเก็ต	ทุกศาลเจ้าในจังหวัดภูเก็ตจะจัดพิธีบูชาและอันเชิญองค์เทพลงมาเป็นประธานในงานถือศีล กินผัก จัดจำหน่ายอาหารพื้นเมือง
1-3 พ.ย. 2560	งานเปิดฤดูกาลท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ต	พิธีทำบุญตักบาตร จำหน่ายสินค้าภูมิปัญญาท้องถิ่น ขบวนการแห่เฉลิมฉลองฤดูกาล ท่องเที่ยว การแสดงดนตรี นาฏศิลป์ และวัฒนธรรม 4 ภาค
3 พ.ย. 2560	งานลอยกระทงคิดถึงท้ายรางที่บางมะรวน	งานสืบสานประเพณีลอยกระทง บริเวณชุมชนบางมะรวน ร่วมแต่งกายย้อนยุค ชิมอาหาร พื้นบ้าน
31 ธ.ค. 2560	งานของดีเมืองภูเก็ตและงานกาชาด จังหวัดภูเก็ต	กิจกรรมนับถอยหลังเข้าสู่ปีใหม่ ชม ชิม ช้อปอาหารพื้นเมืองภูเก็ต สินค้าโอท็อปและชมการ แสดงต่างๆ

แหล่งที่มา: (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานภูเก็ต, 2560)

สรุปได้ว่า การสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านอาหารของภูเก็ตนั้นมีจุดเริ่มต้นจากการเติบโตของ เศรษฐกิจและสังคมจากเมืองสู่เมืองใหญ่ จากอาหารดั้งเดิมในครอบครัวเป็นอาหารที่ปรุงขายเป็น ธุรกิจขนาดใหญ่ ส่งผลให้มีการพัฒนากรรมวิธี อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้เพื่อให้สะดวก รวมถึงทักษะ ในการประกอบอาหารที่ทันสมัยมากขึ้น เหมาะกับจำนวนลูกค้าที่เพิ่มขึ้นเป็นทวีคูณ แต่อาหารจาน เด่นที่เป็นต้นแบบต่อการสร้างนวัตกรรมยังคงมีลักษณะเช่นเดิมไม่เปลี่ยนแปลง

2.7 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับประเด็นการศึกษาเรื่อง “แนวทางการจัดการ มาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต” ผู้วิจัยสามารถสรุปประเด็นของงานวิจัยที่ เกี่ยวข้อง โดยมีรายละเอียดดังนี้

ณรรักษ์ ภูษิต (2557: บทคัดย่อ) การวิจัยเรื่อง ภาพลักษณ์อาหารไทย การรับรู้ถึง คุณภาพอาหารไทย พฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคต ปัจจัยส่วนบุคคลที่มีต่อพฤติกรรมนักท่องเที่ยว ในอนาคต ภาพลักษณ์อาหารไทยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคต และการรับรู้ ถึงคุณภาพอาหารไทยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคต ผลการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทยมีระดับภาพลักษณ์อาหารไทยโดยรวม ในระดับมาก ทั้งในด้านคุณภาพอาหาร ด้านบรรยากาศของร้านอาหารไทย ด้านความคุ้มค่าเงิน ด้าน ความแปลกใหม่ และด้านสิ่งดีตรงและส่วนประกอบ และจากการศึกษาเกี่ยวกับการรับรู้คุณภาพ อาหารไทย พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีการรับรู้คุณภาพอาหารไทย ด้านความแตกต่าง ด้าน สุนทรียศาสตร์ ด้านความเป็นแก่นแท้อยู่ในระดับมาก และผลการทดสอบสมมติฐานพบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีเพศ วัตถุประสงค์การเดินทาง จำนวนครั้งการเดินทางแตกต่างกันมี แนวโน้มพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคตแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ภาพลักษณ์อาหาร ไทยมีความสัมพันธ์กับแนวโน้มพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคตอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ส่วน วัฒนาพร อุทรวัง (2555: บทคัดย่อ) การวิจัยเรื่อง อิทธิพลสำคัญที่มีผลกระทบต่อการ นำเสนอภาพลักษณ์อาหารไทย มีวัตถุประสงค์การวิจัยเพื่อศึกษา 1) เพื่อเสนอภาพลักษณ์อาหารไทย ของธุรกิจโรงแรม 2) ปัจจัยสำคัญต่อการนำเสนอภาพลักษณ์อาหารไทยของธุรกิจโรงแรม เครื่องมือที่ ใช้ในการวิจัยคือ แบบสอบถาม (Questionnaire) ซึ่งเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ให้บริการอาหารไทยใน โรงแรมในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล จำนวนทั้งสิ้น 171 คน และผู้รับบริการอาหารไทย จำนวนทั้งสิ้น 400 คน การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป SPSS Version 14.0 โดยใช้ ค่าสถิติอันได้แก่ การแจกแจงความถี่ (Frequency distribution) ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย

เลขคณิต (Arithmetic mean) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation) ผลการวิจัยพบว่า อิทธิพลสำคัญที่มีผลกระทบต่อการนำเสนอภาพลักษณ์อาหารไทย พบว่า กลุ่มผู้ให้บริการอาหารไทยมีกลยุทธ์การนำเสนอภาพลักษณ์อาหารไทยที่น่าดึงดูดใจในระดับสำคัญมาก ซึ่งกลุ่มผู้ให้บริการต่างเห็นว่า การบริการและวัฒนธรรมของอาหารไทยเป็นปัจจัยสำคัญมากที่สุดต่อการดึงดูดใจนักท่องเที่ยวต่างชาติ

ยิ่งไปกว่านั้น วัฒนาพร อุทธีวัง (2557: บทคัดย่อ) การวิจัยเรื่อง รูปแบบกลยุทธ์การนำเสนอภาพลักษณ์อาหารไทย มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อวิเคราะห์ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์เชิงสาเหตุต่อกลยุทธ์การนำเสนอภาพลักษณ์อาหารไทยและกำหนดรูปแบบกลยุทธ์การนำเสนอภาพลักษณ์อาหารไทยสำรวจโดยใช้แบบสอบถามเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ให้บริการ 171 คนและผู้รับบริการในธุรกิจโรงแรมจำนวน 400 คน วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติวิเคราะห์โมเดลสมการโครงสร้าง พบว่าปัจจัยที่มีความสัมพันธ์เชิงสาเหตุต่อกลยุทธ์การนำเสนอภาพลักษณ์อาหารไทยในธุรกิจโรงแรมคือการศึกษา นอกจากนี้รูปแบบกลยุทธ์การนำเสนอภาพลักษณ์อาหารไทยในธุรกิจโรงแรมที่กำหนด มีความสอดคล้องเชิงประจักษ์คิดเป็นร้อยละ 48.5 และ 42.7 ตามลำดับของผู้ให้และผู้รับบริการ

ด้าน หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรักษพงษ์ วงศาโรจน์ (2558: บทคัดย่อ) ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหาร พื้นเมืองจังหวัดน่าน งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ศักยภาพของอาหารพื้นเมืองน่าน และเพื่อศึกษาพฤติกรรมและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่ออาหารพื้นเมืองน่าน และเพื่อพัฒนาแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่าน อาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึกกลุ่มผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ที่มีประสบการณ์ มีความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน กลุ่มสมาชิกธุรกิจท่องเที่ยว และหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดน่าน กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมืองในจังหวัดน่าน และใช้แบบสอบถามเก็บข้อมูล จากนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวจังหวัดน่าน วิเคราะห์โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา และใช้เทคนิค SWOT Analysis ผลจากการศึกษาอาหารพื้นเมืองน่านส่วนใหญ่มีศักยภาพอยู่ในระดับสูง นักท่องเที่ยวพึงพอใจในด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองมากที่สุด งานวิจัยนี้ได้เสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองของจังหวัดน่าน 6 ด้าน คือ ด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมือง ด้านคุณภาพของอาหารพื้นเมือง ด้านราคา ด้านการบริการ ด้าน ลักษณะของร้านอาหารพื้นเมือง และด้านการประชาสัมพันธ์และการตลาด

ซึ่ง พิมพะระวี โรจน์รุ่งสัจย์ (2556: บทคัดย่อ) ความสำคัญและกิจกรรมสื่อสารเรียนรู้จากการท่องเที่ยว “อาหาร” สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มตลาดผู้หญิงชาวต่างประเทศของไทย ในการวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเอกลักษณ์ของอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศไทย และเพื่อศึกษาและให้เข้าใจในมุมมองของความต้องการของนักท่องเที่ยว ตลาดศักยภาพต่างประเทศกลุ่ม

ผู้หญิงในการจัดกระบวนการเรียนรู้เพื่อการท่องเที่ยวอาหาร วิธีวิจัยหลัก คือ การค้นข้อมูลทุติยภูมิ และสอบถามกลุ่มองค์กรด้านการท่องเที่ยวและอาหาร รวมทั้งนักท่องเที่ยวผู้หญิงชาวต่างชาติ 12 ตลาดศักยภาพ จำนวน 400 ตัวอย่าง โดยเน้นการตีความเชิงคุณภาพ พบว่า กิจกรรมการสื่อสารด้านอาหารไทยที่เน้นตลาดกลุ่มผู้หญิงเป็นการเน้นการปฏิบัติจริงมากกว่ากลุ่มตลาดนักท่องเที่ยวทั่วไป นักท่องเที่ยวผู้หญิงชาวต่างชาติส่วนใหญ่เห็นว่าอาหารไทยบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ของประเทศไทย และเป็นที่ยอมรับของนานาชาติ อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยลำดับต้น คือ ตมยำกุ้ง ผัดไทย กวยเตี๋ยว แกงเขียวหวาน และสมตำ ลักษณะเฉพาะของอาหารไทยที่โดดเด่น คือ วิธีการทำอาหาร รสชาติ และกลิ่น ส่วนกิจกรรมที่สามารถสื่อสารเกี่ยวกับอาหารไทยได้ดีในมุมมองของนักท่องเที่ยว ผู้หญิงชาวต่างชาติลำดับแรกๆ คือ การชิมอาหาร เทศกาลอาหาร และคอร์สเรียนทำอาหาร แต่ยังพบปัญหาที่สำคัญ คือ การสื่อสารทางภาษา รสชาติที่เผ็ดจนเกินไป และการนำเสนอที่ยังไม่น่าสนใจ เป็นต้น การเข้าใจมุมมองของตลาดกลุ่มนี้สามารถพัฒนาเป็นเครื่องมือสื่อสารข้อมูล และกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวอาหารได้ต่อไป

ด้าน วิทยา อินทรพิมล (2554: บทคัดย่อ) งานวิจัยเรื่อง Tourism and food service : case study in Thailand การวิจัยเรื่อง “Tourism and food service : case study in Thailand” ผู้วิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อค้นหารูปแบบร้านจัดจำหน่ายที่ส่งผลต่อความต้องการบริโภคอาหารที่ทำจากวัตถุดิบท้องถิ่นของ นักท่องเที่ยวภายในประเทศและต่างประเทศเพื่อตรวจสอบปัจจัยที่มีผลต่อนักท่องเที่ยวในด้านรูปแบบร้านจัดจำหน่าย ที่ส่งผลต่อความต้องการบริโภคอาหารที่ทำจากวัตถุดิบท้องถิ่น และเพื่อพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายเพื่อส่งเสริมการบริโภคอาหารที่ทำจากวัตถุดิบท้องถิ่น ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลในวันที่ 2 - 27 สิงหาคม 2554 จำนวน 400 ชุด ผลการวิจัยพบว่า รูปแบบร้านจัดจำหน่ายที่ส่งผลต่อความต้องการบริโภคอาหารที่ทำจากวัตถุดิบท้องถิ่น ของนักท่องเที่ยวภายในประเทศและต่างประเทศ รูปแบบร้านจะต้องให้ความสำคัญกับที่จอดรถที่ปลอดภัยมากที่สุด ปัจจัยที่มีผลต่อนักท่องเที่ยวภายในประเทศและต่างประเทศ ในด้านองค์ประกอบของอาหารที่ทำจาก วัตถุดิบท้องถิ่น กับร้านจัดจำหน่ายที่ส่งผลต่อความต้องการบริโภคอาหารที่ทำจากวัตถุดิบท้องถิ่น ควรคำนึงถึงความหลากหลายของอาหารมากที่สุด การพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายเพื่อส่งเสริมการบริโภคอาหารที่ทำจากวัตถุดิบท้องถิ่น ควรพัฒนาสื่อ ส่งเสริมการพัฒนาอาหารที่ปรุงจากวัตถุดิบท้องถิ่นโดยสื่อบุคคล ที่จะกระจายไปยังสื่อสิ่งพิมพ์และสื่อโทรทัศน์ โดยใน ด้านช่องทางการจัดจำหน่ายควรนำเสนอบรรยากาศร้านที่ดีกับป้ายและแผนที่ร้าน สถานที่ร้านที่เห็นชัดเจน และสถานที่ท่องเที่ยวบริเวณใกล้เคียง เช่นเดียวกับการมีห้องน้ำที่เพียงพอและสะอาด รวมทั้งความหลากหลายของอาหาร รสชาติ และความสะอาดของอาหาร รวมทั้งการบริการที่รวดเร็วของพนักงาน กับการแนะนำรายการอาหารของพนักงาน การแต่งกาย มารยาท และอัธยาศัยที่ดีของพนักงาน

ขณะที่ เณรรัฐชรา กิจวิกรานต์ (2557: 13) กล่าวว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทยนั้น อาหารไทยถือเป็นที่ยู้งักกันดีในหมู่นักท่องเที่ยวต่างชาติ สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกินรวมทั้งถ่ายทอดภูมิปัญญาและวิถีชีวิตคนไทยตั้งแต่การเลือกสรรวัตถุดิบเครื่องปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่น ไปจนถึงขั้นตอนการปรุง การจัดวาง และการตกแต่ง ด้วยภูมิปัญญาอันเฉลียวฉลาดของคนไทยในการสร้างสรรค์อาหารเมนูต่างๆ ทำให้อาหารไทยเป็นศิลปะที่มีความงดงาม ตั้งแต่สีสันทันไปจนถึงรสชาติที่อร่อยถูกลิ้น ประกอบกับชื่อเสียงของอาหารไทยที่ต่างเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวและทัศนคติของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารไทยในด้านความหลากหลาย ความคุ้มค่าเงิน และความสะอาดในการรับประทาน

ส่วน หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ (2557: 18) อาหารท้องถิ่นเป็นการเพิ่มมูลค่าทางการท่องเที่ยวในเรื่องความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นนั้นๆ ตำรับอาหารดั้งเดิมของท้องถิ่น รสชาติดั้งเดิมของอาหารในท้องถิ่น การใช้ผลิตภัณฑ์และวัตถุดิบในท้องถิ่น ความแปลกใหม่ในบรรยากาศการรับประทานอาหาร ท้องถิ่น ตลอดจนวิธีการรับประทานอาหารท้องถิ่นนั้นๆ อีกด้วย

และ จิตราวดี สุขยิ่ง (2544) ศึกษาเกี่ยวกับทัศนคติ ความพึงพอใจ หรือพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น พบว่า อาหารที่นักท่องเที่ยวต้องการบริโภคมากที่สุดในการเดินทางท่องเที่ยว คืออาหารพื้นเมือง และนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะมีความประทับใจเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นที่ได้รับประทาน และมีความเห็นว่าเมื่อมาเยือนถิ่นนั้นๆ อิทธิพลที่ส่งผลต่อการเลือกอาหารพื้นเมือง ได้แก่ รสชาติ ความสะอาด ความปลอดภัยของอาหารรวมถึงสถานที่ ภาชนะ อุปกรณ์ต่างๆ ราคาที่มีความเหมาะสม การให้บริการด้วยความเรียบร้อย มีมารยาท สุภาพ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีในการให้บริการ ซึ่งทั้งหมดนี้มีผลโดยตรงต่อการตัดสินใจของนักท่องเที่ยว และเพื่อเป็นการส่งเสริมให้อาหารพื้นเมืองมีการแพร่หลายมากขึ้น อาจมีการนำเสนอรายการอาหารที่ระบุถึงส่วนประกอบ วิธีปรุง และประโยชน์จากการรับประทานอาหารชนิดนั้นๆ เพื่อให้ นักท่องเที่ยวได้ทราบ และยังเป็น การช่วยประชาสัมพันธ์ถึงคุณค่าอาหารพื้นเมืองของชาวเหนือในอีกทางหนึ่ง

จากการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง พบว่า งานวิจัยที่เกี่ยวกับการจัดการมาตรฐานของอาหารเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวมีอยู่น้อยมาก และเนื่องจากการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นที่นิยมมากขึ้นในหมู่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ดังนั้น ผู้วิจัยจึงเห็นว่าควรทำวิจัยในประเด็นดังกล่าว โดยเฉพาะในจังหวัดภูเก็ต ซึ่งนับเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงทางด้านการท่องเที่ยวที่มีสถานที่ที่เต็มไปด้วยความสวยงามของทะเลและชายหาด อีกทั้งภูเก็ตมีรายได้จากการท่องเที่ยวเป็นอันดับ 1 ในประเทศไทย จึงควรเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารพื้นเมืองของภูเก็ตให้เป็นทรัพย์สินทางการท่องเที่ยวควบคู่ไปกับทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่เพื่อเป็นการยกระดับทางการท่องเที่ยวและส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

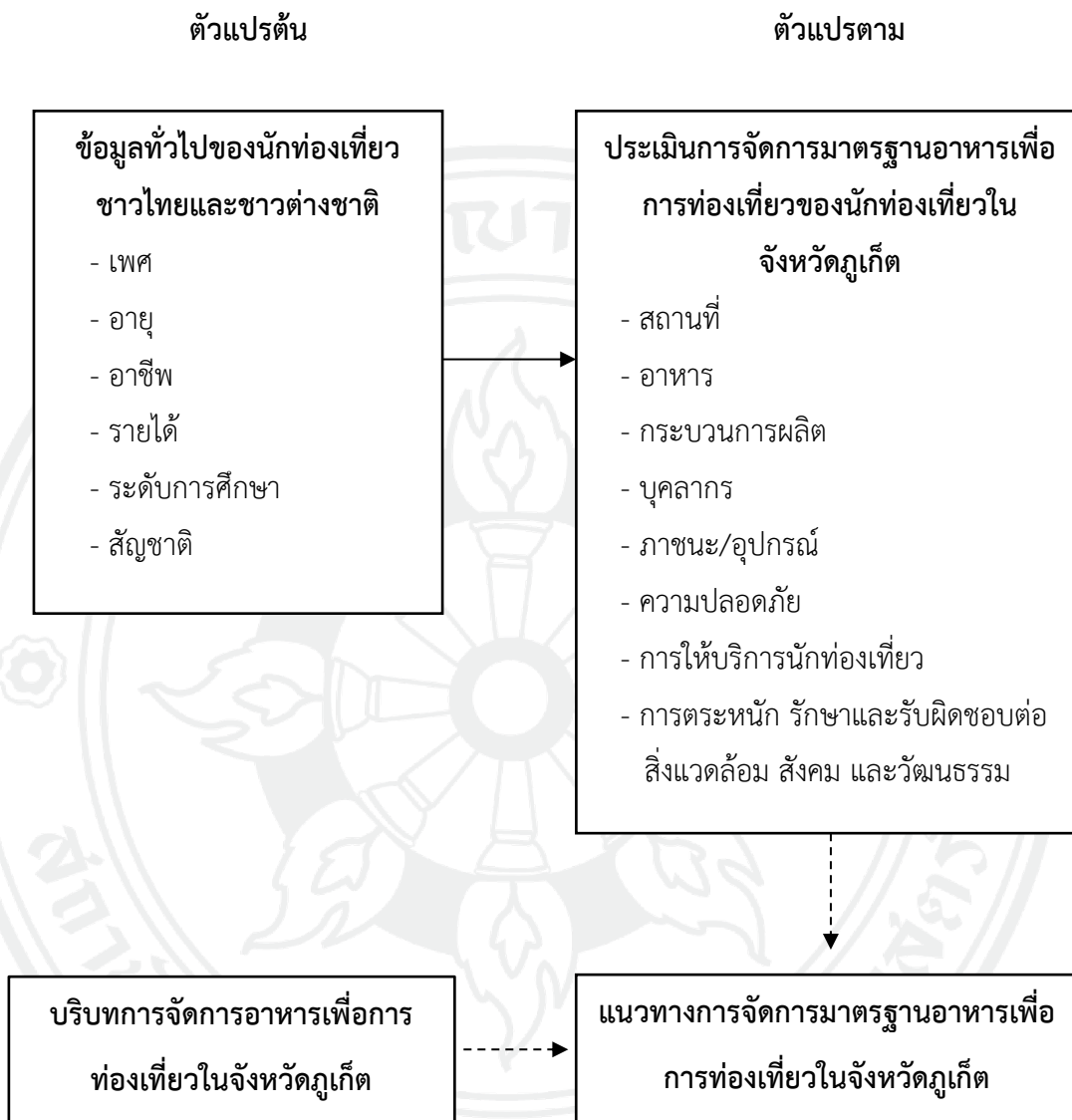
บทที่ 3

กรอบแนวคิดและวิธีการวิจัย

การวิจัยเรื่อง “แนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต” เป็น การวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Method Research) ระหว่างการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) และการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) ประเมินผลข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์ และแบบสอบถามเพื่อศึกษาถึงบริบทการจัดการ ประเมินการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการ ท่องเที่ยว และสร้างแนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต โดยศึกษา จากกลุ่มตัวอย่างของนักท่องเที่ยวที่มีผลต่อบริบทการจัดการประเมินคุณภาพมาตรฐานอาหารของ นักท่องเที่ยวและสร้างแนวทางการพัฒนามาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ตโดยมี กรอบแนวคิดและวิธีการวิจัยและรายละเอียด ดังนี้

- 3.1 กรอบแนวคิดในการวิจัย
- 3.2 ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย
- 3.3 รูปแบบการวิจัย
- 3.4 ประชากร กลุ่มตัวอย่างและการสุ่มตัวอย่าง
- 3.5 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา
- 3.6 การทดสอบคุณภาพของเครื่องมือ
- 3.7 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.8 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 3.1 กรอบแนวคิดในการวิจัย (Conceptual Framework)

3.2 ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย

3.2.1 ตัวแปรอิสระ (Independent Variables) คือ ข้อมูลทั่วไปของนักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างชาติ ได้แก่ เพศ อายุ อาชีพ รายได้ ระดับการศึกษา และสัญชาติ

3.2.2 ตัวแปรตาม (Response Variables) คือ การประเมินการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต ได้แก่ สถานที่ อาหาร กระบวนการผลิต บุคลากร ภาชนะ/อุปกรณ์ ความปลอดภัย การให้บริการนักท่องเที่ยว การตระหนัก รักษาและรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม

3.3 รูปแบบการวิจัย

3.3.1 การวิจัยเชิงคุณภาพ

การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เป็นกระบวนการวิจัยเพื่อให้ได้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ (Interview) โดยการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ที่มีประสบการณ์ความรู้เกี่ยวกับการจัดการร้านอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต เพื่อนำเสนอแนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต

3.3.2 การวิจัยเชิงปริมาณ

การวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) เป็นกระบวนการวิจัยที่ใช้แบบสอบถาม (Questionnaire) จากนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติที่ผู้ศึกษาสร้างขึ้นโดยแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ประกอบด้วย ข้อมูลทั่วไปของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ และการประเมินการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต เพื่อนำผลที่ได้จากข้อมูลดังกล่าวมาบูรณาการกับข้อมูลจากวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อนำเสนอแนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ตต่อไป

3.4 ประชากร กลุ่มตัวอย่างและการสุ่มตัวอย่าง

3.4.1 การวิจัยเชิงคุณภาพ

การศึกษาในครั้งนี้กำหนดประชากรในการศึกษา คือ ผู้ที่มีประสบการณ์ความรู้เกี่ยวกับการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต

ผู้วิจัยมีการกำหนดวิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบมีจุดมุ่งหมาย (Purposive Sampling) และแบบลูกโซ่ (Snowball Sampling) ทำการสุ่มเลือกตัวอย่างโดยเลือกผู้ให้ข้อมูล (Key Informants) ที่สามารถเป็นตัวแทนและให้ข้อมูลสำคัญตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยได้ ในที่นี้ คือ ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับอาหารและการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต ได้แก่ ประธานชมรมเมืองเก่าจังหวัดภูเก็ต มัคคุเทศก์นำเที่ยว และผู้ประกอบการอาหาร เนื่องจากประเด็นการวิจัยต้องการข้อมูลเฉพาะเจาะจงจากผู้ใกล้ชิดและผู้สัมผัสกับปัญหา และผู้ที่ทราบเรื่องเหล่านั้นได้ดีเพื่อเป็นสิ่งสำคัญในการตอบปัญหาการวิจัยได้

3.4.2 การวิจัยเชิงปริมาณ

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาสำหรับงานวิจัยนี้ คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติที่เดินทางมาท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ต โดยมีนักท่องเที่ยวชาวไทยจำนวนทั้งสิ้น 3,714,328 คน และชาวต่างชาติจำนวนทั้งสิ้น 9,488,956 คน รวมทั้งสิ้นจำนวน 13,203,284 คน (สำนักงานสถิติจังหวัดภูเก็ต, 2559)

ผู้วิจัยได้กำหนดกลุ่มตัวอย่างโดยใช้สูตรการคำนวณขนาดของกลุ่มตัวอย่าง จากสูตรวิธีคิดคำนวณกลุ่มตัวอย่างของทาโร ยามาเน่ (Taro Yamane, 1973) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 และยอมรับค่าความคลาดเคลื่อนร้อยละ 5 จะได้ขนาดดังต่อไปนี้

$$n = \frac{N}{1 + n(e)^2}$$

เมื่อ N แทน ขนาดของประชากร จำนวน 13,203,284 คน

n แทน จำนวนตัวอย่างหรือขนาดของกลุ่มตัวอย่าง

e แทน ค่าความคลาดเคลื่อนที่ยอมรับได้โดยกำหนดค่า ร้อยละ 5 หรือ 0.05

แทนค่าในสูตรจะได้ดังนี้

$$\begin{aligned} n &= \frac{13,203,284}{1 + 13,203,284(0.05)^2} \\ &= 399.98 \text{ ตัวอย่าง} \end{aligned}$$

จากการคำนวณได้ขนาดกลุ่มตัวอย่างเท่ากับ 399.98 ตัวอย่าง เพื่อความสะดวกในการเก็บข้อมูล ผู้วิจัยจึงใช้กลุ่มตัวอย่างจำนวน 400 ตัวอย่าง

3.5 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

3.5.1 การวิจัยเชิงคุณภาพ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเชิงคุณภาพ คือ การสัมภาษณ์ (interview) ซึ่งใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มประชากรในการศึกษา ประกอบด้วย 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์ ประกอบด้วย ชื่อ อาชีพ/ตำแหน่ง สถานที่ทำงาน

ตอนที่ 2 ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองสำหรับใช้ส่งเสริมและดึงดูดนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต โดยการแนะนำอาหารพื้นเมืองและร้านที่มีชื่อเสียงในจังหวัดภูเก็ต และข้อเสนอแนะเพิ่มเติมที่เกี่ยวกับการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต และการส่งเสริมการท่องเที่ยวอาหารในปัจจุบันของจังหวัดภูเก็ต

3.5.2 การวิจัยเชิงปริมาณ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเชิงปริมาณ คือ แบบสอบถาม (Questionnaire) ซึ่งใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มประชากรตัวอย่าง ประกอบด้วย 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ประกอบด้วย เพศ อายุ อาชีพ รายได้ ระดับการศึกษา และสัญชาติ

ส่วนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับการประเมินการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต ทั้งก่อนมาและหลังจากที่ได้บริโภคอาหารในย่านเมืองเก่าจังหวัดภูเก็ต โดยใช้แบบสอบถามแบบเลือกตอบ ซึ่งมีการวัดระดับแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ซึ่งได้แบ่งระดับความเห็นออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้

หลักเกณฑ์การให้คะแนน

มากที่สุด	ให้คะแนนเท่ากับ	5	คะแนน
มาก	ให้คะแนนเท่ากับ	4	คะแนน
ปานกลาง	ให้คะแนนเท่ากับ	3	คะแนน
น้อย	ให้คะแนนเท่ากับ	2	คะแนน
น้อยที่สุด	ให้คะแนนเท่ากับ	1	คะแนน

นำข้อมูลจากแบบสอบถามมาหาค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation: SD) เพื่อวิเคราะห์ระดับความระดับความคาดหวังและความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง ในการแปลผลจะใช้สูตรการหาค่าเฉลี่ยตามหลักการแบ่งแบบอันตรภาคชั้น (วาโร เพ็งสวัสดิ์, 2551) แล้วนำมาจัดช่วงคะแนน ดังนี้

$$\begin{aligned} \text{ช่วงระดับคะแนน} &= \frac{\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{\text{จำนวนระดับ}} \\ &= \frac{5 - 1}{5} \\ &= 0.80 \end{aligned}$$

ระดับความคาดหวังและความพึงพอใจ ตามช่วงระดับคะแนนเป็นดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.21-5.00 หมายถึง ความคาดหวัง/ ความพึงพอใจ อยู่ในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.41-4.20 หมายถึง ความคาดหวัง/ ความพึงพอใจ อยู่ในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.61-3.40 หมายถึง ความคาดหวัง/ ความพึงพอใจ อยู่ในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.81-2.60 หมายถึง ความคาดหวัง/ ความพึงพอใจ อยู่ในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00-1.80 หมายถึง ความคาดหวัง/ ความพึงพอใจ อยู่ในระดับน้อยที่สุด

ส่วนที่ 3 เป็นแบบสอบถามความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่นๆ เพื่อเป็นแนวทางการจัดการ มาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต โดยเปิดโอกาสให้ผู้ตอบแบบสอบถามแสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์

