

### บทที่ 3 วิธีการดำเนินงานวิจัย

การวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมอาหารในเขตธนบุรี กรณีศึกษาอาหารมุสลิมเป็นการวิจัยประยุกต์ (Applied Research) โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นของวัฒนธรรมอาหารไทยมุสลิมในเขตธนบุรี และเพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวัน ประเพณี และพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิม ในเขตธนบุรี วิธีการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม หรือ PAR (Participatory Action Research) โดยความร่วมมือกันระหว่างชุมชนชาวไทยมุสลิมที่อาศัยในพื้นที่ของมัสยิดบางหลวงหรือกุฎีขาว มัสยิดนุรุลมุบีนบ้านสมเด็จ และมัสยิดสวนพลู และมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี โดยมีผู้ที่เกี่ยวข้องในการวิจัยได้แก่ ประธานชุมชน ประชาชนในชุมชน ผู้ผลิตอาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร อาจารย์และนักศึกษา เพื่อให้ได้ข้อมูลตามที่ต้องการศึกษา คณะผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการดำเนินการวิจัย แบ่งเป็น 2 ระยะ ดังนี้

#### ระยะที่ 1 ก่อนการดำเนินการวิจัย (Pre-Research Phase)

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการศึกษากลุ่มชุมชนที่มีชาวไทยมุสลิมในเขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร การเลือกชุมชน คณะผู้วิจัยได้ทำการประชุมครั้งที่ 1 เพื่อศึกษาวิธีการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR) คณะผู้วิจัยทำการคัดเลือก เขตพื้นที่ และมีเห็นเกี่ยวกับชุมชนที่จะทำการศึกษา คือ เขตธนบุรี เนื่องจากมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรีอยู่ในพื้นที่เขตธนบุรี จากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลเขตธนบุรี และค้นคว้าข้อมูลทางเว็บไซต์ ศูนย์อิสลามศึกษา มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต ทำให้ทราบข้อมูลเกี่ยวกับชุมชนชาวไทยมุสลิมที่อาศัยอยู่ในพื้นที่บริเวณของมัสยิดในเขตธนบุรีมี 3 มัสยิด ได้แก่ มัสยิดบางหลวงหรือกุฎีขาว มัสยิดนุรุลมุบีนบ้านสมเด็จ และมัสยิดสวนพลู

คณะผู้วิจัยประชุมครั้งที่ 2 ทำการกำหนดกลุ่มที่จะศึกษา ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 กลุ่มใหญ่ ได้แก่ กลุ่มเป้าหมาย และ กลุ่มผู้ให้ข้อมูล

**กลุ่มเป้าหมาย** ได้แก่ กลุ่มผู้ผลิตอาหารมุสลิมทั้ง 3 ชุมชน และกลุ่มผู้รับข้อมูล กลุ่มผู้รับการถ่ายทอดการทำอาหารบางชนิดของชาวมุสลิม ได้แก่ ตัวแทนนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ที่มีความสนใจเกี่ยวกับอาหารมุสลิมรับการถ่ายทอดการทำอาหารมุสลิม

**กลุ่มผู้ให้ข้อมูล** ได้แก่ กลุ่มผู้ผลิตอาหารมุสลิม กลุ่มผู้ถ่ายทอดการทำอาหารมุสลิม

## ระยะที่ 2 การดำเนินการวิจัย (Research Phase)

คณะผู้วิจัยได้ดำเนินการในการทำวิจัย โดยกำหนดขั้นตอนการทำวิจัย ในการรวบรวมข้อมูล แบ่งเป็น 3 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาบริบทมุสลิมในพื้นที่เขตธนบุรี ประเพณีเกี่ยวกับศาสนา ความเชื่อและวิถีชีวิต อาหารในวิถีชีวิตประจำวัน วัฒนธรรมอาหารมุสลิม โดยการศึกษาจากเอกสารและสัมภาษณ์บุคคลที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ คณะผู้วิจัย ประชาชนในชุมชน (กลุ่มแม่บ้าน, ผู้สูงอายุ) ประธานชุมชน

ขั้นตอนที่ 2 ศึกษาประเภทของอาหารตามวัฒนธรรม ศักยภาพของการผลิตอาหารในเชิงพาณิชย์ผู้จำหน่าย จากการเข้าร่วมประชุมกลุ่มผู้ที่เกี่ยวข้อง (Focus group) และแบบสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ (Informal Interview) ในเชิงลึก และแบบสอบถาม

ขั้นตอนที่ 3 การถ่ายทอดการทำอาหารมุสลิมจากผู้ผลิตที่มีความรู้ เกี่ยวกับอาหารมุสลิมแต่ละชุมชน ตัวแทนอาจารย์และนักศึกษาศาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ที่มีความสนใจเกี่ยวกับอาหารมุสลิม โดยการขออนุญาตบันทึกเสียง และใช้แบบสังเกต รวมทั้งการบันทึกภาพ

