

รูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองของชุมชน โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี

MODEL FOR CONSERVATION OF THE LOCAL FOOD USE INFORMATION TECHNOLOGY BANLAT DISTRICT PETCHABURI

นันทิรา อีระนันท์กุล
Nantira Theerananthakul

สาขาวิชาเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
natira_ple@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาความรู้เรื่องอาหารพื้นเมืองของชุมชน 2) เพื่อพัฒนารูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองของชุมชน โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี 3) เพื่อหาความพึงพอใจของการใช้งานจากรูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองของชุมชน และเครื่องมือที่ใช้ในการทดลองครั้งนี้คือ ตัวรูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองของชุมชน และแบบสอบถามความพึงพอใจ สถิติที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัยพบว่า (1) อาหารพื้นเมืองของคนในชุมชนอำเภอบ้านลาด มีความชำนาญ ในการประกอบอาหารพื้นเมืองมาทุกรุ่นทุกสมัย สืบทอดมาเป็นภูมิปัญญาของชุมชน และมีวิธีการประกอบอาหารที่ง่าย โดยใช้พืชผักในท้องถิ่นที่หาได้ทั่วไปตามฤดูกาลประกอบอาหาร อาหารพื้นเมืองที่พบเป็นส่วนใหญ่คือ อาหารคาวและอาหารหวาน ประกอบด้วย แกงหัวตาล น้ำพริก ผักต้ม แกงส้ม ต้มกะทิ หน่อไม้ดอง ส่วนอาหารหวาน ขนมตาล ขนมข้าวตู น้ำตาลสด ข้าวเกรียบว่าว เป็นต้น (2) ได้รูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองของชุมชน โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ในรูปแบบของเว็บแอปพลิเคชันสามารถสืบค้นข้อมูลอาหารพื้นเมืองของอำเภอบ้านลาดผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ตได้สะดวกรวดเร็วขึ้น (3) ผู้ใช้พึงพอใจต่อการใช้งานรูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองของชุมชนอำเภอบ้านลาด โดยผลการประเมินความพึงพอใจต่อการใช้งานรูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองของชุมชน จากผู้ให้ทั่วไปจำนวน 30 ท่าน ปรากฏว่าผลการประเมินความพึงพอใจ อยู่ในระดับมาก

ผลการวิจัยทำให้รูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองของชุมชน โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี สามารถช่วยอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองของชุมชนสืบสานวัฒนธรรมด้านอาหารพื้นเมืองให้คงอยู่ต่อไป อีกทั้งยังเป็นแหล่งความรู้ให้ลูกหลานและผู้สนใจได้ศึกษาข้อมูลอีกด้วย

คำสำคัญ

รูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมือง เว็บแอปพลิเคชัน

ABSTRACT

The purposes of this research were to 1) study the knowledge of the local food in community 2) develop a model for conservation of the local food using information technology BanLat district Petchaburi 3) The study satisfaction of the local community to model from of food conservation. The data was statistically analyzed by using mean and standard deviation The research results were as follows: (1) BanLat food of the people in the community with expertise in cooking native to each generation inherited the wisdom of the community and a simple method of cooking using local vegetation is very seasonal cooking. Food that is mostly comprised of savory and sweet dishes include Curry roasted brown head, Vegetable soup and chili sauce, Hot and sour, Bamboo sprout soup with coconut milk ,sugar palm cupcake, dried rice balls, palm juice, grilled/round rice crisp. (2) The conservation form of the local food in community BanLat district, Phetchaburi Province, using technology in the form of a web application. You can search local information of BanLat via the Internet is more convenient. (3) User satisfaction with the use Model for food conservation of the local BanLat district Petchaburi. The satisfaction from the results it appears that you are 30 user satisfaction at a high level.

The results form Model for conservation of the local food use information technology BanLat district Petchaburi. Can help preserve local cultural heritage of the local community to continue this. It is also the center for the children and those who do learn well.