3.6 การทดสอบคุณภาพของเครื่องมือ

ผู้วิจัยได้นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นสำหรับการศึกษาวิจัย ไปทำการทดสอบหาความเที่ยงตรง (Validity) และความเชื่อมั่น (Reliability) ดังนี้

3.6.1 การทดสอบหาความเที่ยงตรงเนื้อหา (Validity)

ผู้วิจัยนำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นไปให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหา หลังจากนั้นนำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ซึ่งการตรวจสอบความเที่ยงตรง (Content Validity) ของแบบสอบถาม โดยนำแบบสอบถามไปให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน ประเมินความเที่ยงตรงเนื้อหา ซึ่งมีเกณฑ์ดังนี้

สอดคล้อง (+1) หมายถึง เห็นว่าข้อคำถามสอดคล้องกับประเด็นที่ต้องการถาม

ไม่แน่ใจ (0) หมายถึง ไม่สามารถสรุปได้ว่าข้อคำถามสอดคล้องหรือไม่กับประเด็นที่ต้องการถาม

ไม่สอดคล้อง (-1) หมายถึง เห็นว่าข้อคำถามไม่สอดคล้องกับประเด็นคำถามที่ต้องการถาม

การคำนวณค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Concurrence: IOC) ข้อคำถามที่ใช้ได้ต้องมีค่า IOC ตั้งแต่ 0.50 ขึ้นไป (สุวิมล ติรพานันท์, 2549 : 56)

$$\text{สูตรการคำนวณ IOC} = \frac{\sum R}{n}$$

เมื่อ IOC คือ ค่าดัชนีความสอดคล้อง

$\sum R$ คือ ผลรวมคะแนนความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

n คือ จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

ผลการทดสอบค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบสอบถาม ได้ค่าความสอดคล้องอยู่ระหว่าง 0.60 - 1.00 จากนั้นนำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้เกิดความเห็นและดำเนินการแก้ไขที่เหมาะสมต่อไป

3.6.2 การทดสอบความเชื่อมั่น (Reliability)

การทดสอบความเชื่อมั่น (Reliability) ผู้วิจัยได้นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแล้ว ไปทดลองเครื่องมือ (Try-Out) กับประชากรที่ไม่ใช่กลุ่มที่จะศึกษา จำนวน 30 ราย โดยการวิเคราะห์หาความเชื่อมั่นด้วยวิธีการหาความสอดคล้องภายใน (Internal Consistency Method) และหาค่าความเชื่อมั่นโดยใช้วิธีการของ Cronbach (พวงรัตน์ ทวีรัตน์, 2540: 125-126) ซึ่งได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.981

3.7 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

3.7.1 การวิจัยเชิงคุณภาพ

ผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการทบทวนวรรณกรรม การเก็บข้อมูลจากเอกสาร ผลงานวิจัย วารสารวิชาการการท่องเที่ยว สื่อสิ่งพิมพ์ออนไลน์ และโดยการสัมภาษณ์ผู้ที่มีประสบการณ์ความรู้เกี่ยวกับการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต เพื่อทราบถึงความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองสำหรับใช้ส่งเสริมและดึงดูดนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต โดยการแนะนำอาหารพื้นเมืองและร้านที่มีชื่อเสียงในจังหวัดภูเก็ต และข้อเสนอแนะเพิ่มเติมที่เกี่ยวข้อง

การจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต และการส่งเสริมการท่องเที่ยวอาหารในปัจจุบันของจังหวัดภูเก็ต

3.7.2 การวิจัยเชิงปริมาณ

ผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติที่เข้ามาบริโภคอาหารในย่านเมืองเก่า จังหวัดภูเก็ต จำนวน 400 ตัวอย่าง โดยแบ่งกลุ่มตัวอย่างเป็นนักท่องเที่ยวชาวไทย จำนวน 200 ชุด และชาวต่างชาติ จำนวน 200 ชุด ด้วยวิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) ซึ่งผู้วิจัยจะทำการแจกแบบสอบถามด้วยตัวเอง เพื่อสามารถชี้แจงข้อสงสัยกับผู้ตอบแบบสอบถามได้ เมื่อรวบรวมแบบสอบถามได้ทั้งหมดนำไปทำการตรวจสอบความสมบูรณ์ ถูกต้อง ของแบบสอบถาม และทำการวิเคราะห์ข้อมูลตามขั้นตอนต่อไป

3.8 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

3.8.1 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้เชิงคุณภาพ

นำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์มาวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) เพื่อเป็นแนวทางการพัฒนามาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต

3.8.2 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้เชิงปริมาณ

เมื่อรวบรวมข้อมูลและตรวจสอบความสมบูรณ์ของข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามจะนำข้อมูลมาถอดรหัส จัดหมวดหมู่ และวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป ดังต่อไปนี้

- 1) ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม วิเคราะห์โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าความถี่ (Frequency) และร้อยละ (Percentage)
- 2) ข้อมูลเกี่ยวกับการประเมินคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว วิเคราะห์โดยใช้ค่าเฉลี่ย (Mean: \bar{X}) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation: SD) การทดสอบความแตกต่างของข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามกับการประเมินคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว วิเคราะห์โดยใช้สถิติ t-test และสถิติ F-test (One Way ANOVA)
- 3) การวิเคราะห์ผลต่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อองค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว วิเคราะห์โดยใช้ สถิติ Paired Sample t-test และ Importance performance analysis (IPA)

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาเรื่อง “แนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต” มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) สำรวจอาหารและร้านอาหารพื้นเมืองในจังหวัดภูเก็ต 2) เพื่อประเมินคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต 3) เพื่อสร้างแนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต โดยการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยตามลำดับต่อไปนี้

- 4.1 สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล
- 4.2 ลำดับขั้นตอนการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล
- 4.3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

4.1 สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

n	แทน	ขนาดกลุ่มตัวอย่าง
\bar{X}	แทน	ค่าเฉลี่ย (Mean)
S.D.	แทน	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)
t	แทน	สถิติที่ใช้ในการเปรียบเทียบ t-distribution
F	แทน	ค่าสถิติทดสอบที่ใช้พิจารณาการแจกแจงแบบ F-distribution
df	แทน	ระดับชั้นความเป็นอิสระ (Degree of Freedom)
Sig.	แทน	ค่าความน่าจะเป็นที่คำนวณได้จากตัวสถิติที่ใช้ทดสอบสมมติฐาน
*	แทน	มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

4.2 ลำดับขั้นตอนการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล ผู้ศึกษาได้นำเสนอผลตามความมุ่งหมายของการวิจัย โดยแบ่งการนำเสนอออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 วัตถุประสงค์ที่ 1 เพื่อสำรวจอาหารและร้านอาหารพื้นเมืองในจังหวัดภูเก็ต

ตอนที่ 2 วัตถุประสงค์ที่ 2 เพื่อประเมินคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต

ตอนที่ 3 วัตถุประสงค์ที่ 3 เพื่อสร้างแนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต

4.3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ส่วนที่ 1 วัตถุประสงค์ที่ 1 เพื่อสำรวจอาหารและร้านอาหารพื้นเมืองในจังหวัดภูเก็ต

ตารางที่ 4.1 รายชื่ออาหารและร้านอาหารท้องถิ่นภูเก็ตที่แนะนำโดยกลุ่มตัวอย่าง

ผู้ให้สัมภาษณ์	อาหารที่แนะนำ	ร้านอาหารที่แนะนำ
R ₁	โลบะ	ร้านโลบะบางเหนียว (ข้างศาลเจ้าเขารัง)
	ขนมผักกาด ขนมกุยช่าย	ร้านกุยช่าย
	บะหมี่น้ำ	ร้านสมจิตต์ (ห้าแยกฉลอง)
	น้ำพริกกุ้งเสียบ	ร้านสังกะสี
R ₂	หมูฮ้อง	ร้านทุ่งคากาแฟ
	หมีหุ่นแกงปู/โอวต้าว	ร้านระย้า
R ₃	หมูฮ้อง	ร้านไอย46
	อูแซ	ร้านจอมอก
R ₄	หมูฮ้อง	ร้านระย้า
	น้ำซุบหย่า น้ำซุบกุ้งสด	ร้านศรีสวนชา
R ₅	หมูฮ้อง	ร้านวันจันทร์
	โอวต้าว	ร้านสี่แยกจ้วยตุ่ย
	หมีฮอกเกี้ยน	ร้านหมีตันโพธิ์
	ปลาอัดไส้	ร้านหมอมุดง
	ข้าวต้มแห้ง	ร้านโกเบ็นซ์
	ข้าวต้มปลา	ร้านข้าวต้มเขารัง
R ₆	หมีฮอกเกี้ยน	ร้านสมจิตต์
	น้ำพริกกุ้งเสียบ	ร้านทุ่งคากาแฟ
	ขนมจีน	ร้านขนมจีนสิบแกง
	หมูฮ้อง	ร้านตุ๋กั๋บข้าว
R ₇	ปอเปี๊ยะสด หมีฮอกเกี้ยน	ร้านศูนย์อาหารพื้นเมืองใต้ต้นฉำฉา
	หมีฮอกเกี้ยน	ร้านหมีสะป่าคุณยายเจียร
	ขนมจีน	ร้านป่าดิ่ง
	ข้าวต้มแห้ง	ร้านโกเบ็นซ์
	หมีฮอกเกี้ยน	ร้านหมีตันโพธิ์
	โลบะ	ร้านโลบะบางเหนียว (ข้างศาลเจ้าเขารัง)

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

ผู้ให้สัมภาษณ์	อาหารที่แนะนำ	ร้านอาหารที่แนะนำ
R ₈	หมี่หุ่นแกงปู หมูฮ้อง	ร้านทุ่งคากาแฟ ร้านระย้า
R ₉	หมี่ฮอกเกี้ยน โลปะ ไอ้เอว โรตีส	ร้านลกเทียน ศูนย์รวมอาหารพื้นเมืองภูเก็ต ร้านโรตีสถวน้ำ
R ₁₀	ผัดไทย	ร้านผัดไทยกะรน
R ₁₁	โรตีสน้ำแกง ผัดไทย ราดหน้า	ร้านอรุณโกชนา ร้านผัดไทยสะพานหิน ร้านคุณจืดราดหน้ายอดผัก
R ₁₂	หมี่หุ่นแกงปู หมี่ฮอกเกี้ยน	ร้านทุ่งคากาแฟ ร้านหมี่ตันโพธิ์
R ₁₃	ห่อหมกปลา โรปะ / ไอ้เอว หมี่ฮอกเกี้ยน	ร้านสะพานหิน ร้านลกเทียน ศูนย์รวมอาหารพื้นเมืองภูเก็ต ร้านหมี่ตันโพธิ์
R ₁₄	ไอ้เอว หมี่สะป่า	ร้านตุ๋กกับข้าว ร้านหมี่สะป่าคุณยายเจียร
R ₁₅	หมี่ฮอกเกี้ยน หมี่หุ่นกระตูกหมู/ไอ้เอว หมี่ฮอกเกี้ยน	ร้านสมจิตต์ ร้านศูนย์อาหารพื้นเมืองใต้ตันฉ่าฉ่า ร้านหมี่ตันโพธิ์
R ₁₆	หมี่ฮอกเกี้ยน หมี่หุ่นแกงปู	ร้านหมี่ตันโพธิ์ ร้านระย้า
R ₁₇	ไอ้เอว ต้มซ่า	ร้านศูนย์อาหารพื้นเมืองใต้ตันฉ่าฉ่า ร้านบุญรัตน์โกลด์
R ₁₈	เป็อทอด /ทอดมันปลา	ร้านป่าหล่าย
R ₁₉	หมูฮ้อง	ร้านวันจันทร์
R ₂₀	หมี่ฮอกเกี้ยน โรปะ แกงไตปลา	ร้านลกเทียน ศูนย์รวมอาหารพื้นเมืองภูเก็ต ร้านศูนย์อาหารพื้นเมืองใต้ตันฉ่าฉ่า (ร้าน จ๊กุ่ย) ร้านคุณแม่จู้

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

ผู้ให้สัมภาษณ์	อาหารที่แนะนำ	ร้านอาหารที่แนะนำ
R ₂₁	หมี่ฮกเกี้ยน ปอเปี๊ยะสด/โอวต้าว	ร้านหมี่ตันโพธิ์ สาขากะทู้ ร้านโอต้าวบางเหนียว
R ₂₂	หมี่หุ้นแกงปู หมี่สะปำ	ร้านริมทาง ร้านหมี่สะปำคุณยายเจียร
R ₂₃	หมี่ฮกเกี้ยน น้ำพริกกุ้งเสียบ	ร้านหมี่ตันโพธิ์ ร้านสังกะสี
R ₂₄	ปอเปี๊ยะสด/หมี่หุ้นกระดุกหมู/หมี่ฮกเกี้ยน/หมูสะเต๊ะ	ร้านลกเทียน ศูนย์รวมอาหารพื้นเมืองภูเก็ต
R ₂₅	หมี่ฮกเกี้ยน	ร้านหมี่ตันโพธิ์
R ₂₆	หมี่ผัดฮกเกี้ยน ไอ้เอว หมี่หุ้นกระดุกหมู โรตีส	ร้านหมี่ตันโพธิ์ ร้านศูนย์อาหารพื้นเมืองใต้ตันฉำฉา ร้านโรตีสเจ้าฟ้า
R ₂₇	ปอเปี๊ยะสด หมี่หุ้นแกงปู	ร้านลกเทียน ศูนย์รวมอาหารพื้นเมืองภูเก็ต ร้านวันจันทร์
R ₂₈	หมี่ฮกเกี้ยน/ปอเปี๊ยะสด/ไอ้เอว	ร้านโรงโกบ้บ้านแถวน้ำ
R ₂₉	ติ่มซำ	ร้านจ่วนเฮียง
R ₃₀	ผัดไทย หมี่ฮกเกี้ยน ยำสาหร่าย	ร้านผัดไทยสะพานหิน ร้านหมี่ตันโพธิ์ ร้านหม่อมุดง
R ₃₁	หมูฮ้อง/น้ำพริกกุ้งเสียบ หมี่ฮกเกี้ยน	ร้านทุ่งคากาแพ ร้านลกเทียน
R ₃₂	หมี่ฮกเกี้ยน/โlobะ/ไอ้เอว	ร้านลกเทียน ศูนย์รวมอาหารพื้นเมืองภูเก็ต
R ₃₃	หมี่สะปำ โอวต้าว โlobะ	ร้านหมี่สะปำคุณยายเจียร ร้านจีเปียน ร้านศูนย์อาหารพื้นเมืองใต้ตันฉำฉา (ร้านจ๊กุ่ย)
R ₃₄	ไอ้เอว อาโป้ง ปอเปี๊ยะสด หมี่น้ำกั้ง	ร้านลกเทียน ศูนย์รวมอาหารพื้นเมืองภูเก็ต ร้านแม่สุณี ร้านใต้ตันฉำฉา ร้านอ่าวเก

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

ผู้ให้สัมภาษณ์	อาหารที่แนะนำ	ร้านอาหารที่แนะนำ
R ₃₅	หมี่น้ำกุ้ง ติ่มซำ	ร้านอ่าวเก ร้านจ่วนเฮียง
R ₃₆	บะหมี่ อาโป้ง	ร้านบะหมี่สามพี่น้อง ร้านโกเนี้ยว
R ₃₇	ไอ้เอว หมี่ฮกเกี้ยน/หมี่หุ่นกระดูกหมู ขนมจีน	ร้านแป๊ะหลี่ ร้านลกเทียน ศูนย์รวมอาหารพื้นเมืองภูเก็ต ร้านขนมจีนป้ามัย
R ₃₈	ติ่มซำ บะหมี่ เป็๋อทอด โลบะ หมี่ฮกเกี้ยน	ร้านคู่ขวัญ ร้านบุญรัตน์ ร้านบะหมี่สามพี่น้อง ร้านกันเอง 2 ร้านโลบะบางเหนียว (ข้างศาลเจ้าเขารัง) ร้านหมี่ตันโพธิ์

ตารางที่ 4.2 แสดงจำนวนและร้อยละของชื่ออาหารท้องถิ่นจากการสัมภาษณ์

ที่	ชื่ออาหาร	จำนวน	ร้อยละ	ที่	ชื่ออาหาร	จำนวน	ร้อยละ
1.	เป็๋อทอด	2	5.3	19.	บะหมี่น้ำ	1	2.6
2.	แกงไตปลา	1	2.6	20.	ปลายัดไส้	1	2.6
3.	โรตีสี	2	5.3	21.	ปอเปี๊ยะสด	6	15.8
4.	โรตีสีน้ำแกง	1	2.6	22.	ผัดไท	3	7.9
5.	โลบะ	7	18.4	23.	ยำสาหร่าย	1	2.6
6.	โอเอ๋ว	10	26.3	24.	ราดหน้า	1	2.6
7.	โอแต้ว	4	10.5	25.	หมี่น้ำกุ้ง	2	5.3
8.	ขนมจีน	3	7.9	26.	หมี่ผัดฮกเกี้ยน	1	2.6
9.	ขนมผักกาด	1	2.6	27.	หมี่สะปำ	3	7.9
10.	ขนมกุยช่าย	1	2.6	28.	หมี่หุ่นกระดุกหมู	4	10.5
11.	ข้าวต้มแห้ง	2	5.3	29.	หมี่ฮกเกี้ยน	22	57.9
12.	ข้าวต้มปลา	1	2.6	30.	หมูสะเต๊ะ	1	2.6
13.	ติ่มซำ	4	10.5	31.	หมูฮ้อง	8	21.1
14.	ทอดมันปลา	1	2.6	32.	ห่อมหมกปลา	1	2.6
15.	น้ำซุบกุ้ง	1	2.6	33.	อาโป้ง	2	5.3
16.	น้ำซุบหย่า	1	2.6	34.	หมี่หุ่นแกงปู	6	15.8
17.	น้ำพริกกุ้งเสียบ	4	10.5	35.	อูแซ	1	2.6
18.	บะหมี่	2	5.3				

จากตารางที่ 4.2 การสัมภาษณ์ประชาชนชมรมเมืองเก่าจังหวัดภูเก็ต มีคหุเทศก์ และเชฟ (Chef) จำนวน 38 คน เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นที่แนะนำ พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่แนะนำหมี่ฮกเกี้ยน จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 57.9 รองลงมา ได้แก่ โอเอ๋ว จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 26.3 หมูฮ้อง จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 21.1 และโลบะ จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 18.4 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.3 แสดงจำนวนและร้อยละของร้านอาหารท้องถิ่นจากการสัมภาษณ์

ที่	ร้านอาหาร	จำนวน (ร้อยละ)	ที่	ร้านอาหาร	จำนวน (ร้อยละ)
1.	ร้านแป๊ะหลี	1 (2.6)	23.	ร้านจวมอก	1 (2.6)
2.	ร้านแม่สุณี	1 (2.6)	24.	ร้านจี๋เปียน	1 (2.6)
3.	ร้านโกเนี้ยว	1 (2.6)	25.	ร้านตุ๋กั๋บข้าว	2 (5.3)
4.	ร้านโกเบนซ์	2 (5.3)	26.	ร้านทุ่งคากาแฟ	5 (13.2)
5.	ร้านโรงโกปี่บ้านแฉวนน้ำ	1 (2.6)	27.	ร้านบะหมี่สามพี่น้อง	2 (5.3)
6.	ร้านโรตีเจ้าฟ้า	1 (2.6)	28.	ร้านป่าตั้ง	1 (2.6)
7.	ร้านโรตีแฉวนน้ำ	1 (2.6)	29.	ร้านป่าหล่าย	1 (2.6)
8.	ร้านโลบะบางเหนียว	2 (5.3)	30.	ร้านผัดไทยกะรน	1 (2.6)
9.	ร้านโอต้าว	1 (2.6)	31.	ร้านริมทาง	1 (2.6)
10.	ร้านศูนย์อาหารพื้นเมืองใต้ต้นฉ่าฉา	7 (18.4)	32.	ร้านวันจันทร์	3 (7.9)
11.	ร้านไอย 46	1 (2.6)	33.	ร้านศรีสวนซา	1 (2.6)
12.	ร้านกินเอง 2	1 (2.6)	34.	ร้านสมจิตต์	3 (7.9)
13.	ร้านกวยช่าย	1 (2.6)	35.	ร้านสะพานหิน	1 (2.6)
14.	ร้านขนมจีนป้ามัย	1 (2.6)	36.	ร้านสังกะสี	2 (5.3)
15.	ร้านระย้า	4 (10.5)	37.	ร้านสี่แยกจ้วยตุ่ย	1 (2.6)
16.	ร้านขนมจีนสิบแกง	1 (2.6)	38.	ร้านหอมุดง	2 (5.3)
17.	ร้านข้าวต้มเขารัง	1 (2.6)	39.	ร้านหมี่ตันโพธิ์	12 (31.6)
18.	ร้านคุณแม่จู้	1 (2.6)	40.	ร้านหมี่สะป้าคุณยายเจียร	4 (10.5)
19.	ร้านคุณจิตราดหน้ายอดผัก	1 (2.6)	41.	ร้านอรุณโกชนา	1 (2.6)
20.	ร้านคู่ขวัญ	1 (2.6)	42.	ร้านอ่าวเก	2 (5.3)
21.	ร้านบุญรัตน์	1 (2.6)	43.	ร้านผัดไทสารสิน	2 (5.3)
22.	ร้านจ่วนเฮี้ยง	2 (5.3)	44.	ร้านลกเทียน	9 (23.7)

จากตารางที่ 4.3 การสัมภาษณ์ประธานชมรมเมืองเก่าจังหวัดภูเก็ต มีคหุเทศก์ และเชฟ (Chef) จำนวน 38 คน เกี่ยวกับร้านอาหารท้องถิ่นที่แนะนำ พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่แนะนำร้านหมี่ตันโพธิ์ จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 31.6 รองลงมา ได้แก่ ร้านลกเทียน จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 23.7 ร้านศูนย์อาหารพื้นเมืองใต้ต้นฉ่าฉา จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 18.4 และร้านทุ่งคากาแฟ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 13.2 ตามลำดับ

ตอนที่ 2 เพื่อประเมินคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต

ตอนที่ 2.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 4.4 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล

ปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	139	34.75
หญิง	261	65.25
รวม	400	100.00
2. อายุ		
น้อยกว่า 25 ปี	106	26.50
25 - 35 ปี	148	37.00
36 - 45 ปี	106	26.50
46 - 55 ปี	30	7.50
มากกว่า 55 ปี	10	2.50
รวม	400	100.00
3. ระดับการศึกษา		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	89	22.25
ปริญญาตรี/เทียบเท่า	264	66.00
สูงกว่าปริญญาตรี	47	11.75
รวม	400	100.00
4. อาชีพ		
นักเรียน/นักศึกษา	38	9.50
นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ	44	11.00
ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ	32	8.00
พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	271	67.75
อื่นๆ	15	3.75
รวม	400	100.00

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
5. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน		
ต่ำกว่า 10,000 บาท	43	10.75
10,001 - 15,000 บาท	70	17.50
15,001 - 20,000 บาท	101	25.25
20,001 - 25,000 บาท	81	20.25
25,001 - 30,000 บาท	60	15.00
30,000 บาท ขึ้นไป	45	11.25
รวม	400	100.00
6. สัญชาติ		
ไทย	200	50.00
ต่างชาติ	200	50.00
อเมริกา	9	2.25
ออสเตรเลีย	88	22.00
บราซิล	2	0.50
อังกฤษ	14	3.50
แคนาดา	5	1.25
จีน	6	1.50
ดัตช์	5	1.25
ฟิลิปปินส์	6	1.50
ฝรั่งเศส	11	2.75
เยอรมัน	5	1.25
อินเดีย	4	1.00
อิตาลี	6	1.50
ญี่ปุ่น	3	0.75
เกาหลี	1	0.25
เนเธอร์แลนด์	2	0.50
นิวซีแลนด์	11	2.75
ซาอุดีอาระเบีย	1	0.25

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
สิงคโปร์	3	0.75
อเมริกาใต้	2	0.50
สเปน	7	1.75
สวิสเซอร์แลนด์	4	1.00
ตุรกี	5	1.25
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 4.4 พบว่า ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับเพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน และสัญชาติ สามารถสรุปได้ดังนี้

เพศ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 261 คน คิดเป็นร้อยละ 65.25 อายุ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 25 - 35 ปี จำนวน 148 คน คิดเป็นร้อยละ 37.00 รองลงมาคือ อายุน้อยกว่า 25 ปี และ 36.45 ปี จำนวน 106 คน คิดเป็นร้อยละ 26.50 ในอัตราส่วนที่เท่ากัน

ระดับการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จบการศึกษาในระดับปริญญาตรี/เทียบเท่า จำนวน 264 คน คิดเป็น 66.00 รองลงมาคือ จบการศึกษาในระดับต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวน 89 คน คิดเป็นร้อยละ 22.25

อาชีพ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นพนักงานบริษัท/ห้างร้าน จำนวน 271 คิดเป็นร้อยละ 67.75 รองลงมาคือ นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ จำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 11.00 ตามลำดับ

รายได้เฉลี่ยต่อเดือน พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีรายได้อยู่ในช่วง 15,001 - 20,000 บาท จำนวน 101 คน คิดเป็นร้อยละ 25.25 (ส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวยุโรปต่างชาติ 60 คน) รองลงมาคือ มีรายได้ 20,001 - 25,000 บาท จำนวน 81 คน คิดเป็นร้อยละ 20.25 (ส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวยุโรปต่างชาติ 54 คน) และมีรายได้ 10,001 - 15,000 บาท จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 17.50 (ส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวยุโรป 53 คน) ตามลำดับ

สัญชาติ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นนักท่องเที่ยวยุโรป 200 คน นักท่องเที่ยวยุโรปต่างชาติ 200 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 โดยส่วนใหญ่เป็นสัญชาติออสเตรเลีย จำนวน 88 คน คิดเป็นร้อยละ 22.00 รองลงมาคือ สัญชาติอังกฤษ จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 3.50 ตามลำดับ

ตอนที่ 2.2 ความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

ตารางที่ 4.5 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวโดยรวม

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหาร เพื่อการท่องเที่ยว	\bar{x}	S.D.	ระดับความ คาดหวัง
1. ด้านสถานที่	3.92	0.81	มาก
2. ด้านอาหาร	4.01	0.79	มาก
3. ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปิ้งอาหาร การจัดเก็บ อาหารที่ปรุงเสร็จ)	3.96	0.89	มาก
4. ด้านบุคลากร	4.03	0.82	มาก
5. ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาด และการเก็บรักษา)	3.98	0.84	มาก
6. ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)	3.96	0.88	มาก
7. ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)	3.96	0.80	มาก
8. ด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม	3.90	0.85	มาก
โดยรวม	3.96	0.76	มาก

จากตารางที่ 4.5 พบว่า ความคาดหวังของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวโดยรวม โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.96$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังอยู่ในระดับมากทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย 5 ลำดับ ดังนี้

อันดับที่ 1 ด้านบุคลากร ($\bar{x} = 4.03$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.82

อันดับที่ 2 ด้านอาหาร ($\bar{x} = 4.01$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.79

อันดับที่ 3 ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาดและการเก็บรักษา) ($\bar{x} = 3.98$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.84

อันดับที่ 4 ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน) ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง) และด้านกระบวนการ (การเตรียม ปูรองอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ) ($\bar{X} = 3.96$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.80, 0.88 และ 0.89 ตามลำดับ

อันดับที่ 5 ด้านสถานที่ ($\bar{X} = 3.92$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.81

ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อ คุณภาพมาตรฐานอาหารด้านสถานที่

องค์ประกอบที่ 1 สถานที่	\bar{X}	S.D.	ระดับความ คาดหวัง
สถานที่เตรียมปรุงและรับประทานอาหาร			
1. สะอาดเป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ มีแสงสว่างเพียงพอ	3.94	0.92	มาก
2. มีการระบายอากาศ พัดลมดูดอากาศ ปล่องระบายควัน	3.90	0.90	มาก
3. มีชั้นวาง โต๊ะที่ใช้สำหรับการปรุงอาหาร	3.93	0.87	มาก
4. โต๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง	4.00	0.84	มาก
5. ติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่	3.96	0.96	มาก
ห้องสุขา			
1. มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในพื้นที่เหมาะสม	3.99	0.97	มาก
2. แยกการใช้ ชาย - หญิง (แยกพนักงานและลูกค้า)	3.92	1.02	มาก
3. มีส่วนบริการแก่ผู้พิการ	3.78	1.06	มาก
4. มีอ่างล้างมือที่ใช้ได้ดี	3.89	0.97	มาก
โดยรวม	3.92	0.81	มาก

จากตารางที่ 4.6 พบว่า ความคาดหวังของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านสถานที่โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.92$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังอยู่ในระดับมากทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้

สถานที่เตรียมปรุงและรับประทานอาหาร

อันดับที่ 1 โต้ะ แก้อั้ แข็งแรง ($\bar{x} = 4.00$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.82

อันดับที่ 2 ติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ ($\bar{x} = 3.96$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.96

ห้องสุขา

อันดับที่ 1 มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในพื้นที่เหมาะสม ($\bar{x} = 3.99$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.97

อันดับที่ 2 แยกการใช้ ชาย - หญิง (แยกพนักงานและลูกค้า) ($\bar{x} = 3.92$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 1.02

ตารางที่ 4.7 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านอาหาร

องค์ประกอบที่ 2 อาหาร	\bar{x}	S.D.	ระดับความ คาดหวัง
เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้			
1. สด สะอาด ถูกสุขอนามัย	4.09	0.88	มาก
2. รับรู้ได้ถึงความสะดวกที่ผ่านการล้างมาเป็นอย่างดีและ เก็บแยกตามประเภท	3.98	0.87	มาก
น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำแข็ง			
1. สะอาด ถูกสุขอนามัย มีเครื่องหมายรับรองถูกต้อง	3.99	0.90	มาก
2. จัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด	3.99	0.90	มาก
3. รับรู้ได้ถึงความสะดวก	3.98	0.88	มาก
โดยรวม	4.01	0.79	มาก

