



# วารสาร บัณฑิตศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย

สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

ปีที่ 16 ฉบับที่ 2 กรกฎาคม - ธันวาคม 2561

Vol.16 No.2 July - December 2018

ISSN 1685-4063

Graduate School  
Mahamakut Buddhist University  
Humanities and Social Sciences





วารสาร บัณฑิตศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย  
Mahamakut Graduate School Journal

ISSN: 1685-4063

ปีที่ 16 ฉบับที่ 2 กรกฎาคม - ธันวาคม 2561  
กำหนดออกวารสารทุก 6 เดือน (ปีละ 2 ฉบับ)  
ฉบับที่ 1 มกราคม - มิถุนายน

Vol.1 No.1 July - December 2018  
จำนวนพิมพ์: 1,000 เล่ม  
ฉบับที่ 2 กรกฎาคม - ธันวาคม

#### วัตถุประสงค์

เพื่อเป็นแหล่งเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการ และงานวิจัย ให้คณาจารย์นักวิจัย นักวิชาการและนิสิตนักศึกษา ตลอดจนผู้สนใจทั่วไปได้มีโอกาสนำเสนอผลงานวิชาการและงานวิจัยในสาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ตลอดจนแขนงวิชาที่เกี่ยวข้องได้แก่ พระพุทธศาสนา ปรัชญา รัฐศาสตร์ รัฐประศาสนศาสตร์ นิติศาสตร์ เศรษฐศาสตร์ การจัดการบริหารธุรกิจ พัฒนาสังคมและการศึกษา

#### รูปแบบการดำเนินการกัณฑ์กรองบทความ

กองบรรณาธิการได้ให้ความสำคัญกระบวนการจัดทำวารสารตั้งแต่การคัดเลือกบทความและมีผู้ทรงคุณวุฒิที่พิจารณากัณฑ์กรองบทความบทความละ 2 ท่านในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานทางวิชาการและในการประเมินใช้รูปแบบผู้ประเมินไม่ทราบชื่อผู้แต่งและผู้แต่งไม่ทราบชื่อผู้ประเมิน

#### เจ้าของวารสาร

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย  
ถนนศาลายา-นครชัยศรี ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม 73170

#### ที่ปรึกษา

1. อธิการบดี มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย
2. รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

## บรรณธิการบริหาร

รองศาสตราจารย์ ดร.สุวิญ รัตย์

## รองบรรณธิการ

อาจารย์ ดร.เพ็ญศรี บางบอน

## กองบรรณธิการภายในมหาวิทยาลัย

พระศรีวิเนยภรณ์, ดร.

พระมหาบุญไทย ปุณฺณมโน, ดร.

พระมหาบุญศรี ญาณญาโณ, ผศ.ดร.

รองศาสตราจารย์ศรีชัย ท้วมมิตร

รองศาสตราจารย์ ดร.วิโรจน์ สารรัตน์

รองศาสตราจารย์ ดร.เดชชาติ ตริทรัพย์

รองศาสตราจารย์ ดร.กันตภณ หนูทองแก้ว

อาจารย์ ดร.สุมานพ ศิวรัตน์

มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย (สาขาวิชาพุทธศาสน์ศึกษา)

มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย

(สาขาวิชาพุทธศาสนาและปรัชญา)

มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย (สาขาวิชาพุทธศาสน์ศึกษา)

มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย (สาขารัฐศาสตร์การปกครอง)

มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย (สาขาบริหารการศึกษา)

มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย (สาขาวิชาสังคมวิทยา)

มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย (สาขาวิชาสังคมวิทยา)

มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย (สาขาวิชาพุทธศาสน์ศึกษา)

## กองบรรณธิการภายนอก

พระมหาโพธิวงศาจารย์

พระราชบัญญัติภาควิ (ศ.ดร.)

พระราชปริยัติมณี (รศ.ดร.)

ศาสตราจารย์ ดร.เดือน คำดี

ศาสตราจารย์เกียรติคุณ แสง จันทร์งาม

ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.สิทธิ์ บุตรอินทร์

ศาสตราจารย์ ดร.ดร.วัชระ งามจิตฺตเจริญ

ศาสตราจารย์ กิรติ บุญเจือ

ศาสตราจารย์ ดร.จำนงค์ อติวัฒน์สิทธิ์

ศาสตราจารย์ ดร.บุญทัน ดอกไธสง

ศาสตราจารย์ ดร.ประยงค์ แสนบุราณ

รองศาสตราจารย์ ดร.วิทยา คักยาภินันท์

รองศาสตราจารย์ ดร.ผจญ คำชูสิงห์

ศาสตราจารย์พิเศษ ดร.บรรจบ บรรณรุจิ

รองศาสตราจารย์ ดร. สมบูรณ์ วัฒนนะ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรต์มย์ แสงแก้ว

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อำพล บุตดาสาร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภกาญจน์ วิชาชาติ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สมพร เหลาฉลาด

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จรัสพงศ์ คลังภรณ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อดุลย์ ทานาราช

ราชบัณฑิต (สาขาพุทธศาสนา)

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย (สาขาพุทธศาสนา)

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย (สาขาบาลีสันสกฤต)

ราชบัณฑิต (สาขาปรัชญา)

(ข้าราชการเกษียณ) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (สาขาปรัชญา)

(ข้าราชการเกษียณ) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (สาขาปรัชญา) ศาสตราจารย์

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (สาขาปรัชญา)

(ข้าราชการเกษียณ) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (สาขาปรัชญา)

(ข้าราชการเกษียณ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สาขาลังคมศาสตร์)

(ข้าราชการเกษียณ) มหาวิทยาลัยนิคั (สาขารัฐประศาสนศาสตร์)

มหาวิทยาลัยขอนแก่น (สาขาปรัชญา)

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สาขาปรัชญา)

(ข้าราชการเกษียณ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สาขาปรัชญา)

(ข้าราชการเกษียณ) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (สาขาพุทธศาสน์ศึกษา)

มหาวิทยาลัยมหิดล (สาขาปรัชญา)

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สาขาปรัชญา)

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร (สาขาพระพุทธศาสนา)

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร (สาขาพระพุทธศาสนา)

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร (สาขาพระพุทธศาสนา)

มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น (สาขารัฐศาสตร์)

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา (สาขานิติศาสตร์)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรเจต ไชยพันธ์พงษ์ สถาบันวิทยาการจัดการแห่งแปซิฟิก (สาขาบริหารการศึกษา)  
 อาจารย์ ดร.สุชาติ คำทางชล มหาวิทยาลัยเกริก (สาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์)  
 อาจารย์ ดร.ประยูร ป้อมสุวรรณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร (สาขาพุทธศาสนา)  
 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชาติเมธี หงษา มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร (สาขาพุทธศาสนา)  
 อาจารย์ ดร.ณัฐพงษ์ มะลิซ้อน มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร (สาขาพุทธศาสนา)  
 อาจารย์ ดร.ภาณุพงศ์ สามารถ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร (สาขาพัฒนาชุมชน)  
 อาจารย์ ดร.สุธิ แก้วเขียว มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร (สาขาพัฒนาชุมชน)  
 อาจารย์ ดร.เสาวภาคย์ เหลื่อมเพชร มหาวิทยาลัยเกริก (สาขาวิชาการบริหารการศึกษา)  
 อาจารย์ ดร.เกสินี ชิวปรีชา มหาวิทยาลัยเกริก (สาขาวิชาการบริหารการศึกษา)  
 อาจารย์ Dr.Ping XU มหาวิทยาลัยเกริก (สาขาวิชาการบริหารการศึกษา)  
 อาจารย์ ดร.ธัญพงษ์ ศรีเรืองสมบัติ มหาวิทยาลัยเกริก (สาขาวิชาการบริหารการพัฒนา)

