



โครงการเรื่องการเพิ่มมูลค่ากล้วย

ธมนวรรณ เรืองศรีและคณะ

รายงานวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา IS2

การสื่อสารและการนำเสนอ (Communication and Presentation)

ประจำภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

โรงเรียนสตรีสิริเกศ จังหวัดศรีสะเกษ

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา เขต 28



โครงการเรื่องการเพิ่มมูลค่ากล้วย

ชื่อผู้ศึกษา

- 1.นางสาวธมนวรรณ เรืองศรี เลขที่ 10
- 2.นางสาวนันทิชา บุญปัญญา เลขที่ 11
- 3.นางสาวสุรชาติพย์ คำมานพ เลขที่ 12
- 4.นางสาวพรชนก โนนน้อย เลขที่ 34
- 5.นางสาวสายชน เกทิพย์ เลขที่ 40
- 6.นางสาวอริชา คุณดั่ง เลขที่ 45

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5/1

รายงานวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา IS2

การสื่อสารและการนำเสนอ (Communication and Presentati)

ประจำภาคเรียนที่2 ปีการศึกษา 2563

โรงเรียนสตรีศรีเกต จังหวัดศรีสะเกษ

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา เขต 28

ชื่อโครงการ : การเพิ่มมูลค่ากล้วย

ประเภทโครงการ : การศึกษาค้นคว้าและทดลอง

ผู้จัดทำโครงการ : นางสาวธมนวรรณ เรืองศรีและคณะ

ชื่อครูที่ปรึกษา : ดร.ยุวดี คุณสมและนางสาวจิราภรณ์ วงศ์พิทักษ์

ระดับการศึกษา : ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนสตรีสิริเกศ อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ

ปีการศึกษา : 2563

บทคัดย่อ

การทำโครงการครั้งนี้วัตถุประสงค์หลักเพื่อเพิ่มมูลค่ากล้วยโดยมีวัตถุประสงค์คือเพื่อกระจายรายได้ให้แก่ชุมชนอย่างทั่วถึง เพื่อลดปัญหากล้วยล้นตลาดและเพื่อลดการว่างงานในชุมชน โดยมีวัตถุประสงค์คือ 1.เพื่อเพิ่มมูลค่ากล้วย 2.เพื่อกระจายรายได้ให้แก่ชุมชนอย่างทั่วถึง 3.เพื่อลดปัญหากล้วยล้นตลาด 4.เพื่อลดการว่างงานในชุมชน 5.เพื่อเป็นสินค้าประจำชุมชน จากการทำโครงการคณะผู้จัดทำได้หากลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคือชุมชนหมู่บ้านโนนดั่ง อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ จำนวน 20 คน เครื่องมือการทำโครงการได้แก่ 1.ผลิตภัณฑ์ 2.แบบประเมินความพึงพอใจและวิธีการสร้างและพัฒนา วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ ค่าเฉลี่ยประชากร ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของประชากร ร้อยละของประชากร ค่าเฉลี่ยของการประเมินแบบวัดความพึงพอใจและการหาส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินแบบวัดความพึงพอใจ

ผลการดำเนินการพบว่าโครงการเรื่องการเพิ่มมูลค่ากล้วย จากผู้ประเมินได้ผลตอบรับค่อนข้างดีในระดับ 5 จากการประเมินรสชาติดี สี สัน กลิ่นของอาหาร อยู่ในระดับคุณภาพมากที่สุดคือ 5 คิดเป็นร้อยละ 80 และมีความสะอาดถูกสุขหลักอนามัยอยู่ในระดับ 5 คิดเป็นร้อยละ 70 เนื่องจากมีผู้ที่สนใจและชื่นชอบในการออกแบบผลิตภัณฑ์ ความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์เพิ่มมากขึ้น จึงทำให้มีกลุ่มตัวอย่างได้ทำผลิตภัณฑ์การแปรรูปกล้วยมากขึ้นเพื่อจะนำไปขายให้แก่คนในชุมชนทำให้มีรายได้มากขึ้น

กิตติกรรมประกาศ

โครงการฉบับนี้สำเร็จเรียบร้อยได้ด้วยความอนุเคราะห์จากผู้มีพระคุณหลายท่าน คณะผู้จัดทำซาบซึ้งเป็นอย่างยิ่ง จึงขอกราบขอบพระคุณทุกๆ ท่าน ไว้ ณ โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณ ดร.ยวดี คุณสม ที่ได้ให้คำแนะนำ เสนอแนวทางในการทำโครงการ และตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ด้วยความเมตตา และเอาใจใส่อย่างยิ่ง ตลอดจนให้กำลังใจจนทำให้วิจัยฉบับนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี คณะผู้จัดทำซาบซึ้งในความเมตตาเป็นอย่างยิ่ง

ขอกราบขอบพระคุณ นางสาวจิราภรณ์ วงศ์พิทักษ์ ที่ได้ให้คำแนะนำ และเอกสารตัวอย่างงานวิจัยต่างๆ ในการทำวิจัยฉบับนี้

ขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อ-คุณแม่ สมาชิกทุกคนในครอบครัวที่ให้โอกาสทางการศึกษา และเป็นกำลังใจที่ดีเสมอมา

ขอขอบคุณเพื่อนๆทุกคนที่เป็นกำลังใจ ช่วยเหลือและให้คำปรึกษาด้วยดีตลอดมาคุณค่าและประโยชน์อันพึงมีผู้วิจัยขอมอบเป็นความกตัญญู เป็นเครื่องบูชาแก่ บิดามารดา ครูอาจารย์ ตลอดจนผู้มีพระคุณทุกท่านที่มีส่วนในการวางรากฐานทางการศึกษาและประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ที่ได้อบรมสั่งสอน ปลุกฝังความมานะ อดทน กำลังใจแรงผลักดันและมอบโอกาสทางการศึกษาอย่างยิ่งแก่ข้าพเจ้า ขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

ธมนวรรณ เรืองศรีและคณะ

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญตาราง	จ
บทที่ 1 คำนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของโครงการ	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษาค้นคว้า	1
ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า	1
นิยามศัพท์เฉพาะ	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
เอกสารที่เกี่ยวข้องและทฤษฎี	3
ประเภทของกล้วย	3
การแปรรูปกล้วย	5
ความพึงพอใจ	10
การวัดระดับพึงพอใจ	11
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	11
บทที่ 2 เนื้อเรื่อง	12
ระเบียบวิธีที่ใช้ในการศึกษา	12
ประชากรที่ใช้ในการศึกษา	12
ประชากร	12
กลุ่มตัวอย่าง	12
ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา	12
วิธีดำเนินการศึกษา	12
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	12
การเก็บรวบรวมข้อมูล	13
การวิเคราะห์ข้อมูล	13
สถิติที่ใช้ในการศึกษา	14

สารบัญ(ต่อ)

	หน้า
บทที่ 3 บทสรุป	17
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	17
ขอบเขตการศึกษา	17
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	17
วิเคราะห์ข้อมูล	17
สรุปผลการศึกษา	18
การอภิปรายผล	18
ข้อเสนอแนะ	18
บรรณานุกรม	19
ภาคผนวก	20
แบบสอบถาม	21
ข้อมูลผู้จัดทำ	27

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 แสดงผลระดับคะแนนการประเมิน การแปรรูปกล้วย	15
ตารางที่ 2 แสดงผลการประเมิน การแปรรูปกล้วย	16

บทที่ 1

คำนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของโครงการ

กล้วยเป็นพืชปลูกง่ายไม่ยุ่งยากในการบำรุงรักษาและให้ผลผลิตตลอดปีจึงมีการขยายพันธุ์กันอย่างแพร่หลายสำหรับประเทศไทยมีการปลูกกล้วยเพื่อบริโภคตั้งแต่ระดับครัวเรือนจนถึงการปลูกเพื่อการจำหน่ายในระดับอุตสาหกรรมกล้วยจัดเป็นพืชเศรษฐกิจชนิดหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรทั่วทุกภาคของประเทศในบางฤดูกาลผลผลิตของกล้วยจะมีมากกว่าการบริโภคทำให้บริโภคไม่ทันและราคาตกต่ำเป็นผลให้ใช้ประโยชน์ได้น้อยลงการแปรรูปกล้วยจึงเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถจะแก้ปัญหาผลผลิตที่มีอยู่มากเกินได้นอกจากนั้นการแปรรูปกล้วยยังทำให้เกิดการสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและพัฒนาเป็นอุตสาหกรรมได้กล้วยเป็นผลผลิตที่สามารถสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนได้อย่างมากเพราะกล้วยสามารถนำมาแปรรูปให้มีอายุยาวนานขึ้น คณะผู้จัดทำได้เห็นถึงความสำคัญของกล้วยที่ล้นตลาดมากในแต่ละปีคณะผู้จัดทำจึงคิดค้นการแปรรูปกล้วยที่เพิ่มรรถรสในการรับประทานและเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน

วัตถุประสงค์ของการศึกษาค้นคว้า

- 1) เพื่อเพิ่มมูลค่ากล้วย
- 2) เพื่อกระจายรายได้ให้แก่ชุมชนอย่างทั่วถึง
- 3) เพื่อลดปัญหากล้วยล้นตลาด
- 4) เพื่อลดการว่างงานในชุมชน
- 5) เพื่อเป็นสินค้าประจำชุมชน

ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า

1. ประชากรชาวบ้านที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้เป็นเกษตรกรที่ปลูกกล้วย จำนวน 50 คน หมู่บ้านโนนดั่ง อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ
2. กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้คือชุมชนหมู่บ้านโนนดั่ง อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ จำนวน 20 คน โดยได้จากการสุ่มแบบเจาะจง เพื่อตอบแบบสอบถามที่สร้างขึ้น

3. ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้า

3.1 ตัวแปรต้น

-การแปรรูปกล้วย

3.2 ตัวแปรตาม

-แบบสอบถามความพึงพอใจ

4. เนื้อหาที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้า คือปัญหาต่างๆชุมชนเช่นการว่างงาน การขาดรายได้ในชุมชนและปัญหากล้วยล้นตลาด ดังนั้นเราจึงได้มีวิธีการแปรรูปกล้วยเพื่อลดปัญหาต่างๆได้

5. ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา

ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

นิยามศัพท์เฉพาะ

1) การแปรรูป หมายถึง การนำผลผลิตทางการเกษตรซึ่งมีอยู่ในรูปวัตถุดิบมาผ่านกระบวนการผลิตการแปรรูปเพื่อสามารถบริโภค มีอายุยืนยาวขึ้น ตลอดทั้งความสะดวกสบายในรูปแบบผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป

2) กล้วย หมายถึง พันธุ์ไม้ล้มลุกในสกุล Musa มีหลายชนิด บางชนิดก็ออกหน่อแต่บางชนิดก็ไม่ออกหน่อ ใบแบนยาวใหญ่ ก้านใบตอนล่างเป็นกาบยาวหุ้มห่อซ้อนกันเป็นลำต้น ออกดอกที่ปลายลำต้นเป็น ปลี และมักยาวเป็นงวง มีลูกเป็นหวี ๆ รวมเรียกว่า เครือ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) เพื่อเพิ่มมูลค่ากล้วย
- 2) เพื่อกระจายรายได้ให้แก่ชุมชนอย่างทั่วถึง
- 3) เพื่อลดปัญหากล้วยล้นตลาด
- 4) เพื่อลดการว่างงานในชุมชนได้
- 5) สามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

เอกสารที่เกี่ยวข้องและทฤษฎี

เอกสารที่เกี่ยวข้องในการจัดทำโครงการงานเรื่องที่เกี่ยวข้องกับกล้วย กลุ่มของข้าพเจ้าได้รวบรวมทฤษฎีและหลักการต่างๆจากเอกสารที่เกี่ยวข้องดังนี้

1. ประเภทของกล้วย
2. การแปรรูปกล้วย
3. ความพึงพอใจ
- 4.การวัดความพึงพอใจ
- 5..งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1.ประเภทของกล้วย

2.1 กล้วยป่าออร์นาตา ปลุกกันแถบภาคเหนือ นิยมเรียก “กล้วยบัว” หรือ บางท้องถิ่นเรียกว่า “กล้วยป่า” (ลำปาง)

2.2 กล้วยป่าอะควมินาตา กล้วยในกลุ่มนี้มีแพร่หลายในประเทศไทย แต่ละถิ่นอาจเรียกชื่อต่างกัน เช่น ที่จังหวัดสงขลา เรียก “กล้วยทอง” ที่จังหวัดแพร่ จังหวัดอุดรดิตถ์และจังหวัดลำปาง เรียก “กล้วยแซ่”

2.3 กล้วยในสายพันธุ์อะควมินาตา คัลทิฟาร์ กล้วยในกลุ่มนี้ มีหลายชนิด ได้แก่ กล้วยเล็บมือนาง ปลุกกันมากในภาคใต้ บางท้องถิ่น เช่น จังหวัดนครศรีธรรมราช เรียก “กล้วยหมาก” จังหวัดพัทลุง เรียก “กล้วยทองหมาก” ส่วนจังหวัดนครสวรรค์ เรียก “กล้วยเล็บมือนาง” กล้วยทองร่วง ที่จังหวัดนครศรีธรรมราช เรียก “กล้วยไข่ทองร่วง” ที่จังหวัดสงขลา เรียก “ค่อมเบา”

-กล้วยไข่ ปลุกกันทั่วไป ที่จังหวัดสุรินทร์ เรียก “เจ๊กบง”

-กล้วยหอม ปลุกในสวนหลังบ้านแถบภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

-กล้วยหอมทองसान ปลุกมากในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

-กล้วยสา ปลุกกันมากภาคใต้

-กล้วยนมสาว ปลุกกันมากภาคใต้

-กล้วยลาย ปลุกกันมากภาคใต้

-กล้วยทองกาดำ ปลุกกันมากภาคใต้เช่นกัน

-กล้วยนาก กล้วยชนิดนี้มีการเรียกต่างกันหลายแห่ง ที่จังหวัดพะเยาและจังหวัดแพร่ เรียก “กล้วยน้ำครั่ง” จังหวัดนครศรีธรรมราชเรียก “กล้วยกุ้ง” ส่วนที่จังหวัดสุรินทร์ เรียก “กล้วยครั่ง”

-กล้วยหอมทอง ที่จังหวัดจันทบุรี เรียก “หอมทอง” นิยมรับประทานสดมากที่สุด

-กล้วยหอมเขียว ที่จังหวัดแพร่ เรียกกล้วยคร้าว จังหวัดนครศรีธรรมราช เรียก “กล้วยเขียวคอกหักหรือกล้วยเขียว” ส่วนที่จังหวัดพะเยา เรียก “กล้วยหอมคร้าว”