จากตารางที่ 4.7 พบว่า ระดับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.01$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังอยู่ในระดับมากทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้

เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้

อันดับที่ 1 สด สะอาด ถูกสุขอนามัย ($\bar{X} = 4.09$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.88

อันดับที่ 2 รับรู้ได้ถึงความสะดวกที่ผ่านการล้างมาเป็นอย่างดีและเก็บแยกตามประเภท ($\bar{X} = 3.98$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.87

น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำแข็ง

อันดับที่ 1 สะอาด ถูกสุขอนามัย มีเครื่องหมายรับรองถูกต้อง และจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด ($\bar{X} = 3.99$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.90

อันดับที่ 2 รับรู้ได้ถึงความสะดวก ($\bar{X} = 3.98$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.88

ตารางที่ 4.8 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อ
คุณภาพมาตรฐานอาหารด้านกระบวนการ

องค์ประกอบที่ 3 ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปรงอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรงเสร็จ)	\bar{X}	S.D.	ระดับความ คาดหวัง
1. มีบริเวณปรงอาหาร ไม่ปรงอาหารหน้าห้องน้ำหรือห้องส้วม	3.92	1.08	มาก
2. ปรงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น	4.04	0.90	มาก
3. ตู้ใส่อาหารปรงเสร็จต้องเป็นกระจก พลาสติกหรือวัสดุที่ เหมาะสม	3.92	0.97	มาก
โดยรวม	3.96	0.89	มาก

จากตารางที่ 4.8 พบว่า ความคาดหวังของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อ
การท่องเที่ยวด้านกระบวนการ (การเตรียม ปรงอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรงเสร็จ) โดยรวมอยู่ใน
ระดับมาก ($\bar{X} = 3.96$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังอยู่ในระดับมากทุก
ข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้

อันดับที่ 1 ปรงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น ($\bar{X} = 4.04$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับ
มาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.90

อันดับที่ 2 ผู้ใส่อาหารปรุงเสร็จต้องเป็นกระจก พลาสติกหรือวัสดุที่เหมาะสม และมีบริเวณปรุงอาหาร ไม่ปรุงอาหารหน้าห้องน้ำหรือห้องส้วม ($\bar{X} = 3.92$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.97 และ 1.08 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.9 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านบุคลากร

องค์ประกอบที่ 4 ด้านบุคลากร	\bar{X}	S.D.	ระดับความคาดหวัง
1. การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร	4.00	0.87	มาก
2. มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อและโรคผิวหนัง	4.05	0.87	มาก
3. มีสุขลักษณะที่ดีในการเตรียม ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร	4.03	0.86	มาก
โดยรวม	4.03	0.82	มาก

จากตารางที่ 4.9 พบว่า ความคาดหวังของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านบุคลากร โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.03$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังอยู่ในระดับมากทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้

อันดับที่ 1 มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อและโรคผิวหนัง ($\bar{X} = 4.05$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.87

อันดับที่ 2 มีสุขลักษณะที่ดีในการเตรียม ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ($\bar{X} = 4.03$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.86

อันดับที่ 3 การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร ($\bar{X} = 4.00$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.87

ตารางที่ 4.10 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความคาดหวังของนักท่องเที่ยว
ต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านโภชนาการ อุปกรณ์

องค์ประกอบที่ 5 โภชนาการ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้ งาน การทำความสะอาด และการเก็บรักษา)	\bar{x}	S.D.	ระดับความ คาดหวัง
1. โภชนาการและอุปกรณ์ผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย ทำ ความสะอาดง่าย เหมาะสมกับการใช้งาน	3.98	0.89	มาก
2. อุปกรณ์การล้างทำความสะอาดต้องอยู่สูงจากพื้น	3.98	0.87	มาก
3. มีที่เก็บที่ถูกละออง	3.98	0.88	มาก
โดยรวม	3.98	0.84	มาก

จากตารางที่ 4.10 พบว่า ความคาดหวังของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อ
การท่องเที่ยวด้านโภชนาการ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้ งาน การทำความสะอาด และการเก็บรักษา) โดยรวมอยู่
ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.98$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก
ทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้

อันดับที่ 1 อุปกรณ์การล้างทำความสะอาดต้องอยู่สูงจากพื้น มีที่เก็บที่ถูกละออง โภชนาการ
และอุปกรณ์ผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย ทำความสะอาดง่าย เหมาะสมกับการใช้งาน ($\bar{x} = 3.98$)
กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.87, 0.88 และ
0.89 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.11 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความคาดหวังของนักท่องเที่ยว
ต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านความปลอดภัย

องค์ประกอบที่ 6 ความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)	\bar{X}	S.D.	ระดับความ คาดหวัง
1. ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดีไม่มีมลภาวะและปลอดภัยในการใช้บริการ	3.98	0.91	มาก
2. มีระบบป้องกันสัตว์และแมลงต่างๆ	3.97	0.91	มาก
3. มีการควบคุมการเกิดภัย เช่น มีถังดับเพลิง	3.92	0.97	มาก
โดยรวม	3.96	0.88	มาก

จากตารางที่ 4.11 พบว่า ความคาดหวังของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง) โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.96$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังอยู่ในระดับมากทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้

อันดับที่ 1 ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดีไม่มีมลภาวะและปลอดภัยในการใช้บริการ ($\bar{X} = 3.98$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.91

อันดับที่ 2 มีระบบป้องกันสัตว์และแมลงต่างๆ ($\bar{X} = 3.97$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.91

อันดับที่ 3 มีการควบคุมการเกิดภัย เช่น มีถังดับเพลิง ($\bar{X} = 3.92$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.97

ตารางที่ 4.12 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความคาดหวังของนักท่องเที่ยว
ต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว

องค์ประกอบที่ 7 การให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)	\bar{x}	S.D.	ระดับความ คาดหวัง
1. ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมไทยที่ดีงาม	4.03	0.86	มาก
2. มีรายการอาหารที่ราคาที่เป็นธรรม	4.00	0.87	มาก
3. มีการสื่อสารที่เหมาะสมและให้ข้อมูลกับนักท่องเที่ยวใน บริเวณที่ใกล้เคียงได้	3.96	0.85	มาก
4. ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อย	4.00	0.88	มาก
5. มีการบริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อย	3.99	0.87	มาก
6. สถานที่มีความสะดวกในการเข้าไปใช้บริการ	3.96	0.89	มาก
7. แสดงการรับรองมาตรฐานอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	3.94	0.92	มาก
8. มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับคนพิการ	3.79	1.02	มาก
โดยรวม	3.96	0.80	มาก

จากตารางที่ 4.12 พบว่า ความคาดหวังของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อ
การท่องเที่ยวด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน) โดยรวมอยู่ในระดับมาก
($\bar{x} = 3.96$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังอยู่ในระดับมากทุกข้อ โดย
เรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย 3 อันดับ ดังนี้

อันดับที่ 1 ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมไทยที่ดีงาม ($\bar{x} = 4.03$) กล่าวคือ มีความ
คาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.86

อันดับที่ 2 มีรายการอาหารที่ราคาที่เป็นธรรม และให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว
เรียบร้อย ($\bar{x} = 4.00$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ
0.87 และ 0.88 ตามลำดับ

อันดับที่ 3 มีการบริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อย ($\bar{x} = 3.99$) กล่าวคือ มีความคาดหวัง
อยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.87

ตารางที่ 4.13 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความคาดหวังของนักท่องเที่ยว ต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม

องค์ประกอบที่ 8 ด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม	\bar{x}	S.D.	ระดับความคาดหวัง
1. สิทธิมนุษยชน การปฏิบัติต่อแรงงาน (ลูกจ้างในร้าน)	3.90	0.92	มาก
2. ความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค	3.94	0.89	มาก
3. รักษาภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ	3.95	0.91	มาก
4. สร้างความตระหนักเรื่องการจัดการสิ่งแวดล้อม	3.90	0.92	มาก
5. มีระบบการกำจัดขยะและบำบัดน้ำทิ้ง	3.90	0.97	มาก
6. ประหยัดน้ำและพลังงาน ส่งเสริมการใช้วัสดุที่ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม	3.83	1.00	มาก
7. สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชนท้องถิ่น	3.87	0.96	มาก
โดยรวม	3.90	0.85	มาก

จากตารางที่ 4.13 พบว่า ความคาดหวังของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.90$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังอยู่ในระดับมากทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย 3 อันดับ ดังนี้

อันดับที่ 1 รักษาภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ ($\bar{x} = 3.95$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.91

อันดับที่ 2 ความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค ($\bar{x} = 3.94$) กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.89

อันดับที่ 3 สิทธิมนุษยชน การปฏิบัติต่อแรงงาน (ลูกจ้างในร้าน) สร้างความตระหนักเรื่องการจัดการสิ่งแวดล้อม และมีระบบการกำจัดขยะและบำบัดน้ำทิ้ง ($\bar{x} = 3.90$) ในอัตราส่วนที่เท่ากัน กล่าวคือ มีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.92, 0.92 และ 0.97 ตามลำดับ

ตอนที่ 2.3 ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

ตารางที่ 4.14 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวโดยรวม

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	\bar{x}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านสถานที่	3.36	0.70	ปานกลาง
2. ด้านอาหาร	3.46	0.65	มาก
3. ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปูรองอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ)	3.48	0.73	มาก
4. ด้านบุคลากร	3.49	0.70	มาก
5. ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาด และการเก็บรักษา)	3.38	0.70	ปานกลาง
6. ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)	3.21	0.78	ปานกลาง
7. ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)	3.37	0.65	ปานกลาง
8. ด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม	3.05	0.78	ปานกลาง
โดยรวม	3.35	0.56	ปานกลาง

จากตารางที่ 4.14 พบว่า ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวโดยรวม โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.35$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 3 ข้อ ระดับปานกลาง 5 ข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย 5 อันดับ ดังนี้

อันดับที่ 1 ด้านบุคลากร ($\bar{x} = 3.49$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.70

อันดับที่ 2 ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปูรองอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ) ($\bar{x} = 3.48$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.73

อันดับที่ 3 ด้านอาหาร ($\bar{x} = 3.46$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.82

ตารางที่ 4.15 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว
ต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านสถานที่

องค์ประกอบที่ 1 สถานที่	\bar{x}	S.D.	ระดับความ พึงพอใจ
สถานที่เตรียมปรุงและรับประทานอาหาร			
1. สะอาดเป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ มีแสงสว่างเพียงพอ	3.52	0.80	มาก
2. มีการระบายอากาศ พัดลมดูดอากาศ ปล่องระบายควัน	3.39	0.83	ปานกลาง
3. มีชั้นวาง โต๊ะที่ใช้สำหรับการปรุงอาหาร	3.39	0.84	ปานกลาง
4. โต๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง	3.52	0.81	มาก
5. ติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่	3.37	1.04	ปานกลาง
ห้องสุขา			
1. มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในพื้นที่เหมาะสม	3.36	0.86	ปานกลาง
2. แยกการใช้ ชาย – หญิง (แยกพนักงานและลูกค้า)	3.38	1.01	ปานกลาง
3. มีส่วนบริการแก่ผู้พิการ	3.04	1.14	ปานกลาง
4. มีอ่างล้างมือที่ใช้ได้ดี	3.29	0.99	ปานกลาง
โดยรวม	3.36	0.70	ปานกลาง

จากตารางที่ 4.15 พบว่า ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านสถานที่ โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.36$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 2 ข้อ ระดับปานกลาง 7 ข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้

สถานที่เตรียมปรุงและรับประทานอาหาร

อันดับที่ 1 สะอาดเป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ มีแสงสว่างเพียงพอ และโต๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง ($\bar{x} = 3.52$) ในอัตราส่วนที่เท่ากัน กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.80 และ 0.81 ตามลำดับ

อันดับที่ 2 มีการระบายอากาศ พัดลมดูดอากาศ ปล่องระบายควัน และมีชั้นวาง โต๊ะที่ใช้สำหรับการปรุงอาหาร ($\bar{x} = 3.39$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.83 และ 0.84 ตามลำดับ

ห้องสุขา

อันดับที่ 1 แยกการใช้ ชาย - หญิง (แยกพนักงานและลูกค้า) ($\bar{X} = 3.38$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 1.01

อันดับที่ 2 มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในพื้นที่เหมาะสม ($\bar{X} = 3.36$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.86

ตารางที่ 4.16 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว ต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านอาหาร

องค์ประกอบที่ 2 อาหาร	\bar{X}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้			
1. สด สะอาด ถูกสุขอนามัย	3.56	0.77	มาก
2. รับรู้ได้ถึงความสะดวกที่ผ่านการล้างมาเป็นอย่างดีและเก็บแยกตามประเภท	3.39	0.76	ปานกลาง
น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำแข็ง			
1. สะอาด ถูกสุขอนามัย มีเครื่องหมายรับรองถูกต้อง	3.51	0.82	มาก
2. จัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด	3.48	0.80	มาก
3. รับรู้ได้ถึงความสะดวก	3.39	0.82	ปานกลาง
โดยรวม	3.46	0.65	มาก

จากตารางที่ 4.16 พบว่า ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.46$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 3 ข้อ ระดับปานกลาง 2 ข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้

เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้

อันดับที่ 1 สด สะอาด ถูกสุขอนามัย ($\bar{X} = 3.56$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.77

อันดับที่ 2 รับรู้ได้ถึงความสะดวกที่ผ่านการล้างมาเป็นอย่างดีและเก็บแยกตามประเภท ($\bar{X} = 3.39$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.76

น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำแข็ง

อันดับที่ 1 สะอาด ถูกสุขอนามัย มีเครื่องหมายรับรองถูกต้อง ($\bar{X} = 3.51$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.82

อันดับที่ 2 จัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด ($\bar{X} = 3.48$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.80

ตารางที่ 4.17 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว ต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านกระบวนการ

องค์ประกอบที่ 3 ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปรงอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ)	\bar{X}	S.D.	ระดับความ พึงพอใจ
1. มีบริเวณปรุงอาหาร ไม่ปรุงอาหารหน้าห้องน้ำหรือห้องส้วม	3.44	0.88	มาก
2. ปรงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น	3.52	0.82	มาก
3. ตู้ใส่อาหารปรุงเสร็จต้องเป็นกระจก พลาสติกหรือวัสดุที่ เหมาะสม	3.50	0.78	มาก
โดยรวม	3.48	0.73	มาก

จากตารางที่ 4.17 พบว่า ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านกระบวนการ (การเตรียม ปรงอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ) โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.48$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้

อันดับที่ 1 ปรงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น ($\bar{X} = 3.52$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.82

อันดับที่ 2 ตู้ใส่อาหารปรุงเสร็จต้องเป็นกระจก พลาสติกหรือวัสดุที่เหมาะสม ($\bar{X} = 3.50$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.78

อันดับที่ 3 มีบริเวณปรุงอาหาร ไม่ปรุงอาหารหน้าห้องน้ำหรือห้องส้วม ($\bar{X} = 3.44$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.88

ตารางที่ 4.18 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว
ต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านบุคลากร

องค์ประกอบที่ 4 ด้านบุคลากร	\bar{x}	S.D.	ระดับความ พึงพอใจ
1. การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร	3.50	0.79	มาก
2. มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อและโรคผิวหนัง	3.59	0.80	มาก
3. มีสุขลักษณะที่ดีในการเตรียม ปรง จำหน่ายและเสิร์ฟ อาหาร	3.38	0.88	ปานกลาง
โดยรวม	3.49	0.70	มาก

จากตารางที่ 4.18 พบว่า ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อ
การท่องเที่ยวด้านบุคลากร โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.49$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า
นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 2 ข้อ ระดับปานกลาง 1 ข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจาก
มากไปหาน้อย ดังนี้

อันดับที่ 1 มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อและโรคผิวหนัง ($\bar{x} = 3.59$) กล่าวคือ มีความ
พึงพอใจอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.80

อันดับที่ 2 การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร ($\bar{x} = 3.50$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับ
มาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.79

อันดับที่ 3 มีสุขลักษณะที่ดีในการเตรียม ปรง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ($\bar{x} = 3.38$)
กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.88

ตารางที่ 4.19 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว
ต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านภาชนะ อุปกรณ์

องค์ประกอบที่ 5 ภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาด และการเก็บรักษา)	\bar{X}	S.D.	ระดับความ พึงพอใจ
1. ภาชนะและอุปกรณ์ผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย ทำความสะอาดง่าย เหมาะสมกับการใช้งาน	3.39	0.75	ปานกลาง
2. อุปกรณ์การล้างทำความสะอาดต้องอยู่สูงจากพื้น	3.40	0.77	ปานกลาง
3. มีที่เก็บที่ถูกละเอียด	3.34	0.82	ปานกลาง
โดยรวม	3.38	0.70	ปานกลาง

จากตารางที่ 4.19 พบว่า ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อ
การท่องเที่ยวด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาด และการเก็บรักษา) โดยรวมอยู่
ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.38$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับ
ปานกลางทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้

อันดับที่ 1 อุปกรณ์การล้างทำความสะอาดต้องอยู่สูงจากพื้น ($\bar{X} = 3.40$) กล่าวคือ มีความ
พึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.77

อันดับที่ 2 ภาชนะและอุปกรณ์ผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย ทำความสะอาดง่าย เหมาะสม
กับการใช้งาน ($\bar{X} = 3.39$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง และมีส่วนเบี่ยงเบน
มาตรฐาน เท่ากับ 0.75

อันดับที่ 3 มีที่เก็บที่ถูกละเอียด ($\bar{X} = 3.34$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปาน
กลาง และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.82

ตารางที่ 4.20 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว
ต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านความปลอดภัย

องค์ประกอบที่ 6 ความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)	\bar{x}	S.D.	ระดับความ พึงพอใจ
1. ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดีไม่มีมลภาวะและปลอดภัยในการใช้บริการ	3.43	0.84	มาก
2. มีระบบป้องกันสัตว์และแมลงต่างๆ	3.18	0.87	ปานกลาง
3. มีการควบคุมการเกิดภัย เช่น มีถังดับเพลิง	3.02	1.04	ปานกลาง
โดยรวม	3.21	0.78	ปานกลาง

จากตารางที่ 4.20 พบว่า ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง) โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.21$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 1 ข้อ ระดับปานกลาง 2 ข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้

อันดับที่ 1 ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดีไม่มีมลภาวะและปลอดภัยในการใช้บริการ ($\bar{x} = 3.43$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.84

อันดับที่ 2 มีระบบป้องกันสัตว์และแมลงต่างๆ ($\bar{x} = 3.18$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.87

อันดับที่ 3 มีการควบคุมการเกิดภัย เช่น มีถังดับเพลิง ($\bar{x} = 3.02$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.78

ตารางที่ 4.21 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว ต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว

องค์ประกอบที่ 7 การให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)	\bar{X}	S.D.	ระดับความ พึงพอใจ
1. ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมไทยที่ดีงาม	3.63	0.89	มาก
2. มีรายการอาหารที่ราคาที่เป็นธรรม	3.57	0.84	มาก
3. มีการสื่อสารที่เหมาะสมและให้ข้อมูลกับนักท่องเที่ยวใน บริเวณที่ใกล้เคียงได้	3.45	0.80	มาก
4. ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อย	3.45	0.82	มาก
5. มีการบริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อย	3.34	0.81	ปานกลาง
6. สถานที่มีความสะดวกในการเข้าไปใช้บริการ	3.40	0.84	มาก
7. แสดงการรับรองมาตรฐานอาหารจากหน่วยงานที่ เกี่ยวข้อง	3.26	0.85	ปานกลาง
8. มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับคนพิการ	2.86	1.04	ปานกลาง
โดยรวม	3.37	0.65	ปานกลาง

จากตารางที่ 4.21 พบว่า ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อ
การท่องเที่ยวด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน) โดยรวมอยู่ในระดับปาน
กลาง ($\bar{X} = 3.37$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 5 ข้อ
ระดับปานกลาง 3 ข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้

อันดับที่ 1 ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมไทยที่ดีงาม ($\bar{X} = 3.63$) กล่าวคือ มีความ
พึงพอใจอยู่ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.84

อันดับที่ 2 มีรายการอาหารที่ราคาที่เป็นธรรม ($\bar{X} = 3.57$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่
ในระดับมาก และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.87

อันดับที่ 3 มีการสื่อสารที่เหมาะสมและให้ข้อมูลกับนักท่องเที่ยวในบริเวณที่ใกล้เคียงได้ และ
ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อย ($\bar{X} = 3.45$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากและมี
ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.80 และ 0.82 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.22 แสดงค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกี่ยวกับระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว
ต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม
สังคมและวัฒนธรรม

องค์ประกอบที่ 8 ด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม	\bar{x}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. สิทธิมนุษยชน การปฏิบัติต่อแรงงาน (ลูกจ้างในร้าน)	3.16	0.88	ปานกลาง
2. ความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค	3.21	0.85	ปานกลาง
3. รักษาภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ	3.24	0.96	ปานกลาง
4. สร้างความตระหนักเรื่องการจัดการสิ่งแวดล้อม	2.98	1.00	ปานกลาง
5. มีระบบการกำจัดขยะและบำบัดน้ำทิ้ง	2.81	1.00	ปานกลาง
6. ประหยัดน้ำและพลังงาน ส่งเสริมการใช้วัสดุที่ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม	2.87	1.08	ปานกลาง
7. สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชนท้องถิ่น	3.10	0.99	ปานกลาง
โดยรวม	3.05	0.78	ปานกลาง

จากตารางที่ 4.22 พบว่า ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.05$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลางทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้

อันดับที่ 1 รักษาภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ ($\bar{x} = 3.24$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.96

อันดับที่ 2 ความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค ($\bar{x} = 3.21$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.85

อันดับที่ 3 สิทธิมนุษยชน การปฏิบัติต่อแรงงาน (ลูกจ้างในร้าน) ($\bar{x} = 3.16$) กล่าวคือ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.88

ตอนที่ 2.4 การเปรียบเทียบข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

ตารางที่ 4.23 การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างเพศกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหาร เพื่อการท่องเที่ยว	ชาย		หญิง		t	Sig.
	\bar{x}	S.D.	\bar{x}	S.D.		
1. ด้านสถานที่	3.92	0.79	3.93	0.81	-0.12	0.906
2. ด้านอาหาร	3.97	0.79	4.03	0.80	-0.74	0.462
3. ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปปรุง อาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ)	3.91	0.86	3.98	0.91	-0.76	0.451
4. ด้านบุคลากร	3.96	0.86	4.07	0.80	-1.28	0.200
5. ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาดและการเก็บรักษา)	3.94	0.85	4.00	0.84	-0.76	0.446
6. ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)	3.90	0.87	3.98	0.89	-0.90	0.371
7. ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)	3.95	0.75	3.96	0.82	-0.17	0.864
8. ด้านการตระหนัก รักษา และ รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและ วัฒนธรรม	3.82	0.85	3.94	0.85	-1.37	0.171
โดยรวม	3.92	0.76	3.99	0.77	-0.84	0.400

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตาราง 4.23 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างเพศกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ t-test พบว่านักท่องเที่ยวชายและหญิงมีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.24 การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างอายุกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อ
คุณภาพ มาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐาน อาหารเพื่อการท่องเที่ยว	อายุ	\bar{X}	S.D.	F
1. ด้านสถานที่	(1) น้อยกว่า 25 ปี	3.90	0.83	0.668
	(2) 25 – 35 ปี	3.93	0.83	(.615)
	(3) 36 – 45 ปี	3.98	0.77	
	(4) 46 – 55 ปี	3.79	0.68	
	(5) มากกว่า 55 ปี	3.64	0.81	
2. ด้านอาหาร	(1) น้อยกว่า 25 ปี	3.97	0.82	1.446
	(2) 25 – 35 ปี	4.05	0.81	(.218)
	(3) 36 – 45 ปี	4.06	0.74	
	(4) 46 – 55 ปี	3.78	0.76	
	(5) มากกว่า 55 ปี	3.66	0.73	
3. ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปรุงอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ ปรุงเสร็จ)	(1) น้อยกว่า 25 ปี	4.00	0.90	1.435
	(2) 25 – 35 ปี	3.95	0.89	(.222)
	(3) 36 – 45 ปี	4.03	0.84	
	(4) 46 – 55 ปี	3.64	1.02	
	(5) มากกว่า 55 ปี	3.70	0.92	
4. ด้านบุคลากร	(1) น้อยกว่า 25 ปี	4.02	0.82	0.579
	(2) 25 – 35 ปี	4.04	0.86	(.678)
	(3) 36 – 45 ปี	4.07	0.76	
	(4) 46 – 55 ปี	3.93	0.83	
	(5) มากกว่า 55 ปี	3.70	0.69	
5. ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้ งาน การทำความสะอาดและการ เก็บรักษา)	(1) น้อยกว่า 25 ปี	3.95	0.90	0.515
	(2) 25 – 35 ปี	3.96	0.86	(.725)
	(3) 36 – 45 ปี	4.05	0.77	
	(4) 46 – 55 ปี	3.96	0.78	
	(5) มากกว่า 55 ปี	3.70	0.83	

ตารางที่ 4.24 (ต่อ)

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐาน อาหารเพื่อการท่องเที่ยว	อายุ	\bar{X}	S.D.	F
6. ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)	(1) น้อยกว่า 25 ปี	3.93	0.91	0.365 (.833)
	(2) 25 – 35 ปี	3.98	0.90	
	(3) 36 – 45 ปี	3.99	0.82	
	(4) 46 – 55 ปี	3.83	0.95	
	(5) มากกว่า 55 ปี	3.76	0.75	
7. ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)	(1) น้อยกว่า 25 ปี	4.02	0.79	1.268 (.282)
	(2) 25 – 35 ปี	3.900	0.81	
	(3) 36 – 45 ปี	4.02	0.75	
	(4) 46 – 55 ปี	3.84	0.83	
	(5) มากกว่า 55 ปี	3.57	0.82	
8. ด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรม	(1) น้อยกว่า 25 ปี	3.90	0.91	0.872 (.481)
	(2) 25 – 35 ปี	3.91	0.87	
	(3) 36 – 45 ปี	3.92	0.79	
	(4) 46 – 55 ปี	3.78	0.79	
	(5) มากกว่า 55 ปี	3.45	0.64	
โดยรวม	(1) น้อยกว่า 25 ปี	3.96	0.79	0.830 (.506)
	(2) 25 – 35 ปี	3.96	0.78	
	(3) 36 – 45 ปี	4.02	0.69	
	(4) 46 – 55 ปี	3.82	0.77	
	(5) มากกว่า 55 ปี	3.65	0.69	

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.24 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างอายุกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ F-test พบว่านักท่องเที่ยวที่มีอายุต่างกัน มีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารโดยภาพรวมและรายด้านไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.25 การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างระดับการศึกษากับความคาดหวังของ
นักท่องเที่ยวด้านคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐาน อาหารเพื่อการท่องเที่ยว	ระดับการศึกษา	\bar{X}	S.D.	F
1. ด้านสถานที่	(1) ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.67	0.82	6.032*
	(2) ปริญญาตรี	3.97	0.77	(.003)
	(3) สูงกว่าปริญญาตรี	4.08	0.82	
2. ด้านอาหาร	(1) ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.76	0.82	5.978*
	(2) ปริญญาตรี	4.06	0.76	(.003)
	(3) สูงกว่าปริญญาตรี	4.17	0.79	
3. ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปรุงอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ ปรุงเสร็จ)	(1) ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.69	0.95	5.103*
	(2) ปริญญาตรี	4.04	0.85	(.006)
	(3) สูงกว่าปริญญาตรี	4.00	0.89	
4. ด้านบุคลากร	(1) ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.79	0.88	5.351*
	(2) ปริญญาตรี	4.07	0.77	(.005)
	(3) สูงกว่าปริญญาตรี	4.19	0.88	
5. ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้ งาน การทำความสะอาดและการ เก็บรักษา)	(1) ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.65	0.1	8.902*
	(2) ปริญญาตรี	4.06	0.77	(.000)
	(3) สูงกว่าปริญญาตรี	4.10	0.90	
6. ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)	(1) ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.67	0.91	8.862*
	(2) ปริญญาตรี	3.98	0.86	(.000)
	(3) สูงกว่าปริญญาตรี	4.30	0.77	
7. ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)	(1) ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.75	0.87	3.972*
	(2) ปริญญาตรี	4.00	0.73	(.020)
	(3) สูงกว่าปริญญาตรี	4.08	0.91	
8. ด้านการตระหนัก รักษา และ รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม	(1) ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.64	0.92	6.457*
	(2) ปริญญาตรี	3.93	0.81	(.002)
	(3) สูงกว่าปริญญาตรี	4.14	0.81	
โดยรวม	(1) ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.70	0.80	7.213*
	(2) ปริญญาตรี	4.01	0.72	(.001)
	(3) สูงกว่าปริญญาตรี	4.13	0.79	

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.25 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างระดับการศึกษากับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ F-test พบว่า นักท่องเที่ยวที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารโดยภาพรวมและรายด้านแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.26 การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างอาชีพกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	อาชีพ	\bar{X}	S.D.	F
1. ด้านสถานที่	(1) นักเรียน/นักศึกษา	3.95	0.97	1.799 (.128)
	(2) นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ	4.13	0.78	
	(3) พนักงานของรัฐ	4.10	0.83	
	(4) พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	3.87	0.78	
	(5) อื่นๆ	3.65	0.68	
2. ด้านอาหาร	(1) นักเรียน/นักศึกษา	3.98	0.94	2.465* (.045)
	(2) นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ	4.26	0.73	
	(3) พนักงานของรัฐ	4.20	0.78	
	(4) พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	3.95	0.77	
	(5) อื่นๆ	3.72	0.71	
3. ด้านกระบวนการ (การเตรียมปรุงอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ)	(1) นักเรียน/นักศึกษา	3.98	0.94	0.756 (.556)
	(2) นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ	4.06	0.92	
	(3) พนักงานของรัฐ	4.13	0.83	
	(4) พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	3.93	0.88	
	(5) อื่นๆ	3.73	0.97	
4. ด้านบุคลากร	(1) นักเรียน/นักศึกษา	4.06	0.97	1.179 (.320)
	(2) นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ	4.19	0.80	
	(3) พนักงานของรัฐ	4.21	0.87	
	(4) พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	3.97	0.79	
	(5) อื่นๆ	3.95	0.90	