#### กองจัดการวารสาร

พระมหาบุญไทย บุญญโมโน ดร. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปราณีต นิลม่วง  
 อาจารย์ ดร.สุมานพ ศิวรัตน์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมพร โกมารทัต  
 อาจารย์ ดร.กิตติวัฒน์ ไชยสุข อาจารย์ ดร.สิงหนาท ประศาสน์ศิลป์  
 อาจารย์ ดร.แม่สีสุภาพรรณ กลิ่นนาค อาจารย์ ดร.เสนห์ เดชะวงศ์  
 อาจารย์ ดร.ปรียพันธ์ เสถียรนพเก้า ศาสตราจารย์กิตติคุณ ดร.ยงสยาม สนามพล  
 อาจารย์ ดร.สุภา ศรีสวัสดิ์ อาจารย์ ดร.สุนันทา กริชไกรวรรณ

#### ติดต่อสำนักงานกองบรรณาธิการวารสาร

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย อาคารสมเด็จพระมหาสมณเจ้า  
 กรมพระยาวชิรญาณวโรรส (อาคาร B 7.1) ถนนศาลายา - นครชัยศรี ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล  
 จังหวัดนครปฐม 73170 โทร.0-244-6000 ต่อ 1056, 1058, 1062

#### การเผยแพร่

จัดส่งให้ห้องสมุดสถาบันอุดมศึกษาและหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

#### เว็บไซต์วารสาร

<http://www.ojs.mbu.ac.th>

#### จัดพิมพ์โดย

บริษัท เอ็มดี ออล กราฟิก จำกัด MD All GRAPHIC CO.,LTD  
 36/81 หมู่บ้านโกลเด้นทาวน์ วงศ์สว่าง-แคราย ถนนนนทบุรี ตำบลสวนใหญ่  
 อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี 11000 โทร. 09 7041 7527, 08 8941 9681

บทความวิชาการและบทความวิจัยในวารสารฉบับนี้ ถือเป็นความรับผิดชอบของผู้เขียนเท่านั้น  
 ขอสงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์

## ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาบทความประจำฉบับ

รองศาสตราจารย์ ดร.ชนากร ธนาธารชูโชติ  
รองศาสตราจารย์ ดร.ชนสุวิทย์ ทับทิมรั้ง  
รองศาสตราจารย์ ดร.จิตตินันท์ วุฒิกกร  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ญาณกร วรากุลรักษ์  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสวียน เจนเข้ว่า  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐพร ฉายประเสริฐ  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิวิริน แสงอาวุธ  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อดุลย์ ทานาราช  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิชยานนท์ สุทธิโส  
อาจารย์ ดร.สุชาติ คำทางชล  
อาจารย์ ดร.เสาวภาคย์ แหลมเพ็ชร  
อาจารย์ ดร.ธีรวัฒน์ แจ่มกระจ่าง  
อาจารย์ ดร.ฐิติวัฒน์ ยะชัยมา  
อาจารย์ ดร.สุวิมล ไชยพันธ์พงษ์  
อาจารย์ ดร.บรรเลง อินทร์จันทร์  
อาจารย์ ดร.นิรัตน์ เพชรรัตน์  
อาจารย์ ดร.ผกาภรณ์ บุสบัง  
อาจารย์ ดร.สุธี แก้วเขียว  
อาจารย์ ดร.จิรเนตร เรืองเดช  
อาจารย์ ดร.สำรองชัย สามเมือง  
อาจารย์ ดร.จันทรา อุดม

มหาวิทยาลัยปทุมธานี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร  
มหาวิทยาลัยราชพฤกษ์  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร  
มหาวิทยาลัยปทุมธานี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร  
นักวิชาการอิสระ  
มหาวิทยาลัยเกริก  
สถาบันเทคโนโลยีแห่งสุวรรณภูมิ  
สถาบันเทคโนโลยีแห่งสุวรรณภูมิ  
สถาบันวิทยาการจัดการแห่งแปซิฟิก  
สถาบันวิทยาการจัดการแห่งแปซิฟิก  
สถาบันวิทยาการจัดการแห่งแปซิฟิก  
สถาบันวิทยาการจัดการแห่งแปซิฟิก  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร  
นักวิชาการอิสระ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

## สารบัญ (ต่อ)

- ผลของโปรแกรมการออกกำลังกายสำหรับผู้สูงอายุที่ใช้รถเข็นต่อสมรรถภาพทางกาย และความคาดหวังความสามารถตนเองในการปฏิบัติกิจวัตรประจำวันของผู้สูงอายุ จังหวัดปทุมธานี 105  
ผุสดี ชูชีพ
- ปัญหาการบังคับใช้กฎหมายกรณีควบคุมขยะเหลือใช้ในโรงงาน เกรียงศักดิ์ พินทุสรศรี 116
- ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อเอกลักษณ์ของ อาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต 128  
สุธาสินี วิทยาภรณ์, จุฑามาส วัชรวงศ์ทิพย์, จิตตินันท์ วุฒิกร, ญาดา วรรณสุข
- ปัญหาการรวมธุรกิจภายใต้พระราชบัญญัติแข่งขันทางการค้า พ.ศ. 2542 138  
ทองพิทักษ์ เชิดชู, นิลิต อินทมาโน
- การพัฒนาชุดฝึกทักษะการอ่านภาษาไทย สำหรับนักเรียนโรงเรียนนันทบุรีวิทยาลัย ที่ไม่ได้ใช้ภาษาไทยเป็นภาษาแม่ โดยใช้เทคนิคสเกฟโฟลด์ิง 148  
จรรยา พ่วงจิ้น, อุดมลักษณ์ กุลศรีโรจน์, สิทธิกร สุมาลี
- การพัฒนารายวิชาเคมีพื้นฐานที่สอดคล้องกับประสบการณ์ในชีวิตประจำวัน สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 โรงเรียนสินปุนคุณวิเศษ จังหวัดกระบี่ 163  
ชนกชนัน วิภูษิตวรกุล, ศิริรัตน์ ศรีสอาด

# ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อเอกลักษณ์ของ อาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต

## Satisfaction of Thai Tourists of identity traditional food in Phuket Province

สุธาสินี วิทยาภรณ์\*

จุฑามาส วัชรวงศ์ทิพย์\*\*

จิตตินันท์ วุฒิกร\*\*\*

ญาดา วรรณสุข\*\*\*\*

### บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต ปัจจัยส่วนบุคคลและพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 20 - 30 ปี สถานภาพโสด ระดับการศึกษาปริญญาตรี อาชีพพนักงานเอกชน และมีรายได้ต่อเดือน 10,000 - 30,000 บาท นักท่องเที่ยวชาวไทยมีความพึงพอใจต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยพบว่า ด้านอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น มีค่าเฉลี่ยสูงสุด

**คำสำคัญ:** ความพึงพอใจ เอกลักษณ์อาหารท้องถิ่น

### Abstract

This study aims to investigate characteristics of traditional food in Phuket province, personal factor and traditional food consumption behavior of tourists and tourist satisfaction with characteristics of traditional food in Phuket province. Result shows most of sample groups are female whose age between 20 and 30 years old, single, educated in Bachelor degree, work in private company and average monthly income between 10,000 and 30,000 baht. Overall Thai tourists satisfy with characteristics of traditional food in Phuket province in high level. The highest score is characteristics of traditional food.

\* อาจารย์ประจำสาขาวิชาการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี

\*\* นักวิชาการอิสระ

\*\*\* ข้าราชการบำนาญ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

**Key words:** satisfaction, identity traditional food

## บทนำ

เอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น เป็นจุดขายอย่างหนึ่งของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวไทย นอกจากนักท่องเที่ยวจะเดินทางไปเพื่อชื่นชมแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติและแหล่งท่องเที่ยวที่เกิดจากฝีมือมนุษย์ไม่ว่าจะเป็นสถานที่ต่าง ๆ ที่มนุษย์ได้ก่อสร้างขึ้นมาอย่างวิจิตรบรรจง หรือแม้แต่ศิลปวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาให้กับรุ่นลูกรุ่นหลาน

ภูเก็ตเป็นเมืองที่ขึ้นชื่อเรื่องอาหาร อาหารของชาวภูเก็ตได้รับการผสมผสานทางวัฒนธรรมของชาวพื้นเมืองและชาวจีน ดังนั้น อาหารภูเก็ตจึงมีรสจัดแบบอาหารใต้ทั่วไป แต่มีกลิ่นอายของความเป็นจีนผสมอยู่ เพราะชาวจีนเป็นชนกลุ่มใหญ่ที่สุดในภูเก็ตนั่นเอง เนื่องจากชาวภูเก็ตให้ความสำคัญกับอาหารการกินเป็นอย่างมาก เห็นได้จากรูปแบบในการสร้างบ้านที่นิยมสร้างห้องครัว ให้มีขนาดใหญ่แยกเป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน ประกอบกับภูเก็ตเป็นศูนย์รวมของความเจริญและศูนย์กลางการติดต่อค้าขายมาตั้งแต่ในอดีต ทำให้อาหารในภูเก็ตนั้นมีมากมายหลากหลายชนิด ซึ่งพอจะกล่าวถึงได้ดังนี้ การเติบโตของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวโลกในปัจจุบัน และแนวโน้มของการท่องเที่ยวที่มีผู้เดินทางท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องทุกปี ก่อให้เกิดการสร้างรายได้เข้าสู่ ประเทศนั้น ๆ ประเทศไทยเองก็ผลักดันให้มีการพัฒนาและส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว เพื่อให้สามารถแข่งขันในตลาดโลกอย่างมีประสิทธิภาพ จึงส่งผลให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมที่มีการเติบโตขึ้นอย่างรวดเร็ว และสร้างรายได้ให้กับประเทศไทยในลำดับต้น ๆ (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2555)

ในปัจจุบันการท่องเที่ยวอาหาร (Food Tourism) นับเป็นการท่องเที่ยวทางเลือกอีกประเภทหนึ่งที่ได้รับความสนใจจากนานาประเทศ แหล่งท่อง

เที่ยวทั่วโลกจำนวนมากต่างใช้อาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวมาเยือนแหล่งท่องเที่ยวเหล่านั้น ๆ เนื่องจากอาหารท้องถิ่นมีความเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง และมีการสืบทอดต่อกันมานานนับร้อยปี มีความสำคัญต่อวิถีการดำเนินชีวิต และวัฒนธรรมของคนในชุมชน ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญในการนำเสนอเอกลักษณ์และวัฒนธรรมตามจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยว อันเป็นสิ่งที่กระตุ้นความสนใจที่จะให้นักท่องเที่ยวมาเยือนเป็นครั้งแรก เกิดความประทับใจในรสชาติของอาหาร และอยากจะกลับมาเยือนอีกในครั้งต่อไป ดังนั้นหากประเทศไทยส่งเสริมการท่องเที่ยวด้วยอาหารไทยพื้นบ้าน ก็จะเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวในเชิงรุกอีกด้านหนึ่ง ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลที่ให้ความสำคัญในการพัฒนาอาหารควบคู่กับการท่องเที่ยว รวมทั้งการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับอาหารไทยของภาครัฐที่ขยายออกไปสู่ระดับสากล วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นภูเก็ตเป็นอีกหนึ่งในรูปแบบของการดำเนินชีวิตในวิถีของชาวภูเก็ตที่มีการสืบทอดต่อกันมานานนับหลายร้อยปี โดยอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตเป็นอาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของตนเองมาช้านาน

การศึกษาวิจัยเรื่องเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ตเป็นรูปแบบของการพัฒนาการท่องเที่ยวต่อการอนุรักษ์การฟื้นฟู และปรับปรุงเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว ดังนั้น อาหารท้องถิ่นเป็นการผลิตเชิงอนุรักษ์ฟื้นฟูและพัฒนา เพื่อให้ระบบการผลิตระบบเศรษฐกิจระบบสังคมและระบบชุมชนดำรงอยู่อย่างยั่งยืน รูปแบบของอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวจึงน่าจะเป็นทางออกหรือทางเลือกของการพัฒนา หากสามารถปรับเปลี่ยนแนวทางและรูปแบบอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต จะทำให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ และประชาชนท้องถิ่นมีคุณภาพชีวิตดี



ดังนั้นผลการวิจัยครั้งนี้จึงสามารถเสนอแนวทางและกำหนดรูปแบบการท่องเที่ยวในพื้นที่ศึกษาจังหวัดภูเก็ต คือ การส่งเสริมให้มีการท่องเที่ยวโดยอาหารท้องถิ่นเป็นเป้าหมายหลักในพื้นที่ดึงดูดใจนักท่องเที่ยว โดยจัดทำแผนการตลาดส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดภูเก็ตต่อไป

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนบุคคล และพฤติกรรมบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยว
2. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต

### ขอบเขตของปัญหา

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ เนื้อหาที่ศึกษาครอบคลุมในเรื่องความเป็นมา และเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นของจังหวัดภูเก็ต มี 4 ประเด็น คือ
  - 1.1 ด้านอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต
  - 1.2 ด้านคุณภาพของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต
  - 1.3 ด้านความคุ้มค่าของราคา
  - 1.4 ด้านลักษณะของผู้ให้บริการ
2. ขอบเขตของประชากรการศึกษา
 

ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต ทำการศึกษากับ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต
3. ขอบเขตด้านพื้นที่วิจัย พื้นที่ที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ คือจังหวัดภูเก็ต
4. ขอบเขตด้านระยะเวลาที่ทำวิจัยขอบเขตด้านเวลาที่ใช้ในการศึกษา ดำเนินการเก็บข้อมูลและ

วิเคราะห์ผลตั้งแต่ เดือนกุมภาพันธ์ 2561 ถึงเดือนกันยายน 2561

### ระเบียบวิธีการดำเนินงานวิจัย

เป็นการศึกษาวิจัยโดยผู้วิจัยใช้แบบสอบถามเพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต

ประชากร และกลุ่มตัวอย่าง

1. ประชากรที่ใช้ในการศึกษาคือนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวใน จังหวัดภูเก็ต ในปี พ.ศ. 2559 มีจำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยว จำนวน 3,838,234 ล้านคน (สำนักงานสถิติภูเก็ต Online, 2561)

2. กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ การกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่าง (Sample Size) ด้วยวิธีการคำนวณจากสูตร Taro Yamane ระดับความคลาดเคลื่อนที่ .05 ในการคำนวณหาขนาดของกลุ่มตัวอย่างจากจำนวนประชากรทั้งหมดได้กลุ่มตัวอย่าง 400 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการศึกษาครั้งนี้ คือแบบสอบถามความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต

ส่วนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะเป็นแบบสำรวจรายการ (Check - List) ประกอบด้วยข้อมูลส่วนต่าง ๆ ได้แก่ เพศ อายุ สถานะ ระดับการศึกษาสูงสุด อาชีพ และรายได้ต่อเดือน

ส่วนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับความพึงพอใจต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต โดยแบ่งออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่ ด้านเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น ด้านคุณภาพของอาหารท้องถิ่น ด้านความคุ้มค่าของราคา และด้านลักษณะของผู้ให้บริการ

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะและแนวทางแก้ไข  
การปรับปรุงในด้านใด

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ผู้วิจัยขอความร่วมมือจากนักท่องเที่ยวชาวไทยตอบแบบสอบถามในวันที่ลงพื้นที่เก็บแบบสอบถาม และเก็บแบบสอบถามคืนด้วยตนเอง ซึ่งใช้เวลาเก็บและรวบรวมแบบสอบถามในวันนั้น

2. ผลการเก็บรวบรวมข้อมูลผู้วิจัยได้รับแบบสอบถามคืนจำนวน 400 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 100 ของแบบสอบถามที่ส่งไปทั้งหมด

3. รวบรวมแบบสอบถามทั้งหมดที่ได้มาดำเนินการตามขั้นตอนการวิจัยต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่รวบรวมได้จากแบบสอบถามนำมาทำการวิเคราะห์โดยใช้คอมพิวเตอร์โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อวิเคราะห์หาค่าสถิติต่าง ๆ ตามลำดับขั้นตอนดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับสภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลโดยการ แจกแจงความถี่ หาค่าร้อยละ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต วิเคราะห์ข้อมูลโดยการหาค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) โดยกำหนดเกณฑ์ในการแปลความหมายของค่าเฉลี่ย

ส่วนที่ 3 การเปรียบเทียบความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต ใน 4 ด้าน คือ ด้านเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น ด้านคุณภาพของอาหารท้องถิ่น ด้านความคุ้มค่าของราคา และด้านลักษณะของผู้ให้บริการ

สมมติฐานที่ว่านักท่องเที่ยวชาวไทยที่เพศต่างกันมีความพึงพอใจต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น

จังหวัดภูเก็ต ทั้ง 4 ด้านแตกต่างกัน ทดสอบโดยการทดสอบ t-test

สมมติฐานที่ว่านักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีวุฒิทางการศึกษาต่างกันมีความพึงพอใจต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต ทั้ง 4 ด้านแตกต่างกัน ทดสอบโดยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way analysis of variance)

ทดสอบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยที่ละคู่ โดยวิธีทดสอบรายคู่ของเซฟเฟ (Scheffe's test) ในกรณีที่ผลการทดสอบสมมติฐานให้ค่าแตกต่างกัน สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์

ค่าความถี่ (Frequency) และร้อยละ (Percentage) เพื่อใช้อธิบายความถี่และร้อยละ

ค่าเฉลี่ย (Sample Mean) เพื่ออธิบายค่าเฉลี่ยของข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถาม

ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation; S.D.) เพื่อใช้อธิบายความแปรปรวนของ

การทดสอบสมมติฐานด้วย Independent Sample : t-test เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยความแตกต่างระหว่างกลุ่มตัวอย่างสองกลุ่มที่เป็นอิสระกัน

การทดสอบสมมติฐานด้วย One-Way ANOVA : F-test และในกรณีที่พบความแตกต่างระหว่างกลุ่มได้ทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยแบบจับคู่พหุคูณ โดยวิธี Scheffe' เพื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยความแตกต่าง

## สรุปผลการวิจัยอภิปรายผล

### ผลการศึกษาพบว่า

กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 60.75) มีอายุระหว่าง 20 - 30 ปี (ร้อยละ 46.75) สถานภาพโสด (ร้อยละ 49.25) ระดับการศึกษาปริญญาตรี (ร้อยละ 50.00) อาชีพพนักงานเอกชน (ร้อยละ 37.75) และมีรายได้ต่อเดือน 10,000 - 30,000 บาท (ร้อยละ 53.25)

นักท่องเที่ยวชาวไทยมีความพึงพอใจต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตโดยภาพรวมอยู่ในระดับพึงพอใจมาก (ค่าเฉลี่ย 3.84) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ด้าน อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นมีค่าเฉลี่ยสูงสุด (ค่าเฉลี่ย 4.00) รองลงมาคือด้านคุณภาพของอาหารท้องถิ่น (ค่าเฉลี่ย 3.97) ด้านความคุ้มค่าของราคา (ค่าเฉลี่ย 3.95) และด้านลักษณะของผู้ให้บริการ (ค่าเฉลี่ย 3.45) ตามลำดับ โดยในแต่ละด้านมีรายละเอียดสรุปได้ ดังนี้

ด้านอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นโดยรวมอยู่ในระดับพึงพอใจมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าประเด็นเรื่อง มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจสูงสุด (ค่าเฉลี่ย 4.18) รองลงมาคือมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากอาหารทั่วไป (ค่าเฉลี่ย 4.12) ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นประกอบอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.01) ความหลากหลายของรายการอาหารท้องถิ่น (ค่าเฉลี่ย 3.95) และมีความแปลกใหม่ น่าสนใจ (ค่าเฉลี่ย 3.75) ตามลำดับ

ด้านคุณภาพของอาหารท้องถิ่น โดยรวมอยู่ในระดับพึงพอใจมาก (ค่าเฉลี่ย 3.97) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าประเด็นเรื่อง คุณภาพได้มาตรฐานมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจสูงสุด (ค่าเฉลี่ย 4.02) รองลงมาคือ ความสดของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 3.98) รสชาติของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 3.96) คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 3.96) และความสะอาดของอาหาร (ค่าเฉลี่ย 3.95) ตามลำดับ