Keywords

The results form Model for conservation of the local food, web applications

บทนำ

ความมั่นคงทางอาหารและพลังงานของโลกมีแนวโน้มจะเป็นปัญหาสำคัญ ดังนั้นความต้องการพืชพลังงาน สินค้าเกษตรและอาหารมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจากการเพิ่มประชากรโลก แต่การผลิตพืชอาหารลดลงด้วยข้อจำกัดด้านพื้นที่ เทคโนโลยีที่มีอยู่และการเปลี่ยนแปลงของภูมิอากาศ ทำให้เกิดความขัดแย้งระหว่างการผลิตพืชอาหารและพืชพลังงานในอนาคตส่งผลให้ผลผลิตอาหารสู่ตลาดลดลง ไม่เพียงพอกับความต้องการของประชากรโลก หรือมีราคาสูงเกินกว่ากำลังซื้อโดยเฉพาะในกลุ่มประเทศยากจนอาจนำไปสู่การเกิดวิกฤตอาหารโลก (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2555)

อาหารเป็นปัจจัยขั้นพื้นฐานที่ส่งผลต่อสุขภาพที่ขาดไม่ได้เพราะการรับประทานอาหารที่ปลอดภัย ไม่มีสารปรุงแต่งย่อมจะทำให้มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ลดความเสี่ยงต่อโรคต่าง ๆ เห็นได้จากผู้สูงอายุในชุมชนที่รับประทานแต่อาหารพื้นเมืองจะมีสุขภาพแข็งแรงไม่ค่อยมีโรคภัยไข้เจ็บ ซึ่งผิดกับในปัจจุบันที่มีอาการเจ็บป่วยด้วยโรคต่าง เพราะพฤติกรรมบริโภคที่เปลี่ยนไปหันมาทานอาหารที่ไม่มีคุณค่าทางอาหารนั่นเอง อาหารพื้นเมืองเป็นอาหารที่มีผลดีต่อร่างกาย เพราะส่วนประกอบหรือส่วนผสมต่าง ๆ ในอาหารพื้นเมืองเป็นภูมิปัญญาของคนโบราณ ดังนั้น ส่วนผสมจึงมีสรรพคุณทางยาอยู่ในอาหารอยู่แล้ว และปลอดภัยจากสารพิษ เพราะคนในชนบทจะปลูกพืชโดยไม่ใช้สารเคมีเป็นส่วนใหญ่ และชาวบ้านมีความเอื้อเฟื้อ บ้านไหนปลูกพืชผักอะไรก็แบ่งปันซึ่งกันและกัน ทั้งยังช่วยในเรื่องของการลดค่าใช้จ่าย เพราะว่า พืชผักพื้นเมืองนั้นมีราคาถูก หาซื้อได้ง่าย นั่นเอง

นโยบายรัฐบาล กล่าวไว้ ในยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านอาหารศึกษาเน้นกระบวนการส่งเสริมพัฒนาตระหนักการใช้ทรัพยากรเพื่อผลิต และการบริโภคอาหารโดยมีกลยุทธ์ข้อที่สามคือให้มีการจัดการองค์ความรู้เรื่องอาหารศึกษาและเผยแพร่ความรู้ทุกระดับอย่างต่อเนื่อง (คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, 2551)

ด้วยเหตุนี้อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี เป็นอีกพื้นที่หนึ่ง ที่ประกอบด้วยชุมชน 18 ตำบล (ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตร, 2556) ที่มีภูมิปัญญาชาวบ้านในเรื่องของการประกอบอาหารมีชื่อเสียง เช่น แกงหัวตาล ซึ่งรับประทานที่ไหนไม่ได้นอกจากที่นี่ที่เดียว และยังมีอาหารพื้นเมืองประเภทอื่นที่มีคุณประโยชน์ และมีวิธีการปรุงอาหารไม่ซับซ้อน โดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นตามฤดูกาล

แต่ถึงอย่างไร ผลกระทบของปัญหาด้านอาหารพื้นเมือง อำเภอบ้านลาดนั้นประกอบด้วย ด้านความรู้เรื่องอาหารพื้นเมืองที่จะค่อย ๆ หายไปกับผู้เฒ่าผู้แก่ วิธีการประกอบอาหารจะเปลี่ยนไปเพราะคนรุ่นหลังยังขาดความรู้และอาจส่งผลกระทบต่อค่าใช้จ่ายในครัวเรือนของชาวบ้านที่ต้องเพิ่มขึ้นจากการซื้ออาหารอีกด้วย ด้วยเหตุนี้การรวบรวมองค์ความรู้ที่มีอยู่ในตัวบุคคล มาพัฒนาให้เป็นระบบ เพื่อให้ทุกคนที่สนใจ