ตารางที่ 4.26 (ต่อ)

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐาน	อาชีพ	\bar{X}	S.D.	F
อาหารเพื่อการท่องเที่ยว				
5. ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้ งาน การทำความสะอาดและการ เก็บรักษา)	(1) นักเรียน/นักศึกษา	3.92	0.99	1.867
	(2) นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ	4.20	0.78	(.115)
	(3) พนักงานของรัฐ	4.18	0.90	
	(4) พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	3.93	0.80	
	(5) อื่นๆ	3.71	1.01	
6. ด้านความปลอดภัย (สถาน ที่ตั้ง)	(1) นักเรียน/นักศึกษา	3.91	1.02	3.236*
	(2) นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ	4.21	0.79	(.012)
	(3) พนักงานของรัฐ	4.31	0.86	
	(4) พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	3.89	1.05	
	(5) อื่นๆ	3.62	0.88	
7. ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)	(1) นักเรียน/นักศึกษา	4.04	0.88	1.948
	(2) นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ	4.12	0.73	(.102)
	(3) พนักงานของรัฐ	4.21	0.83	
	(4) พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	3.89	0.77	
	(5) อื่นๆ	3.80	0.91	
8. ด้านการตระหนัก รักษา และ รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม	(1) นักเรียน/นักศึกษา	3.87	1.04	1.327
	(2) นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ	4.11	0.79	(.259)
	(3) พนักงานของรัฐ	4.07	0.88	
	(4) พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	3.85	0.81	
	(5) อื่นๆ	3.76	0.94	
โดยรวม	(1) นักเรียน/นักศึกษา	3.96	0.90	1.987
	(2) นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ	4.16	0.72	(.096)
	(3) พนักงานของรัฐ	4.18	0.80	
	(4) พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	3.91	0.73	
	(5) อื่นๆ	3.74	0.81	

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.26 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างอาชีพกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ F-test พบว่านักท่องเที่ยวที่มีอาชีพต่างกัน มีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารโดยภาพรวมไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า นักท่องเที่ยวที่มีอาชีพต่างกัน มีความคาดหวังต่อด้านอาหาร ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง) แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.27 การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างรายได้เฉลี่ยต่อเดือนกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐาน อาหารเพื่อการท่องเที่ยว	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	\bar{X}	S.D.	F
1. ด้านสถานที่	(1) ต่ำกว่า 10,000 บาท	3.82	1.03	0.951 (.448)
	(2) 10,001-15,000 บาท	3.86	0.76	
	(3) 15,001-20,000 บาท	4.05	0.69	
	(4) 20,001-25,000 บาท	3.92	0.78	
	(5) 25,001-30,000 บาท	3.81	0.81	
	(6) 30,001 บาท ขึ้นไป	3.95	0.88	
2. ด้านอาหาร	(1) ต่ำกว่า 10,000 บาท	3.87	0.95	1.798 (.112)
	(2) 10,001-15,000 บาท	3.90	0.78	
	(3) 15,001-20,000 บาท	4.17	0.77	
	(4) 20,001-25,000 บาท	3.99	0.69	
	(5) 25,001-30,000 บาท	3.88	0.76	
	(6) 30,001 บาท ขึ้นไป	4.09	0.85	
3. ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปรุงอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ ปรุงเสร็จ)	(1) ต่ำกว่า 10,000 บาท	3.80	1.04	3.123* (.009)
	(2) 10,001-15,000 บาท	3.79	0.90	
	(3) 15,001-20,000 บาท	4.16	0.84	
	(4) 20,001-25,000 บาท	4.12	0.77	
	(5) 25,001-30,000 บาท	3.85	0.93	
	(6) 30,001 บาท ขึ้นไป	3.75	0.88	
4. ด้านบุคลากร	(1) ต่ำกว่า 10,000 บาท	3.90	1.01	1.178 (.319)
	(2) 10,001-15,000 บาท	3.94	0.86	
	(3) 15,001-20,000 บาท	4.18	0.78	

ตารางที่ 4.27 (ต่อ)

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐาน อาหารเพื่อการท่องเที่ยว	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	\bar{X}	S.D.	F
	(4) 20,001-25,000 บาท	4.02	0.71	
	(5) 25,001-30,000 บาท	3.93	0.74	
	(6) 30,001 บาท ขึ้นไป	4.05	0.90	
5. ด้านภาวะอุปกรณ (วัสดุที่ใช้ งาน การทำความสะอาดและการ เก็บรักษา)	(1) ต่ำกว่า 10,000 บาท	3.78	1.10	1.999
	(2) 10,001-15,000 บาท	3.89	0.86	(.078)
	(3) 15,001-20,000 บาท	4.17	0.76	
	(4) 20,001-25,000 บาท	4.01	0.74	
	(5) 25,001-30,000 บาท	3.88	0.72	
	(6) 30,001 บาท ขึ้นไป	3.91	0.91	
6. ด้านความปลอดภัย (สถาน ที่ตั้ง)	(1) ต่ำกว่า 10,000 บาท	3.81	1.04	1.268
	(2) 10,001-15,000 บาท	3.91	0.86	(.277)
	(3) 15,001-20,000 บาท	4.11	0.87	
	(4) 20,001-25,000 บาท	3.98	0.79	
	(5) 25,001-30,000 บาท	3.81	0.87	
	(6) 30,001 บาท ขึ้นไป	3.93	0.89	
7. ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)	(1) ต่ำกว่า 10,000 บาท	3.82	1.07	1.042
	(2) 10,001-15,000 บาท	3.93	0.79	(.393)
	(3) 15,001-20,000 บาท	4.07	0.70	
	(4) 20,001-25,000 บาท	4.00	0.65	
	(5) 25,001-30,000 บาท	3.82	0.82	
	(6) 30,001 บาท ขึ้นไป	3.94	0.86	
8. ด้านการตระหนัก รักษา และ รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม	(1) ต่ำกว่า 10,000 บาท	3.76	1.08	1.251
	(2) 10,001-15,000 บาท	3.88	0.80	(.284)
	(3) 15,001-20,000 บาท	4.04	0.87	
	(4) 20,001-25,000 บาท	3.88	0.71	
	(5) 25,001-30,000 บาท	3.74	0.77	
	(6) 30,001 บาท ขึ้นไป	3.93	0.92	

ตารางที่ 4.27 (ต่อ)

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐาน อาหารเพื่อการท่องเที่ยว	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	\bar{X}	S.D.	F
โดยรวม	(1) ต่ำกว่า 10,000 บาท	3.82	0.97	1.626
	(2) 10,001-15,000 บาท	3.89	0.75	(.152)
	(3) 15,001-20,000 บาท	4.12	0.72	
	(4) 20,001-25,000 บาท	3.99	0.66	
	(5) 25,001-30,000 บาท	3.84	0.72	
	(6) 30,001 บาท ขึ้นไป	3.94	0.81	

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.27 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างรายได้เฉลี่ยต่อเดือนกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ F-test พบว่า นักท่องเที่ยวที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่างกัน มีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า นักท่องเที่ยวที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่างกัน มีความคาดหวังต่อด้านกระบวนการ (การเตรียม ปิ้งอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ) แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.28 การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างสัญชาติกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหาร เพื่อการท่องเที่ยว	ไทย		ต่างชาติ		t	Sig.
	\bar{x}	S.D.	\bar{x}	S.D.		
1. ด้านสถานที่	4.04	0.80	3.80	0.80	3.01	0.003*
2. ด้านอาหาร	4.12	0.78	3.90	0.80	2.84	0.005*
3. ด้านกระบวนการ (การเตรียมปรุง อาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ)	3.98	0.94	3.94	0.85	0.41	0.683
4. ด้านบุคลากร	4.12	0.83	3.93	0.80	2.34	0.020*
5. ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาดและการเก็บรักษา)	4.08	0.85	3.87	0.82	2.54	0.011*
6. ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)	4.04	0.89	3.88	0.87	1.84	0.067
7. ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)	4.03	0.83	3.89	0.76	1.79	0.075
8. ด้านการตระหนัก รักษา และ รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและ วัฒนธรรม	4.06	0.81	3.73	0.87	4.02	0.000*
โดยรวม	4.06	0.77	3.87	0.75	2.54	0.011*

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตาราง 4.28 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างสัญชาติกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ t-test พบว่านักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติมีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติมีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านสถานที่ (Sig.=0.003) ด้านอาหาร (Sig.=0.005) ด้านบุคลากร (Sig.=0.020) ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (Sig.=0.011) และด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม (Sig.=0.000) แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ โดยนักท่องเที่ยวชาวไทยมีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารมากกว่านักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ

ตอนที่ 2.5 การเปรียบเทียบข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

ตารางที่ 4.29 การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างเพศกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหาร เพื่อการท่องเที่ยว	ชาย		หญิง		t	Sig.
	\bar{x}	S.D.	\bar{x}	S.D.		
1. ด้านสถานที่	3.43	0.74	3.33	0.67	1.44	0.152
2. ด้านอาหาร	3.52	0.69	3.44	0.63	1.23	0.218
3. ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปปรุง อาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ)	3.53	0.75	3.46	0.72	0.85	0.394
4. ด้านบุคลากร	3.56	0.74	3.46	0.67	1.37	0.172
5. ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาดและการเก็บรักษา)	3.44	0.72	3.35	0.69	1.22	0.222
6. ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)	3.27	0.82	3.18	0.75	1.10	0.271
7. ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)	3.39	0.64	3.36	0.65	0.37	0.712
8. ด้านการตระหนัก รักษา และ รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและ วัฒนธรรม	3.08	0.81	3.04	0.77	0.50	0.616
โดยรวม	3.51	0.61	3.43	0.56	1.29	0.198

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตาราง 4.29 ผลการเปรียบเทียบระหว่างเพศกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ t-test พบว่า นักท่องเที่ยวชายและหญิงมีความพึงพอใจต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.30 การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างอายุกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อ
คุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐาน อาหารเพื่อการท่องเที่ยว	อายุ	\bar{X}	S.D.	F
1. ด้านสถานที่	(1) น้อยกว่า 25 ปี	3.40	0.73	0.623
	(2) 25 – 35 ปี	3.29	0.66	(.646)
	(3) 36 – 45 ปี	3.40	0.70	
	(4) 46 – 55 ปี	3.33	0.73	
	(5) มากกว่า 55 ปี	3.52	0.61	
2. ด้านอาหาร	(1) น้อยกว่า 25 ปี	3.52	0.62	0.505
	(2) 25 – 35 ปี	3.42	0.66	(.732)
	(3) 36 – 45 ปี	3.49	0.71	
	(4) 46 – 55 ปี	3.40	0.55	
	(5) มากกว่า 55 ปี	4.46	0.53	
3. ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปรุงอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ ปรุงเสร็จ)	(1) น้อยกว่า 25 ปี	3.51	0.72	1.420
	(2) 25 – 35 ปี	3.38	0.71	(.226)
	(3) 36 – 45 ปี	3.58	0.79	
	(4) 46 – 55 ปี	3.44	0.65	
	(5) มากกว่า 55 ปี	3.63	0.53	
4. ด้านบุคลากร	(1) น้อยกว่า 25 ปี	3.58	0.70	1.202
	(2) 25 – 35 ปี	3.39	0.63	(.309)
	(3) 36 – 45 ปี	3.51	0.78	
	(4) 46 – 55 ปี	3.54	0.68	
	(5) มากกว่า 55 ปี	3.50	0.59	
5. ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้ งาน การทำความสะอาดและการ เก็บรักษา)	(1) น้อยกว่า 25 ปี	3.36	0.67	1.087
	(2) 25 – 35 ปี	3.30	0.69	(.363)
	(3) 36 – 45 ปี	3.47	0.75	
	(4) 46 – 55 ปี	3.41	0.66	
	(5) มากกว่า 55 ปี	3.53	0.68	
6. ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)	(1) น้อยกว่า 25 ปี	3.22	0.80	1.115
	(2) 25 – 35 ปี	3.12	0.75	(.349)

ตารางที่ 4.30 (ต่อ)

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐาน อาหารเพื่อการท่องเที่ยว	อายุ	\bar{X}	S.D.	F
	(3) 36 – 45 ปี	3.27	0.79	
	(4) 46 – 55 ปี	3.22	0.73	
	(5) มากกว่า 55 ปี	3.56	0.60	
7. ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)	(1) น้อยกว่า 25 ปี	3.49	0.68	1.628
	(2) 25 – 35 ปี	3.28	0.61	(.166)
	(3) 36 – 45 ปี	3.38	0.66	
	(4) 46 – 55 ปี	3.30	0.63	
	(5) มากกว่า 55 ปี	3.27	0.42	
8. ด้านการตระหนัก รักษา และ รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม	(1) น้อยกว่า 25 ปี	3.19	0.78	1.170
	(2) 25 – 35 ปี	3.00	0.76	(.323)
	(3) 36 – 45 ปี	3.01	0.86	
	(4) 46 – 55 ปี	3.00	0.59	
	(5) มากกว่า 55 ปี	2.91	0.41	
โดยรวม	(1) น้อยกว่า 25 ปี	3.52	0.60	1.133
	(2) 25 – 35 ปี	3.38	0.54	(.341)
	(3) 36 – 45 ปี	3.50	0.62	
	(4) 46 – 55 ปี	3.43	0.50	
	(5) มากกว่า 55 ปี	3.53	0.35	

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

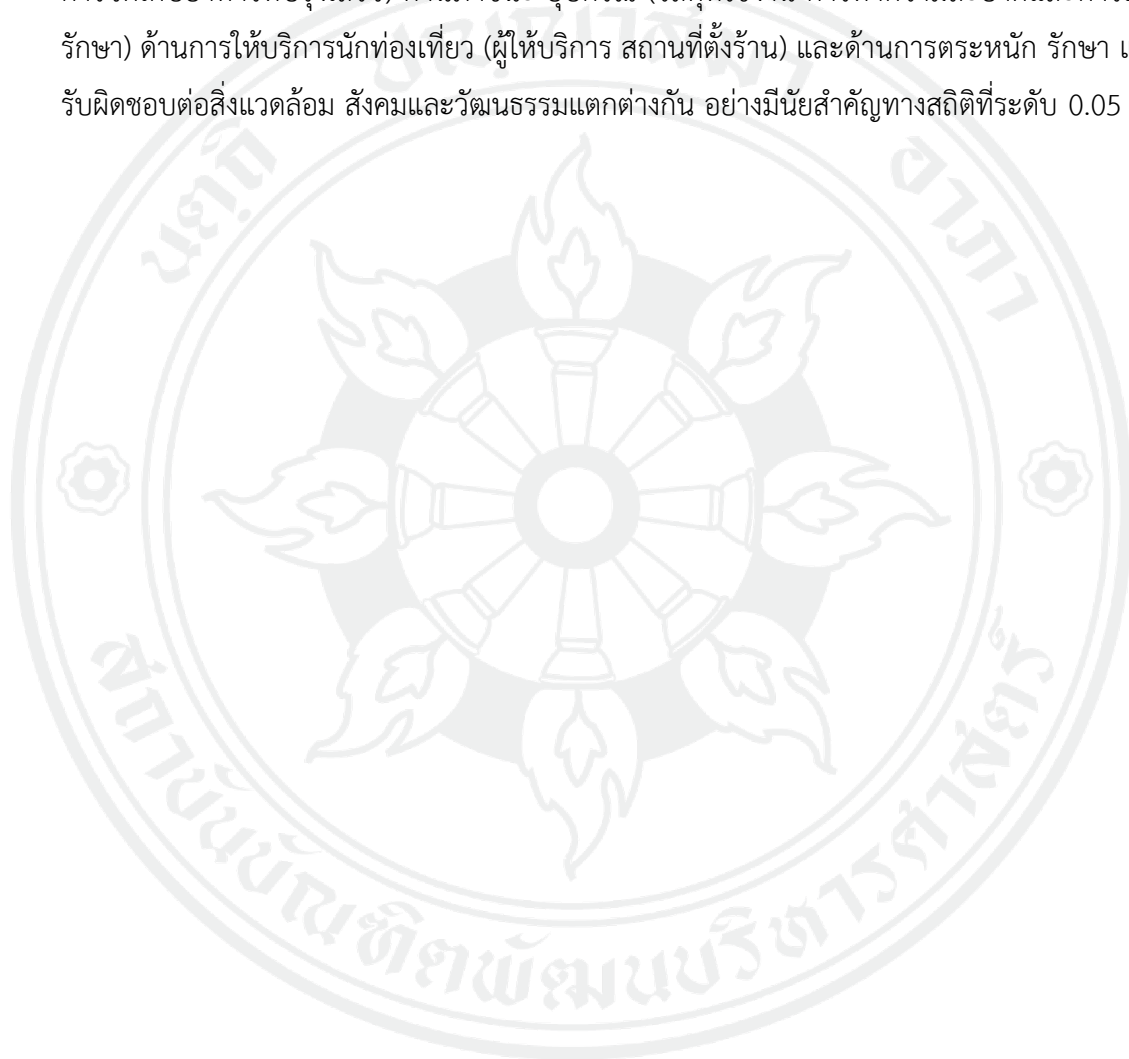
จากตารางที่ 4.30 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างอายุกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ F-test พบว่า นักท่องเที่ยวที่มีอายุต่างกัน มีความพึงพอใจต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารโดยภาพรวมและรายด้าน ไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.31 การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างระดับการศึกษากับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐาน อาหารเพื่อการท่องเที่ยว	ระดับการศึกษา	\bar{X}	S.D.	F
1. ด้านสถานที่	(1) ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.26	0.63	1.672
	(2) ปริญญาตรี	3.36	0.73	(.172)
	(3) สูงกว่าปริญญาตรี	3.53	0.59	
2. ด้านอาหาร	(1) ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.30	0.64	2.560
	(2) ปริญญาตรี	3.51	0.64	(.055)
	(3) สูงกว่าปริญญาตรี	3.54	0.68	
3. ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปรุงอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ ปรุงเสร็จ)	(1) ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.22	0.70	5.210*
	(2) ปริญญาตรี	3.56	0.73	(.002)
	(3) สูงกว่าปริญญาตรี	3.54	0.69	
4. ด้านบุคลากร	(1) ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.36	0.73	1.678
	(2) ปริญญาตรี	3.52	0.66	(.171)
	(3) สูงกว่าปริญญาตรี	3.61	0.86	
5. ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้ งาน การทำความสะอาดและการ เก็บรักษา)	(1) ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.17	0.65	4.712*
	(2) ปริญญาตรี	3.42	0.69	(.003)
	(3) สูงกว่าปริญญาตรี	3.59	0.84	
6. ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)	(1) ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.18	0.71	1.060
	(2) ปริญญาตรี	3.19	0.79	(.366)
	(3) สูงกว่าปริญญาตรี	3.36	0.84	
7. ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)	(1) ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.31	0.63	3.215*
	(2) ปริญญาตรี	3.34	0.64	(.023)
	(3) สูงกว่าปริญญาตรี	3.64	0.70	
8. ด้านการตระหนัก รักษา และ รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม	(1) ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.11	0.70	3.068*
	(2) ปริญญาตรี	2.98	0.81	(.028)
	(3) สูงกว่าปริญญาตรี	3.33	0.72	
โดยรวม	(1) ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.34	0.57	2.660*
	(2) ปริญญาตรี	3.47	0.56	(.048)
	(3) สูงกว่าปริญญาตรี	3.63	0.63	

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.31 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างระดับการศึกษากับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ F-test พบว่า นักท่องเที่ยวที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความพึงพอใจต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารโดยภาพรวมและรายด้านแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า นักท่องเที่ยวที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความพึงพอใจด้านกระบวนการ (การเตรียม ปิ้งอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ) ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาดและการเก็บรักษา) ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน) และด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรมแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05



ตารางที่ 4.32 การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างอาชีพกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อ
คุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐาน อาหารเพื่อการท่องเที่ยว	อาชีพ	\bar{X}	S.D.	F
1. ด้านสถานที่	(1) นักเรียน/นักศึกษา	3.38	0.76	1.165 (.326)
	(2) นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ	3.54	0.85	
	(3) พนักงานของรัฐ	3.44	0.62	
	(4) พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	3.31	0.67	
	(5) อื่นๆ	3.40	0.54	
2. ด้านอาหาร	(1) นักเรียน/นักศึกษา	3.42	0.64	0.560 (.692)
	(2) นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ	3.60	0.75	
	(3) พนักงานของรัฐ	3.48	0.64	
	(4) พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	3.45	0.64	
	(5) อื่นๆ	3.51	0.60	
3. ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปรุงอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ ปรุงเสร็จ)	(1) นักเรียน/นักศึกษา	3.40	0.75	0.702 (.591)
	(2) นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ	3.64	0.84	
	(3) พนักงานของรัฐ	3.51	0.76	
	(4) พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	3.46	0.69	
	(5) อื่นๆ	3.44	0.83	
4. ด้านบุคลากร	(1) นักเรียน/นักศึกษา	3.63	0.75	1.569 (.182)
	(2) นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ	3.62	0.89	
	(3) พนักงานของรัฐ	3.56	0.75	
	(4) พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	3.43	0.64	
	(5) อื่นๆ	3.64	0.75	
5. ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้ งาน การทำความสะอาดและการ เก็บรักษา)	(1) นักเรียน/นักศึกษา	3.30	0.85	1.884 (.113)
	(2) นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ	3.63	0.79	
	(3) พนักงานของรัฐ	3.45	0.78	
	(4) พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	3.33	0.65	
	(5) อื่นๆ	3.42	0.49	
6. ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)	(1) นักเรียน/นักศึกษา	3.42	0.86	1.396 (.235)
	(2) นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ	3.30	0.96	

ตารางที่ 4.32 (ต่อ)

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐาน อาหารเพื่อการท่องเที่ยว	อาชีพ	\bar{X}	S.D.	F
	(3) พนักงานของรัฐ	3.29	0.89	
	(4) พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	3.15	0.70	
	(5) อื่นๆ	3.24	0.78	
7. ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)	(1) นักเรียน/นักศึกษา	3.47	0.74	3.412*
	(2) นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ	3.41	0.75	(.009)
	(3) พนักงานของรัฐ	3.50	0.61	
	(4) พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	3.30	0.61	
	(5) อื่นๆ	3.84	0.57	
8. ด้านการตระหนัก รักษา และ รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม	(1) นักเรียน/นักศึกษา	3.22	0.73	5.482*
	(2) นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ	3.34	0.88	(.000)
	(3) พนักงานของรัฐ	3.31	0.68	
	(4) พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	2.93	0.76	
	(5) อื่นๆ	3.40	0.56	
โดยรวม	(1) นักเรียน/นักศึกษา	3.51	0.65	2.058
	(2) นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ	3.62	0.76	(.086)
	(3) พนักงานของรัฐ	3.55	0.61	
	(4) พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	3.40	0.51	
	(5) อื่นๆ	3.59	0.49	

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.32 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างอาชีพกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ F-test พบว่า นักท่องเที่ยวที่มีอาชีพต่างกัน มีความพึงพอใจต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารโดยภาพรวมไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า นักท่องเที่ยวที่มีอาชีพต่างกัน มีความพึงพอใจด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน) และด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.33 การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างรายได้เฉลี่ยต่อเดือนกับความพึงพอใจของ
นักท่องเที่ยวด้านคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐาน อาหารเพื่อการท่องเที่ยว	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	\bar{X}	S.D.	F
1. ด้านสถานที่	(1) ต่ำกว่า 10,000 บาท	3.26	0.77	0.766
	(2) 10,001-15,000 บาท	3.41	0.68	(.575)
	(3) 15,001-20,000 บาท	3.33	0.80	
	(4) 20,001-25,000 บาท	3.45	0.66	
	(5) 25,001-30,000 บาท	3.27	0.55	
	(6) 30,001 บาท ขึ้นไป	3.39	0.69	
2. ด้านอาหาร	(1) ต่ำกว่า 10,000 บาท	3.30	0.67	2.050
	(2) 10,001-15,000 บาท	3.37	0.64	(.071)
	(3) 15,001-20,000 บาท	3.43	0.66	
	(4) 20,001-25,000 บาท	3.62	0.63	
	(5) 25,001-30,000 บาท	3.53	0.62	
	(6) 30,001 บาท ขึ้นไป	3.49	0.66	
3. ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปรุงอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ ปรุงเสร็จ)	(1) ต่ำกว่า 10,000 บาท	3.31	0.76	3.376*
	(2) 10,001-15,000 บาท	3.28	0.70	(.005)
	(3) 15,001-20,000 บาท	3.51	0.71	
	(4) 20,001-25,000 บาท	3.72	0.65	
	(5) 25,001-30,000 บาท	3.47	0.80	
	(6) 30,001 บาท ขึ้นไป	3.45	0.70	
4. ด้านบุคลากร	(1) ต่ำกว่า 10,000 บาท	3.41	0.76	0.590
	(2) 10,001-15,000 บาท	3.39	0.69	(.708)
	(3) 15,001-20,000 บาท	3.50	0.71	
	(4) 20,001-25,000 บาท	3.51	0.67	
	(5) 25,001-30,000 บาท	3.54	0.61	
	(6) 30,001 บาท ขึ้นไป	3.57	0.76	
5. ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้ งาน การทำความสะอาดและการ เก็บรักษา)	(1) ต่ำกว่า 10,000 บาท	3.21	0.77	1.066
	(2) 10,001-15,000 บาท	3.31	0.69	(.379)
	(3) 15,001-20,000 บาท	3.35	0.67	

ตารางที่ 4.33 (ต่อ)

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐาน อาหารเพื่อการท่องเที่ยว	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	\bar{X}	S.D.	F
	(4) 20,001-25,000 บาท	3.47	0.69	
	(5) 25,001-30,000 บาท	3.45	0.71	
	(6) 30,001 บาท ขึ้นไป	3.40	0.72	
6. ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)	(1) ต่ำกว่า 10,000 บาท	3.21	0.92	0.519
	(2) 10,001-15,000 บาท	3.30	0.70	(.762)
	(3) 15,001-20,000 บาท	3.17	0.80	
	(4) 20,001-25,000 บาท	3.25	0.77	
	(5) 25,001-30,000 บาท	3.17	0.75	
	(6) 30,001 บาท ขึ้นไป	3.10	0.70	
7. ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)	(1) ต่ำกว่า 10,000 บาท	3.35	0.71	0.257
	(2) 10,001-15,000 บาท	3.32	0.62	(.936)
	(3) 15,001-20,000 บาท	3.39	0.67	
	(4) 20,001-25,000 บาท	3.36	0.62	
	(5) 25,001-30,000 บาท	3.34	0.61	
	(6) 30,001 บาท ขึ้นไป	3.44	0.68	
8. ด้านการตระหนัก รักษา และ รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม	(1) ต่ำกว่า 10,000 บาท	3.06	0.77	1.533
	(2) 10,001-15,000 บาท	3.14	0.68	(.178)
	(3) 15,001-20,000 บาท	3.06	0.87	
	(4) 20,001-25,000 บาท	2.87	0.82	
	(5) 25,001-30,000 บาท	3.03	0.69	
	(6) 30,001 บาท ขึ้นไป	3.23	0.71	
โดยรวม	(1) ต่ำกว่า 10,000 บาท	3.37	0.68	0.493
	(2) 10,001-15,000 บาท	3.42	0.58	(.781)
	(3) 15,001-20,000 บาท	3.45	0.62	
	(4) 20,001-25,000 บาท	3.52	0.52	
	(5) 25,001-30,000 บาท	3.46	0.48	
	(6) 30,001 บาท ขึ้นไป	3.49	0.54	

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.33 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างรายได้เฉลี่ยต่อเดือนกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ F-test พบว่า นักท่องเที่ยวที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่างกัน มีความพึงพอใจต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า นักท่องเที่ยวที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่างกัน มีความพึงพอใจด้านกระบวนการ (การเตรียม ปิ้งอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ) แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