ด้านความคุ้มค่าของราคา โดยรวมอยู่ในระดับพึงพอใจมาก (ค่าเฉลี่ย 3.95) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าประเด็นเรื่อง ราคาเหมาะสมเมื่อเทียบกับอาหารทั่วไป มีค่าเฉลี่ยสูงสุด (ค่าเฉลี่ย 4.05) รองลงมาคือ ราคาเหมาะสมกับคุณภาพ (ค่าเฉลี่ย 4.04) ราคาเหมาะสมกับคุณค่าทางโภชนาการที่ได้รับ (ค่าเฉลี่ย 3.94) ราคาเหมาะสมกับวัตถุดิบที่นำมาใช้ (ค่าเฉลี่ย 3.90) และราคาเหมาะสมกับปริมาณ (ค่าเฉลี่ย 3.86) ตามลำดับ

ด้านลักษณะของผู้ให้บริการ โดยรวมอยู่ในระดับพึงพอใจปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.45) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าประเด็นเรื่อง มีการให้บริการที่ได้มาตรฐานเหมือนกันทุกครั้ง มีค่าเฉลี่ยสูงสุด (ค่าเฉลี่ย 3.54) รองลงมาคือ ความรวดเร็วในการให้บริการของพนักงาน (ค่าเฉลี่ย 3.47) มารยาทและความสุภาพของพนักงาน (ค่าเฉลี่ย 3.47) การให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นได้อย่างชัดเจนและถูกต้องของพนักงาน (ค่าเฉลี่ย 3.45) และการแต่งกายของพนักงานบริการ (ค่าเฉลี่ย 3.34) ตามลำดับ

สมมติฐานที่ 1 "นักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีเพศแตกต่างกัน มีความพึงพอใจต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตแตกต่างกัน" ผลการทดสอบสมมติฐานพบว่า นักท่องเที่ยวที่มีเพศแตกต่างกัน มีความพึงพอใจแตกต่างกันในด้านคุณภาพของอาหารท้องถิ่น และด้านความคุ้มค่าของราคา อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนในด้านอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น และด้านลักษณะของผู้ให้บริการ นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 2 "นักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีอายุแตกต่างกัน มีความพึงพอใจต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตแตกต่างกัน" ผลการทดสอบสมมติฐานพบว่า นักท่องเที่ยวที่มีอายุแตกต่างกัน มีความพึงพอใจแตกต่างกันในด้านอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น ด้านคุณภาพของอาหารท้องถิ่น ด้านความคุ้มค่าของราคา และด้านลักษณะของผู้ให้บริการ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

สมมติฐานที่ 3 "นักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีสถานภาพแตกต่างกัน มีความพึงพอใจต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตแตกต่างกัน" ผลการทดสอบสมมติฐานพบว่า นักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพแตกต่างกัน มีความพึงพอใจแตกต่างกันในด้านอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น ด้านคุณภาพของอาหารท้องถิ่น ด้านความคุ้มค่าของราคา และด้านลักษณะ

ของผู้ให้บริการ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05  
 สมมติฐานที่ 4 "นักท่องเที่ยวยชาวไทยที่มีระดับ  
 การศึกษาสูงสุดแตกต่างกัน มีความพึงพอใจต่อ  
 เอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตแตกต่างกัน"  
 ผลการทดสอบสมมติฐานพบว่า นักท่องเที่ยวยที่มีระดับ  
 การศึกษาสูงสุดแตกต่างกัน มีความพึงพอใจแตกต่างกัน  
 กันในด้านอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น ด้านคุณภาพ  
 ของอาหารท้องถิ่น ด้านความคุ้มค่าของราคา และด้าน  
 ลักษณะของ ผู้ให้บริการ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่  
 ระดับ .05

สมมติฐานที่ 5 "นักท่องเที่ยวยชาวไทยที่มีอาชีพ  
 แตกต่างกัน มีความพึงพอใจต่อเอกลักษณ์ของอาหาร  
 ท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตแตกต่างกัน" ผลการทดสอบ  
 สมมติฐานพบว่า นักท่องเที่ยวยที่มีอาชีพแตกต่างกัน  
 มีความพึงพอใจแตกต่างกันในด้านอัตลักษณ์ของอาหาร  
 ท้องถิ่น และด้านความคุ้มค่าของราคา อย่างมีนัยสำคัญ  
 ทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนในด้านคุณภาพของอาหาร  
 ท้องถิ่น และด้านลักษณะของผู้ให้บริการ นักท่องเที่ยวยมี  
 ความพึงพอใจไม่แตกต่างกัน

สมมติฐานที่ 6 "นักท่องเที่ยวยชาวไทยที่มีรายได้  
 ต่อเดือนแตกต่างกัน มีความพึงพอใจต่อเอกลักษณ์  
 ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตแตกต่างกัน" ผลการ  
 ทดสอบสมมติฐานพบว่า นักท่องเที่ยวยที่มีรายได้ต่อ  
 เดือนแตกต่างกัน มีความพึงพอใจแตกต่างกันในด้าน  
 คุณภาพของอาหารท้องถิ่น ด้านความคุ้มค่าของราคา  
 และด้านลักษณะของผู้ให้บริการ อย่างมีนัยสำคัญ  
 ทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนในด้านอัตลักษณ์ของอาหาร  
 ท้องถิ่น นักท่องเที่ยวยมีความพึงพอใจไม่แตกต่างกัน

### อภิปรายผล

จากการศึกษาพบว่านักท่องเที่ยวยชาวไทยมี  
 ความพึงพอใจต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจังหวัด  
 ภูเก็ต โดยภาพรวมอยู่ในระดับพึงพอใจมาก โดยเฉพาะ  
 อย่างยิ่งในด้าน อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น ซึ่งมีค่า

เฉลี่ยสูงสุด ในขณะที่รองลงมาคือ ด้านคุณภาพของ  
 อาหารท้องถิ่น ด้านความคุ้มค่าของราคา และด้าน  
 ลักษณะของผู้ให้บริการตามลำดับ แสดงให้เห็นว่าอัต  
 ลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นภาคใต้ซึ่งประกอบไปด้วย  
 เครื่องปรุงมากมายไม่ว่าจะเป็นเครื่องแกง และผักพื้น  
 เมืองที่ใส่ลงไปในการปรุงมีส่วนมีคุณสมบัติเป็นยา  
 สมุนไพรโดยแต่ละชนิดสามารถเป็นยารักษาอาการหรือ  
 ป้องกันโรคต่าง ๆ ได้ (กัญญา สุจริตวงศานนท์, 2536 )  
 ถือเป็นลักษณะเด่นและเป็นหนึ่งในปัจจัยสำคัญที่มีผล  
 ต่อความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวยที่มีต่อเอกลักษณ์  
 ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต นอกจากนี้ผลการวิจัย  
 ดังกล่าวยังสอดคล้องกับอภิสิทธิ์ บุญภาค (2557)  
 ซึ่งได้ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหาร  
 ท้องถิ่นภาคใต้ของนักท่องเที่ยวยชาวไทย ซึ่งให้ข้อเสนอ  
 แนะจากการวิจัยว่าการส่งเสริมการท่องเที่ยวบริโภค  
 อาหารท้องถิ่นภาคใต้ต้องเริ่มจากการสร้างความเชื่อมั่น  
 เรื่องผลกระทบต่อสุขภาพและชีวิต รวมทั้งการส่งเสริม  
 แรงจูงใจในการท่องเที่ยวอย่างจริงจัง ควรสนับสนุน  
 ปัจจัยทางด้านแรงจูงใจในการท่องเที่ยวให้มากขึ้น  
 เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้กับการท่องเที่ยวและ  
 การบริโภคอาหารท้องถิ่นอันเป็นการเสริมสร้างความ  
 พึงพอใจต่ออาหารท้องถิ่นได้