-กล้วยกุ้งเขียว เป็นลูกผ่าเหล่าของกล้วยนาก ที่จังหวัดแพร่ เรียก “กล้วยหอมทอง”
 -กล้วยหอมค่อม ที่จังหวัดพัทลุง และจังหวัดอุบลราชธานี เรียก “กล้วยเตี้ย” จังหวัดนครศรีธรรมราช เรียกกล้วยไข่บอง ที่จังหวัดนครราชสีมา เรียก “กล้วยไข่พระตะบอง”
 กล้วยดอกไม้ เมื่อสุกผลจะเป็นสีทอง จัดอยู่พวกเดียวกับกล้วยหอมทอง

2.4 กล้วยป่าบาลิเซียน่า นิยมเรียก “กล้วยตานี” มีแพร่หลายทั่วประเทศไทย ที่จังหวัดนครศรีธรรมราช เรียก “กล้วยพองลา” ส่วนที่จังหวัดแพร่และจังหวัดลำปาง เรียก “กล้วยป่า”

2.5 กล้วยลูกผสมอะควิมินาตากับบาลิเซียน่า กล้วยในกลุ่มนี้ มีหลายชนิด ได้แก่

กล้วยลังกา ที่จังหวัดพัทลุง เรียก “กล้วยจีน”

กล้วยเงิน เป็นกล้วยที่หาพันธุ์ยาก มีเฉพาะที่จังหวัดสงขลา

กล้วยน้ำพัด ที่จังหวัดจันทบุรี เรียก “กล้วยน้ำกาดำ”

กล้วยทองแดง มีการปลูกมากในจังหวัดสงขลา

กล้วยนางนวล มีการปลูกมากในจังหวัดสงขลา

กล้วยไข่โบราณ มีเฉพาะที่จังหวัดตราด เป็นกล้วยที่หาพันธุ์ยากเช่นกัน

กล้วยน้ำ มีหลายถิ่นเรียกต่างกัน ที่จังหวัดนครนายก เรียก “กล้วยหอมนางนวล” จังหวัดนครศรีธรรมราช เรียก “กล้วยแก้ว” จังหวัดสกลนครและจังหวัดชัยภูมิ เรียก “กล้วยหอม” จังหวัดยโสธร เรียก “กล้วยหอมเล็ก” และที่จังหวัดกาฬสินธุ์ เรียก “กล้วยหอมจันทร์”

กล้วยขม เป็นกล้วยที่มีรสขมเช่นเดียวกับ ชื่อ ปลูกมากที่ภาคใต้

กล้วยขมนาก ปลูกมากแถบภาคใต้

กล้วยร้อยหวี หรือ กล้วยวงช้าง ถิ่นกำเนิดอยู่ที่ประเทศอินโดนีเซีย นิยมเป็นไม้ประดับ

กล้วยนมหมี่ ที่จังหวัดอ่างทอง เรียก “กล้วยแหกคูก”

กล้วยปลวกนา มีการปลูกมากในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ที่จังหวัดนครนายก เรียก “กล้วยน้ำไทย” จังหวัดยโสธร เรียก “กล้วยส้ม” และจังหวัดอุบลราชธานี เรียก “กล้วยทิพย์ใหญ่”

กล้วยน้ำว้า ปลูกกันอย่างแพร่หลายในประเทศไทย ที่จังหวัดแพร่ เรียก “กล้วยน้ำว้าเหลือง” จังหวัดเชียงราย เรียก “กล้วยใต้”

กล้วยน้ำว้าค่อม มีลักษณะแคระ กลายพันธุ์มาจากกล้วยน้ำว้า

กล้วยน้ำว้าขาว เนื้อของผลมีสีขาว กลายพันธุ์มาจากกล้วยน้ำว้า

กล้วยน้ำว้าแดง เนื้อของผลมีสีแดง กลายพันธุ์มาจากกล้วยน้ำว้าเช่นกัน บางที่เรียกต่างกัน ที่จังหวัดชัยภูมิ เรียก “กล้วยอ่อง” จังหวัดนครสวรรค์ เรียก “กล้วยสุกใสแดง” ส่วนจังหวัดแพร่ เรียก “กล้วยน้ำว้าในออก”

กล้วยเทพรส ที่จังหวัดเชียงราย เรียก “กล้วยทิพย์คุ้ม”

กล้วยพญา มีการปลูกมากในจังหวัดสงขลา

2.การแปรรูปกล้วย

ส่วนประกอบของการทำการแปรรูปกล้วย

1.กล้วยฉาบเคลือบคาราเมล



รูปภาพ 2.1กล้วยฉาบเคลือบคาราเมล

ส่วนผสม กล้วยฉาบเคลือบคาราเมล

- กล้วยน้ำว้าดิบ 24 ลูก
- น้ำเย็นผสมน้ำมะนาวเล็กน้อย (สำหรับแช่กล้วย)
- น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี 80 กรัม
- แปะแซ 2 ช้อนชา
- วิปครีมชนิดจืด 50 กรัม
- เนยสดชนิดเค็ม 30 กรัม
- เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบสุก 200 กรัม
- น้ำมันพืช (สำหรับทอด)

