

ชื่อโครงการ	:	ชีสเค้กใบบัวบก
ชื่อผู้จัดทำ	:	1. นางสาวเพชรนารี เลิศภิรมย์ 2. นางสาวพรรณนิภา บาลี 3. นางสาวชุตินันท์ ดาวช่วย
ที่ปรึกษา	:	1. นายวัฒนชัย เลิศปัญญาโชคชัย 2. นางสาวปานัสดา ตีตพิณ 3. นางยุพิน พิมศร
สาขาวิชา	:	อาหารและโภชนาการ
สถานศึกษา	:	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเอี่ยมละออ กรุงเทพมหานคร
ปี พ.ศ.	:	2567

บทคัดย่อ

การศึกษาคั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงทดลองและสำรวจความพึงพอใจ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาสูตรมาตรฐานที่ดีที่สุดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชีสเค้กใบบัวบก 2) เพื่อศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างชีสเค้กและใบบัวบก 3) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ชีสเค้กใบบัวบก โดยนำอัตราส่วนผสมมาทดลองเพื่อคัดเลือกสูตรการจากประเมินผู้เชี่ยวชาญเพื่อหาคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุด และนำผลิตภัณฑ์มาทำการทดสอบ ความพึงพอใจของผู้บริโภค จำแนกตามเพศ อายุ สถานภาพ ประชากรที่ใช้ในการวิจัย คือบุคลากร วิทยาลัยอาชีวศึกษาเอี่ยมละออ และชุมชนใกล้เคียง สุ่มกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน โดยวิธีสุ่มอย่างง่าย วิเคราะห์ข้อมูลโดยค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยเลขคณิต และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษาพบว่า 1) เพื่อศึกษาสูตรมาตรฐานที่ดีที่สุดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชีสเค้ก คือ สูตรที่ 1 2) เพื่อศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างชีสเค้กและใบบัวบก คือ สูตรที่ 3 3) การสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภค พบว่า ด้านคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม แสดงความพึงพอใจมากที่สุดต่อสี ($\bar{x} = 4.30$) ด้านการผลิตเพื่อการค้า พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม แสดงความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คือ ท่านคิดว่าผลิตภัณฑ์สามารถผลิตเพื่อจำหน่าย ($\bar{x} = 4.40$)