

ชื่อโครงการพิเศษ      การศึกษาการสร้างคุณค่าให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นของร้านโบ.ลาน อาหารไทย  
ชื่อ นามสกุล              ศศิวิมล การสมนัย และพนิดา อินทร์ทา  
ชื่อปริญญา                คหกรรมศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาและคณะ        อุตสาหกรรมการบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
ปีการศึกษา                2562  
อาจารย์ที่ปรึกษา         รองศาสตราจารย์จอมขวัญ สุวรรณรักษ์

คณะกรรมการสอบโครงการพิเศษได้ให้ความเห็นชอบโครงการพิเศษฉบับนี้แล้ว

.....ประธานกรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณรงค์ โพธิ์พฤษานันท์)

.....กรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดรุณี โอวจริยาพิทักษ์)

.....กรรมการ  
(รองศาสตราจารย์จอมขวัญ สุวรรณรักษ์)

โครงการพิเศษฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

.....  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรัชญา แหมงคล)

หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

.....  
(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

ชื่อโครงการพิเศษ	การศึกษาการสร้างคุณค่าให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นของร้านโบ.ลาน อาหารไทย
ชื่อ นามสกุล	ศศิวิมล การสมนัย และพนิดา อินทร์ทา
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาและคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2562

## บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาระดับความคิดเห็นของพนักงานต่อการสร้างคุณค่าให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นของร้านโบ.ลาน อาหารไทย ประชากรที่ใช้ในการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพคือเจ้าของร้านโบ.ลาน อาหารไทย 2 คน และประชากรที่ใช้ในการศึกษาวิจัยเชิงปริมาณคือพนักงานร้านโบ.ลาน อาหารไทย จำนวน 30 คน เครื่องมือที่ใช้ประกอบด้วย แบบสัมภาษณ์เชิงลึก และแบบสอบถาม สถิติที่ใช้ได้แก่ เทคนิคการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่า t-test และ F-test

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคล พบว่า พนักงานส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุ 21 ปี 22 ปี 23 ปี 24 ปี และ 30 ปี มีการศึกษาระดับต่ำกว่าปริญญาตรี ทำงานตำแหน่ง นักศึกษาฝึกงานและมีระยะเวลาในการปฏิบัติงาน น้อยกว่า 5 ปี สำหรับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด 7Ps ที่มีผลต่อการสร้างคุณค่าให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นของพนักงานร้านโบ.ลาน อาหารไทย พบว่า โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า มีระดับมากที่สุด 6 ด้าน ได้แก่ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านบุคลากร ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ด้านกระบวนการ ด้านการส่งเสริมการตลาด และ ด้านลักษณะทางกายภาพตามลำดับ ส่วนความคิดเห็นของพนักงานร้านโบ.ลาน อาหารไทยที่มีต่อการสร้างคุณค่าให้กับวัตถุดิบท้องถิ่น พบว่า โดยรวมและรายด้าน อยู่ในระดับมากที่สุดทุกด้าน

การเปรียบเทียบการสร้างคุณค่าให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นของพนักงานร้านโบ.ลาน โดยภาพรวมไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านเพศมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 ในด้านคุณค่าทางโภชนาการจำนวน 3 ข้อ และ ด้านคุณค่าทางเศรษฐกิจจำนวน 2 ข้อ ด้านระดับการศึกษามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 ในด้านคุณค่าทางโภชนาการและ ด้านคุณค่าทางวัฒนธรรม จำนวน 1 ข้อ ส่วนด้านคุณค่าทางเศรษฐกิจ จำนวน 2 ข้อและ ด้านระยะเวลาในการปฏิบัติงานมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 ในด้านคุณค่าทางโภชนาการจำนวน 1 ข้อ และ ด้านคุณค่าทางวัฒนธรรม จำนวน 2 ข้อ

**คำสำคัญ:** วัตถุดิบท้องถิ่น อาหารไทย คุณค่าอาหารไทย ร้านโบ.ลานอาหารไทย

<b>Special project</b>	A Study Creating Value of Local Raw Material of Bo.lan essentially Thai in Bangkok
<b>Authors</b>	Sasiwimon Kransomnai and Panida Intha
<b>Degree</b>	Bachelor of Home Economics
<b>Major program</b>	Food Service Industry
<b>Faculty</b>	Home Economics Technology
<b>Academic year</b>	2019

### ABSTRACT

This study has objective in studying level of personnel's opinion in creating value by local raw material of Bo.lan restaurant a Thai food restaurant, an participators that use in The qualitative research are both of Bo.lan restaurant's owner and an participators that use in The quantitative research are 30 staffs of Bo.lan restaurant, an instruments constitute with indepth interview and a questionnaire, The statistics that use are content analysis, frequency, percentage, mean, standard deviation, t-test and F-test.

The analysis results from personal information is most of participators are female, 21, 22, 23, 24 and 30 years old, have level of education lower than bachelor's degree, working in internship position and have working duration less than 5 years, for 7Ps factor that effective to creating value to local raw material of Bo.lan restaurant staffs found that on The most level and when consider in each side found that have The most level in 6 side which is product, personnel, distribution, process, marketing and appearance respectively, in a part of staff's opinion found that overall and each side stay at The most level at all.

Compare a creating value of local raw material by Bo.lan restaurant's staffs, overall haven't difference statistically significant level 0.05, when considering each side found that in gender haven't difference statistically significant level 0.05, in 3 items of nutrition, 2 items of economic value, level of education have difference significant level 0.05, in nutrition and culture 1 item, economic 2 item and in duration of working have difference significant level 0.05 in nutrition 1 item and culture 2 items.

**Keywords :** Local Raw Material, Thai Food, Thai Food's Value, Bo.lan Thai Food Restaurant.