

หัวข้อวิจัย พืชชาหน้าผักพื้นบ้าน

ผู้ดำเนินการวิจัย 1.นางสาวพิมพ์ ไศลวงศ์สกุล

2.นางสาวลัดดาวรรณ สุขทวี

ที่ปรึกษา

1.นางสาวธัญนิช ทองสีอ่อน

2.นางสาววันเพ็ญ จันทรวง

3.นางสาวปานัสดา ดีดีพิน

4.นางสาวภัทรวดี พุทธิโชติ

หน่วยงาน

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเอี่ยมละออ

ปี

พ.ศ. 2566

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ ดังนี้

1) เพื่อศึกษาอุณหภูมิในการอบพืชชาต่อขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของแผ่นแป้ง

2) เพื่อศึกษาสูตรมาตรฐานของพืชชาหน้าผักพื้นบ้าน

3) เพื่อศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของผักพื้นบ้าน

4) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์พืชชาหน้าผักพื้นบ้าน

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

คณะครู นักเรียน นักศึกษา พ่อบ้าน แม่บ้าน

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเอี่ยมละออ จำนวน 50 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย แบบสอบถาม

สถิติที่ใช้ในงานวิจัย

1.ค่าความถี่และคาร์้อยละ

2.ค่าเฉลี่ยเรขาคณิต (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation)

ผลการวิจัยมีดังนี้

การศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงทดลองและสำรวจความพึงพอใจมีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาอุณหภูมิในการอบพืชชาต่อขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของแผ่นแป้ง 2) เพื่อศึกษาสูตรมาตรฐานของพืชชาหน้าผักพื้นบ้าน 3) เพื่อศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของผักพื้นบ้าน และ 4) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์พืชชาหน้าผักพื้นบ้าน โดยทดสอบความพึงพอใจของผู้บริโภคจำแนกตาม เพศ อายุ สถานภาพประชากรที่ใช้ในการวิจัยคือนักเรียน นักศึกษา ครู เจ้าหน้าที่ พ่อบ้าน แม่บ้าน วิทยาลัยอาชีวศึกษาเอี่ยมละออ สุ่มกลุ่มตัวอย่างจำนวน 50 คน โดยวิธีการสุ่มอย่างง่าย วิเคราะห์ข้อมูลโดยค่าความถี่คาร์้อยละ ค่าเฉลี่ยเลขคณิต และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษาพบว่า อุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมต่อการอบแป้งพืชชาทำให้แผ่นแป้งพองตัว กรอบนอก นุ่มใน คืออุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เวลา 10 นาที การศึกษาสูตรมาตรฐานของพืชชาหน้าผักพื้นบ้าน พบว่า สูตร 2 พืชชาพองตัวและยืดมาก มีรสชาติกลมกล่อม มากกว่าสูตร 1 และ สูตร การศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์พืชชาหน้าผักพื้นบ้าน พบว่า ด้านรสชาติของผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับมากที่สุดโดยมีค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.65 ด้านการผลิตเพื่อการค้า พบว่า ความมีประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ได้รับการยอมรับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.65