จากผลการทดสอบสมมติฐานที่ 1 ซึ่งพบว่า  
 นักท่องเที่ยวยที่มีเพศแตกต่างกัน มีความพึงพอใจ  
 ต่างกันในด้านคุณภาพของอาหารท้องถิ่น และด้านความ  
 คุ้มค่าของราคา อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05  
 แสดงให้เห็นถึงรสนิยมด้านคุณภาพของอาหารและ  
 หักคณคติเกี่ยวกับความคุ้มค่าของราคาต่ออาหารระหว่าง  
 เพศชายและเพศหญิงที่มีต่อความพึงพอใจต่อ  
 เอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตที่มีความ  
 แตกต่างกัน สอดคล้องกับผลการศึกษานี้ของ Cusatis  
 (1995: Abstract) ที่ได้ศึกษาอิทธิพลของปัจจัยทาง  
 สังคมจิตวิทยาที่มีต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคของวัยรุ่น  
 (Psychosocial Influences on Adolescent Eating

Behavior) โดยพบว่า นักเรียนชายและหญิงส่วนใหญ่มีการบริโภคตามนิสัยที่ชอบรับประทานอาหารมื้อหลักและอาหารว่างจากบ้านมีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจของตนเองความพร้อมของครอบครัว และจำนวนมื้ออาหารของครอบครัวโดยที่นักเรียนชายมีกิจกรรมการออกกำลังกายร่วมด้วยส่วนบริโภคนิสัยเกี่ยวกับไขมันน้ำตาล และความถี่ในการบริโภคอาหารระหว่างนักเรียนชายและนักเรียนหญิงไม่มีความแตกต่างกัน นอกจากนี้ยังพบว่าปัจจัยที่แตกต่างกันส่งผลให้พฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นแตกต่างกันด้วย

จากผลการทดสอบสมมติฐานที่ 2 ซึ่งพบว่า นักท่องเที่ยวที่มีอายุแตกต่างกัน มีความพึงพอใจแตกต่างกันในด้านอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น ด้านคุณภาพของอาหารท้องถิ่น ด้านความคุ้มค่าของราคา และด้านลักษณะของผู้ให้บริการ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 แสดงให้เห็นว่าอายุของนักท่องเที่ยวแต่ละช่วงอายุมีทัศนคติต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตแตกต่างกัน ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่านักท่องเที่ยวในกลุ่มที่เป็นเด็ก กลุ่มวัยรุ่น กลุ่มผู้ใหญ่ หรือผู้สูงอายุมีทัศนคติ ความชื่นชอบและการรับรสอาหารที่แตกต่างกัน เช่น เด็กอาจรับประทานอาหารที่มีรสเผ็ดได้น้อยกว่าผู้ใหญ่ ในขณะที่ผู้ใหญ่โดยเฉพาะผู้สูงอายุ มีความชื่นชอบอาหารที่มีส่วนประกอบของสมุนไพรมากกว่ากลุ่มเด็กและวัยรุ่น เนื่องจากเป็นวัยที่ให้ความสำคัญในเรื่องสุขภาพมากกว่าวัยรุ่น รวมทั้งมีทัศนคติว่า กลิ่นของเครื่องเทศในอาหารได้เป็นการแสดงออกถึงศิลปวัฒนธรรมและขนบธรรมเนียมประเพณีต่างๆ ของชาวไทยภาคใต้ (ทองเยาว์ โทณานนท์ และศรีสมร คงพันธ์, 2535) ปัจจัยดังกล่าวจึงอาจส่งผลต่อความพึงพอใจต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตในด้านต่างๆ ที่แตกต่างกัน

จากผลการทดสอบสมมติฐานที่ 3 ซึ่งพบว่า นักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพแตกต่างกัน มีความพึงพอใจแตกต่างกันในด้านอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น

ด้านคุณภาพของอาหารท้องถิ่น ด้านความคุ้มค่าของราคา และด้านลักษณะของผู้ให้บริการ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 แสดงให้เห็นว่าสถานภาพของนักท่องเที่ยว ไม่ว่าจะเป็นโสด สมรส หม้าย หรือหย่าร้างล้วนมีผลต่อความพึงพอใจต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต ซึ่งในทรรศนะของผู้วิจัยเห็นว่าสถานภาพมีความเกี่ยวข้องกับความสัมพันธ์ของบุคคล เช่น ผู้ที่มีสถานภาพโสดอาจมีความพึงพอใจที่เกิดจากความคิดเห็นของตนเองเป็นหลัก ในขณะที่ผู้มีสถานภาพสมรสความพึงพอใจอาจเกิดจากความรับรู้หรือการตัดสินใจของบุคคลในครอบครัวร่วมด้วย เป็นต้น และจากผลการวิจัยของ วิถี ชิดเชิดวงศ์ (2541) ที่ได้ศึกษาเปรียบเทียบลักษณะนิสัยในการบริโภคและการเจริญเติบโตของเด็กวัยก่อนเรียนที่มาจากสภาพครอบครัวต่างกัน ในจังหวัดนราธิวาส เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบลักษณะนิสัยในการบริโภค และการเจริญเติบโตของเด็กวัยก่อนเรียน ตามตัวแปรในด้านการศึกษา สถานภาพการทำงาน สถานภาพของครอบครัว ขนาดของครอบครัว เศรษฐกิจ และความเชื่อในการบริโภคของบิดามารดา โดยผลการวิจัยพบว่า เด็กวัยก่อนเรียนที่มาจากครอบครัวที่บิดามารดามีการศึกษาสูงมีฐานะทางเศรษฐกิจดี บิดามารดาอยู่ด้วยกัน บิดามารดามีความเชื่อที่ถูกต้อง จะมีลักษณะนิสัยในการบริโภคอาหารดีกว่าเด็กวัยก่อนเรียนที่มาจากครอบครัวที่บิดามารดามีการศึกษาและฐานะทางเศรษฐกิจต่ำกว่า ซึ่งจากงานวิจัยที่ยกขึ้นอ้างอิงดังกล่าวสามารถสนับสนุนทัศนะของผู้วิจัยที่เห็นว่า สถานภาพมีความเกี่ยวข้องกับความสัมพันธ์ของบุคคล และอาจส่งผลทำให้นักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพแตกต่างกัน มีความพึงพอใจต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตในด้านต่างๆ ที่แตกต่างกันได้