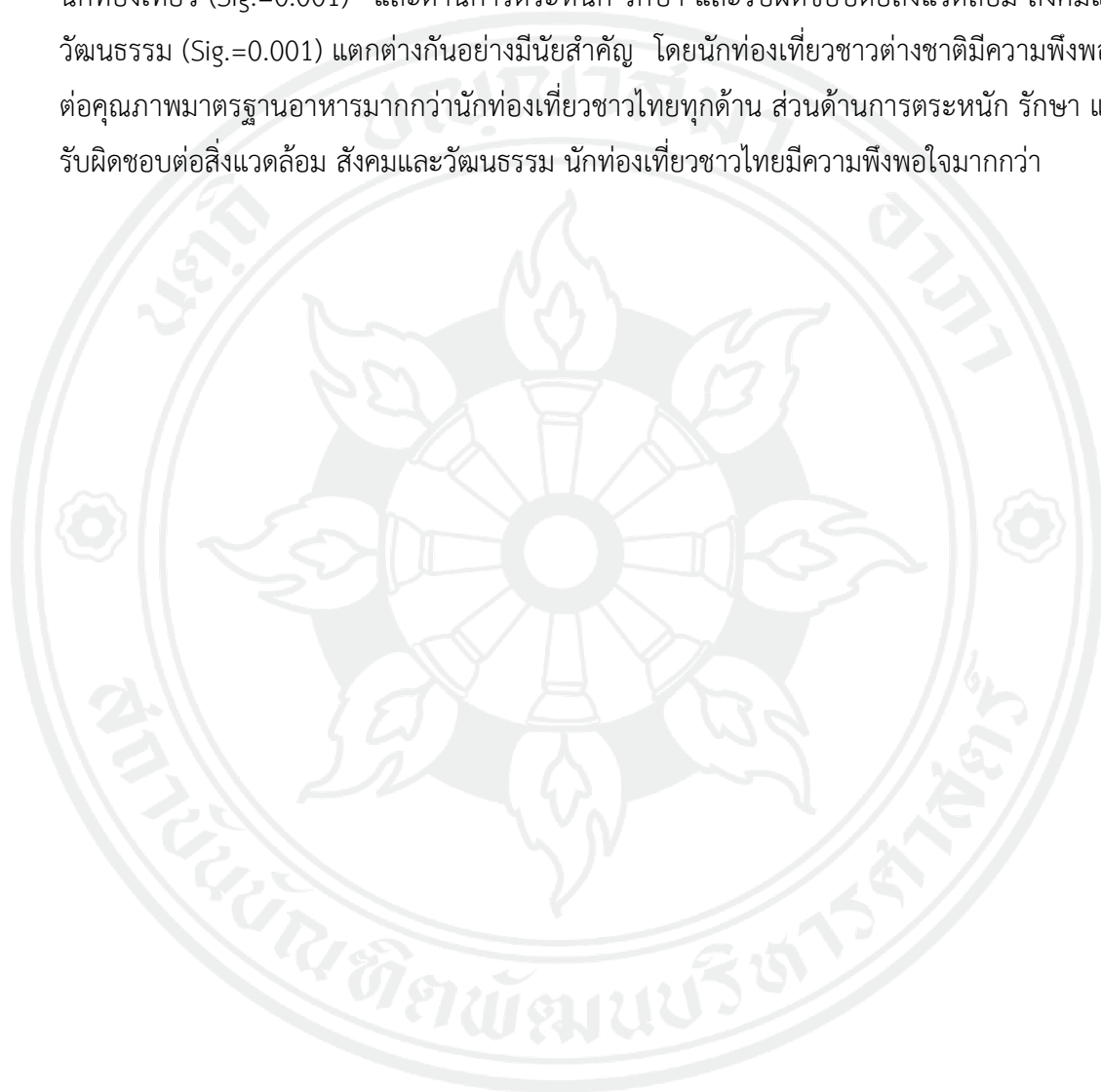
ตารางที่ 4.34 การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างสัญชาติกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหาร เพื่อการท่องเที่ยว	ไทย		ต่างชาติ		t	Sig.
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.		
1. ด้านสถานที่	3.25	0.71	3.47	0.66	-3.26	0.001*
2. ด้านอาหาร	3.38	0.65	3.55	0.64	-2.62	0.009*
3. ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปิ้ง อาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ)	3.37	0.73	3.60	0.71	-3.16	0.002*
4. ด้านบุคลากร	3.38	0.71	3.60	0.67	-3.06	0.002*
5. ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาดและการเก็บรักษา)	3.33	0.68	3.42	0.73	-1.25	0.210
6. ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)	3.19	0.77	3.23	0.78	-0.60	0.548
7. ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)	3.26	0.61	3.47	0.67	-3.28	0.001*
8. ด้านการตระหนัก รักษา และ รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและ วัฒนธรรม	3.18	0.67	2.93	0.86	3.31	0.001*
โดยรวม	3.40	0.59	3.52	0.55	-2.11	0.036*

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตาราง 4.34 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างสัญชาติกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ t-test พบว่า

นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติมีความพึงพอใจต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติมีความพึงพอใจต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านสถานที่ (Sig.=0.001) ด้านอาหาร (Sig.=0.009) ด้านกระบวนการ (Sig.=0.002) ด้านบุคลากร (Sig.=0.002) ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (Sig.=0.001) และด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม (Sig.=0.001) แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ โดยนักท่องเที่ยวต่างชาติมีความพึงพอใจต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารมากกว่านักท่องเที่ยวชาวไทยทุกด้าน ส่วนด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม นักท่องเที่ยวชาวไทยมีความพึงพอใจมากกว่า

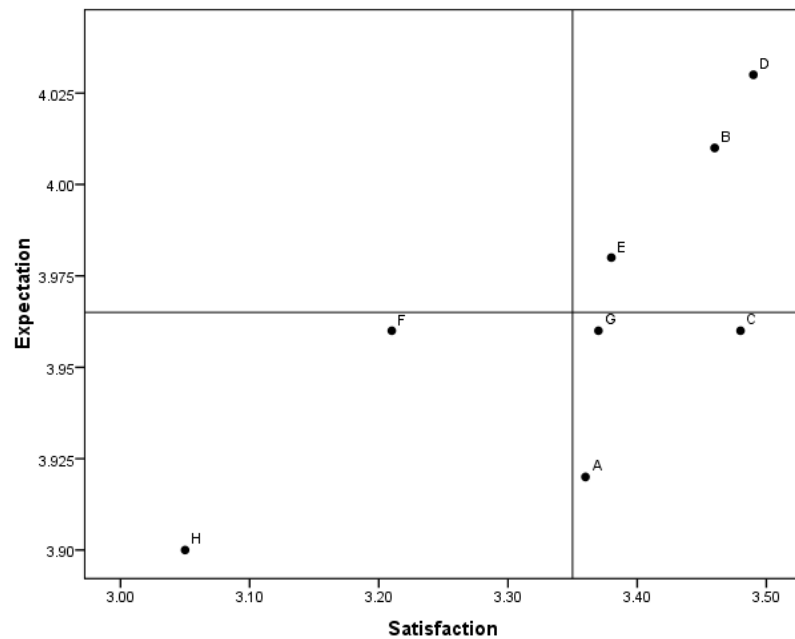


ตอนที่ 3 วัตถุประสงค์ที่ 3 เพื่อสร้างแนวทางการพัฒนามาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต

ตารางที่ 4.35 การเปรียบเทียบผลต่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร

องค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหาร เพื่อการท่องเที่ยว	ค่าเฉลี่ย (\bar{x})			Quadrants
	ความ คาดหวัง	ความพึง พอใจ	Gap Score	
1. ด้านสถานที่	3.92	3.36	0.54	4
2. ด้านอาหาร	4.01	3.46	0.55	2
3. ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปูรงอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ)	3.96	3.48	0.48	4
4. ด้านบุคลากร	4.03	3.49	0.54	2
5. ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำ ความสะอาดและการเก็บรักษา)	3.98	3.38	0.60	2
6. ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)	3.96	3.21	0.75	3
7. ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)	3.96	3.37	0.59	4
8. ด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบ ต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม	3.90	3.05	0.85	3
โดยรวม	3.96	3.35	0.61	

จากตารางที่ 4.35 ผลการวิเคราะห์ผลต่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อองค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว พบว่า นักท่องเที่ยวมีค่าเฉลี่ยความคาดหวังโดยรวมเท่ากับ 3.96 กล่าวคือ มีความคาดหวังในระดับมาก ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ 3.35 กล่าวคือ มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง จะเห็นได้ว่าคุณภาพมาตรฐานอาหารไม่เป็นไปตามความคาดหวังของนักท่องเที่ยว แสดงผลการวิเคราะห์ด้วยวิธี (Importance-Performance Analysis: IPA) ดังภาพที่ 4.1



ภาพที่ 4.1 การเปรียบเทียบความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารจังหวัดภูเก็ตในภาพรวมทั้ง 8 ด้าน

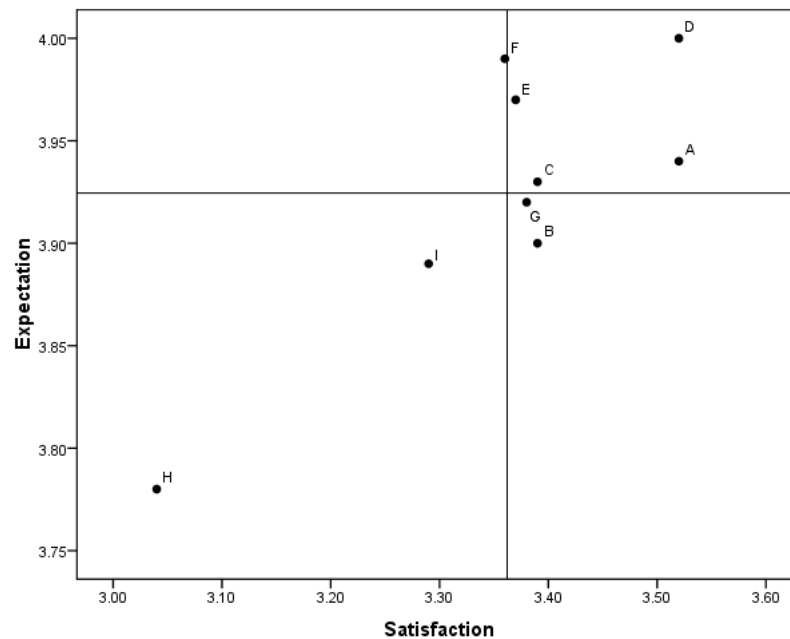
- | | | |
|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|
| A : ด้านสถานที่ | B : ด้านอาหาร | C : ด้านกระบวนการ |
| D : ด้านบุคลากร | E : ด้านภาษา | F : ด้านความปลอดภัย |
| G : ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว | H : ด้านการตระหนักรู้ | |

ผลการเปรียบเทียบในภาพรวม พบว่า ผลที่ตกในช่วงกราฟ Quadrant 3 ได้แก่ ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง) และด้านการตระหนักรู้ รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม ซึ่งแสดงถึงนักท่องเที่ยวให้ความคาดหวังในประเด็นด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง) และด้านการตระหนักรู้ รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม อยู่ในระดับน้อย และยังมีระดับความพึงพอใจในประเด็นนั้นอยู่ในระดับน้อยเช่นกัน จึงถือเป็นประเด็นที่ควรให้ความสำคัญและเร่งพัฒนาอย่างยิ่ง

ตารางที่ 4.36 การเปรียบเทียบผลต่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อ
คุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านสถานที่

องค์ประกอบที่ 1 ด้านสถานที่	ค่าเฉลี่ย (\bar{x})			Quadrants
	ความ คาดหวัง	ความพึง พอใจ	Gap Score	
สถานที่เตรียมปรุงและรับประทานอาหาร				
1. สะอาดเป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ มีแสงสว่างเพียงพอ	3.94	3.52	0.42	2 (A)
2. มีการระบายอากาศ พัดลมดูดอากาศ ปล่องระบายควัน	3.90	3.39	0.50	4 (B)
3. มีชั้นวาง โต๊ะที่ใช้สำหรับการปรุงอาหาร	3.93	3.39	0.54	2 (C)
4. โต๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง	4.00	3.52	0.47	2 (D)
5. ติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่	3.97	3.37	0.59	2 (E)
ห้องสุขา				
1. มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในพื้นที่เหมาะสม	3.99	3.36	0.62	1 (F)
2. แยกการใช้ ชาย – หญิง (แยกพนักงานและลูกค้า)	3.92	3.38	0.54	4 (G)
3. มีส่วนบริการแก่ผู้พิการ	3.78	3.04	0.73	3 (H)
4. มีอ่างล้างมือที่ใช้ได้ดี	3.89	3.29	0.60	3 (I)
โดยรวม	3.92	3.36	0.56	

จากตารางที่ 4.36 ผลการวิเคราะห์ผลต่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อองค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้านสถานที่ พบว่านักท่องเที่ยวมีค่าเฉลี่ยความคาดหวังโดยรวมเท่ากับ 3.92 กล่าวคือ มีความคาดหวังในระดับมาก ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ 3.36 กล่าวคือ มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง จะเห็นได้ว่าคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านสถานที่ไม่เป็นไปตามความคาดหวังของนักท่องเที่ยว แสดงผลการวิเคราะห์ด้วยวิธี (Importance-Performance Analysis: IPA) ดังภาพที่ 4.2



ภาพที่ 4.2 การเปรียบเทียบความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารจังหวัดภูเก็ตด้านสถานที่

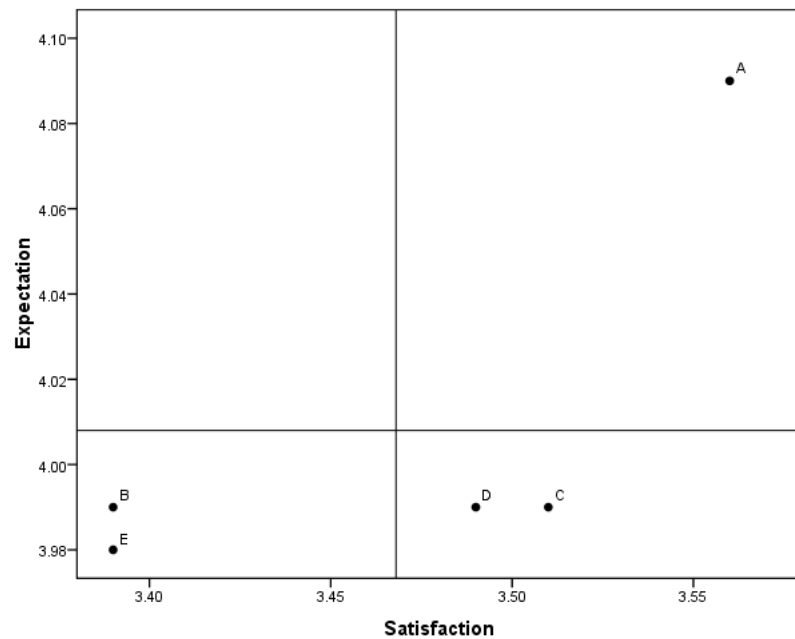
ผลการเปรียบเทียบในภาพรวม พบว่า ผลที่ตกในช่วงกราฟ Quadrant 1 ได้แก่ ห้องสุขามีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในพื้นที่เหมาะสม ซึ่งแสดงถึงนักท่องเที่ยวให้ความคาดหวังในประเด็นนี้ในระดับมาก แต่นักท่องเที่ยวมีระดับความพึงพอใจในประเด็นนี้อยู่ในระดับน้อย จึงถือว่าเป็นจุดอ่อนขององค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านสถานที่ ที่ต้องให้ความสำคัญและหาวิธีการในการแก้ไขปรับปรุงประเด็นห้องสุขามีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในพื้นที่เหมาะสมอย่างเร่งด่วน

Quadrants 3 ได้แก่ ห้องสุขามีส่วนบริการแก่ผู้พิการ และมีอ่างล้างมือที่ใช้ได้ดี ซึ่งแสดงถึงนักท่องเที่ยวให้ความคาดหวังในประเด็นนี้ในระดับน้อย และยังมีระดับความพึงพอใจในประเด็นนี้อยู่ในระดับน้อยเช่นกัน จึงถือว่าเป็นประเด็นที่ควรให้ความสำคัญรองลงมา

ตารางที่ 4.37 การเปรียบเทียบผลต่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อ
คุณภาพมาตรฐานอาหารด้านอาหาร

องค์ประกอบที่ 2 ด้านอาหาร	ค่าเฉลี่ย (\bar{x})			Quadrants
	ความ คาดหวัง	ความพึง พอใจ	Gap Score	
เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้				
1. สด สะอาด ถูกสุขอนามัย	4.09	3.56	0.53	2 (A)
2. รับรู้ได้ถึงความสะดวกที่ผ่านการล้างมา เป็นอย่างดีและเก็บแยกตามประเภท	3.99	3.39	0.59	3 (B)
น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำแข็ง				
1. สะอาด ถูกสุขอนามัย มีเครื่องหมายรับรอง ถูกต้อง	3.99	3.51	0.48	4 (C)
2. จัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด	3.99	3.49	0.50	4 (D)
3. รับรู้ได้ถึงความสะดวก	3.98	3.39	0.59	3 (E)
โดยรวม	4.00	3.46	0.54	

จากตารางที่ 4.37 ผลการวิเคราะห์ผลต่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อองค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านอาหาร พบว่านักท่องเที่ยวมีค่าเฉลี่ยความคาดหวังโดยรวมเท่ากับ 4.00 กล่าวคือ มีความคาดหวังในระดับมาก ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ 3.46 กล่าวคือ มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง จะเห็นได้ว่าคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านอาหาร ไม่เป็นไปตามความคาดหวังของนักท่องเที่ยว แสดงผลการวิเคราะห์ด้วยวิธี (Importance-Performance Analysis: IPA) ดังภาพที่ 4.3



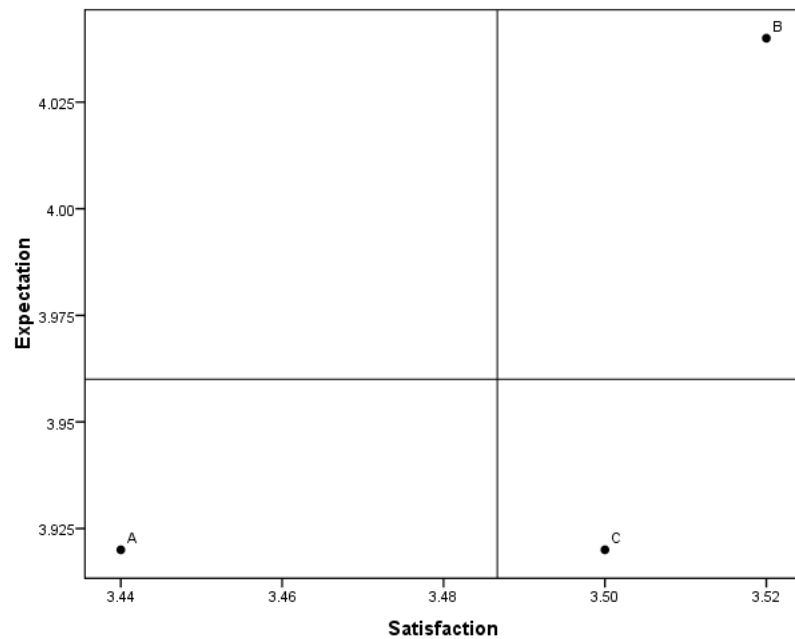
ภาพที่ 4.3 การเปรียบเทียบความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารจังหวัดภูเก็ตด้านอาหาร

ผลการเปรียบเทียบในภาพรวม พบว่า ผลที่ตกในช่วงกราฟ Quadrant 3 ได้แก่ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ที่รับรู้ได้ถึงความสะดวกที่ผ่านการล้างมาเป็นอย่างดีและเก็บแยกตาม ประเภท และน้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำแข็งรับรู้ได้ถึงความสะดวก ซึ่งแสดงถึงนักท่องเที่ยวให้ความคาดหวังในประเด็นดังกล่าวอยู่ในระดับน้อย และยังมีระดับความพึงพอใจในประเด็นนั้นอยู่ในระดับน้อยเช่นกัน จึงถือเป็นประเด็นที่ควรให้ความสำคัญและเร่งพัฒนาอย่างยิ่ง

ตารางที่ 4.38 การเปรียบเทียบผลต่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อ
คุณภาพมาตรฐานอาหารด้านกระบวนการ (การเตรียม ปูรงอาหาร การจัดเก็บอาหาร
ที่ปูรงเสร็จ)

องค์ประกอบที่ 3 ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปูรงอาหาร การจัดเก็บอาหาร ที่ปูรงเสร็จ)	ค่าเฉลี่ย (\bar{x})			Quadrants
	ความ คาดหวัง	ความพึง พอใจ	Gap Score	
1. มีบริเวณปูรงอาหาร ไม่ปูรงอาหารหน้า ห้องน้ำหรือห้องส้วม	3.92	3.44	0.48	3 (A)
2. ปูรงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น	4.04	3.52	0.52	2 (B)
3. ตู้ใส่อาหารปูรงเสร็จต้องเป็นกระจก พลาสติกหรือวัสดุที่เหมาะสม	3.92	3.50	0.42	4 (C)
โดยรวม	3.96	3.48	0.47	

จากตารางที่ 4.38 ผลการวิเคราะห์ผลต่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของ
นักท่องเที่ยวที่มีต่อองค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านกระบวนการ (การ
เตรียม ปูรงอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปูรงเสร็จ) พบว่า นักท่องเที่ยวมีค่าเฉลี่ยความคาดหวังโดยรวม
เท่ากับ 3.96 กล่าวคือ มีความคาดหวังในระดับมาก ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ 3.46 กล่าวคือ มี
ความพึงพอใจในระดับปานกลาง จะเห็นได้ว่าคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านกระบวนการ (การเตรียม
ปูรงอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปูรงเสร็จ) ไม่เป็นไปตามความคาดหวังของนักท่องเที่ยว แสดงผลการ
วิเคราะห์ด้วยวิธี (Importance-Performance Analysis: IPA) ดังภาพที่ 4.4



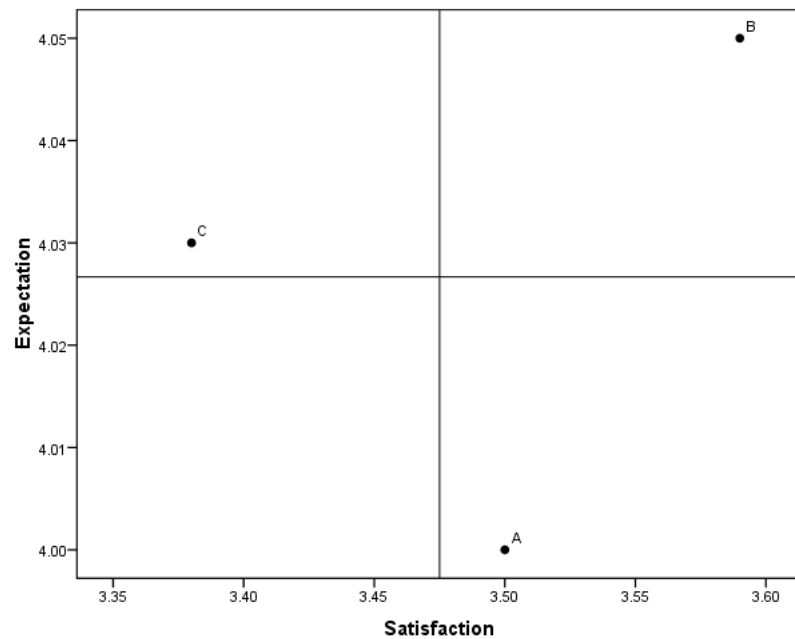
ภาพที่ 4.4 การเปรียบเทียบความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารจังหวัดภูเก็ตด้านกระบวนการ (การเตรียม ปรงอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรงเสร็จ)

ผลการเปรียบเทียบในภาพรวม พบว่า ผลที่ตกในช่วงกราฟ Quadrant 3 ได้แก่ มีบริเวณปรงอาหาร ไม่ปรงอาหารหน้าห้องน้ำหรือห้องส้วม ซึ่งแสดงถึงนักท่องเที่ยวให้ความคาดหวังในประเด็นมีบริเวณปรงอาหาร ไม่ปรงอาหารหน้าห้องน้ำหรือห้องส้วมอยู่ในระดับน้อย และยังมีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยเช่นกัน จึงถือเป็นประเด็นที่ควรให้ความสำคัญและเร่งพัฒนาอย่างยิ่ง

ตารางที่ 4.39 การเปรียบเทียบช่องว่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อ
คุณภาพมาตรฐานอาหารด้านบุคลากร

องค์ประกอบที่ 4 ด้านบุคลากร	ค่าเฉลี่ย (\bar{x})			Quadrants
	ความ คาดหวัง	ความพึง พอใจ	Gap Score	
1. การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร	4.00	3.50	0.50	4 (A)
2. มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อและโรค ผิวหนัง	4.05	3.59	0.46	2 (B)
3. มีสุขลักษณะที่ดีในการเตรียม ปรง จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร	4.03	3.38	0.65	1 (C)
โดยรวม	4.02	3.49	0.53	

จากตารางที่ 4.39 ผลการวิเคราะห์ผลต่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อองค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านบุคลากร พบว่านักท่องเที่ยวมีค่าเฉลี่ยความคาดหวังโดยรวมเท่ากับ 4.02 กล่าวคือ มีความคาดหวังในระดับมาก ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ 3.49 กล่าวคือ มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง จะเห็นได้ว่าคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านบุคลากรไม่เป็นไปตามความคาดหวังของนักท่องเที่ยว แสดงผลการวิเคราะห์ด้วยวิธี (Importance-Performance Analysis: IPA) ดังภาพที่ 4.5



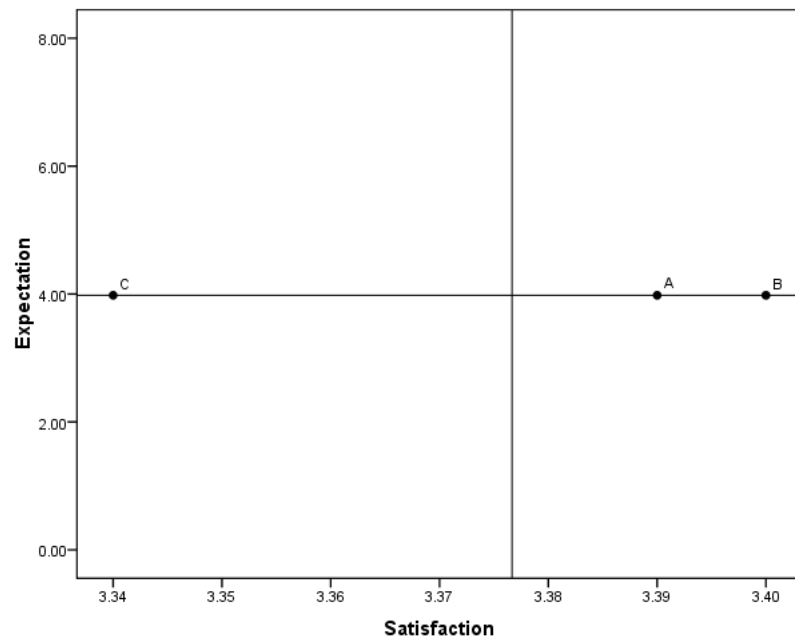
ภาพที่ 4.5 การเปรียบเทียบความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารจังหวัดภูเก็ตด้านบุคลากร

ผลการเปรียบเทียบในภาพรวม พบว่า ผลที่ตกในช่วงกราฟ Quadrant 1 ได้แก่ มีสุขลักษณะที่ดีในการเตรียม ปรง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ซึ่งแสดงถึงนักท่องเที่ยวให้ความคาดหวังในประเด็นนี้ในระดับมาก แต่นักท่องเที่ยวมีระดับความพึงพอใจในประเด็นนี้อยู่ในระดับน้อย จึงถือว่าเป็นจุดอ่อนขององค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านบุคลากร ที่ต้องให้ความสำคัญและหาวิธีการในการแก้ไขปรับปรุงประเด็นมีสุขลักษณะที่ดีในการเตรียม ปรง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหารอย่างเร่งด่วน

ตารางที่ 4.40 การเปรียบเทียบผลต่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อ
คุณภาพมาตรฐานอาหารด้านโภชนาการ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาดและ
การเก็บรักษา)

องค์ประกอบที่ 5 ด้านโภชนาการ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาดและการ เก็บรักษา)	ค่าเฉลี่ย (\bar{x})			Quadrants
	ความ คาดหวัง	ความพึง พอใจ	Gap Score	
1. โภชนาการและอุปกรณ์ผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็น อันตราย ทำความสะอาดง่าย เหมาะสมกับ การใช้งาน	3.98	3.39	0.59	ไม่ตกอยู่ใน Quadrant (A)
2. อุปกรณ์การล้างทำความสะอาดต้องอยู่สูง จากพื้น	3.98	3.40	0.58	ไม่ตกอยู่ใน Quadrant (B)
3. มีที่เก็บที่ถูกสุขลักษณะ	3.98	3.34	0.63	ไม่ตกอยู่ใน Quadrant (C)
โดยรวม	3.98	3.37	0.60	

จากตารางที่ 4.40 ผลการวิเคราะห์ผลต่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของ
นักท่องเที่ยวที่มีต่อองค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านโภชนาการ อุปกรณ์
(วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาดและการเก็บรักษา) พบว่า นักท่องเที่ยวมีค่าเฉลี่ยความคาดหวัง
โดยรวมเท่ากับ 3.97 กล่าวคือ มีความคาดหวังในระดับมาก ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ 3.37
กล่าวคือ มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง จะเห็นได้ว่าคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านโภชนาการ
อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาดและการเก็บรักษา) ไม่เป็นไปตามความคาดหวังของ
นักท่องเที่ยว แสดงผลการวิเคราะห์ด้วยวิธี (Importance-Performance Analysis: IPA) ดังภาพที่
4.6



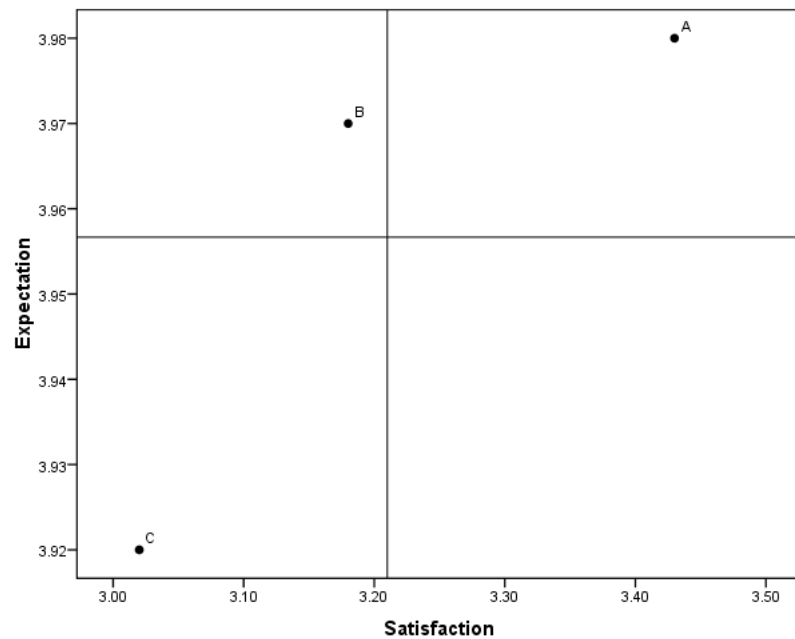
ภาพที่ 4.6 การเปรียบเทียบความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารจังหวัดภูเก็ตด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาด และการเก็บรักษา)