### 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในงานวิจัย คือ ชาวไทยมุสลิมที่อาศัยในพื้นที่ของมัสยิดบางหลวงหรือกุฎีขาว มัสยิดนูรุลมุบีนบ้านสมเด็จ และมัสยิดสวนพลู ในเขตธนบุรี(ศูนย์อิสลามศึกษา มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต, 2559) โดยมีกลุ่มแม่บ้าน ผู้นำท้องถิ่นหรือตัวแทนคนในชุมชนที่มีความรอบรู้ด้านอาหารมุสลิม ประเพณี ประวัติของชุมชน และเป็นชาวมุสลิมที่อาศัยอยู่ดั้งเดิมเป็นกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ โดยการสุ่มตัวอย่างเป็นการสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง

### 3.2 เครื่องมือและคุณภาพเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลประกอบด้วย

1) แบบสัมภาษณ์ เกี่ยวกับข้อมูลในด้านอาหาร เวลาในการบริโภคอาหาร อาหารในวิถีชีวิตประจำวัน แหล่งที่มาของอาหาร การประกอบอาหาร ประเพณี ความเชื่อและวัฒนธรรมเพื่อกำหนดประเด็น และสร้างข้อคำถามในแบบสัมภาษณ์

2) แบบสังเกตการณ์วัฒนธรรมอาหารในเขตธนบุรี กรณีศึกษาอาหารไทยมุสลิม ถ่ายทอดองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของอาหารอิสลาม โดยการใช้สมุดบันทึก กล้องถ่ายรูป เครื่องบันทึกเสียง

3) แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไป อาหารตามวัฒนธรรมและ ศักยภาพของการผลิตอาหารในเชิงพาณิชย์

### การสร้างและการพัฒนาเครื่องมือ

- 1) ศึกษาเอกสาร แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารมุสลิม
- 2) กำหนดประเด็นและข้อคำถาม สร้างเพื่อเป็นแนวทางในการสัมภาษณ์ แบบสังเกตและสอบถาม จากนั้นนำเสนอผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือ จำนวน 3 ท่าน
- 3) ทำการปรับปรุงแก้ไข แบบสัมภาษณ์ แบบสังเกตและแบบสอบถาม
- 4) ดำเนินการจัดทำแบบสัมภาษณ์ แบบสังเกตและแบบสอบถามฉบับสมบูรณ์

### 3.3 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ เป็นกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR) และเก็บรวบรวมข้อมูลหลายวิธีการ ได้แก่ การศึกษาเอกสาร การศึกษาภาคสนาม การสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม การสังเกตและแบบสอบถามดังที่คณะผู้วิจัยได้สร้างขึ้น และรวบรวมข้อมูลดังนี้

1) คณะผู้วิจัยนำหนังสือขอความร่วมมือไปยังผู้นำชุมชน ชาวไทยมุสลิมที่พักอาศัยในพื้นที่ที่มีมัสยิดตั้งอยู่ ในเขตธนบุรี จำนวน 3 แห่ง ได้แก่ ปัจจุบันมัสยิดที่ตั้งในพื้นที่เขตธนบุรี จังหวัดกรุงเทพมหานคร ได้แก่ มัสยิดสวนพลู มัสยิดนุรุลมุบีน (บ้านสมเด็จ) และมัสยิดกุฎีขาว

2) คณะผู้วิจัยได้เก็บข้อมูลเชิงลึกด้วยการลงภาคสนามในการดำเนินงานการสัมภาษณ์ สังเกตและแบบสอบถาม

3) ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลกลุ่มเป้าหมาย โดยทำการสัมภาษณ์ สังเกตและแบบสอบถาม

การสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ (Informal Interview) กับกลุ่มเป้าหมายที่โดยมีลักษณะเป็นการสนทนา แบบไม่มีการตั้งคำถามเป็นรายข้อ เหมือนการสนทนาทั่วไป

การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม โดยที่ผู้วิจัยได้ลงพื้นที่ในการพบปะสนทนากับคนในชุมชน กลุ่มเป้าหมายได้มีการสาธิตการทำอาหารอิสลามบางอย่าง เช่น ข้าวหมกไก่ แกงกุ่มห่า ขนมหูยี่น้ำ ขนมหูยี่แห้ง เป็นต้น

การทำแบบสอบถาม คณะผู้วิจัยเก็บข้อมูลด้วยการลงภาคสนามในการนำแบบสอบถามให้กับประธานชุมชนเพื่อแจกให้สมาชิกในชุมชนทำแล้วรวบรวมส่งในภายหลัง

4) คณะผู้วิจัยตรวจสอบความถูกต้อง และ ความสมบูรณ์ของข้อมูล จากการสัมภาษณ์ จากแบบสอบถาม และการสังเกต ดำเนินการตรวจสอบ และเตรียมหารายละเอียดกรณีที่ได้ข้อมูลมาไม่ครบถ้วน