สามารถเข้าถึงความรู้ เพราะความรู้เหล่านี้เป็นความรู้ที่เกิดการเรียนรู้ สะสม และสืบทอด ซึ่งเป็นประสบการณ์ของชีวิตของชาวบ้านในท้องถิ่น (เสรี พงศ์พิศ, 2540) และที่สำคัญภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น ก็เกิดจากการสะสมประสบการณ์ในชีวิต สังคม และสภาพสิ่งแวดล้อมที่แตกต่างกันไป และสามารถถ่ายทอดต่อกันมาเป็นวัฒนธรรมที่มีลักษณะเหมาะสมกับท้องถิ่นนั้นๆ ต่อไปอีกด้วย (ประเวศ วะสี, 2536)

ดังนั้นจะต้องนำความรู้ด้านอาหารพื้นเมืองจากผู้เฒ่าผู้แก่ที่มีสุขภาพแข็งแรงอายุยืนยาว มาถ่ายทอดองค์ความรู้คืนให้กับชุมชน ทำให้ชุมชนเริ่มตระหนัก และเห็นความสำคัญของอาหารพื้นเมืองที่ส่งผลดีต่อสุขภาพ ประพนธ์ ผาสุกยัต (2550) กล่าวว่า การถ่ายทอดเป็นความรู้ที่ชัดเจน เป็นความรู้ที่สามารถรวบรวม ถ่ายทอดได้ โดยผ่านวิธีต่าง ๆ เช่น การบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร ทฤษฎี คู่มือต่าง ๆ และบางครั้งเรียกว่าเป็นความรู้แบบรูปธรรม ให้เป็นระบบที่สามารถให้ข้อมูลกับผู้สนใจโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่มีความทันสมัย และเข้าถึงได้ทุกเพศทุกวัย ทุกที่ทุกเวลาในการพัฒนารูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองของชุมชน และที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือ ทำให้ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นเมืองไม่หายสาบสูญไป

จากสาเหตุดังกล่าวมาแล้วทำให้ผู้วิจัยสนใจศึกษาความรู้เรื่องอาหารพื้นเมืองของชุมชน เพื่อนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาองค์ความรู้ด้านอาหารพื้นเมืองของชุมชน โดยเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดเก็บข้อมูลผ่านเว็บแอปพลิเคชัน เพื่อให้ข้อมูลเหล่านี้มีการจัดเก็บในรูปแบบที่เข้าถึงได้ง่าย และยังช่วยให้ความรู้เรื่องอาหารถ่ายทอดสู่คนรุ่นหลังที่สนใจอีกด้วย โดยผู้วิจัยในฐานะที่สังกัดคอมพิวเตอร์เทคโนโลยีสำนักงาน คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ นำความรู้เกี่ยวกับอาหาร หลักวิธีการทำอาหารท้องถิ่นของชุมชนต่างๆ มาจัดเก็บรวบรวมข้อมูลในรูปแบบสารสนเทศเพื่อให้คนรุ่นหลังได้เข้ามาศึกษาข้อมูล และร่วมอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองให้กับชุมชนนี้

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาความรู้เรื่องอาหารพื้นเมืองของชุมชน อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี
2. เพื่อพัฒนารูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองของชุมชน โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี
3. เพื่อหาความพึงพอใจของการใช้งานจากรูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองของชุมชนโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี

ประโยชน์ที่รับจากการวิจัย

การวิจัยเรื่องนี้ เป็นการสร้างรูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและส่งเสริมให้คนในชุมชนเกิดความรู้สึกอนุรักษ์และส่งเสริมวัฒนธรรมพื้นบ้านด้านการบริโภคอาหาร โดยประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการวิจัย มีดังนี้

1. ผลการวิจัยจะทำให้ทราบข้อมูลความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองของอำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี

2. จะได้รูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ อำเภอบ้านลาด อย่างเป็นระบบ

3. ได้นำองค์ความรู้ของอาหารพื้นเมืองอำเภอบ้านลาด เผยแพร่แก่ผู้ที่สนใจ
ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยเรื่องนี้ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขต 3 ระดับดังนี้

1. ขอบเขตด้านเนื้อหาเป็นการวิจัยในพื้นที่อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี โดยการจัดเก็บข้อมูล แล้วนำผลการเก็บข้อมูลมาวิเคราะห์ประมวลผลรวมทั้งเขียนรายงานที่มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี แล้วนำข้อมูลตีพิมพ์ตามวารสารการท่องเที่ยวที่มีการจัดขึ้นตามที่ต่าง ๆ ในประเทศ