ผลการเปรียบเทียบในภาพรวม พบว่า ไม่มีผลที่ตกในช่องกราฟ Quadrant ใดๆ แต่อย่างไรก็ตามก็ควรพัฒนาทั้ง 3 ประเด็นนี้ ได้แก่ ภาชนะและอุปกรณ์ผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย ทำความสะอาดง่าย เหมาะสมกับการใช้งาน อุปกรณ์การล้างทำความสะอาดต้องอยู่สูงจากพื้น และมีที่เก็บที่ถูกลักษณะ เพื่อให้นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจมากขึ้น

ตารางที่ 4.41 การเปรียบเทียบผลต่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อ
คุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)

องค์ประกอบที่ 6 ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)	ค่าเฉลี่ย (\bar{x})			Quadrants
	ความ คาดหวัง	ความพึง พอใจ	Gap Score	
1. ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดีไม่มีมลภาวะ และปลอดภัยในการใช้บริการ	3.98	3.43	0.55	2 (A)
2. มีระบบป้องกันสัตว์และแมลงต่างๆ	3.97	3.18	0.79	1 (B)
3. มีการควบคุมการเกิดภัย เช่น มีถังดับเพลิง	3.92	3.02	0.89	3 (C)
โดยรวม	3.95	3.21	0.74	

จากตารางที่ 4.41 ผลการวิเคราะห์ผลต่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อองค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง) พบว่า นักท่องเที่ยวมีค่าเฉลี่ยความคาดหวังโดยรวมเท่ากับ 3.95 กล่าวคือ มีความคาดหวังในระดับมาก ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ 3.21 กล่าวคือ มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง จะเห็นได้ว่าคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง) ไม่เป็นไปตามความคาดหวังของนักท่องเที่ยว แสดงผลการวิเคราะห์ด้วยวิธี (Importance-Performance Analysis: IPA) ดังภาพที่ 4.7



ภาพที่ 4.7 การเปรียบเทียบความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารจังหวัดภูเก็ตด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)

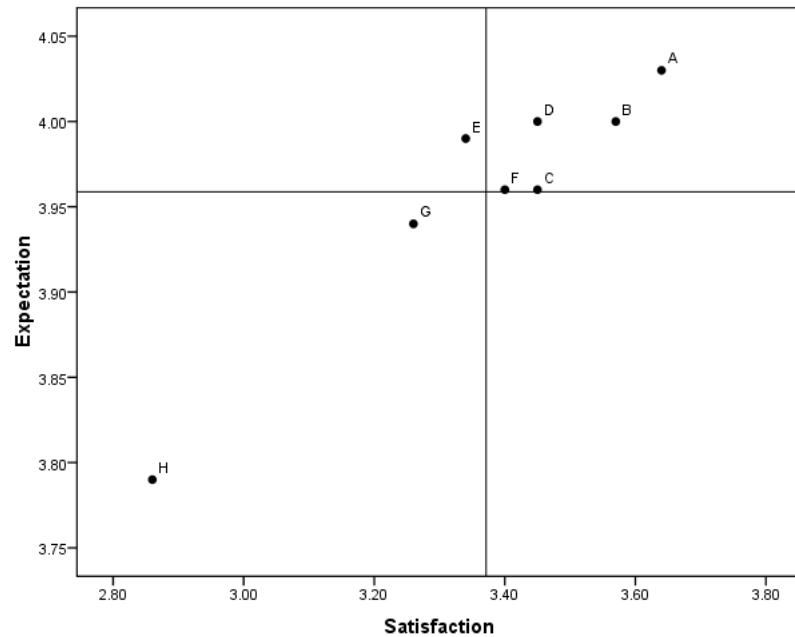
ผลการเปรียบเทียบในภาพรวม พบว่า ผลที่ตกในช่วงกราฟ Quadrant 1 ได้แก่ มีระบบป้องกันสัตว์และแมลงต่างๆ ซึ่งแสดงถึงนักท่องเที่ยวให้ความคาดหวังในประเด็นนี้ในระดับมาก แต่นักท่องเที่ยวมีระดับความพึงพอใจในประเด็นนี้อยู่ในระดับน้อย จึงถือว่าเป็นจุดอ่อนขององค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง) ที่ต้องให้ความสำคัญและหาวิธีการในการแก้ไขปรับปรุงประเด็นระบบป้องกันสัตว์และแมลงต่างๆ อย่างเร่งด่วน

Quadrants 3 ได้แก่ มีการควบคุมการเกิดภัย เช่น มีถังดับเพลิง ซึ่งแสดงถึงนักท่องเที่ยวให้ความคาดหวังในประเด็นนี้ในระดับน้อย และยังมีระดับความพึงพอใจในประเด็นนี้อยู่ในระดับน้อยเช่นกัน จึงถือว่าเป็นประเด็นที่ควรให้ความสำคัญรองลงมา

ตารางที่ 4.42 การเปรียบเทียบช่องว่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อ
คุณภาพมาตรฐานอาหารด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)

องค์ประกอบที่ 7 ด้านการให้บริการ นักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)	ค่าเฉลี่ย (\bar{x})			Quadrant
	ความ คาดหวัง	ความพึง พอใจ	Gap Score	
1. ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมไทยที่ดี งาม	4.03	3.64	0.39	A
2. มีรายการอาหารที่ราคาที่เป็นธรรม	4.00	3.57	0.43	B
3. มีการสื่อสารที่เหมาะสมและให้ข้อมูลกับ นักท่องเที่ยวในบริเวณที่ใกล้เคียงได้	3.96	3.45	0.50	C
4. ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อย	4.00	3.45	0.54	D
5. มีการบริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อย	3.99	3.34	0.65	E
6. สถานที่มีความสะดวกในการเข้าไปใช้บริการ	3.96	3.40	0.56	F
7. แสดงการรับรองมาตรฐานอาหารจาก หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	3.94	3.26	0.68	G
8. มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับคนพิการ	3.79	2.86	0.93	H
โดยรวม	3.95	3.36	0.58	

จากตารางที่ 4.42 ผลการวิเคราะห์ผลต่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของ
นักท่องเที่ยวที่มีต่อองค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านการให้บริการ
นักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน) พบว่า นักท่องเที่ยวมีค่าเฉลี่ยความคาดหวังโดยรวมเท่ากับ
3.95 กล่าวคือ มีความคาดหวังในระดับมาก ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ 3.36 กล่าวคือ มีความ
พึงพอใจในระดับปานกลาง จะเห็นได้ว่าคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว
(ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน) ไม่เป็นไปตามความคาดหวังของนักท่องเที่ยว แสดงผลการวิเคราะห์ด้วย
วิธี (Importance-Performance Analysis: IPA) ดังภาพที่ 4.8



ภาพที่ 4.8 การเปรียบเทียบความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)

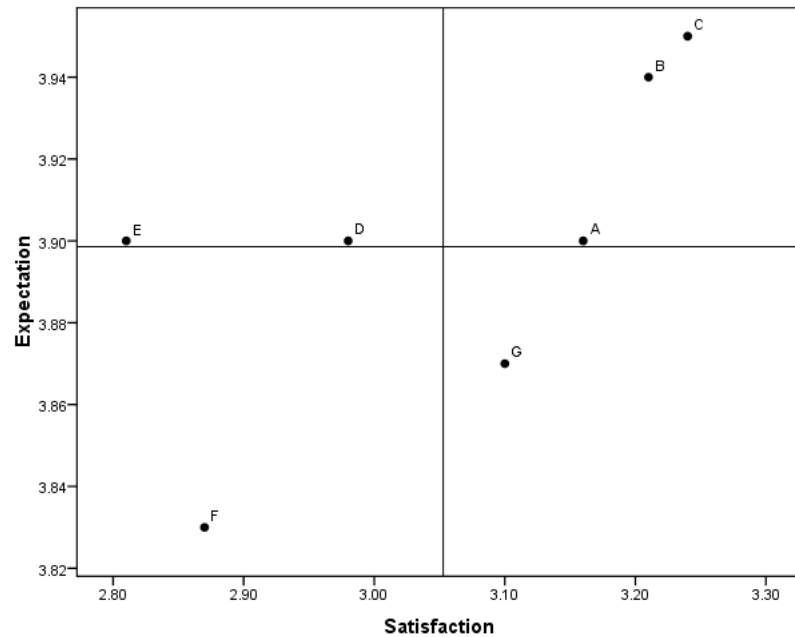
ผลการเปรียบเทียบในภาพรวม พบว่า ผลที่ตกในช่วงกราฟ Quadrant 1 ได้แก่ มีการบริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อย ซึ่งแสดงถึงนักท่องเที่ยวให้ความคาดหวังในประเด็นนี้ในระดับมาก แต่นักท่องเที่ยวมีระดับความพึงพอใจในประเด็นนี้อยู่ในระดับน้อย จึงถือว่าเป็นจุดอ่อนขององค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน) ที่ต้องให้ความสำคัญและหาวิธีการในการแก้ไขปรับปรุงประเด็นการบริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อยระบบป้องกันสัตว์และแมลงต่างๆ อย่างเร่งด่วน

Quadrants 3 ได้แก่ แสดงการรับรองมาตรฐานอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและมีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับคนพิการ ซึ่งแสดงถึงนักท่องเที่ยวให้ความคาดหวังในประเด็นนี้ในระดับน้อย และยังมีระดับความพึงพอใจในประเด็นนี้อยู่ในระดับน้อยเช่นกัน จึงถือว่าเป็นประเด็นที่ควรให้ความสำคัญรองลงมา

ตารางที่ 4.43 การเปรียบเทียบช่องว่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อ
คุณภาพมาตรฐานอาหารด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม
สังคมและวัฒนธรรม

องค์ประกอบที่ 8 ด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและ วัฒนธรรม	ค่าเฉลี่ย (\bar{x})			Quadrants
	ความ คาดหวัง	ความพึง พอใจ	Gap Score	
1. สิทธิมนุษยชน การปฏิบัติต่อแรงงาน (ลูกจ้างในร้าน)	3.90	3.16	0.73	2 (A)
2. ความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค	3.94	3.21	0.72	2 (B)
3. รักษาภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ	3.95	3.24	0.70	2 (C)
4. สร้างความตระหนักเรื่องการจัดการ สิ่งแวดล้อม	3.90	2.98	0.91	1 (D)
5. มีระบบการกำจัดขยะและบำบัดน้ำทิ้ง	3.90	2.81	1.09	1 (E)
6. ประหยัดน้ำและพลังงาน ส่งเสริมการใช้วัสดุ ที่ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม	3.83	2.87	0.95	3 (F)
7. สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชนท้องถิ่น	3.87	3.10	0.76	4 (G)
โดยรวม	3.89	3.05	0.84	

จากตารางที่ 4.43 ผลการวิเคราะห์ผลต่างระหว่างความคาดหวังกับความพึงพอใจของ
นักท่องเที่ยวที่มีต่อองค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านการตระหนัก รักษา
และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม พบว่า นักท่องเที่ยวมีค่าเฉลี่ยความคาดหวัง
โดยรวมเท่ากับ 3.89 กล่าวคือ มีความคาดหวังในระดับมาก ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ 3.05
กล่าวคือ มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง จะเห็นได้ว่าคุณภาพมาตรฐานอาหาร ด้านการตระหนัก
รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม ไม่เป็นไปตามความคาดหวังของนักท่องเที่ยว
แสดงผลการวิเคราะห์ด้วยวิธี (Importance-Performance Analysis: IPA) ดังภาพที่ 4.9



ภาพที่ 4.9 การเปรียบเทียบความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม

ผลการเปรียบเทียบในภาพรวม พบว่า ผลที่ตกในช่วงกราฟ Quadrant 1 ได้แก่ สร้างความตระหนักเรื่องการจัดการสิ่งแวดล้อมและมีระบบการกำจัดขยะและบำบัดน้ำทิ้ง ซึ่งแสดงถึงนักท่องเที่ยวให้ความคาดหวังในประเด็นนี้ในระดับมาก แต่นักท่องเที่ยวมีระดับความพึงพอใจในประเด็นนี้อยู่ในระดับน้อย จึงถือว่าเป็นจุดอ่อนขององค์ประกอบคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรมที่ต้องให้ความสำคัญและหาวิธีการในการแก้ไขปรับปรุงประเด็นสร้างความตระหนักเรื่องการจัดการสิ่งแวดล้อม และมีระบบการกำจัดขยะและบำบัดน้ำทิ้งอย่างเร่งด่วน

Quadrants 3 ได้แก่ ประหยัดน้ำและพลังงาน ส่งเสริมการใช้วัสดุที่ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม ซึ่งแสดงถึงนักท่องเที่ยวให้ความคาดหวังในประเด็นนี้ในระดับน้อย และยังมีระดับความพึงพอใจในประเด็นนี้อยู่ในระดับน้อยเช่นกัน จึงถือว่าเป็นประเด็นที่ควรให้ความสำคัญรองลงมา

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่อง “แนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต” มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อสำรวจอาหารและร้านอาหารพื้นเมืองในจังหวัดภูเก็ต 2) เพื่อประเมินคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต 3) เพื่อสร้างแนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต โดยการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยตามลำดับต่อไปนี้

ผู้วิจัยขอเสนอข้อมูลที่ได้จากการศึกษา โดยแบ่งเป็น 3 ตอน ดังนี้

- 5.1 สรุปผลการวิจัย
- 5.2 อภิปรายผลการวิจัย
- 5.3 ข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย

5.1.1 สรุปผลการวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์ที่ 1 เพื่อสำรวจอาหารและร้านอาหารพื้นเมืองในจังหวัดภูเก็ต

จากการสัมภาษณ์ประธานชมรมเมืองเก่าจังหวัดภูเก็ต มัคคุเทศก์ และเชฟ (Chef) จำนวน 38 คน เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นที่แนะนำ พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่แนะนำมีฮกเกี้ยน จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 57.90 รองลงมา ได้แก่ ไอ้เอ๋ว จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 26.30 หมูฮ้อง จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 21.10 และโลบะ จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 18.40 ตามลำดับ ส่วนร้านอาหารท้องถิ่นที่แนะนำ พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่แนะนำร้านหมี่ตันโพธิ์ จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 31.60 รองลงมา ได้แก่ ร้านลกเทียน จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 23.7 ศูนย์อาหารพื้นเมืองใต้ต้นฉำฉา จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 18.4 และร้านทุ่งคากาแฟ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 13.2 ตามลำดับ

5.1.2 สรุปผลการวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์ที่ 2 เพื่อประเมินคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต

5.1.2.1 สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยว

จากผลการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 261 คิดเป็นร้อยละ 65.25 มีอายุอยู่ในช่วง 25 - 35 ปี จำนวน 148 คน คิดเป็นร้อยละ 37.00 จบการศึกษาระดับปริญญาตรี/เทียบเท่า จำนวน 264 คน คิดเป็นร้อยละ 66.00 เป็นพนักงานบริษัท/ห้างร้าน จำนวน 271 คน คิดเป็นร้อยละ 67.75 มีรายได้เฉลี่ย 15,001 - 25,000 บาท จำนวน 101 คน คิดเป็นร้อยละ 25.25 เป็นนักท่องเที่ยวไทย จำนวน 200 คน นักท่องเที่ยวต่างชาติ จำนวน 200 คน สัญชาติออสเตรเลีย จำนวน 88 คน คิดเป็นร้อยละ 22.00

5.1.2.2 สรุปผลการวิเคราะห์ความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

ความคาดหวังของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.96$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังอยู่ในระดับมากทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้ ด้านบุคลากร ($\bar{X} = 4.03$) ด้านอาหาร ($\bar{X} = 4.01$) ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาดและการเก็บรักษา) ($\bar{X} = 3.98$) ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน) ด้านความปลอดภัย (สถานที่ ตั้ง) และด้านกระบวนการ (การเตรียม ปูรองอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ) ($\bar{X} = 3.96$)

ด้านสถานที่ ($\bar{X} = 3.92$) ด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม ($\bar{X} = 3.90$) ซึ่งสามารถสรุปรายละเอียดแต่ละด้านได้ดังนี้

1) ด้านบุคลากร มีค่าเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับ 4.03 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังอยู่ในระดับมากทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้ มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อและโรคผิวหนัง ($\bar{X} = 4.05$) มีสุขลักษณะที่ดีในการเตรียม ประุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ($\bar{X} = 4.03$) การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร ($\bar{X} = 4.00$)

2) ด้านอาหาร มีค่าเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับ 4.01 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังอยู่ในระดับมากทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ สด สะอาด ถูกสุขอนามัย ($\bar{X} = 4.09$) รับประทานถึงความสะอาดที่ผ่านการล้างมา เป็นอย่างดีและเก็บแยกตามประเภท ($\bar{X} = 3.98$) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำแข็ง สะอาด ถูกสุขอนามัยมีเครื่องหมายรับรองถูกต้อง และจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด ($\bar{X} = 3.99$) รับประทานถึงความสะอาด ($\bar{X} = 3.98$)

3) ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาดและการเก็บรักษา) มีค่าเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับ 3.98 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังอยู่ในระดับมากทุกข้อ ได้แก่ อุปกรณ์การล้างทำความสะอาดต้องอยู่สูงจากพื้น มีที่เก็บที่ถูกสุขลักษณะ ภาชนะและอุปกรณ์ผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย ทำความสะอาดง่าย เหมาะสมกับการใช้งาน ($\bar{X} = 3.98$) ในระดับค่าเฉลี่ยที่เท่ากัน

4) ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน) มีค่าเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับ 3.96 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังอยู่ในระดับมากทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย 5 อันดับ ดังนี้ ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมไทยที่ ดีงาม ($\bar{X} = 4.03$) มีรายการอาหารที่ระบุราคาที่เป็นธรรม และให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว เรียบร้อย ($\bar{X} = 4.00$) มีการบริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว เรียบร้อย ($\bar{X} = 3.99$) มีการสื่อสารที่เหมาะสม และให้ข้อมูลกับนักท่องเที่ยวในบริเวณที่ใกล้เคียงได้ ($\bar{X} = 3.96$) สถานที่มีความสะอาดในการเข้าไป ใช้บริการ ($\bar{X} = 3.96$)

5) ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง) มีค่าเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับ 3.96 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังอยู่ในระดับมากทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ย จากมากไปหาน้อยดังนี้ ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดีไม่มีมลภาวะและปลอดภัยในการใช้บริการ ($\bar{X} = 3.98$) มีระบบป้องกันสัตว์และแมลงต่างๆ ($\bar{X} = 3.97$) มีการควบคุมการเกิดภัย เช่น มีถังดับเพลิง ($\bar{X} = 3.92$)

6) ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปรงอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรงเสร็จ) มีค่าเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับ 3.96 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังอยู่ในระดับมากทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยดังนี้ ปรงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น ($\bar{X} = 4.04$) ตู้ใส่อาหารปรงเสร็จต้องเป็นกระจก พลาสติกหรือวัสดุที่เหมาะสม และมีบริเวณปรงอาหาร ไม่ปรงอาหารหน้าห้องน้ำหรือห้องส้วม ($\bar{X} = 3.92$)

7) ด้านสถานที่ มีค่าเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับ 3.92 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังอยู่ในระดับมากทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยดังนี้ สถานที่เตรียมปรงและรับประทานอาหาร โต๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง ($\bar{X} = 4.00$) ติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ ($\bar{X} = 3.96$) สะอาดเป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ มีแสงสว่างเพียงพอ ($\bar{X} = 3.94$) ห้องสุขามีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในพื้นที่เหมาะสม ($\bar{X} = 3.99$) แยกการใช้ ชาย - หญิง (แยกพนักงานและลูกค้า) ($\bar{X} = 3.92$)

8) ด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม มีค่าเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับ 3.90 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังอยู่ในระดับมากทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยดังนี้ รักษาภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ ($\bar{X} = 3.95$) ความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค ($\bar{X} = 3.94$) สิทธิมนุษยชน การปฏิบัติต่อแรงงาน (ลูกจ้างในร้าน) สร้างความตระหนักเรื่องการจัดการสิ่งแวดล้อม และมีระบบการกำจัดขยะและบำบัดน้ำทิ้ง ($\bar{X} = 3.90$)

5.1.2.3 สรุปผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.35$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 3 ข้อ ระดับปานกลาง 5 ข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้ ด้านบุคลากร ($\bar{X} = 3.49$) ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปรงอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรงเสร็จ) ($\bar{X} = 3.48$) ด้านอาหาร ($\bar{X} = 3.46$) ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาดและการเก็บรักษา) ($\bar{X} = 3.38$) ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน) ($\bar{X} = 3.37$) ด้านสถานที่ ($\bar{X} = 3.36$) ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง) ($\bar{X} = 3.21$) ด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม ($\bar{X} = 3.05$) ซึ่งสามารถสรุปรายละเอียดแต่ละด้านได้ดังนี้

1) ด้านบุคลากร มีค่าเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับ 3.49 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 2 ข้อ ระดับปานกลาง 1 ข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ย

จากมากไปหาน้อย ดังนี้ มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อและโรคผิวหนัง ($\bar{X} = 3.59$) การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร ($\bar{X} = 3.50$) มีสุขลักษณะที่ดีในการเตรียม ประจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ($\bar{X} = 3.38$)

2) ด้านกระบวนการ (การเตรียม ประจุอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ) มีค่าเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับ 3.48 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้ ประจุอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น ($\bar{X} = 3.52$) 2 ตู้ใส่อาหารปรุงเสร็จต้องเป็นกระจก พลาสติกหรือวัสดุที่เหมาะสม ($\bar{X} = 3.50$) มีบริเวณปรุงอาหาร ไม่ปรุงอาหารหน้าห้องน้ำหรือห้องส้วม ($\bar{X} = 3.44$)

3) ด้านอาหาร ค่าเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับ 3.46 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 3 ข้อ ระดับปานกลาง 2 ข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ สด สะอาด ถูกสุขอนามัย ($\bar{X} = 3.56$) รับประทานได้ถึงความสะดวกที่ผ่านการล้างมาเป็นอย่างดีและเก็บแยกตามประเภท ($\bar{X} = 3.39$) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำแข็ง สะอาด ถูกสุขอนามัย มีเครื่องหมายรับรองถูกต้อง ($\bar{X} = 3.51$) จัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด ($\bar{X} = 3.48$)

4) ด้านภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้ งาน การทำความสะอาดและการเก็บรักษา) ค่าเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับ 3.38 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลางทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ดังนี้ อุปกรณ์การล้างทำความสะอาดต้องอยู่สูงจากพื้น ($\bar{X} = 3.40$) ภาชนะและอุปกรณ์ผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย ทำความสะอาดง่าย เหมาะสมกับการใช้งาน ($\bar{X} = 3.39$) มีที่เก็บที่ถูกลักษณะ ($\bar{X} = 3.34$)

5) ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน) ค่าเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับ 3.37 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 5 ข้อ ระดับปานกลาง 3 ข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย 5 อันดับ ดังนี้ ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมไทยที่ดีงาม ($\bar{X} = 3.63$) มีรายการอาหารที่ระบุราคาที่เป็นธรรม ($\bar{X} = 3.57$) มีการสื่อสารที่เหมาะสมและให้ข้อมูลกับนักท่องเที่ยวในบริเวณที่ใกล้เคียงได้ และให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อย ($\bar{X} = 3.45$) สถานที่มีความสะอาดในการเข้าไปใช้บริการ ($\bar{X} = 3.40$) มีการบริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อย ($\bar{X} = 3.34$)

6) ด้านสถานที่ ค่าเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับ 3.36 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 2 ข้อ ระดับปานกลาง 7 ข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย 4 อันดับ ดังนี้ สถานที่เตรียมปรุงและรับประทานอาหาร สะอาดเป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ มีแสงสว่างเพียงพอ และโต๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง ($\bar{X} = 3.52$) มีการระบายอากาศ พัดลมดูดอากาศ ปล่อยระบายควัน และมีชั้นวาง โต๊ะที่ใช้สำหรับการปรุงอาหาร ($\bar{X} = 3.39$) ห้องสุขา แยกการ

ใช้ชาย - หญิง (แยกพนักงานและลูกค้า) ($\bar{X} = 3.38$) มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในพื้นที่เหมาะสม ($\bar{X} = 3.36$)

7) ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง) ค่าเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับ 3.21 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 1 ข้อ ระดับปานกลาง 2 ข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยดังนี้ ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดีไม่มีมลภาวะและปลอดภัยในการใช้บริการ ($\bar{X} = 3.43$) มีระบบป้องกันสัตว์และแมลงต่างๆ ($\bar{X} = 3.18$) มีการควบคุมการเกิดภัย เช่น มีถังดับเพลิง ($\bar{X} = 3.02$)

8) ด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม ค่าเฉลี่ยโดยรวมเท่ากับ 3.05 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลางทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย 5 อันดับ ดังนี้ รักษาภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ ($\bar{X} = 3.24$) ความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค ($\bar{X} = 3.21$) สิทธิมนุษยชน การปฏิบัติต่อแรงงาน (ลูกจ้างในร้าน) ($\bar{X} = 3.16$) สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชนท้องถิ่น ($\bar{X} = 3.10$) สร้างความตระหนักเรื่องการจัดการสิ่งแวดล้อม ($\bar{X} = 2.98$)

5.1.2.4 สรุปผลการเปรียบเทียบข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

1) เพศ ผลการเปรียบเทียบระหว่างเพศกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ t-test พบว่า นักท่องเที่ยวชายและหญิงมีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารไม่แตกต่างกัน

2) อายุ ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างอายุกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ F-test พบว่า นักท่องเที่ยวที่มีอายุต่างกัน มีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารโดยภาพรวมและรายด้านไม่แตกต่างกัน

3) ระดับการศึกษา ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างระดับการศึกษากับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ F-test พบว่า นักท่องเที่ยวที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารโดยภาพรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และเมื่อพิจารณารายด้านพบว่า นักท่องเที่ยวที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารทุกด้านแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

4) อาชีพ ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างอาชีพกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ F-test พบว่า

นักท่องเที่ยวที่มีอาชีพต่างกัน มีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารโดยภาพรวมไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า นักท่องเที่ยวที่มีอาชีพต่างกัน มีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านอาหาร และด้านความปลอดภัยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

5) รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างรายได้เฉลี่ยต่อเดือนกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ F-test พบว่า นักท่องเที่ยวที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่างกัน มีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารโดยภาพรวมไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า นักท่องเที่ยวที่มีอาชีพต่างกัน มีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านกระบวนการแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

6) สัญชาติ ผลการเปรียบเทียบระหว่างสัญชาติกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ t-test พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติมีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติมีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านสถานที่ ด้านอาหาร ด้านบุคลากร ด้านภาชนะ อุปกรณ์ และด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 โดยนักท่องเที่ยวชาวไทยมีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารมากกว่านักท่องเที่ยวชาวต่างชาติทุกด้าน

5.1.2.5 สรุปผลการเปรียบเทียบข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว

1) เพศ ผลการเปรียบเทียบระหว่างเพศกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ t-test พบว่า นักท่องเที่ยวชายและหญิงมีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารไม่แตกต่างกัน

2) อายุ ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างอายุกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ F-test พบว่า นักท่องเที่ยวที่มีอายุต่างกัน มีความพึงพอใจต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารโดยภาพรวมและรายด้านไม่แตกต่างกัน

3) ระดับการศึกษา ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างระดับการศึกษากับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ F-test พบว่า นักท่องเที่ยวที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความพึงพอใจต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารโดยภาพรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า นักท่องเที่ยวที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความพึงพอใจต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้าน

กระบวนการ ด้านภาษา/อุปกรณ์ ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว และด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

4) อาชีพ ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างอาชีพกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ F-test พบว่า นักท่องเที่ยวที่มีอาชีพต่างกัน มีความพึงพอใจต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า นักท่องเที่ยวที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีความพึงพอใจต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน) และด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

5) รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างรายได้เฉลี่ยต่อเดือนกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ F-test พบว่า นักท่องเที่ยวที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่างกัน มีความพึงพอใจต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารโดยรวมไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า นักท่องเที่ยวที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนแตกต่างกัน มีความพึงพอใจต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านกระบวนการแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

6) สัญชาติ ผลการเปรียบเทียบระหว่างสัญชาติกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ด้วยสถิติทดสอบ t-test พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติมีความพึงพอใจต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารโดยรวมแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติมีความพึงพอใจต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านสถานที่ ด้านอาหาร ด้านกระบวนการ ด้านบุคลากร ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว และด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ โดยนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีความพึงพอใจต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารมากกว่านักท่องเที่ยวชาวไทยทุกด้าน ส่วนด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม นักท่องเที่ยวชาวไทยมีความพึงพอใจมากกว่า

5.2 อภิปรายผลการวิจัย

5.2.1 อภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อสำรวจอาหารและร้านอาหารพื้นเมืองในจังหวัดภูเก็ต

01 หมี่ฮกเกี้ยน	02 ไอ้เอ๋ว	03 หมูฮ้อง	04 โลบะ	05 หมี่หุ่นแกงปู
06 ปอเปี๊ยะสด	07 น้ำพริกกุ้งเสียบ	08 ต้มข่า	09 โอด้าว	10 ข้าวต้มปลา

