

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(ก)
ABSTRACT	(ค)
กิตติกรรมประกาศ	(จ)
สารบัญ	(ฉ)
สารบัญตาราง	(ช)
สารบัญภาพ	(ณ)
บทที่ 1 บทนำ	
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ขอบเขตการวิจัย	2
คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย	3
ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย	3
กรอบแนวคิดในการวิจัย	4
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
ชนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า	5
แนวคิดเกี่ยวกับมาตรฐาน	11
มาตรฐานการผลิตขั้นต้น	16
แนวคิดและทฤษฎีพฤติกรรมผู้บริโภค	21
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	22
บทที่ 3 วิธีการดำเนินงานวิจัย	
พื้นที่ในการศึกษา	30
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	30
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	31
การเก็บรวบรวมข้อมูล	32
การวิเคราะห์ข้อมูล	33

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	
กระบวนการผลิต	
- กาละแม	35
- ข้าวเหนียวแดง	38
- กระจ่างสารท	43
- ข้าวเม่าหมี	47
สภาพปัญหาของผลิตภัณฑ์	51
ผลการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์	
การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค และความคิดเห็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	52
การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์	58
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	
สรุปผลการวิจัย	71
อภิปรายผล	75
ข้อเสนอแนะ	81
บรรณานุกรม	82
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก รายนามผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือการวิจัย	85
ภาคผนวก ข เครื่องมือในการวิจัย	87
ภาคผนวก ค ภาพการเก็บข้อมูลในงานออกร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของชุมชน	93
ภาคผนวก ง ประวัติผู้ให้ข้อมูลคนสำคัญ	97
ภาคผนวก จ ผลตรวจสอบสุขภาพของผู้ผลิต	99
ประวัติผู้วิจัย	103

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	แสดงจำนวนและร้อยละตามเพศ อายุ และอาชีพของผู้ตอบแบบสอบถาม	53
2	แสดงจำนวนและร้อยละของเหตุผลในการเลือกซื้อขนมไทย	54
3	แสดงจำนวนและร้อยละของสถานที่ซื้อขนมไทย	54
4	แสดงจำนวนและร้อยละของค่าใช้จ่ายในการซื้อขนมไทยต่อครั้ง	55
5	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่เคยซื้อขนมไทยของชุมชน ตรอกข้าวเม่า	55
6	แสดงจำนวนและร้อยละของขนมไทยชุมชนตรอกข้าวเม่าที่เลือกซื้อ	56
7	แสดงจำนวนและร้อยละของความถี่ในการซื้อขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่า	56
8	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขนมไทยของชุมชนตรอกข้าวเม่าในด้านต่างๆ	57
9	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามในการพัฒนาด้านรูปลักษณ์	57
10	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามในการพัฒนาด้านฉลาก	58

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	การต้มข้าวเหนียว	35
2	การนำทางกะทิใส่ในกระทะ	36
3	เตาฟืน	36
4	การกวนกาละแม	37
5	กาละแมในถาด	37
6	กาละแมบรรจุถุงพร้อมจำหน่าย	38
7	ข้าวเหนียวนึ่งสุกแล้วนำมาผึ่งให้เย็น	39
8	การเคี้ยวน้ำตาลมะพร้าว กะทิ และแบะแซรวมกัน	39
9	การกวนข้าวเหนียวแดง	40
10	การกวนข้าวเหนียวแดงจนเริ่มแห้ง	40
11	การตัดข้าวเหนียวใส่ถาดชั่งน้ำหนัก	41
12	การโรยงาคั่วในถาดข้าวเหนียวแดง	41
13	การตัดข้าวเหนียวแดงเพื่อบรรจุถุงจำหน่าย	42
14	น้ำตาลมะพร้าว แบะแซ และกะทิในกระทะ	43
15	การต้มน้ำตาลมะพร้าว แบะแซ และกะทิ	44
16	ข้าวเม่าร่างผสมน้ำตาลมะพร้าว แบะแซ และกะทิ	44
17	การตัดกระยาสารทใส่กระดังที่โรยไว้ด้วยงาคั่วและถั่วลิสงคั่ว	45
18	กระยาสารทเกลี่ยทั่วกระดัง	45
19	กระยาสารทบรรจุถุงพร้อมจำหน่าย	46
20	การเจียวกระเทียม	48
21	การเคี้ยวกระเทียม พริกป่น น้ำตาลมะพร้าว และน้ำปลา	48
22	การนำข้าวเม่าร่างคลุกกับกระเทียม พริกป่น น้ำตาลมะพร้าว และน้ำปลา	49
23	การใส่ถุงแห้งทอด ถั่วลิสงทอด เต้าหู้ทอด	49
24	การโรยน้ำตาลทราย	50
25	ข้าวเม่าหมีบรรจุด้วยพลาสติก	50
26	สถานที่ผลิตอาหารซึ่งอยู่บริเวณด้านข้างของบ้านพักอาศัย	61
27	การพูดคุยหารือเกี่ยวกับการพัฒนาปรับปรุงสถานที่ผลิต	67
28	บริเวณที่เก็บฟืนก่อนปรับปรุงและหลังปรับปรุง	68
29	บริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์การผลิตก่อนปรับปรุงและหลังปรับปรุง	69
30	บริเวณที่เก็บน้ำตาลมะพร้าวก่อนปรับปรุงและหลังปรับปรุง	70