2. ขอบเขตประชากรที่วิจัยเฉพาะ ในอำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรีเท่านั้น ดังนั้นกลุ่มตัวอย่างคือ กลุ่มแม่บ้านและผู้สูงอายุ โดยใช้วิธีเลือกแบบเจาะจง ใน 18 ตำบลของอำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ซึ่งเป็นบุคคลที่มีความรู้และชื่อเสียงในด้านการประกอบอาหารท้องถิ่น

3. ขอบเขตด้านพื้นที่ การวิจัยรูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองของชุมชน โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี เป็นการถ่ายทอดความรู้ ความคิดเห็นการทำอาหารพื้นเมืองเพื่อนำไปสู่การจัดเก็บข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. รูปแบบการอนุรักษ์ หมายถึง การจัดเก็บข้อมูลอาหารพื้นเมืองเข้าสู่ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศโดยพัฒนาในรูปแบบเว็บแอปพลิเคชัน

2. อาหารพื้นเมือง หมายถึง อาหารที่สืบทอดกันมาจากรุ่นก่อน ๆ ที่มีการบริโภคมาช้านาน โดยมีส่วนประกอบจากพืช ผักในท้องถิ่น ประกอบด้วย อาหารคาว และอาหารหวาน ตามฤดูกาล

3. กระบวนการถ่ายทอด หมายถึง การถ่ายทอดความรู้จากผู้มีความรู้สู่คนรุ่นหลัง โดยผ่านกระบวนการจัดเก็บข้อมูล การค้นคืนข้อมูล โดยอาศัยเทคโนโลยีสารสนเทศ

4. ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ที่ฝังอยู่ในคน เกิดจากการคิด การทำสืบทอดกันมาจนกลายเป็นประสบการณ์ นำมาถ่ายทอดเป็นความรู้ที่ชัดเจน เป็นความรู้ที่สามารถรวบรวม ถ่ายทอดได้โดยผ่านวิธีต่าง ๆ ต่อไป

5. ความรู้เรื่องอาหารพื้นเมือง หมายถึง ข้อมูลอาหารที่ประชาชนบริโภคอยู่ในชีวิตประจำวัน และบริโภคในโอกาสต่าง ๆ โดยอาศัยเครื่องปรุง วัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่าง ๆ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติที่แวดล้อมอยู่ วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น

วิธีดำเนินการวิจัย

โดยขั้นตอนการวิจัยและพัฒนาแบ่งออกเป็น 3 ขั้นตอน คือ

ขั้นตอนที่ 1 สำรวจปัญหาและศึกษาเอกสารเพื่อสร้างกรอบแนวคิดด้านการอนุรักษ์อาหารพื้นเมือง การเรียนรู้โดยการสืบทอดตามแนวภูมิปัญญาผู้วิจัยได้ลงไปสำรวจพื้นที่เพื่อศึกษาชุมชนการสำรวจ และการศึกษาข้อมูลพื้นฐาน เป็นการสำรวจ และศึกษาข้อมูลพื้นฐานและรายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับอาหารพื้นเมือง อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรีข้อมูลพื้นฐานของชุมชนที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับการถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหาร ข้อมูลพื้นฐานของอาหารพื้นเมืองชุมชนที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย

นอกจากนั้นผู้วิจัยได้ทำการศึกษาข้อมูล และแนวคิดต่าง ๆ เพื่อสังเคราะห์องค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นเมืองตลอดจนถึงข้อมูลแนวคิดของชุมชน โดยทำการศึกษาจากเอกสาร งานวิจัย ตลอดจนการสัมภาษณ์ ศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองจากเอกสารและการสัมภาษณ์ผู้รู้ เพื่อหาข้อมูลในการพัฒนา

ขั้นตอนที่ 2 คัดเลือกผู้รู้ด้านการทำอาหารพื้นเมือง เพื่อรวบรวมสูตรอาหารพื้นเมือง จากแบบสอบถาม และผู้รู้ที่ให้ข้อมูลทั้งในรูปข้อมูลและภาพนิ่ง โดยผู้ให้ข้อมูลคือกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดอนเจริญ คุณประทีป อรุณรัตน์ และกลุ่มสตรีทำขนมหวาน คุณอัมพร พูลผล

การเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ ผู้วิจัยใช้แบบสอบถามข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองของชุมชน อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ซึ่งประกอบด้วยข้อมูลด้าน เพศ อายุ สถานภาพการสมรส ศาสนา ระดับการศึกษา การประกอบอาชีพอดีตและปัจจุบัน รายได้ และข้อมูลอาหารพื้นบ้านและเรื่องความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองของคนในชุมชน

ขั้นตอนที่ 3 เก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามเบื้องต้น เพื่อมาพัฒนารูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมือง ออกแบบเนื้อหาของเว็บไซต์ และออกแบบสื่อด้านการนำเสนอข้อมูลให้สอดคล้องและเหมาะสมกับความเป็นพื้นเมือง โดยมีขั้นตอนดังนี้

1. การสร้างรูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมือง เป็นการสร้างรูปแบบการถ่ายทอดความรู้เพื่อเก็บความรู้ด้านอาหารพื้นเมือง ด้วยการนำผลการศึกษาในขั้นตอนที่ 2 มาใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานเบื้องต้นในการกำหนดแนวคิดและทิศทางในการสร้างรูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมือง

2. การทดสอบระบบ เป็นขั้นตอนของการตรวจสอบความถูกต้องของระบบ ในขั้นตอนนี้ผู้พัฒนาได้ทำการทดสอบความถูกต้องของการทำงานของระบบทั้งหมด โดยทดลองจากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 คน และนำผลจากผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับทำการแก้ไขตามข้อปรับปรุง

3. การนำไปใช้ นำระบบงานสารสนเทศที่พัฒนาขึ้นไปใช้งานจริง โดยผู้วิจัยได้นำระบบที่ได้พัฒนาขึ้นและผ่านการตรวจสอบขั้นตอนการประมวลผลการทำงานของระบบ ไปให้ผู้ใช้งานทั่วไปอีก 30 คน ที่เป็นคนในชุมชนอำเภอบ้านลาดโดยขอความร่วมมือจัดอบรมการใช้งานระบบเพื่อให้ผู้ใช้ทดสอบระบบ จากนั้นประเมินความพึงพอใจของระบบที่ผู้วิจัยได้พัฒนาขึ้น

4. วิเคราะห์ผลข้อมูล โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามความพึงพอใจต่อผู้ใช้ระบบ โดยผู้วิจัยรวบรวมแบบสอบถามทั้งหมดมาตรวจสอบความสมบูรณ์ของข้อมูล ดำเนินการตรวจให้คะแนนการสอบถามเป็นรายข้อและนำไปวิเคราะห์หาค่าทางสถิติ โดยใช้ร้อยละ เพื่อแสดงค่าเฉลี่ยของแต่ละข้อคำถาม และนำผลการวิเคราะห์เพื่อมาเป็นแนวทางในการสร้างรูปแบบการอนุรักษ์ในรูปแบบอื่นต่อไป

5. สรุปผลการวิจัย เพื่อรายงานเหตุการณ์ข้อเท็จจริงต่าง ๆ ของการวิจัยที่ได้ศึกษาอย่างมีเหตุมีผล รวมทั้งประโยชน์การนำผลการวิจัยไปใช้

ผลการวิจัย

ผลการพัฒนาและการวิเคราะห์ข้อมูลและความพึงพอใจของระบบ ซึ่งได้แสดงเป็นลำดับดังนี้

1. ผลการสำรวจและศึกษาข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองของชุมชน อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี

ตารางที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลอาหารพื้นเมืองของชุมชน อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี

ข้อที่	ข้อความ	ร้อยละ
อาหารคาว		
1.	แกงหัวตาล	87.33
2.	น้ำพริก ผักต้ม	82.00
3.	แกงส้ม	88.67
4.	ต้มกะทิหน่อไม้ดอง	83.33
อาหารหวาน		
1.	ขนมตาล	84.14
2.	ขนมข้าวตู	81.33
3.	น้ำตาลสด	87.33
4.	ข้าวเกรียบวาว	88.67
สรุปค่าร้อยละ		85.37

จากตารางที่ 1 เมื่อพิจารณาแบบสอบถามจากการประเมินของคนในชุมชน ได้ค่าเฉลี่ยร้อยละเท่ากับ 85.37 ซึ่งแสดงว่า ในชุมชนอำเภอบ้านลาดส่วนใหญ่คุ้นเคยกับอาหารพื้นเมืองเป็นอย่างดี