วิธีทำกล้วยฉาบเคลือบคาราเมล

1. นำกล้วยน้ำว้ามาปอกเปลือก แล้วแช่ลงในน้ำเย็นผสมน้ำมะนาวพักไว้
2. ผานกล้วยเป็นชิ้นบาง ๆ แล้วม้วนให้เป็นแท่งกลม วางเรียงใส่ถาด พักไว้ให้กล้วยหมาด ๆ
3. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชพอร้อน ใส่กล้วยลงทอดจนเหลืองกรอบ ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน
4. ใส่น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี แปะแซ วิปครีม และเนยสดลงในภาชนะ ยกขึ้นตั้งไฟเคี่ยวจนส่วนผสมมีลักษณะข้น

5. ใส่กล้วยทอดกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์ลงไป คลุกเคล้าเบา ๆ จนเข้ากันดี ยกลง พักไว้ให้เย็นสนิท บรรจุใส่ภาชนะ

2. กล้วยฉาบ



รูปภาพที่ 2.2 กล้วยฉาบ

ส่วนผสม กล้วยฉาบ

- กล้วยหอมดิบ 1 หวี
- น้ำปูนใส (สำหรับแช่กล้วย)
- น้ำมันพืช (สำหรับทอด)
- น้ำเปล่า 5 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
- เนยสดเค็ม 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำกล้วยฉาบ

1. ปอกเปลือกกล้วยแล้วฝานตามความยาว นำไปแช่น้ำปูนใส ประมาณ 15 นาที เพื่อให้ยางกล้วยออกมา
2. ตั้งกระทะใช้ไฟปานกลาง ใส่น้ำมันพืชลงไปกะพอให้ท่วมกล้วย ใส่กล้วยลงไปทอดจนสุกเหลืองกรอบ ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมันและพักบนตะแกรง
3. ใส่น้ำกับน้ำตาลทรายลงในกระทะ เคี่ยวจนน้ำตาลละลายและเหนียวข้น ใส่น้ำมันสดเค็มลงไป คนให้เข้ากัน ปรับไฟให้อ่อนสุด เทกล้วยทอดกรอบลงไป คลุกจนเข้ากัน ปิดไฟ พักไว้สักครู่ นำใส่ภาชนะ

3. กั๊วยอบกรอบ



รูปภาพที่ 2.3 กั๊วยอบกรอบ

ส่วนผสม กั๊วยอบกรอบ

- กั๊วยหอมดิบ
- เกลือป่น 3/4 ช้อนชา
- น้ำเปล่า 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืช (สำหรับทอด)

วิธีทำกั๊วยอบกรอบ

1. ปอกเปลือกกั๊วยแล้วหั่นแว่น หนาประมาณ 1 มิลลิเมตร
2. ผสมเกลือกับน้ำ คนจนเกลือละลาย เตรียมไว้
3. ตั้งกระทะใช้ไฟปานกลาง ใส่น้ำมันลงไปกะพอท่วมกั๊วย พอร้อนแบ่งกั๊วยลงไป

ทอด พอกั๊วยเริ่มลอยขึ้นมา ใส่น้ำเกลือลงไปประมาณ 1 ช้อนชา ทอดจนสุกเหลืองกรอบ ตักขึ้นพักไว้สะเด็ดน้ำมัน ทอดจนกว่ากั๊วยจะหมด พอเย็นลงแล้วก็จัดเสิร์ฟ หรือเก็บใส่ภาชนะ

4. กั๊วยตาก



รูปภาพที่ 2.4 กั๊วยตาก

ส่วนผสม กั๊วยตาก

- กั๊วยน้ำว่า
- เกลือป่น
- น้ำ

วิธีทำกั๊วยตาก

1. ปอกเปลือกกล้วยออก เรียงลงบนตะแกรง นำไปตากแดดประมาณ 5 วัน หรือจนกล้วยเกือบแห้งสนิท และหมั่นคอยพลิกกลับด้านอยู่เสมอ
2. ก่อนนำกล้วยไปตากแดดในวันที่ 6 ให้ละลายน้ำกับเกลือให้เข้ากัน นำขึ้นตั้งไฟต้มจนเดือด ทิ้งไว้จนเย็น จากนั้นใช้ช้อนตักกล้วยหรือกดกล้วยให้แบน แล้วนำกล้วยลงไปล้างในน้ำเกลือที่เตรียมไว้ จากนั้นนำกล้วยวางเรียงบนตะแกรง นำไปตากแดดอีก 1-2 วัน จนกล้วยแห้งได้ที่
3. เมื่อกั๊วยแห้งได้ที่แล้ว ใส่กล้วยลงในหม้อ ปิดฝาให้สนิท วางทิ้งไว้ 1 คืน เพื่อให้น้ำตาลจากกล้วยซึมออกมา (กล้วยจะเงาและไม่แห้ง) จากนั้นเก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด พร้อมเสิร์ฟ