จากผลการทดสอบสมมติฐานที่ 4 ซึ่งพบว่า นักท่องเที่ยวที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีความพึงพอใจแตกต่างกันในด้านอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น

ด้านคุณภาพของอาหารท้องถิ่น ด้านความคุ้มค่าของราคา และด้านลักษณะของผู้ให้บริการ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 แสดงให้เห็นว่าการได้รับการศึกษาที่แตกต่างกันส่งผลต่อกระบวนการรับรู้ การคิดวิเคราะห์ และการประเมินคุณค่าของสิ่งต่าง ๆ ซึ่งเมื่อเทียบกับงานวิจัยของ ทศนีย์ เมธาคุปต์ (2547) ที่ได้ศึกษาอิทธิพลของครอบครัวที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคของเด็กวัยก่อนเรียน โดยผลการวิจัยพบว่าเด็กวัยก่อนเรียนที่มาจากครอบครัวที่แตกต่างกันทางด้านการศึกษามีบริโภคนิสัยต่างกัน กล่าวคือเด็กวัยเรียนที่บิดาหรือมารดามีระดับการศึกษาสูงกว่าประถมศึกษามีบริโภคนิสัยดีกว่าเด็กที่บิดาหรือมารดาได้รับการศึกษาระดับประถมศึกษา และต่ำกว่าประถมศึกษา นอกจากนี้ผลการวิจัยดังกล่าวยังไม่สอดคล้องกับเอกพล บุญช่วยชู (2559) ที่ได้ศึกษาเรื่อง ความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักศึกษาระดับปริญญาตรีวิทยาลัยดุสิตธานี กรุงเทพมหานคร โดยพบว่าคณะที่กำลังศึกษา/สาขาวิชา ระดับการศึกษาสูงสุดของผู้ปกครอง อาชีพของบิดา อาชีพของมารดา และอาชีพของผู้ปกครองไม่มีความสัมพันธ์กัน จากข้อมูลทั้งหมดสะท้อนให้เห็นว่านักท่องเที่ยวยุคที่มีระดับการศึกษาสูงสุดต่างกัน อาจมีความพึงพอใจต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตในด้านต่าง ๆ ที่แตกต่างกันได้ เนื่องจากมีการประเมินคุณค่าของอาหารท้องถิ่นภาคใต้ที่แตกต่างกันนั่นเอง

จากผลการทดสอบสมมติฐานที่ 5 ซึ่งพบว่านักท่องเที่ยวยุคที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีความพึงพอใจแตกต่างกันในด้านอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น และด้านความคุ้มค่าของราคา อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 แสดงให้เห็นว่า ลักษณะอาชีพต่าง ๆ ล้วนต้องอาศัยความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ในการทำงานที่ต่างกัน ซึ่งอาจส่งผลต่อกระบวนการรับรู้ การคิดวิเคราะห์ และการประเมินคุณค่าของสิ่งต่าง ๆ ได้เช่นกัน ซึ่งเมื่อเทียบกับงานวิจัยของ นงศ์นุช ประยูรหงษ์ (2547)

ที่ได้ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารตามสุขบัญญัติแห่งชาติของนิสิตปริญญาตรีปีที่ 1 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบพฤติกรรมการบริโภคอาหารตามสุขบัญญัติแห่งชาติของนิสิตตามตัวแปร เพศ กลุ่มสาขาวิชา เงินที่ได้รับจากผู้ปกครอง ระดับการศึกษาของผู้ปกครอง ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร เจตคติในการบริโภคอาหาร ค่านิยมด้านสุขภาพ ความเชื่ออำนาจภายในตนด้านสุขภาพ การมุ่งอนาคตควบคุมตนเอง อิทธิพลของสื่อมวลชนและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารตามสุขบัญญัติแห่งชาติ และศึกษาปัจจัยที่สามารถร่วมกันทำนายพฤติกรรมการบริโภคอาหารตามสุขบัญญัติแห่งชาติ โดยผลการวิจัยในส่วนที่เกี่ยวข้องกับตัวแปรอาชีพ พบว่า นิสิตที่ผู้ปกครองมีอาชีพต่างกัน มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารตามสุขบัญญัติแห่งชาติแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จึงสะท้อนให้เห็นว่านักท่องเที่ยวยุคที่มีอาชีพแตกต่างกัน อาจมีความพึงพอใจต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตในด้านต่าง ๆ ที่แตกต่างกันได้ เนื่องจากมีการประเมินคุณค่าของอาหารท้องถิ่นภาคใต้ที่แตกต่างกัน

จากผลการทดสอบสมมติฐานที่ 6 ซึ่งพบว่านักท่องเที่ยวยุคที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกัน มีความพึงพอใจแตกต่างกันในด้านคุณภาพของอาหารท้องถิ่น ด้านความคุ้มค่าของราคา และด้านลักษณะของผู้ให้บริการ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 แสดงให้เห็นว่ารายได้มีผลต่อความสามารถในการเลือกซื้อและรับบริการ รวมทั้งการประเมินคุณค่าของสิ่งที่ได้รับว่าคุ้มค่ากับจำนวนเงินที่เสียไปหรือไม่ ซึ่งโดยปกติผู้ที่มียาได้สูงจะมีความสามารถในการบริโภคที่สูงตามไปด้วย สอดคล้องกับงานวิจัยของ อภิญญา วิเศษศิริ (2552) ที่ได้ศึกษาภาวะโภชนาการของมารดาที่มีบุตรมาก ผลการศึกษาในส่วนที่เกี่ยวข้องกับรายได้สรุปได้ว่ารายได้ไม่ทำให้มารดามีภาวะโภชนาการต่างกัน และ

การบริโภคจะมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นเมื่อรายได้เพิ่มมากขึ้น แต่การเพิ่มขึ้นของรายได้จะมีอัตราสูงกว่าอัตราเพิ่มขึ้นของการบริโภคทั้งนี้ เพราะเมื่อมีการบริโภคจนถึงจุดแห่งความพึงพอใจสูงสุดแล้ว ก็ย่อมจะบริโภคเพิ่มขึ้นในอัตราลดลงกว่าเดิม ดังนั้นจากผลการวิจัยที่พบว่านักท่องเที่ยวที่มีรายได้ต่อเดือนแตกต่างกัน มีความพึงพอใจต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตในด้านต่าง ๆ ที่แตกต่างกัน จึงน่าจะมีสาเหตุมาจากการประเมินคุณค่าของอาหารท้องถิ่นภาคใต้ที่แตกต่างกัน ในแต่ละกลุ่มรายได้ โดยนักท่องเที่ยวที่มีรายได้สูงมักมีความพึงพอใจต่ำกว่านักท่องเที่ยวที่มีรายได้น้อยกว่า เนื่องจากมีความสามารถในการเลือกบริโภคและมีประสบการณ์ในการบริโภคอาหารที่มีคุณภาพ ความคุ้มค่า และการให้บริการที่น่าพึงพอใจกว่า ก่อนที่จะมาบริโภคอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต ทำให้การประเมินคุณค่าและความพึงพอใจต่ออาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต มีความแตกต่างกันตามระดับของรายได้ต่อเดือน

### ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

จากการศึกษาที่พบว่านักท่องเที่ยวชาวไทยมีความพึงพอใจต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต โดยภาพรวมอยู่ในระดับพึงพอใจมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในด้านอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น ผู้ที่เกี่ยวข้องจึงควรให้ความสำคัญต่อการอนุรักษ์แต่ด้อยอดการประกอบอาหารท้องถิ่นให้คงความเป็นเอกลักษณ์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการบรรจุลงไปเป็นหลักสูตรการเรียนการสอน

การประกอบอาหารในแต่ละสถานที่ท่องเที่ยว จึงควรวิเคราะห์นักท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ของสถานที่ท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวเพศอะไร เพื่อให้สามารถประกอบอาหาร หรือจัดเตรียมอาหารได้ตรงตามความต้องการและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว

การประกอบอาหารในแต่ละสถานที่ท่องเที่ยว จึงควรวิเคราะห์นักท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ของสถานที่ท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวอายุเท่าไร เพื่อให้สามารถประกอบอาหาร หรือจัดเตรียมอาหารได้ตรงตามความต้องการและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวแต่ละช่วงวัย

การจำแนกนักท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ของสถานที่ท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวที่มากันเป็นครอบครัว เดินทางมาคนเดียว หรือเดินทางมากับกลุ่มเพื่อน เพื่อให้สามารถประกอบอาหาร หรือจัดเตรียมอาหารได้ตรงตามความต้องการและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวในแต่ละกลุ่ม

การประกอบอาหารในแต่ละสถานที่ท่องเที่ยว จึงควรวิเคราะห์นักท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ของสถานที่ท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นมีระดับการศึกษาระดับใด โดยอาจสังเกตจากลักษณะ ท่าทาง การแสดงออก หรือมีการทำวิจัยเกี่ยวกับลักษณะทางประชากรศาสตร์เพิ่มเติม เพื่อให้สามารถประกอบอาหาร หรือจัดเตรียมอาหารได้ตรงตามความต้องการและความพึงพอใจของแต่ละระดับการศึกษา

การประกอบอาหารในแต่ละสถานที่ท่องเที่ยว จึงควรวิเคราะห์นักท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ของสถานที่ท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นมีประกอบอาชีพใด โดยอาจสังเกตจากลักษณะ ท่าทาง การแสดงออก หรือมีการทำวิจัยเกี่ยวกับลักษณะทางประชากรศาสตร์เพิ่มเติม เพื่อให้สามารถประกอบอาหาร หรือจัดเตรียมอาหารได้ตรงตามความต้องการและความพึงพอใจของแต่ละอาชีพ

การประกอบอาหารในแต่ละสถานที่ท่องเที่ยว จึงควรวิเคราะห์นักท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ของสถานที่ท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวเป็นผู้มีรายได้ระดับใด โดยอาจสังเกตจากความสามารถในการใช้จ่าย ยานพาหนะที่ใช้ขับ เครื่องประดับ หรือการทำวิจัยลักษณะ

ทางประชากรศาสตร์เพิ่มเติม เพื่อให้สามารถประกอบอาหาร หรือจัดเตรียมอาหารได้ตรงตามความต้องการและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวแต่ละระดับรายได้ต่อเดือน

### ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป

1. การศึกษาในครั้งนี้เป็นการศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต ซึ่งผลการศึกษาที่ได้เป็นเพียงอาหารพื้นเมืองของภาคใต้ในจังหวัดภูเก็ตเท่านั้น ซึ่งจังหวัดภูเก็ต ถือเป็นจังหวัดท่องเที่ยวที่สำคัญ และ

มีความหลากหลายของอาหาร ดังนั้นเพื่อให้การศึกษามีเนื้อหาที่ครอบคลุมมากยิ่งขึ้น จึงควรศึกษาความพึงพอใจ และเอกลักษณ์ของอาหารแต่ละประเภทเพิ่มเติม

2. การศึกษาในครั้งนี้เป็นการศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ตที่มีการสำรวจความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว ซึ่งทั้งหมดเป็นนักท่องเที่ยวชาวไทย ดังนั้น การวิจัยในครั้งต่อไปควรมีการสำรวจในกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติเพิ่มเติม เนื่องจากเป็นกลุ่มที่สร้างรายได้เป็นจำนวนมากให้แก่จังหวัดภูเก็ตและประเทศไทย

### บรรณานุกรม

- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2555). รายงานสรุปการสำรวจทัศนคติและพฤติกรรมด้านการท่องเที่ยวของชาวไทยในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล. กรุงเทพฯ: การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
- กัญญา สุจริตวงศานนท์. (2536). อาหารสมุนไพรรักษาโรค. วารสารอาหาร
- ทัศนีย์ เมธาคูปต์. (2547). อิทธิพลของครอบครัวที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคของเด็กวัยก่อนเรียน. ที่มา <https://th49.ilovetranslation.com/3zV-4HdMb1Z=d/> สืบค้นเมื่อวันที่ 22 กรกฎาคม 2559
- ทองเยาว์ ไทธนานนท์ และ ศรีสมร คงพันธ์. (2536). ตำรับอาหารวิทยาลัยในวัง. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด.
- นงคีนุช ประยูรหงษ์. (2547). ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารตามสุขบัญญัติแห่งชาติของนิสิตปริญญาตรีปีที่ 1 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ที่มา [http://rcfcd.com/wp-content/uploads/2014/03/9\\_](http://rcfcd.com/wp-content/uploads/2014/03/9_) สืบค้นเมื่อวันที่ 22 กรกฎาคม 2559
- สำนักงานสถิติ จังหวัดภูเก็ต ที่มา [http://phuket.nso.go.th/images/new/mindmap\\_statEX/template\\_tour/83\\_tour\\_n\\_thai\\_tourist\\_cwt.pdf](http://phuket.nso.go.th/images/new/mindmap_statEX/template_tour/83_tour_n_thai_tourist_cwt.pdf) สืบค้นเมื่อวันที่ 9 มกราคม 2561
- อภิสิทธิ์ บุญนาค. (2557). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของนักท่องเที่ยวชาวไทย. Vol.15 No.28 (2557): วารสารกระแสวัฒนธรรม ปีที่ 15 ฉบับที่ 28 กรกฎาคม-ธันวาคม
- อภิญา วิเศษศิริ. (2552). การศึกษาภาวะโภชนาการของมารดาที่มีบุตรมากในอำเภอเมืองและอำเภอหนองบัวลำภู จังหวัดอุดรธานี. กรุงเทพฯ: วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- เอกพล บุญช่วยชู. (2559). ความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักศึกษาระดับปริญญาตรีวิทยาลัยดุสิตธานี กรุงเทพมหานคร. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี. Cusatis. (2538). Psychosocial Influences on Adolescent Eating Behavior. ที่มา <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/8750425> สืบค้นเมื่อวันที่ 23 สิงหาคม 2559