ตารางที่ 2 ผลการวิเคราะห์ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารพื้นเมือง

ข้อที่	ข้อความ	ร้อยละ
1	ใช้วัตถุดิบของท้องถิ่นทำอาหาร	83.33
2	อาหารพื้นเมืองเป็นวัฒนธรรมอันล้ำค่าของชุมชน	87.33
3	ชาวบ้านใส่ใจพิถีพิถันในการทำอาหารพื้นเมือง	79.33
4.	อาหารพื้นเมือง มีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค	88.67
5.	อาหารพื้นเมืองช่วยให้ระบบขับถ่ายเป็นปกติ	80.00
6.	อาหารพื้นเมืองมีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น	88.67
7	อาหารพื้นเมืองต้องมีการจัดตกแต่งให้สวยงาม	84.14
8.	การปรุงอาหารพื้นเมืองยุ่งยากกว่าอาหารจานด่วน	84.00
9.	มีความภาคภูมิใจที่ทำอาหารพื้นเมืองได้ดี	85.33
10.	ผู้ปรุงอาหารพื้นเมืองต้องมีความรู้ความเข้าใจเป็นอย่างดี	80.67
สรุปค่าร้อยละ		84.15

จากตารางที่ 2 เมื่อพิจารณาแบบสอบถามจากการประเมินของคนในชุมชนอำเภอบ้านลาด ได้ค่าเฉลี่ยร้อยละเท่ากับ 84.15 ซึ่งแสดงว่าคนในชุมชนอำเภอบ้านลาดส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารพื้นเมือง เป็นอย่างดีจากผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากตารางที่ 1 และ 2 ผู้วิจัยนำผลมาพัฒนาเป็นรูปแบบได้ดังในข้อ 2

2. ผลการพัฒนารูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองของชุมชน โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี



ภาพที่ 1 หน้าจอหลักของระบบ



ภาพที่ 2 หน้าจอหลักของอาหารพื้นเมือง



ก)



ข)

ภาพที่ 3 ก) แกงคั่วหัวตาล ข) แกงกะทิหน่อไม้ดอง

3. ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ใช้งานทั่วไป

ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของระบบจากแบบสอบถามแสดง ค่าคะแนนเฉลี่ย ($\bar{X}$) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ของผู้ใช้งานทั่วไปจำนวน 30 คน ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ผลการประเมินความพึงพอใจระบบของผู้ใช้งานทั่วไป

รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. การป้อนข้อมูลเข้าสู่ระบบ	2.87	0.35	มาก
2. ขนาดและรูปแบบตัวอักษรในหน้าจอ	2.67	0.48	ปานกลาง
3. การใช้ภาษาหรือสัญลักษณ์ในหน้าจอ	2.63	0.49	ปานกลาง
4. รูปแบบเมนู ปุ่มคำสั่ง และแถบเครื่องมือ	2.70	0.47	มาก
5. ขั้นตอนการทำงานของระบบ	2.60	0.50	ปานกลาง
6. ความสะดวกในการใช้งานระบบ	2.67	0.48	ปานกลาง
7. ความเร็วในการตอบสนองต่อผู้ใช้	2.77	0.43	มาก
8. ความเหมาะสมในการเลือกใช้สี	2.63	0.49	ปานกลาง
9. การแสดงผลทางจอภาพโดยรวม	2.70	0.47	มาก
10. ความเป็นส่วนตัวในการใช้งาน	2.57	0.50	ปานกลาง
สรุปค่าเฉลี่ย	2.68	0.46	มาก

จากตารางที่ 3 เมื่อพิจารณาแบบสอบถามความพึงพอใจของระบบจากการประเมินของผู้ใช้งานระบบได้ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.68 และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.46 ซึ่งแสดงถึงการยอมรับความพึงพอใจการใช้งานอยู่ในระดับมาก