5. พัพกล้วยเชื่อม



รูปภาพที่ 2.5 พัพกล้วยเชื่อม

ส่วนผสม พัพกล้วยเชื่อม

- กล้วยน้ำว้าเชื่อม 350 กรัม
- แป้งพัฟเพสตรีสำเร็จรูป 500 กรัม (แป้งพายชั้น)
- ไข่ไก่ตีพอแตก 1 ฟอง
- น้ำตาลไอซิ่ง (สำหรับโรย)
- น้ำเปล่า
- พิมพ์กดรูปวงกลมขอบหยัก (ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 3 นิ้ว)

ส่วนผสม กล้วยเชื่อม

- กล้วยน้ำว้าสุกห่าม 15 ลูก
- น้ำตาลปีบ 200 กรัม
- น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี 100 กรัม
- น้ำเปล่า 6 ถ้วยตวง
- น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเปล่าผสมเกลือป่น สำหรับแช่กล้วย

วิธีทำกล้วยเชื่อม

1. ปอกเปลือกกล้วยน้ำว้าหั่นเป็นชิ้น ใส่ลงในน้ำเกลือ แช่พักไว้
2. ใส่น้ำเปล่า น้ำตาลปีบ และน้ำตาลทราย ลงในภาชนะ ตั้งไฟพอเดือด

3. ใส่กล้วยน้ำว้า น้ำมะนาว รอให้เดือดคอยช้อนฟองทิ้งจนหมด เคี่ยวต่อด้วยไฟอ่อน 2-3 ชั่วโมงหรือจน กล้วยเป็นสีแดง มีลักษณะมันเงาจากตัวน้ำเชื่อมที่เคลือบกล้วย ยกลงพักไว้ให้เย็นสนิท

วิธีทำพัพกล้วยเชื่อม

1. หั่นกล้วยน้ำว้าเชื่อม เป็นชิ้นเล็ก ๆ เตรียมไว้
2. ใช้ไม้คiling แป้งรีดแป้งพัพเทศรี ให้เป็นแผ่นสี่เหลี่ยมโดยให้ความหนาประมาณ 1/4 เซนติเมตร
3. ใช้พิมพ์กดแป้งให้หมด
4. ตักกล้วยน้ำว้าเชื่อมลงตรงกลางแผ่นแป้ง ทาขอบแป้งด้วยน้ำเปล่า จากนั้นประกบแป้งปิดให้สนิท

5. วางเรียงใส่ถาดอบที่ทาเนยขาว แล้วทาไข่ไก่บนหน้าขนมบาง ๆ จนทั่ว นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 325 องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ 20-30 นาทีหรือจนสุกเหลือง นำออกจากเตาอบ แซะออกจากถาด พักไว้ให้คลายความร้อน โรยน้ำตาลไอซิ่ง จัดเสิร์ฟ

3. ความพึงพอใจ

อุทัย พรรณสุดใจ (2545) ได้กล่าวถึง ความพึงพอใจว่าเป็นความรู้สึกรักชอบยินดีเต็มใจ หรือมีเจตคติที่ดีของบุคคลต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ความพอใจจะเกิดเมื่อได้รับตอบสนองความต้องการ ทั้งด้านวัตถุและด้านจิตใจ ความพึงพอใจเป็นเรื่องเกี่ยวกับอารมณ์ ความรู้สึกและทัศนคติของบุคคลอื่น เนื่องมาจากสิ่งเร้าและสิ่งจูงใจโดยอาจเป็นไปในเชิงประเมินค่าว่าความรู้สึกหรือทัศนคติต่อสิ่งเหล่านั้น เป็นไปในทางลบหรือบวก

ราชบัณฑิตสถาน (2546) ได้กล่าวถึง ความหมายของคำว่า ความพึงพอใจ ดังนี้ คำว่า “พึง” เป็นคำกริยาอื่น หมายความว่า ยอมตาม เช่น พึงใจ และคำว่า “พอใจ” หมายถึง สมชอบชอบใจ

กชกร เป้าสุวรรณ และคณะ (2550) ได้กล่าวถึง ความหมายของความพึงพอใจว่าสิ่งที่ควรจะเป็นไปตามความต้องการ ความพึงพอใจเป็นผลของการแสดงออกของทัศนคติของบุคคลอีกรูปแบบหนึ่ง ซึ่งเป็นความรู้สึกเอนเอียงของจิตใจที่มีประสบการณ์ที่มนุษย์เราได้รับอาจจะมากหรือน้อยก็ได้ และเป็นความรู้สึกที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งเป็นไปได้ทั้งทางบวกและทางลบ แต่ก็เมื่อได้สิ่งนั้น สามารถตอบสนองความต้องการ หรือทำให้บรรลุจุดมุ่งหมายได้ ก็จะเกิดความรู้สึกบวกเป็นความรู้สึกที่พึงพอใจ แต่ในทางตรงกันข้าม ถ้าสิ่งนั้นสร้างความรู้สึกผิดหวัง ก็จะทำให้เกิดความรู้สึกทางลบ เป็นความรู้สึกไม่พึงพอใจ