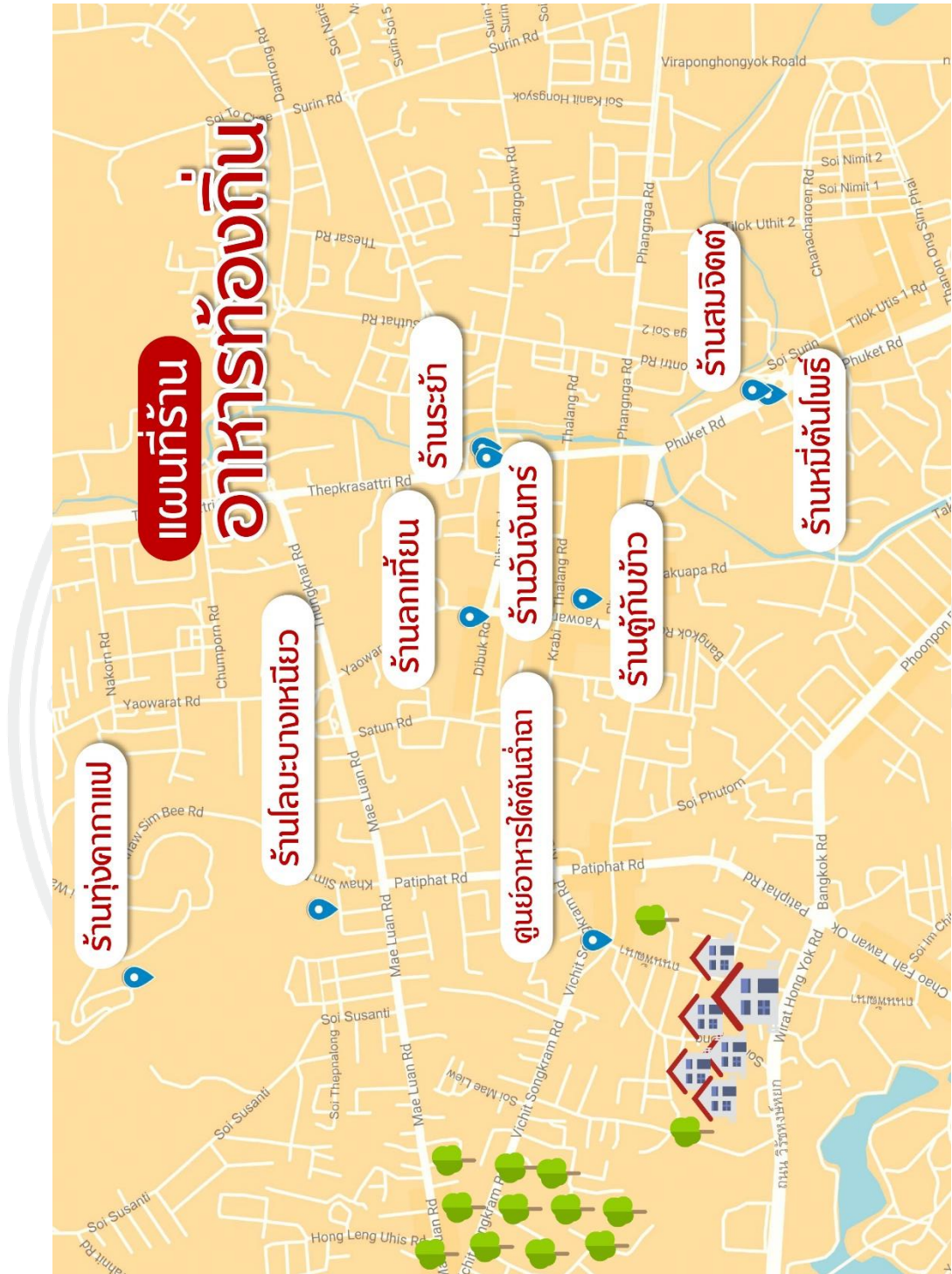
ภาพที่ 5.1 แสดงรายชื่ออาหารท้องถิ่นที่นิยม 10 อันดับแรก

จากการสัมภาษณ์ประธานชมรมเมืองเก่าจังหวัดภูเก็ต มัคคุเทศก์ และเชฟ (Chef) จำนวน 38 คน พบว่า อันดับแรกแนะนำเมนูหมี่ฮกเกี้ยน ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองภูเก็ตของคนเชื้อสายจีน เป็นสูตรเก่าแก่ที่ตกทอดกันมายาวนาน จะได้รสชาติของเส้นหมี่เหลืองผัดน้ำซุญคลุกกับเครื่องแน่นๆ และมีกลิ่นหอม อันดับที่ 2 คือ ไอ้เอ๋ว เป็นอาหารท้องถิ่นของจังหวัดภูเก็ต ได้จากวันของเมล็ดไอ้เอ๋วที่แช่น้ำแล้วใช้เมือกไอ้เอ๋วมาผสมกับเมือกของกล้วยน้ำว้าใส่เจียกพอ เพื่อให้ไอ้เอ๋วเกาะตัวเป็นก้อนนำมาใส่น้ำเชื่อมและน้ำแข็งใส กินแก้ร้อนใน และลดการกระหายน้ำ อันดับที่ 3 คือ หมูฮ้อง เป็นเมนูขึ้นชื่อของจังหวัดภูเก็ต ซึ่งเป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลมาจากชาวจีนฮกเกี้ยนที่อพยพมาอยู่เมืองไทย มีรสชาติความอ่อนนุ่มของเนื้อหมูสามชั้น ต้มในซีอิ๊วรสชาติเข้มข้นจนซึมไปทุกอณูเนื้อหมูสามชั้น อันดับที่ 4 คือ โลบะ เป็นอาหารที่ชาวภูเก็ตรู้จักกันเป็นอย่างดี จะรับประทานเป็นอาหารว่างยามบ่าย โดยเฉพาะคนที่ชอบรับประทานหมู รับประทานเครื่องใน ซึ่งโลบะจะประกอบไปด้วยส่วนต่าง ๆ ที่มาจากหมู นำมาหมักกับเครื่องพะโล้แห้งแล้วนำมาทอด อันดับถัดไปได้แก่ หมี่หุ่นแกงปู ปอเปี๊ยะสด น้ำพริกกุ้งเสียบ ต้มข่า โอด้าว และข้าวต้มปลา ตามลำดับ เมนูอาหารเหล่านี้มีการรื้อวิ การแชร์ทางสื่อโซเชียลมีเดีย และเว็บไซต์ต่างๆ ทำให้นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ที่มาท่องเที่ยวส่วนใหญ่มักจะมาทานอาหารเมนูดังกล่าว

01 ร้านหมี่ต้นโพธิ์	02 ร้านลกเทียน	03 ศูนย์อาหารพื้นเมือง ใต้ต้นฉำฉา	04 ร้านระย้า	05 ร้านทุ่งคากาแฟ
06 ร้านหมี่สะป้า คุณยายเจียร	07 ร้านวันจันทร์	08 ร้านสมจิตต์	09 ร้านตุ๋กบข้าว	10 ร้านโลบะบางเหนียว

ภาพที่ 5.2 แสดงรายชื่อร้านอาหารท้องถิ่นที่นิยม 10 อันดับแรก

จากการสัมภาษณ์ประธานชมรมเมืองเก่าจังหวัดภูเก็ต มัคคุเทศก์ และเชฟ (Chef) จำนวน 38 คน พบว่า อันดับแรกแนะนำร้านหมี่ต้นโพธิ์ ซึ่งเปิดกิจการมานานกว่า 60 ปี จนได้ชื่อว่าเป็นร้านอาหารพื้นเมืองร้านหนึ่งประจำจังหวัดภูเก็ต ร้านหมี่ต้นโพธิ์ขายหมี่ผัดแบบฮกเกี้ยน แต่ที่นิยมกันมากก็คือ หมี่ฮกเกี้ยนผัด นอกจากหมี่ฮกเกี้ยนแล้ว ร้านหมี่ต้นโพธิ์ยังมีอาหารตามสั่ง หมี่น้ำ หมี่ราดหน้า หมี่ผัดซี๊มา และหมูสะเต๊ะ ซึ่งล้วนแต่รสชาติอร่อยทั้งสิ้น อันดับที่ 2 ร้านลกเทียน เป็นอาคารโล่งชั้นเดียว บรรยากาศดี ได้นั่งชมบรรยากาศ ความสวยงามของตึกเก่าทรงสวยสไตล์ ชิโน-โปรตุกีส ที่อยู่ฝั่งตรงข้ามของร้าน และภายในร้านถูกจัดสรรเป็นร้านย่อยๆ มีเมนูประจำร้านที่เป็นเมนูพื้นเมืองแตกต่างกันไปอย่างชัดเจนแต่เป็นความแตกต่างที่ลงตัว อันดับที่ 3 คือ ศูนย์อาหารพื้นเมืองใต้ต้นฉำฉา เปิดกิจการมากกว่า 50 ปี ช่วงเวลาที่ขาย 11.00 - 16.00 น. โดยเมนูแนะนำ ได้แก่ หมี่หุ่นป่าฉำ ปอเปี๊ยะสด ไข่แก้ว โลบะ ผัดไทยโบราณ ขนมครกโบราณ เป็๋อทอด อวโป่ง และขนมขบเคี้ยวพื้นเมืองต่างๆ อันดับที่ 4 คือ ร้านระย้า เป็นร้านอาหารพื้นเมืองของจังหวัดภูเก็ตเปิดบริการมานานกว่า 14 ปี ตั้งอยู่บนถนนตีบุก หรือที่ชาวภูเก็ตรู้จักกันดีว่า “แถวน้ำ ” อาหารทุกเมนูของร้านระย้ามีรสกลมกล่อมเป็นพระเอกของร้าน เป็นอาหารไทยพื้นเมืองที่ไม่ยึดหรือเคร่งครัดใดๆ อันดับที่ 5 คือ ร้านทุ่งคากาแฟ เป็นร้านอาหารชื่อดังของเกาะภูเก็ตที่ได้ชื่อว่าเป็นร้านอาหารที่มีวิวสวยอันดับต้นๆ ของภูเก็ต อีกทั้งยังมองเห็นทิวทัศน์ในตัวเมืองภูเก็ตได้โดยรอบ ด้วยที่ตั้งของร้านซึ่งอยู่ในตัวเมืองและรสชาติกาแฟที่อร่อยขึ้นชื่อทำให้หลายคนติดอกติดใจในบรรยากาศและรสชาติของร้าน อาหารรสชาติดี ได้รสชาติความเป็นพื้นเมืองภูเก็ต เป็นร้านอาหารเก่าแก่ที่อยู่คู่เขารังและเมืองภูเก็ตมายาวนาน ส่วนอันดับถัดไปได้แก่ ร้านหมี่สะป้าคุณยายเจียร ร้านวันจันทร์ ร้านสมจิตต์ ร้านตุ๋กบข้าว และร้านโลบะบางเหนียวตามลำดับ ภูเก็ตเป็นเมืองท่องเที่ยวอันดับต้นๆของประเทศ นักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวส่วนใหญ่มักจะมาลิ้มรสรสชาติอาหารพื้นเมืองจากร้านอาหารดังกล่าว ทั้งนี้อาหารภูเก็ตเป็นอาหารที่ผสมผสานกันทางวัฒนธรรมระหว่างอาหารไทย จีน และอิสลาม ภูเก็ตจึงมีอาหารการกินที่หลากหลาย



ภาพที่ 5.3 แสดงแผนที่ (Map) ของร้านอาหารท้องถิ่นภูเก็ตที่นิยม

อาหารและร้านอาหารท้องถิ่น ที่นิยมในภูเก็ต

อาหารที่นิยม

- 01 หมี่ฮกเกี้ยน
- 02 โอ้ฮั่ว
- 03 หมูฮ้อง
- 04 โลบะ
- 05 หมี่หุ่นแกงปู
- 06 ปอเปี๊ยะสด
- 07 น้ำพริกกุ้งเสียบ
- 08 ต้มช้ำ
- 09 โอต้าว
- 10 ข้าวต้มปลา

ร้านอาหารที่นิยม

- 01 ร้านหมี่ต้นโพธิ์
- 02 ร้านลกเกี้ยน
- 03 ศูนย์อาหารใต้ต้นจำปา
- 04 ร้านระย้า
- 05 ร้านทุ่งคากาแฟ
- 06 ร้านหมี่สะพานคุณยายเจียร
- 07 ร้านวันจันทร์
- 08 ร้านสมจิตต์
- 09 ร้านตุ๋กบข้าว
- 10 ร้านโหละบางเหนียว



ภาพที่ 5.4 อินโฟกราฟิกแสดงอาหารและร้านอาหารท้องถิ่นที่นิยมในจังหวัดภูเก็ต

5.2.2 อภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อประเมินคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต

จากการศึกษาความคาดหวังของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวทั้ง 8 ด้าน ได้แก่ ด้านสถานที่ ด้านอาหาร ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปิ้งอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ) ด้านบุคลากร ด้านภาษา อูปรกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาดและการเก็บรักษา) ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง) ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน) ด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม พบว่าโดยรวมนักท่องเที่ยวมีความคาดหวังอยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.96 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังในระดับมากทุกด้าน ทั้งนี้เนื่องจากภูเก็ตเป็นเมืองแรกของไทย และเมืองแรกของอาเซียน เป็นหนึ่งใน 18 เมืองทั่วโลกที่เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร จากที่อาหารภูเก็ตมีอัตลักษณ์ สูตรลับเฉพาะที่ถ่ายทอดผ่านคนในครอบครัว ไม่สามารถหารับประทานที่อื่นได้ ภูเก็ตมีอาหารพื้นเมืองทั้งคาวหวานที่มีรูปแบบ วิธีการปรุงและรสชาติแตกต่างจากที่อื่นหลายชนิดด้วยกัน ซึ่งนับเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของภูเก็ต ที่ทำให้นักท่องเที่ยวนิยมมาลิ้มลองรสชาติและย่อมคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต ผลการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวกับความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร พบว่า ระดับการศึกษา อาชีพ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน และสัญชาติของนักท่องเที่ยว มีผลต่อความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Getzels และคณะ (1968) กล่าวว่า ความคาดหวังของบุคคลย่อมแตกต่างกันไป เพราะคนเราต่างมีความคิดและความต้องการแตกต่างกัน พฤติกรรมทางสังคมของบุคคลจึงแตกต่างกันออกไปด้วย

จากการศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวทั้ง 8 ด้าน ได้แก่ ด้านสถานที่ ด้านอาหาร ด้านกระบวนการ (การเตรียม ปิ้งอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ) ด้านบุคลากร ด้านภาษา อูปรกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาดและการเก็บรักษา) ด้านความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง) ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน) ด้านการตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม พบว่าโดยรวมนักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.35 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจในระดับมาก 3 ด้าน ได้แก่ ด้านอาหาร และด้านกระบวนการ มีค่าเฉลี่ยโดยรวม 3.48 และ 3.46 ตามลำดับ เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจในเรื่องของ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ สด สะอาด ถูกสุขอนามัย ($\bar{X} = 3.56$) รับรู้ได้ถึงความสะดวกที่ผ่านการล้างมาเป็นอย่างดีและเก็บแยกตามประเภท ($\bar{X} = 3.39$) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำแข็ง สะอาด ถูกสุขอนามัย มีเครื่องหมายรับรองถูกต้อง ($\bar{X} = 3.51$) จัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด ($\bar{X} = 3.48$)

ปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น ($\bar{X} = 3.52$) ตู้ใส่อาหารปรุงเสร็จต้องเป็นกระจก พลาสติกหรือวัสดุที่เหมาะสม ($\bar{X} = 3.50$) มีบริเวณปรุงอาหาร ไม่ปรุงอาหารหน้าห้องน้ำหรือห้องส้วม ($\bar{X} = 3.44$) สอดคล้องกับงานวิจัยของ หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรักษพงษ์ วงศาโรจน์ (2558) พบว่า นักท่องเที่ยวพึงพอใจ ด้านคุณภาพของอาหารพื้นเมืองในระดับมาก ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.10 และด้านลักษณะของผู้ให้บริการนักท่องเที่ยวพึงพอใจในระดับมากเช่นเดียวกัน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.90 ตามลำดับ และสอดคล้องกับงานวิจัยของ ศรีสมร คุณากรบดินทร์ (2550) พบว่า ศักยภาพและความพร้อมของร้านอาหารพื้นเมือง สำหรับรองรับนักท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงราย หมายถึง ร้านอาหารที่มีความสามารถประกอบการเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั่วไปในด้านต่างๆ คือ ด้านการนำเสนออาหาร/เมนูอาหาร ด้านการบริการ ด้านลักษณะของอาหาร ด้านคุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงในภาพรวมนักท่องเที่ยวทั้งชาวต่างชาติและชาวไทยเห็นว่าอยู่ในระดับดี และตรงกับงานวิจัยของ สุจิตรา ริมดุสิต (2545) ที่พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อความสดของอาหารในระดับมาก ร้อยละ 49.3 และพึงพอใจในระดับมากที่สุด ร้อยละ 32.9 และยังสอดคล้องกับผลการวิจัยของ Enteleca Research Consultancy (2000) ที่พบว่า ปัจจัยสำคัญ 2 ปัจจัยที่นักท่องเที่ยวจัดลำดับ คือ การใช้ส่วนผสมที่สดใหม่ และคุณภาพของส่วนผสม ด้านบุคลากร มีค่าเฉลี่ยโดยรวม นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจในเรื่องของมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อและโรคผิวหนัง ($\bar{X} = 3.59$) การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร ($\bar{X} = 3.50$) มีสุขลักษณะที่ดีในการเตรียม ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ($\bar{X} = 3.38$) สอดคล้องกับงานวิจัยของ ดวงนา วิจิตรกิจกุล (2544) ที่พบว่า ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อนักท่องเที่ยวชาวไทยในการเลือกใช้บริการร้านอาหารพื้นเมืองที่มีค่าเฉลี่ยในระดับสำคัญที่สุดปัจจัยหนึ่ง คือ พนักงานมีความสามารถในการให้บริการได้ รวดเร็วแก่ผู้ใช้บริการรับประทานอาหาร นอกจากนี้ การศึกษาเกี่ยวกับทัศนคติ ความพึงพอใจ หรือพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของ จิตราวดี สุขยิ่ง (2544) ยังพบว่าสิ่งที่มีอิทธิพลต่อการเลือกรับประทานอาหารพื้นเมือง ได้แก่ รสชาติของอาหาร ความสะอาด และความปลอดภัยของอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ต่างๆ ความสะอาดและความปลอดภัยของสถานที่ราคาของอาหารที่มีความเหมาะสม ตลอดจนการให้บริการด้วยความเรียบร้อย มีมารยาท สุภาพ และความมีมนุษยสัมพันธ์ของผู้ให้บริการ เป็นต้น

สรุปผลการประเมินคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต พบว่า นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังต่อคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ตโดยรวมอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.96) และมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.35) ดังนั้น จะต้องเร่งพัฒนาคุณภาพมาตรฐานอาหารของจังหวัดภูเก็ตให้เป็นที่พึงพอใจของนักท่องเที่ยวในทุกๆ ด้านให้มากยิ่งขึ้น ทั้งนี้การบริการเป็นหัวใจสำคัญของการจัดการอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การบริการที่ดีมีมาตรฐาน สะอาด สะดวก และ

คำนึงถึงความปลอดภัยของนักท่องเที่ยวเป็นหัวใจสำคัญของคำว่าคุณภาพที่จะเป็นหลักประกันให้นักท่องเที่ยวมั่นใจว่า อาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ตมีคุณภาพระดับสากล พร้อมนี้ยังต้องตระหนักถึงมาตรฐานการบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวซึ่งจะช่วยยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ตได้

5.2.3 อภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 เพื่อสร้างแนวทางการพัฒนามาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต

จากการเปรียบเทียบความคาดหวังและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อคุณภาพมาตรฐานอาหาร จังหวัดภูเก็ต ในภาพรวมทั้ง 8 ด้าน ด้วยเทคนิคการวิเคราะห์ (Importance-Performance Analysis: IPA) จากภาพที่ 4.1 - 4.9 โดยเรียงลำดับจากประเด็นที่ควรพัฒนาอย่างเร่งด่วนได้ดังนี้

1) แนวทางการยกระดับคุณภาพมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวด้านความปลอดภัย

หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องควรส่งเสริมและยกระดับมาตรฐานร้านอาหารให้ปลอดภัย โดยการติดตั้งระบบป้องกันสัตว์และแมลงต่างๆ และควบคุมการเกิดภัย สำหรับร้านอาหารทุกร้าน จัดทำคู่มือส่งเสริมความปลอดภัยด้านอาหารให้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร พร้อมทั้งนี้หน่วยงานภาครัฐ อาจจะต้องมีการติดตามและประเมินผลเกี่ยวกับมาตรการความปลอดภัยสำหรับร้านอาหารแต่ละร้าน มากยิ่งขึ้น

2) แนวทางการเสริมสร้างความตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม

หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องควรเร่งส่งเสริมความตระหนัก รักษา และรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรมต่อผู้ประกอบการ เยาวชน รวมถึงประชาชนทั่วไปในประเด็น การสร้างความตระหนักเรื่องการจัดการสิ่งแวดล้อม ระบบการกำจัดขยะและบำบัดน้ำทิ้ง และประหยัดน้ำ และพลังงาน โดยการส่งเสริมการใช้วัสดุที่ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม จัดแคมเปญณรงค์ ลดการใช้ถุงพลาสติกโดยการเปลี่ยนไปใช้ถุงกระดาษแทน หรือส่งเสริมการใช้วัตถุดิบที่เป็นธรรมชาติ ในส่วนของระบบการกำจัดขยะและบำบัดน้ำทิ้งนั้น อาจจะต้องมีมาตรการบังคับใช้สำหรับร้านอาหารที่จะต้องมีการกำจัดขยะและบำบัดน้ำทิ้งเพื่อส่งเสริมความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม และในส่วนของ การประหยัดน้ำและพลังงานนั้น ควรจะมีการจัดกิจกรรม/แคมเปญรณรงค์ ประหยัดน้ำและพลังงาน โดยการเผยแพร่ทางสื่อโซเชียลมีเดีย ป้ายประชาสัมพันธ์ เป็นต้น

3) แนวทางการพัฒนาสถาน

หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องร่วมกับผู้ประกอบการร้านอาหาร ควรส่งเสริมคุณภาพมาตรฐานอาหารด้านสถานที่ โดยตั้งอยู่ในพื้นที่เหมาะสม และห้องสุขามีความสะอาด ถูกสุขลักษณะมีส่วนบริการแก่ผู้พิการ และมีอ่างล้างมือที่ใช้ได้ดี โดยการจัดกิจกรรมรณรงค์ห้องน้ำสะอาดเพื่อการท่องเที่ยว โดยใช้เกณฑ์มาตรฐานสุขอนามัยระดับประเทศ (HAS) ในเรื่องของความสะอาดความเพียงพอ และความปลอดภัย หรืออาจจะมีกิจกรรมแข่งขันประกวดห้องน้ำสะอาดโดยให้นักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการรีวิวผ่าน Facebook หรือแอปพลิเคชันต่างๆ ทั้งนี้ห้องน้ำถือเป็นส่วนสำคัญในการท่องเที่ยวและเป็นการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีสู่สายตาของนักท่องเที่ยวอีกทางหนึ่ง

4) แนวทางการยกระดับมาตรฐานด้านอาหาร

หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องร่วมกับผู้ประกอบการร้านอาหาร ควรกำหนดมาตรฐานคุณภาพอาหารพื้นเมืองภูเก็ต ในประเด็น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ที่รับรู้ได้ถึงความปลอดภัยที่ผ่านการล้างมาเป็นอย่างดี และเก็บแยกตามประเภท รวมถึงน้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำแข็งรับรู้ได้ถึงความปลอดภัย โดยหน่วยงานภาครัฐ ร่วมกับสมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดอาจจะมีจัดโครงการ “อาหารปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยว” เพื่อยกระดับมาตรฐานอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน และได้รับป้ายรับรองร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

5) แนวทางการพัฒนาด้านกระบวนการ บุคลากรร้านอาหาร และการบริการแก่นักท่องเที่ยว

หน่วยงานภาครัฐควรสอดส่องดูแลบริเวณปรุงอาหาร ไม่ปรุงอาหารหน้าห้องน้ำหรือห้องส้วม โดยอาจจะกำหนดมาตรการสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารในส่วนของบริเวณปรุงอาหาร เช่น ไม่ปรุงอาหารหน้าห้องน้ำหรือห้องส้วม จัดกิจกรรมเชิญชวนผู้ประกอบการร้านอาหารต่างๆ ไปเพื่อเข้าร่วมโครงการอบรม “กระบวนการปรุงอาหารที่ได้มาตรฐาน” และจัดทำคู่มือสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารต่างๆ ส่งเสริมบุคลากรร้านอาหารในประเด็นสุขลักษณะที่ดีในการเตรียม ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร โดยการจัดโครงการอบรมบุคลากรด้านอาหาร ร่วมกับผู้ประกอบการร้านอาหาร ซึ่งจะอบรมในมิติของสุขลักษณะ กระบวนการเตรียมอาหาร ไปจนถึงกระบวนการบริการ จัดอบรมบุคลากรให้มีมาตรฐานในด้านการบริการ เพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจ เป็นต้น

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.3.1 ข้อเสนอแนะสำหรับนำผลวิจัยไปใช้

- 1) ควรพัฒนาระบบ Mobile Application ที่สามารถใช้กับเครื่องสมาร์ทโฟน ในการเรียกดูข้อมูลที่อยู่ในรูปแบบต่างๆ ได้ เพื่อเป็นแหล่งข้อมูลสำหรับสำหรับเผยแพร่การท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต ทั้งนี้เนื่องจากจังหวัดภูเก็ตเป็นจังหวัดที่มีชื่อเสียงในด้านอาหาร ดังนั้น จึงควรนำเทคโนโลยีมาใช้ให้เกิดเป็นนวัตกรรมเพื่อให้สอดคล้องกับ “ภูเก็ต สมาร์ทซิตี โมเดลเมืองอัจฉริยะ”
- 2) ควรส่งเสริมและสนับสนุนการทำ Content ประชาสัมพันธ์อาหารพื้นเมืองภูเก็ตผ่านสื่อสังคมออนไลน์เพื่อให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว
- 3) สมาคมธุรกิจท่องเที่ยวจังหวัด หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ร่วมกับผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมือง ควรประชุมหารือเพื่อที่จะได้ทราบแนวทางการดำเนินงานร่วมกัน เพื่อให้เกิดความสอดคล้องและสามารถให้ข้อมูลแก่นักท่องเที่ยวไปในทิศทางเดียวกัน
- 4) สมาคมธุรกิจท่องเที่ยวจังหวัด และหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ควรเพิ่มการส่งเสริมการตลาดให้มากขึ้น เพื่อให้ให้นักท่องเที่ยวมีการรับรู้ภาพลักษณ์และคุณภาพอาหารพื้นเมืองภูเก็ตในเชิงบวก มีความต้องการมาท่องเที่ยวเชิงอาหารมากขึ้น
- 5) ควรศึกษาภูมิหลังของอาหารพื้นเมืองภูเก็ตอย่างรอบด้าน เพื่อสังเคราะห์ออกมาเป็นองค์ความรู้ บอกเล่าเป็นเรื่องราว (Story) ให้แก่นักท่องเที่ยวได้ทราบ เป็นการประชาสัมพันธ์และสร้างอัตลักษณ์ คุณค่า ให้กับอาหาร

5.3.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

- 1) ควรศึกษาเพิ่มเติมในส่วนของพฤติกรรมของผู้บริโภคอาหารพื้นเมืองภูเก็ตเพื่อที่จะได้ทราบว่านักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นเมืองที่แตกต่างกันหรือไม่
- 2) ควรมีการศึกษาอาหารพื้นเมืองในบริเวณใกล้เคียง เช่น อาหารพื้นเมืองจังหวัดพังงา เพื่อนำข้อมูลไปเปรียบเทียบกับแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดอื่นๆ
- 3) นักวิจัยหรือนักวิชาการ หรือผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง สามารถนำผลการวิจัยไปต่อยอดในการวิจัยครั้งต่อไป เพื่อให้เกิดประโยชน์ยิ่งขึ้น ในประเด็นการยกระดับมาตรฐานคุณภาพอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

บรรณานุกรม

- กรมการท่องเที่ยว. (2553). มาตรฐานการบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว. สำนักพัฒนาการท่องเที่ยว
กรมการท่องเที่ยวและกีฬา.
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม. (ม.ป.ป.-a). อาหารไทยมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม.
สำนักงานกิจการโรมันพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก ในพระราชูปถัมภ์.
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม. (ม.ป.ป.-b). อาหารเมืองภูเก็ต. สำนักงานกิจการโรมันพ์
องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก ในพระราชูปถัมภ์.
- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2550). มาตรฐานการบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว. สำนักบริการ
การท่องเที่ยว สำนักพัฒนาการท่องเที่ยว.
- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2559). แดงข่าวกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา วันที่ 1 สิงหาคม
2559. สืบค้นจาก <http://mots.go.th/content.php?nid=7788&filename=index>
- กัลย์ลัญญา ปลั่งกมลดิษฐ์. (2558). แนวทางการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเพื่อสนับสนุนการกลับมาเที่ยว
จังหวัดสระแก้ว. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารศาสตรบัณฑิต), สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์,
กรุงเทพมหานคร.
- กาญจนา อรุณสุขจุฑา. (2546). ความพึงพอใจต่อการบริโภค. สืบค้นจาก <http://maitree3.blogspot.com/2011/03/blog-post.html>
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานภูเก็ต. (2560). ข้อมูลกิจกรรมเทศกาล งานประเพณี จังหวัด
ภูเก็ต 2560.
- ข่าวสารการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2552). ททท. หนุนอาหารไทยเปิดตัวสู่ตลาดโลก เน้น
เอกลักษณ์ด้านรสชาติ สื่อความหมายทางวัฒนธรรม กระตุ้นท่องเที่ยวในประเทศ. สืบค้นจาก
<http://www.tatnewsthai.org/detail.php?newsID=1086>
- จารุณี กลิ่นดีปาลี. (2541). การประเมินศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวสำหรับการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ
กรณีศึกษา: อุทยานแห่งชาติไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี. (ภาคานิพนธ์ปริญญาโทบริหารศาสตรบัณฑิต),
สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- จิตราวดี สุขยิ่ง. (2544). การศึกษาเกี่ยวกับทัศนคติ ความพึงพอใจ หรือพฤติกรรมการบริโภคอาหาร
ท้องถิ่นในจังหวัดเชียงราย. เชียงราย: สถาบันราชภัฏเชียงราย.
- จุฑามาศ วิศาลสิงห์ และคณะ. (ม.ป.ป.). โครงการศึกษาภาพลักษณ์ด้านการท่องเที่ยวของประเทศไทย
ในสายตาของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ (*Thailand Destination Image*) การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย : บริษัท ยูเรก้าคอนซัลติ้ง จำกัด.