สรุปผลการวิจัย

ดังนั้นจากการศึกษาวิจัยเรื่องอาหารพื้นเมืองของอำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี แสดงให้เห็นสภาพที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน คนในชุมชนอำเภอบ้านลาด มีผู้ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในการทำอาหารคอยถ่ายทอดสู่ชุมชน โดยในชุมชนมีพืช ผัก ขึ้นอยู่ทั่วไปทั้งในที่สาธารณะและในพื้นที่ของตนเอง สามารถนำมาประกอบอาหารให้แก่ครอบครัวและชุมชนได้ และการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากผู้สูงวัยเป็นสิ่งที่มีความสำคัญ จึงสมควรที่จะศึกษาถึงประเภทอาหารพื้นเมือง ศักยภาพภูมิปัญญาอาหารพื้นเมือง ไม่ว่าในด้านแหล่งวัตถุดิบ

กระบวนการผลิต การถ่ายทอดภูมิปัญญา เพื่อให้ได้องค์ความรู้ ส่งเสริมการบริโภคอาหาร
พื้นบ้านเพื่อสืบทอดอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น

จากผลการศึกษาดังกล่าวทำให้ผู้วิจัยเข้าใจสภาพพื้นฐานของการดำรงชีวิต
ของชุมชนนำไปสู่การสร้างรูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองของชุมชน โดยใช้เทคโนโลยี
สารสนเทศ โดยรูปแบบที่พัฒนาขึ้นเป็นระบบอยู่ในรูปแบบของเว็บแอปพลิเคชันที่มุ่งเน้น
ให้เป็นระบบสามารถช่วยอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองของชุมชน โดยให้ศึกษาข้อมูลได้สะดวก
มากขึ้นและผลการประเมินความพึงพอใจต่อการใช้งานรูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมือง
ของชุมชน จำนวน 30 ท่าน ปรากฏว่าผลการประเมินความพึงพอใจ อยู่ในระดับมากอีก
ด้วยแต่อย่างไรแนวทางในการพัฒนาจากผลการตอบแบบสอบถามและความต้องการใน
การอนุรักษ์ของคนในชุมชน ควรมีการชี้แจงโครงการวิจัยโดยจะเปิดเวทีในชุมชน ไม่ว่า
กรณีใดผู้วิจัยเป็นคนนอกพื้นที่หรือคนในพื้นที่ทั้งนี้จะได้เป้าหมายที่ตรงกับทิศทางการ
และไม่ว่าหน่วยงานใด ที่จะเข้าไปให้ความรู้เรื่องอาหารพื้นเมืองหรือการนำชาวบ้านไป
อบรม ควรคำนึงถึงโครงสร้างความคิดดั้งเดิมของชุมชนและทำความเข้าใจวัฒนธรรม
ประเพณีของชุมชน เพราะว่าชุมชนเองก็มีองค์ความรู้เป็นของตนเองที่เกิดจากการสั่งสม
ดั้งเดิม และสามารถถ่ายทอดสู่บุคคลอื่นได้ด้วย

เอกสารอ้างอิง

คณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2555). **แผนพัฒนาเศรษฐกิจและ**

สังคมแห่งชาติ ฉบับที่๑๑, พ.ศ. ๒๕๕๕-๒๕๕๙. สืบค้นจาก

www.nesdb.go.th/Portals/0/news/plan/p11/plan11.pdf

ประพนธ์ ฝาสุยิต. (2550). **การจัดการความรู้ (KM) ฉบับขับเคลื่อน LO.** กรุงเทพฯ:

ไยใหม่.

ประเวศ วะสี (2536). **การสร้างสรรคภูมิปัญญาไทยเพื่อการพัฒนา.** กรุงเทพฯ: อัมรินทร์

พรินตังแอนด์พลับลิชชิง จำกัด.

ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตร. (2556). **แผนพัฒนาการเกษตร ตำบล**

บ้านลาด อำเภอบ้านลาดจังหวัดเพชรบุรีประจำปี 2556-2558. สืบค้นจาก

www.phetchaburi.doae.go.th/pb2013/.../Plan%205658/.../huaylueak.do...html.

เสรี พงศ์พิศ. (2540). **การพัฒนาหลักสูตรการจัดการเรียนการสอนจากภูมิปัญญาท้องถิ่น.**

กรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ: ดอกหญ้า.

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2555). แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๑, พ.ศ. ๒๕๕๕-๒๕๕๙. สืบค้นจาก www.nesdb.go.th/Portals/0/news/plan/p11/plan11.pdf

สำนักงานคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. (2551). กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย. สืบค้นจาก www.biothai.net/sites/default/files/doc_fs_2555_tippawan.pdf.