

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

การดำเนินการวิจัย “วัฒนธรรมอาหารในเขตธนบุรี กรณีศึกษาอาหารโปรตุเกส และอาหารมอญ” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารโปรตุเกสและอาหารมอญและเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของวัฒนธรรมอาหารโปรตุเกสและอาหารมอญ ซึ่งมีรายละเอียดการดำเนินการวิจัยดังนี้

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
2. เครื่องมือและคุณภาพเครื่องมือ
3. วิธีการดำเนินการวิจัย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยอาหารโปรตุเกส ได้แก่ ประชากรที่อาศัยในชุมชนกุฎีจีน และประชากรที่ใช้ในการวิจัยอาหารมอญ ได้แก่ ประชากรที่อาศัยในชุมชนวัดประดิษฐาราม ซึ่งทำการสุ่มตัวอย่างจากผู้ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญอาหารของชุมชน

เครื่องมือและคุณภาพเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์และแบบสอบถามเกี่ยวกับประเภทอาหาร ศักยภาพของการผลิต และการถ่ายทอดเทคโนโลยี

วิธีการดำเนินการวิจัย

1. การศึกษาวัฒนธรรมอาหาร มีขั้นตอนดังนี้

1.1 การสังเกตและสัมภาษณ์ประกอบการบันทึกการสนทนาของประชากรในชุมชนกุฎีจีน และชุมชนวัดประดิษฐาราม (วัดมอญ) ประกอบด้วย ผู้ใหญ่บ้าน ผู้นำชุมชน และคนในชุมชนที่ลงพื้นที่ดำเนินการสังเกตและการพูดคุยแบบไม่เป็นทางการกับกลุ่มผู้เกี่ยวข้อง จัดบันทึกการสังเกต และขออนุญาตในถ่ายภาพนิ่ง การบันทึกเทปเสียงและ/หรือภาพเคลื่อนไหวในขณะที่พูดคุยแบบไม่เป็นทางการ และนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เนื้อหาแบบหาความสอดคล้องของเนื้อหาหลักที่ตรงกัน (common themes) ด้วยตนเอง

1.2 การสัมภาษณ์เชิงลึก โดยผู้ให้ข้อมูลเป็นผู้ผลิตในการลงพื้นที่สังเกตการณ์พื้นที่ดำเนินการสังเกตพร้อมการสัมภาษณ์ และขออนุญาตในถ่ายภาพนิ่ง การบันทึกเสียงและ/หรือ ภาพเคลื่อนไหวในขณะที่ดำเนินการสัมภาษณ์ ถอดเทปสัมภาษณ์ และวิเคราะห์เนื้อหาแบบหาความ สอดคล้องของเนื้อหาหลักที่ตรงกัน (common themes) ด้วยตนเอง

1.3 การวิเคราะห์ข้อมูลทำการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณด้วยสถิติเชิงบรรยาย วิเคราะห์ ข้อมูลชนิดอาหาร และแหล่งที่ผลิตโดยหาค่าความถี่ค่าเฉลี่ยและค่าร้อยละวิเคราะห์ ภูมิปัญญาโดยใช้มาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยวิธีการ วิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

ซึ่งการวิเคราะห์ศักยภาพการผลิตอาหารในเชิงพาณิชย์ โดยใช้มาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 3 ระดับ โดยกำหนดเกณฑ์ในประเด็นต่างๆ ดังนี้

ด้านแหล่งวัตถุดิบ

ศักยภาพสูง หมายถึง แหล่งของวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น ได้แก่ แหล่งของวัตถุดิบที่มีภายใน หมู่บ้าน ตำบล อำเภอ หรือจังหวัดที่ทำการศึกษ

ศักยภาพปานกลาง หมายถึง แหล่งของวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นใกล้เคียง ได้แก่ แหล่ง วัตถุดิบจากจังหวัดใกล้เคียง

ศักยภาพต่ำ หมายถึง แหล่งของวัตถุดิบที่มาจากแหล่งอื่น ได้แก่ แหล่งวัตถุดิบจาก ภาาอื่น

ด้านกระบวนการผลิต

ศักยภาพสูง หมายถึง อาหารที่มีขั้นตอนการประกอบอาหารง่ายๆ มี 1 - 2 ขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียม ขั้นตอนการปรุง จนสิ้นสุดการประกอบอาหาร

ศักยภาพปานกลาง หมายถึง อาหารที่มีขั้นตอนการประกอบอาหารค่อนข้างง่าย มี 3 - 4 ขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียม ขั้นตอนการปรุง จนสิ้นสุดการประกอบอาหาร

ศักยภาพต่ำ หมายถึง อาหารที่มีขั้นตอนการประกอบอาหารยาก มี 4 ขึ้นไป ตั้งแต่การ เตรียม ขั้นตอนการปรุง จนสิ้นสุดการประกอบอาหาร

ด้านการผลิตในเชิงพาณิชย์

ศักยภาพสูง หมายถึง การผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายในท้องถิ่น และท้องถิ่นอื่น

ศักยภาพปานกลาง หมายถึง การผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายในท้องถิ่น

ศักยภาพต่ำ หมายถึง การผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายในท้องถิ่นบ้างบางครั้งตามเทศกาล

และขายตามฤดูกาล

ด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ศักยภาพสูง หมายถึง มีการสอนด้านอาหารเป็นประจำ

ศักยภาพปานกลาง หมายถึง มีการสอนด้านอาหารบางครั้งและตามเทศกาล

ศักยภาพต่ำ หมายถึง มีการสอนด้านอาหารน้อย

โดยมีการกำหนดลำดับคะแนน ดังนี้

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

การจัดระดับศักยภาพของการผลิตอาหารในเชิงพาณิชย์ ได้กำหนดช่วงคะแนนเฉลี่ยเพื่อวิเคราะห์และแปลความหมาย มีเกณฑ์ในการพิจารณาดังนี้

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

จำนวนชั้นระดับของคะแนนแต่ละช่วงต่างๆ กัน 0.67 คะแนน (บุญเรียง, 2542)
เกณฑ์กำหนดช่วง (Class interval) มีดังนี้

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