- ชาโรณี เดชจินดา. (2535). ทฤษฎีการแสวงหาความพึงพอใจไว้ว่า บุคคลพอใจจะกระทำสิ่งใดๆ ที่ให้มีความสุขและจะหลีกเลี่ยงไม่กระทำในสิ่งที่เขาจะได้รับความทุกข์หรือความยากลำบาก (พิมพ์ครั้งที่2). กรุงเทพฯ : สุวีริยาสาส์น.
- ฐานเศรษฐกิจ. (2559). Culinary trail ท่องเที่ยวด้านอาหารไทยแต่ละ 5 แसनล้าน. สืบค้นจาก <http://www.thansettakij.com/content/77043>
- ณรัชรา กิจวิกรานต์. (2557). ภาพลักษณ์อาหารไทย การรับรู้คุณภาพอาหารไทยและแนวโน้มพฤติกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ. วารสารการท่องเที่ยวไทย นานาชาติ, 10(1), 12-28.
- ดวงนภา วินิจจรกิจกุล. (2544). ปัจจัยที่มีผลต่อนักท่องเที่ยวชาวไทยในการเลือกใช้บริการร้านอาหารพื้นเมืองในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ดารา ทีปะปาล. (2542). พฤติกรรมผู้บริโภค. กรุงเทพมหานคร: ห้างหุ้นส่วนจำกัด รุ่งเรืองการพิมพ์.
- ทวีพงษ์ หินคำ. (2541). ความพึงพอใจของประชาชนต่อการบริหารงานสุขาภิบาลริมใต้จังหวัดเชียงใหม่. (การค้นคว้าอิสระปริญญาโทบริหารธุรกิจ), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ และคณะ. (2548). การพัฒนาศักยภาพของอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว (รายงานการวิจัย). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- ธनिया ปัญญาแก้ว. (2541). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความพึงพอใจในงานของข้าราชการครูในจังหวัดเชียงใหม่. (การค้นคว้าอิสระปริญญาโทบริหารธุรกิจ), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธรรมศักดิ์ วิจารณ์สุนทร. (2542). สรุปผลการสัมมนาการพัฒนาการท่องเที่ยวภาคเหนือ. กรุงเทพฯ: การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย.
- บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา. (2548). การพัฒนาการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน. กรุงเทพมหานคร: เพลส แอนด์ ดีไซน์.
- ปริญญ์ ลักขิตานนท์. (2536). หลักการตลาด. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ บริษัทธรรมสาร จำกัด. http://www.paiduaykan.com/76_province/south/phuket/oldtown.html
- พวงรัตน์ ทวีรัตน์. (2540). วิธีการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์และสังคมศาสตร์. กรุงเทพมหานคร: ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พิมพ์ระวี โรจน์รุ่งสัจด์. (2556). ความสำคัญและกิจกรรมสื่อสารเรียนรู้จากการท่องเที่ยว “อาหาร” สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มตลาดผู้หญิงชาวต่างประเทศของไทย. วารสารการบริการและการท่องเที่ยว, 8(1), 61-72.

- เพลินใจ ตั้งคณะกุล, พยอม อัครวิบูลย์กุล, วารุณี วารัณยานนท์, เกศศิณี ตระกูลทิวากร, บุญมา นิยมวิทย์, และงามจิตร โล่วิฑูร. (2548). การพัฒนาอาหารไทยสุขภาพ เสริมยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก (งานวิจัย). กรุงเทพมหานคร : สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ภราเดช พยัควิเชียร. (2543). เอกสารประกอบการสอนการวางแผนตลาดการท่องเที่ยว. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัชเขต วิสเพ็ญ. (2547). การตลาดและการประชาสัมพันธ์สำหรับธุรกิจไม้อุตสาหกรรมท่องเที่ยว. สืบค้นจาก <http://www2.tat.or.th/tat/e-journal>
- วัฒนาพร อุทรวง. (2555). อิทธิพลสำคัญที่มีผลกระทบต่อการนำเสนอภาพลักษณ์อาหารไทย. วารสารวิจัยและพัฒนา ฉบับมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, 4(1), 76-82.
- วัฒนาพร อุทรวง. (2557). รูปแบบกลยุทธ์การนำเสนอภาพลักษณ์อาหารไทย. วารสารวิชาการศรีปทุมชลบุรี, 10(3), 42-47.
- วาโร เพ็งสวัสดิ์. (2551). วิจัยวิทยการวิจัย. กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.
- วิทย์ เทียงบูรณธรรม. (2541). ความพึงพอใจในการรับบริการขององค์การโทรศัพท์แห่งประเทศไทย. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ), มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
- วิทยา อินทรพิมล. (2554). *Tourism and food service : case study in Thailand* (รายงานการวิจัย). คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- วิรุฬ พรรณเทวี. (2542). ความพึงพอใจของประชาชนต่อการให้บริการของหน่วยงานกระทรวงมหาดไทยในอำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน. (การค้นคว้าอิสระปริญญาโทบริหารธุรกิจ), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศรีสมร คุณากรดินทร์. (2550). ศักยภาพและความพร้อมของร้านอาหารพื้นเมืองสำหรับรองรับนักท่องเที่ยวใน จังหวัดเชียงราย. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดประจวบคีรีขันธ์. (ม.ป.ป). คู่มือการปฏิบัติงานกระบวนการส่งเสริมการพัฒนาสินค้า การบริการ และผลิตภัณฑ์ การท่องเที่ยวให้ได้มาตรฐาน. สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดประจวบคีรีขันธ์.
- สำนักงานสถิติจังหวัดภูเก็ต. (2559). แนวโน้มการท่องเที่ยวของจังหวัดภูเก็ต. พ.ศ. 2554 – 2559. สืบค้นจาก http://phuket.nso.go.th/index.php?option=com_content&view=article&id=373&Itemid=636
- สำนักพัฒนาบริการท่องเที่ยว กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2556). มาตรฐานการบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว (*Food Service Standard for Tourism*). กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- สุจิตรา रिมนุสสิต. (2545). ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่อการบริการอาหารแบบ
ชั้นโตก. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุวิมล ตีรกานนท์. (2549). การใช้สถิติในงานวิจัยทางสังคมศาสตร์: แนวทางสู่การปฏิบัติ (พิมพ์ครั้งที่ 2).
กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เสรี วงศ์มณฑา. (2542). พฤติกรรมผู้บริโภค (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ: อีระฟิลล์ และไซเท็กซ์.
- หทัยชนก ฉิมบ้านไร่. (2557). แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน.
(วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ), สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.
- หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรัชพงษ์ วงศาโรจน์. (2558). ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการ
ส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน. วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทย
นานาชาติ, 11(1), 37-53.
- องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน). (2559).
Gastronomy Tourism การท่องเที่ยวเชิงอาหาร. กรุงเทพมหานคร: โคคูเน แอนด์ โค.
- อชิป นนทตระกูล. (2557). แนวทางการจัดการความปลอดภัยของเกสต์เฮาส์ในย่านถนนข้าวสาร
กรุงเทพมหานคร. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ), สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์,
กรุงเทพมหานคร.
- อเนก สุวรรณบัณฑิต และภาสกร อุดลพัฒน์กิจ. (2548). จิตวิทยาบริการ. กรุงเทพมหานคร: อุดลพัฒน์กิจ.
- ASTV ผู้จัดการออนไลน์. (2553). วิซ่าเผย"อาหารไทย"แม่เหล็กเบอร์หนึ่งดึงดูดนักท่องเที่ยวต่างชาติ.
สืบค้นจาก <http://www.manager.co.th/Travel/ViewNews.aspx?NewsID=9530000159579>
- Enteleca Research Consultancy. (2000). *Tourists attitudes towards regional and local foods*. The Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, and The Countryside Agency by Enteleca Research and Consultancy Ltd.
- Getzels, J. W., M. Jackson, & W. Philip. (1968). *Educational Administration as a Social Process*. New York: Harper & Row.
- IM2 Market.com. (2015). ความหมายความพึงพอใจ สืบค้นจาก <https://www.im2market.com/2015/11/17/2049>
- Kotler, P., & Armstrong, G. (1999). *Principle of marketing* (8 ed.). New York: Prentice-Hall, Inc.
- MGR Online. (2558). ยูเนสโกยกภูเก็ตเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารแห่งแรกในอาเซียน.
สืบค้นจาก <http://www.manager.co.th/QOL/ViewNews.aspx?NewsID=9580000142242>

Phuketindex.com. (n.d.). Local food. Retrieved from <https://phuketindex.com/travel/phuket-in-brief/local-food-th.htm>

Research and Article. (2013). Timeline (Facebook page). Retrieved from https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=598723356825754&id=262685943762832

Tourismatbuu. (2014). Tourism of world more than one place you can go. Retrieved from <https://tourismatbuu.wordpress.com/>

Yamane, T. (1973). *Statistics: An Introductory Analysis* (3 ed.). Newyork : Harper and Row Publication.







ภาคผนวก ก
ตัวอย่างแบบสอบถาม



แบบสอบถาม

เรื่อง แนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต

แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการทำวิจัยเรื่อง “แนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต” ทั้งนี้เพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาไปวิเคราะห์หาแนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต โดยแบบสอบถามแบ่งเป็น 2 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ประเมินการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ประกอบด้วย 8 องค์ประกอบ

องค์ประกอบที่ 1 สถานที่

องค์ประกอบที่ 2 อาหาร

องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการ

องค์ประกอบที่ 4 บุคลากร

องค์ประกอบที่ 5 ภาชนะ อุปกรณ์

องค์ประกอบที่ 6 ความปลอดภัย

องค์ประกอบที่ 7 การให้บริการนักท่องเที่ยว

องค์ประกอบที่ 8 การตระหนัก รักษาและรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม

ข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถามจะถูกเก็บเป็นความลับสำหรับการวิจัยนี้เท่านั้น โดยผู้วิจัยจะทำการวิเคราะห์ข้อมูลในภาพรวม และสำหรับความคิดเห็นเฉพาะของแบบสอบถามแต่ละชุดจะไม่มี การเปิดเผยให้กับฝ่ายใดโดยทั้งสิ้น จึงขอความอนุเคราะห์ของผู้ตอบแบบสอบถามโปรดตอบตรง ความรู้สึกและความเป็นจริง ข้อมูลของท่านจึงเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนามาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต

ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่านที่ได้กรุณาเสียสละเวลาอันมีค่าในการให้ความร่วมมือตอบแบบสอบถาม

วิมลรัตน์ บุญศรีรัตน์

นักศึกษาระดับปริญญาโท คณะการจัดการการท่องเที่ยว

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน หรือเติมข้อความลงในช่องว่าง

1. เพศ 1. ชาย 2. หญิง
2. อายุ 1. น้อยกว่า 25 ปี 2. 25 – 35 ปี 3. 36 – 45 ปี
 4. 46 – 55 ปี 5. มากกว่า 55 ปี
3. ระดับการศึกษาสูงสุด
 1. ต่ำกว่าปริญญาตรี 2. ปริญญาตรี/เทียบเท่า
 3. สูงกว่าปริญญาตรี 4. อื่น ๆ (โปรดระบุ)
4. อาชีพในปัจจุบัน
 1. นักเรียน/นักศึกษา 2. นักรูทกิจ/เจ้าของกิจการ
 3. ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ 4. พนักงานบริษัท/ห้างร้าน
 5. อื่น ๆ (โปรดระบุ)
5. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน
 1. ต่ำกว่า -10,000 บาท 2. 10,001 - 15,000 บาท
 3. 15,001 - 20,000 บาท 4. 20,001 - 25,000 บาท
 5. 25,001 - 30,000 บาท 6. 30,001 บาท ขึ้นไป
6. สัญชาติ

ส่วนที่ 2 ประเมินการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ตามระดับความคาดหวังก่อนการรับบริการ และระดับความพึงพอใจหลังการรับบริการ โดยมีระดับคะแนนดังนี้ 5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ระดับความคาดหวัง					ประเมินการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	ระดับความพึงพอใจ				
5	4	3	2	1		5	4	3	2	1
องค์ประกอบที่ 1 สถานที่										
					สถานที่เตรียมปรุงและรับประทานอาหาร					
5	4	3	2	1	1. สะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ มีแสงสว่างเพียงพอ	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	2. มีการระบายอากาศ พัดลมดูดอากาศ ปล่องระบายควัน	5	4	3	2	1

ระดับความคาดหวัง					ประเมินคุณภาพมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	ระดับความพึงพอใจ				
5	4	3	2	1		5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	3. มีชั้นวาง โต๊ะที่ใช้สำหรับการปรุงอาหาร	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	4. โต๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	5. ติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่	5	4	3	2	1
					ห้องสุขา					
5	4	3	2	1	1. มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในพื้นที่เหมาะสม	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	2. แยกการใช้ ชาย - หญิง (แยกพนักงานและลูกค้า)	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	3. มีส่วนบริการแก่ผู้พิการ	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	4. มีอ่างล้างมือที่ใช้ได้ดี	5	4	3	2	1
องค์ประกอบที่ 2 อาหาร										
					เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้					
5	4	3	2	1	1. สด สะอาด ถูกสุขอนามัย	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	2. รับรู้ได้ถึงความปลอดภัยผ่านการล้างมาเป็นอย่างดี และเก็บแยกตามประเภท	5	4	3	2	1
					น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำแข็ง					
5	4	3	2	1	1. สะอาด ถูกสุขอนามัย มีเครื่องหมายรับรองถูกต้อง	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	2. จัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	3. รับรู้ได้ถึงความปลอดภัย	5	4	3	2	1
องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการ (การเตรียม ปรุงอาหาร การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ)										
5	4	3	2	1	1. มีบริเวณปรุงอาหาร ไม่ปรุงอาหารหน้าห้องน้ำหรือห้องส้วม	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	2. ปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	3. ตู้ใส่อาหารปรุงเสร็จต้องเป็นกระจก พลาสติกหรือวัสดุที่เหมาะสม	5	4	3	2	1
องค์ประกอบที่ 4 บุคลากร										
5	4	3	2	1	1. การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	2. มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อและโรคผิวหนัง	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	3. มีสุขลักษณะที่ดีในการเตรียม ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร	5	4	3	2	1

ระดับความ คาดหวัง					ประเมินการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	ระดับความพึง พอใจ				
5	4	3	2	1		5	4	3	2	1
องค์ประกอบที่ 5 ภาชนะ อุปกรณ์ (วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาดและการเก็บรักษา)										
5	4	3	2	1	1. ภาชนะและอุปกรณ์ผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย ทำ ความสะอาดง่าย เหมาะสมกับการใช้งาน	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	2. อุปกรณ์การล้างทำความสะอาดต้องอยู่สูงจากพื้น	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	3. มีที่เก็บที่ถูกสุขลักษณะ	5	4	3	2	1
องค์ประกอบที่ 6 ความปลอดภัย (สถานที่ตั้ง)										
5	4	3	2	1	1. ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดีไม่มีมลภาวะและปลอดภัย ในการใช้บริการ	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	2. มีระบบป้องกันสัตว์และแมลงต่างๆ	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	3. มีการควบคุมการเกิดภัย เช่น มีถังดับเพลิง	5	4	3	2	1
องค์ประกอบที่ 7 การให้บริการนักท่องเที่ยว (ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)										
5	4	3	2	1	1. ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมไทยที่ดีงาม	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	2. มีรายการอาหารที่ระบุราคาที่เป็นธรรม	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	3. มีการสื่อสารที่เหมาะสมและให้ข้อมูลกับนักท่องเที่ยว ในบริเวณใกล้เคียงได้	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	4. ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อย	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	5. มีการบริการจัดการปัญหาด้านการบริการ	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	6. สถานที่มีความสะดวกในการเข้าไปใช้บริการ	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	7. แสดงการรับรองมาตรฐานอาหารจากหน่วยงานที่ เกี่ยวข้อง	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	8. มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับคนพิการ	5	4	3	2	1
องค์ประกอบที่ 8 การตระหนัก รักษาและรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม										
5	4	3	2	1	1. สิทธิมนุษยชน การปฏิบัติต่อแรงงาน (ลูกจ้างในร้าน)	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	2. ความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	3. รักษาภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	4. สร้างความตระหนักเรื่องการจัดการสิ่งแวดล้อม	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	5. มีระบบการกำจัดขยะและบำบัดน้ำทิ้ง	5	4	3	2	1

ระดับความ คาดหวัง					ประเมินการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว	ระดับความพึง พอใจ				
5	4	3	2	1		5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	6. ประหยัดน้ำและพลังงาน ส่งเสริมการใช้วัสดุที่ช่วย รักษาสิ่งแวดล้อม	5	4	3	2	1
5	4	3	2	1	7. สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชนท้องถิ่น	5	4	3	2	1

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้



ภาคผนวก ข
ตัวอย่างแบบสัมภาษณ์



แบบสัมภาษณ์

เรื่อง แนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต

ผู้วิจัย นางสาววิมลรัตน์ บุญศรีรัตน์

ผู้ให้สัมภาษณ์..... อาชีพ/ตำแหน่ง.....

ที่อยู่.....

วัน/เดือน/ปี..... บันทึกโดย.....

1. อาหารพื้นเมืองสำหรับใช้ส่งเสริมและดึงดูดนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต โดยการแนะนำรายการอาหารพื้นเมืองมีชื่อเสียงในจังหวัดภูเก็ต

.....

.....

.....

2. ร้านอาหารพื้นเมืองสำหรับใช้ส่งเสริมและดึงดูดนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต โดยการแนะนำร้านอาหารพื้นเมืองมีชื่อเสียงในจังหวัดภูเก็ต

.....

.....

.....

3. ข้อเสนอแนะอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงในการตอบแบบสัมภาษณ์ในครั้งนี้



ภาคผนวก ค
ผลการทดสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาของแบบสอบถาม



แบบประเมินผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย
เรื่อง แนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต
ผู้วิจัย นางสาววิมลรัตน์ บุญศรีรัตน์

คำชี้แจง : แบบสอบถามประเมินความเที่ยงตรง (IOC) ของเครื่องมือการวิจัย เพื่อประเมินความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อข้อคำถาม มีความเหมาะสมในการนำไปใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยโดยได้กำหนดเกณฑ์ในการพิจารณาความเที่ยงตรง ดังนี้

- +1 = แน่ใจว่าคำถามมีความเหมาะสม
 0 = ไม่แน่ใจว่าคำถามมีความเหมาะสมหรือไม่
 -1 = แน่ใจว่าคำถามไม่มีความเหมาะสม

โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของท่านว่าข้อคำถามมีความสอดคล้องหรือถูกต้องเพียงใด

ข้อคำถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					
	A	B	C	รวม	IOC	ผล
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม						
1. เพศ						
1.1 ชาย	+1	+1	+1	3	1	✓
1.2 หญิง	+1	+1	+1	3	1	✓
2. อายุ						
2.1 น้อยกว่า 25 ปี	+1	+1	+1	3	1	✓
2.2 25 – 35 ปี	+1	+1	+1	3	1	✓
2.3 36 – 45 ปี	+1	+1	+1	3	1	✓
2.4 46 – 55 ปี	+1	+1	+1	3	1	✓
2.5 มากกว่า 55 ปี	+1	+1	+1	3	1	✓
3. ระดับการศึกษา						
3.1 ต่ำกว่าปริญญาตรี	+1	+1	+1	3	1	✓
3.2 ปริญญาตรี/เทียบเท่า	+1	+1	+1	3	1	✓
3.3 สูงกว่าปริญญาตรี	+1	+1	+1	3	1	✓

ข้อคำถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					
	A	B	C	รวม	IOC	ผล
3.4 อื่น ๆ (โปรดระบุ)	+1	+1	+1	3	1	✓
4. อาชีพในปัจจุบัน						
4.1 นักเรียน/นักศึกษา	+1	+1	+1	3	1	✓
4.2 นักธุรกิจ/เจ้าของกิจการ	+1	+1	+1	3	1	✓
4.3 ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ	+1	+1	+1	3	1	✓
4.4 พนักงานบริษัท/ห้างร้าน	+1	+1	+1	3	1	✓
4.5 อื่น ๆ (โปรดระบุ)	+1	+1	+1	3	1	✓
5.รายได้เฉลี่ย / ต่อเดือน						
5.1 ต่ำกว่า - 10,000 บาท	+1	+1	+1	3	1	✓
5.2 10,001 - 15,000 บาท	+1	+1	+1	3	1	✓
5.3 15,001 - 20,000 บาท	+1	+1	+1	3	1	✓
5.4 20,001 - 25,000 บาท	+1	+1	+1	3	1	✓
5.5 25,001- 30,000 บาท	+1	+1	+1	3	1	✓
5.6 30,001 บาท ขึ้นไป	+1	+1	+1	3	1	✓
6. สัญชาติ.....	+1	+1	+1	3	1	✓
ส่วนที่ 2 ประเมินการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยว						
องค์ประกอบที่ 1 สถานที่						
1. สถานที่เตรียมปรุงและรับประทานอาหาร						
1.1 สะอาดเป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ มีแสงสว่างเพียงพอ	+1	+1	+1	3	1	✓
1.2 มีการระบายอากาศ พัดลมดูดอากาศ ปล่องระบายควัน	+1	+1	+1	3	1	✓
1.3 มีชั้นวาง โต๊ะที่ใช้สำหรับการปรุงอาหาร	+1	+1	+1	3	1	✓
1.4 โต๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง	+1	+1	+1	3	1	✓
1.5 ติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่	+1	+1	+1	3	1	✓
2. ห้องสุขา						
2.1 มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในพื้นที่เหมาะสม	+1	+1	+1	3	1	✓
2.2 แยกการใช้ ชาย - หญิง (แยกพนักงานและลูกค้า)	+1	+1	+1	3	1	✓
2.3 มีส่วนบริการแก่ผู้พิการ	+1	+1	+1	3	1	✓
2.4 มีอ่างล้างมือที่ใช้ได้ดี	+1	+1	+1	3	1	✓

ข้อคำถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					
	A	B	C	รวม	IOC	ผล
องค์ประกอบที่ 2 อาหาร						
1. เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้						
1.1 สด สะอาด ถูกสุขอนามัย	+1	+1	+1	3	1	✓
1.2 รับประทานถึงความสะอาดที่ผ่านการล้างมาเป็นอย่างดีและเก็บแยกตามประเภท	+1	+1	+1	3	1	✓
2. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำแข็ง						
2.1 สะอาด ถูกสุขอนามัย มีเครื่องหมายรับรองถูกต้อง	+1	+1	+1	3	1	✓
2.2 จัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด	+1	+1	+1	3	1	✓
2.3 รับประทานถึงความสะอาด	+1	0	+1	2	0.6	✓
องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการ(การเตรียม ปรงอาหาร และการจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ)						
1. มีบริเวณปรุงอาหาร ไม่ปรุงอาหารในห้องน้ำหรือห้องส้วม	+1	+1	+1	3	1	✓
2. ปรงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น	+1	+1	+1	3	1	✓
3. ตู้ใส่อาหารปรุงเสร็จต้องเป็นกระจก พลาสติกหรือวัสดุที่เหมาะสม	+1	0	+1	2	0.6	✓
องค์ประกอบที่ 4 บุคลากร						
1. การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร	+1	+1	+1	3	1	✓
2. มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง	+1	+1	+1	3	1	✓
3. มีสุขนิสัยที่ดี ในระหว่างการเตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร	+1	+1	+1	3	1	✓
องค์ประกอบที่ 5 ภาชนะ อุปกรณ์(วัสดุที่ใช้งาน การทำความสะอาด และการเก็บรักษา)						
1. ภาชนะและอุปกรณ์ผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย ทำความสะอาดง่าย เหมาะสมกับการใช้งาน	+1	+1	+1	3	1	✓
2. อุปกรณ์การล้างทำความสะอาดต้องอยู่สูงจากพื้น	+1	+1	+1	3	1	✓
3. มีที่เก็บที่ถูกสุขลักษณะ	+1	+1	+1	3	1	✓
องค์ประกอบที่ 6 ความปลอดภัย(สถานที่ตั้ง)						
1. ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดีไม่มีมลภาวะและปลอดภัยในการใช้บริการ	+1	+1	+1	3	1	✓
2. มีระบบป้องกันสัตว์และแมลงต่างๆ	+1	+1	+1	3	1	✓
3. มีการควบคุมการเกิดภัย เช่น มีถังดับเพลิง	+1	+1	+1	3	1	✓

ข้อคำถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					
	A	B	C	รวม	IOC	ผล
องค์ประกอบที่ 7 การให้บริการนักท่องเที่ยว(ผู้ให้บริการ สถานที่ตั้งร้าน)						
1. ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมไทยที่ดีงาม	+1	+1	+1	3	1	✓
2. มีรายการอาหารที่ระบุราคาที่เป็นธรรม	+1	+1	+1	3	1	✓
3. มีการสื่อสารที่เหมาะสมและให้ข้อมูลกับนักท่องเที่ยวในบริเวณใกล้เคียงได้	+1	+1	+1	3	1	✓
4. ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วเรียบร้อย	+1	+1	+1	3	1	✓
5. มีการบริการจัดการปัญหาด้านการบริการ	+1	+1	+1	3	1	✓
6. สถานที่มีความสะดวกในการเข้าไปใช้บริการ	+1	+1	+1	3	1	✓
7. แสดงการรับรองมาตรฐานอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	+1	+1	+1	3	1	✓
8. มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับคนพิการ	+1	+1	+1	3	1	✓
องค์ประกอบที่ 8 การตระหนัก รักษาและรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม						
1. สิทธิมนุษยชน การปฏิบัติต่อแรงงาน (ลูกจ้างในร้าน)	+1	0	+1	1	0.6	✓
2. ความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค	+1	+1	+1	3	1	✓
3. รักษาภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ	+1	+1	+1	3	1	✓
4. สร้างความตระหนักเรื่องการจัดการสิ่งแวดล้อม	+1	+1	+1	3	1	✓
5. มีระบบการกำจัดขยะและบำบัดน้ำทิ้ง	+1	+1	+1	3	1	✓
6. ประหยัดน้ำและพลังงาน ส่งเสริมการใช้วัสดุที่ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม	+1	+1	+1	3	1	✓
7. สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชนท้องถิ่น	+1	+1	+1	3	1	✓

ข้อเสนอแนะ A : 1. อาหารท้องถิ่น อยากให้คนไทยหรือคนในท้องถิ่นเป็นคนปรุง ไม่ใช่เป็นแรงงานต่างด้าวหรือคนต่างชาติ อยากให้เป็นอาชีพสงวนของคนไทย

2. อยากเห็นความดั้งเดิมของอาหารท้องถิ่น ราคาเหมาะสมเป็นธรรมกับผู้บริโภค

ข้อเสนอแนะ B : 1. ให้นักวิจัยนำมาตรฐานไปสังเกตเบื้องต้นด้วยตัวเอง เพื่อป้องกันข้อมูลจากนักท่องเที่ยวที่ผิดพลาด เพราะข้อคำถามบางข้อนักท่องเที่ยวไม่สามารถเข้าถึงข้อมูลได้

ข้อเสนอแนะ C : 1. ปรับลดแบบสอบถามให้กะทัดรัดและกระชับมากกว่านี้

2. ปรับเปลี่ยนคำและประโยคให้มีความชัดเจน



ภาคผนวก ง

ผลการทดสอบความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม (Reliability)

RELIABILITY

```
/VARIABLES=E1 E2 E3 E4 E5 E6 E7 E8 E9 E10 E11 E12 E13 E14 E15 E16  
E17 E18 E19 E20 E21 E22 E23 E24 E25 E26 E27 E28 E29 E30 E31 E32 E33  
E34 E35 E36 E37 E38 E39 E40 E41 S1 S2 S3 S4 S5 S6 S7 S8 S9 S10 S11  
S12 S13 S14 S15 S16 S17 S18 S19 S20 S21 S22 S23 S24  
S25 S26 S27 S28 S29 S30 S31 S32 S33 S34 S35 S36 S37 S38 S39 S40 S41  
/SCALE('ALL VARIABLES') ALL  
/MODEL=ALPHA  
/STATISTICS=DESCRIPTIVE SCALE.
```

Reliability

[DataSet1]

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.981	82

ประวัติผู้เขียน

- ชื่อ-นามสกุล** นางสาววิมลรัตน์ บุญศรีรัตน์
- ประวัติการศึกษา** ศิลปศาสตรบัณฑิต (การท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
วิทยาเขตสงขลา
ปีที่สำเร็จการศึกษา 2549
- ประสบการณ์การทำงาน** พ.ศ. 2557 - ปัจจุบัน การปฏิบัติการ บริษัทหับฟ้าโล่ทัวร์
พ.ศ. 2550 - พ.ศ. 2557 มัคคุเทศก์ บริษัทโฮเทลเบต