### 3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล แบ่งออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้ ส่วนที่ 1 แบบสัมภาษณ์ ส่วนที่ 2 แบบสอบถาม และส่วนที่ 3 แบบสังเกตแบบไม่เป็นทางการ ซึ่งในส่วนที่ 1 แบบสัมภาษณ์ เกี่ยวกับข้อมูลพื้นฐาน อาหารในวิถีชีวิตประจำวัน แหล่งที่มาของอาหาร วัฒนธรรมอาหาร ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ (Content Analysis) วิเคราะห์เนื้อหาหาความสอดคล้องของเนื้อหาหลักที่ตรงกัน (common themes) ด้วยตนเอง ส่วนที่ 2 แบบสอบถาม ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปใช้การวิเคราะห์ข้อมูลแบบเชิงปริมาณ โดยการแจกแจงความถี่และค่าร้อยละ

ตอนที่ 2 ประเภทของอาหารสำหรับพิธีกรรม/อาหารในชีวิตประจำวัน และส่วนประกอบของอาหาร ใช้สถิติเชิงบรรยายวิเคราะห์ข้อมูลชนิดอาหาร และ แหล่งที่ผลิตโดยหาค่าความถี่ ค่าเฉลี่ย และค่าร้อยละ

ตอนที่ 3 ศักยภาพของการผลิตอาหารในเชิงพาณิชย์ ในด้านต่าง ๆ ได้แก่ ด้านแหล่งวัตถุดิบ ด้านกระบวนการผลิต และด้านการผลิตในเชิงพาณิชย์ ด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญา โดยใช้มาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) และค่าเฉลี่ย ดังนี้

### ด้านแหล่งวัตถุดิบ

ศักยภาพสูง หมายถึง แหล่งของวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น ได้แก่ แหล่งของวัตถุดิบที่มี กรุงเทพมหานคร

ศักยภาพปานกลาง หมายถึง แหล่งของวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นใกล้เคียง ได้แก่ แหล่งของวัตถุดิบที่มีจังหวัดใกล้เคียง

ศักยภาพต่ำ หมายถึง แหล่งของวัตถุดิบที่มาจากแหล่งอื่น/ภาคอื่น

### ด้านกระบวนการผลิต

ศักยภาพสูง หมายถึง อาหารที่มีขั้นตอนการประกอบอาหารอย่างง่าย มี 1-2 ขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียม การปรุง จนสิ้นสุดการประกอบอาหาร

ศักยภาพปานกลาง หมายถึง อาหารที่มีขั้นตอนการประกอบอาหารค่อนข้างง่าย มี 3-4 ขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียม การปรุง จนสิ้นสุดการประกอบอาหาร

ศักยภาพต่ำ หมายถึง อาหารที่มีขั้นตอนการประกอบอาหารค่อนข้างยากมี 4 ขั้นตอนขึ้นไป ตั้งแต่การเตรียม การปรุง จนสิ้นสุดการประกอบอาหาร

### ด้านการผลิตในเชิงพาณิชย์

ศักยภาพสูง หมายถึง การผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายในเขตธนบุรี หรือ กรุงเทพมหานคร และจังหวัดอื่นๆ

ศักยภาพปานกลาง หมายถึง การผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายในท้องถิ่น

ศักยภาพต่ำ หมายถึง การผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายในท้องถิ่นบางครั้งหรือตามเทศกาล หรือตามฤดูกาล

### ด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ศักยภาพสูง หมายถึง มีการสอนด้านอาหารเป็นประจำ

ศักยภาพปานกลาง หมายถึง มีการสอนด้านอาหารบางครั้ง และตามเทศกาล

ศักยภาพต่ำ หมายถึง มีการสอนด้านอาหารน้อย

### โดยมีการกำหนดลำดับคะแนน ดังนี้

ศักยภาพสูง	มีค่าเท่ากับ	3	คะแนน
ศักยภาพปานกลาง	มีค่าเท่ากับ	2	คะแนน
ศักยภาพต่ำ	มีค่าเท่ากับ	1	คะแนน

การจัดระดับศักยภาพของการผลิตอาหารในเชิงพาณิชย์ ได้กำหนดช่วงคะแนนเฉลี่ยเพื่อวิเคราะห์และแปลความหมาย มีเกณฑ์ในการพิจารณาดังนี้

$$\begin{aligned} \text{ช่วงความกว้างของคะแนนระหว่างชั้น} &= \frac{\text{คะแนนมากที่สุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{\text{จำนวนชั้น}} \\ &= \frac{3-1}{3} \\ &= 0.67 \end{aligned}$$

จำนวนชั้นระดับของคะแนนแต่ละช่วงต่างกัน 0.67 คะแนน (บุญเรือง, 2542) เกณฑ์กำหนดช่วง (Class interval) มีดังนี้

2.34 - 3.00	หมายถึง ระดับศักยภาพสูง
1.67 - 2.33	หมายถึง ระดับศักยภาพปานกลาง
1.00 - 1.66	หมายถึง ระดับศักยภาพต่ำ

ส่วนที่ 3 แบบสังเกต การถ่ายทอดองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของอาหารมุสลิม ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ (Content Analysis) วิเคราะห์เนื้อหาความสอดคล้องของเนื้อหาหลักที่ตรงกัน (Common themes) ของคณะผู้วิจัย นำเสนอผลการวิจัยเป็นแบบเชิงพรรณนาวิเคราะห์ (Analytical Description)