Applewhite (1965) ได้กล่าวถึง ความพึงพอใจ เป็นความรู้สึกส่วนตัวของบุคคลในการปฏิบัติงาน ซึ่งรวมไปถึงความพึงพอใจเป็นความรู้สึกส่วนตัวของบุคคลในการปฏิบัติงาน ซึ่งรวมไปถึงความพึงพอใจในสภาพแวดล้อมทางกายภาพด้วย การมีความสุขที่ทำงานร่วมกับคนอื่นที่เข้ากันได้มีทัศนคติที่ดีต่องานด้วย

Good (1973) ได้กล่าวถึง ความพึงพอใจ หมายถึงสภาพหรือระดับความพึงพอใจที่เป็นผลมาจากความสนใจ และเจตคติของบุคคลที่มีต่องาน

จากการศึกษาผู้วิจัยสรุปได้ว่า ความหมายของความพึงพอใจ คือความรู้สึกนึกคิด หรือทัศนคติของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งสามารถเป็นไปในทางที่ดีหรือไม่ดี หรือในด้านบวกและด้านลบ ซึ่งจะเกิดขึ้นก็ต่อเมื่อสิ่งนั้น สามารถตอบสนองความต้องการแก่บุคคลนั้น

4.การวัดความพึงพอใจ

ความพึงพอใจเกิดขึ้นหรือไม่นั้นขึ้นอยู่กับกระบวนการจัดการเรียนรู้ประกอบกับระดับความรู้สึกของนักเรียนดังนั้นในการวัด ความพึงพอใจในการเรียนรู้กระทำหลายวิธี ต่อไปนี้ (สาโรจน์ ไสยสมบัติ , 2534: 39)

1. การใช้แบบสอบถามซึ่งเป็นวิธีที่นิยมใช้มากอย่างแพร่หลายวิธีหนึ่ง
2. การสัมภาษณ์ซึ่งเป็นวิธีที่ต้องอาศัย เทคนิคและความชำนาญพิเศษของผู้สัมภาษณ์ที่จะจูงใจให้ผู้ตอบคำถามตามข้อเท็จจริง
3. การสังเกต เป็นการสังเกตพฤติกรรมทั้ง ก่อนการปฏิบัติกิจกรรม ขณะปฏิบัติกิจกรรมและ หลังการปฏิบัติกิจกรรมจะเห็นได้ว่าการวัดความพึงพอใจในการเรียนรู้สามารถที่จะวัดได้หลายวิธี ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความ สะดวกความเหมาะสม ตลอดจนจุดมุ่งหมาย หรือเป้าหมายของการวัดด้วยจึงจะส่งผลให้การวัดนั้น มีประสิทธิภาพน่าเชื่อถือ

จากการศึกษา ผู้วิจัย สรุปได้ว่าความพึงพอใจในการเรียนและผลการเรียน จะมีความสัมพันธ์กันในทางบวกทั้งนี้ขึ้นอยู่กับกิจกรรมที่ผู้เรียนได้ปฏิบัตินั้น ทำให้ผู้เรียนได้รับการตอบสนองความต้องการทางด้านร่างกายและจิตใจ ซึ่งเป็นส่วนสำคัญที่จะทำให้เกิดความสมบูรณ์ของชีวิตมากนักน้อยเพียงใด นั่นคือสิ่ง ที่ครูผู้สอนจะคำนึงถึงองค์ประกอบต่างๆในการเสริมสร้างความพึงพอใจในการเรียนรู้ให้กับผู้เรียน

5.งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การเพิ่มมูลค่าของกล้วย สามารถทำได้หลายวิธีด้วยการแปรรูปกล้วย ให้อยู่ในรูปแบบอื่นๆ เช่น กล้วยตาก กล้วยฉาบ ขนมกล้วยเชื่อม ทำให้เกิดอาชีพและเศรษฐกิจจากกล้วยหลากหลายเมื่อปลูกกล้วยกินกันมากขึ้น ผลผลิตกล้วยที่ไม่ได้ขนาดตามที่ต้องการอาจจะเหลือทิ้ง ดังนั้นเพื่อไม่ให้ไร้ประโยชน์ จึงควรนำมาแปรรูป เพื่อให้เก็บได้นานขึ้น อีกทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลผลิตด้วย

บทที่ 2

เนื้อเรื่อง

วิธีการดำเนินโครงการผู้จัดทำได้จัดทำโครงการเรื่อง การเพิ่มมูลค่าของกล้วย โดยสอบถามจากคนในชุมชน พร้อมจัดทำแบบสอบถามเพื่อศึกษาข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างดังขั้นตอนต่อไปนี้

ระเบียบวิธีที่ใช้ในการศึกษา

ในการศึกษาใช้รูปแบบการสำรวจ สืบข้อมูลจากหนังสือ อินเทอร์เน็ตและตอบแบบสอบถาม

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา

1.ประชากร

ประชากรชาวบ้านที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้เป็นเกษตรกรที่ปลูกกล้วย จำนวน 50 คน หมู่บ้านโนนดั่ง อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ

2.กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้คือชุมชนหมู่บ้านโนนดั่ง อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ จำนวน 20 คน โดยได้จากการสุ่มแบบเจาะจง เพื่อตอบแบบสอบถามที่สร้างขึ้น

3.ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา

ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

วิธีดำเนินการศึกษา

ผู้ศึกษาได้ดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

1. หาสาเหตุในชุมชนที่สามารถพัฒนาได้
2. นำสาเหตุมาวิเคราะห์เพื่อแก้ไขปัญหา
3. คิดหัวข้อโครงการเพื่อนำเสนอครูที่ปรึกษาโครงการ
4. ศึกษาและค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับเรื่องที่สนใจ คือเรื่อง การแปรรูปกล้วยและต้องศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมเพียงใดจากเว็บไซต์ต่างๆและเก็บข้อมูลไว้เพื่อจัดทำเนื้อหาต่อไป
5. สอบถามชาวบ้านในชุมชนนิยมแปรรูปแบบใด
6. จัดทำการแปรรูปกล้วยให้สอดคล้องกับ ข้อ 5
7. จัดทำโครงการเพื่อนำเสนอครูที่ปรึกษาโครงการ

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้ คือแบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับการแปรรูปกล้วย และรสนิยมในรสชาติที่คนส่วนใหญ่ชื่นชอบ

ออกแบบสอบถาม เรื่อง การแปรรูปกล้วย โดยขอคำแนะนำจาก ดร.ยุวดี คุณสม

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ตอนที่ 2 ระดับความคิดเห็นเรื่องการเพิ่มมูลค่าของกล้วย ประชากรชาวบ้านที่เป็นเกษตรกรที่ปลูกกล้วย

มีจำนวน 10 ข้อ มีลักษณะทางการให้ระดับความพึงพอใจ คือ

มากที่สุด	=	5 คะแนน
มาก	=	4 คะแนน
ปานกลาง	=	3 คะแนน
น้อย	=	2 คะแนน
น้อยที่สุด	=	1 คะแนน

การพิจารณาค่าเฉลี่ย จะใช้เกณฑ์ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 หมายถึง เห็นด้วยมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50 หมายถึง เห็นด้วยมาก

ค่าเฉลี่ย 2.51- 3.50 หมายถึง เห็นด้วยปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50 หมายถึง เห็นด้วยน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50 หมายถึง เห็นด้วยน้อยที่สุด

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การศึกษาครั้งนี้ได้ดำเนินการโดยนำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นโดยกลุ่มตัวอย่างตอบ จำนวน 20 คน และเก็บรวบรวมข้อมูลจากคนในชุมชน ที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง โดยผู้ศึกษาทั้ง 5 คน ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง

การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ ผู้ศึกษาได้วิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

1. นำแบบสอบถามทั้งหมดที่ตอบโดยนักเรียนกลุ่มตัวอย่าง มาหาค่าคะแนนรวม
2. นำผลรวมมาคิดค่าร้อยละ

สถิติที่ใช้ในการศึกษา

สถิติที่ใช้ในการศึกษาค้างนี้ คือ การหาค่าเฉลี่ยคิดเป็น ร้อยละ

1.ค่าร้อยละ(percentage)โดยใช้สูตร

$$\text{ร้อยละ} = \frac{f}{N} \times 100$$

เมื่อ f แทน ความถี่หรือจำนวนข้อมูลคุณลักษณะที่สนใจศึกษาหาร้อยละ
N แทน จำนวนข้อมูลทั้งหมด

2.ค่าเฉลี่ย(Arithmetic Mean)โดยใช้สูตร

$$\bar{X} = \frac{\sum X}{N}$$

เมื่อ แทน ค่าเฉลี่ย
แทน ผลรวมของคะแนนทั้งหมดในกลุ่ม
แทน จำนวนนักเรียนทั้งหมด

3.ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน(Standard Deviation:S.D.)โดยใช้สูตร

$$S = \sqrt{\frac{N\sum X^2 - (\sum X)^2}{N(-1)}}$$

เมื่อ S แทน ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
X แทน คะแนนแต่ละตัว
N แทน จำนวนคะแนนในกลุ่ม
 \sum แทน ผลรวม

จากการศึกษาและทำการแปรูปกล้วย ชุมชนบ้านโนนดั่ง ตำบลหนองแก้ว อำเภอเมือง
จังหวัดศรีสะเกษ
ได้ผลดังนี้

ตารางที่ 1 แสดงผลระดับคะแนนการประเมิน การแปรูปกล้วย ชุมชนบ้านโนนดั่ง ตำบลหนองแก้ว
อำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ จำนวน 20 คน

รายการการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1.รสชาติ สีกลิ่น กลิ่น ของอาหาร	50	40	10		
2.ปริมาณของอาหาร	35	60	5		
3.ความคิดสร้างสรรค์	40	40	20		
4.บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์	50	40	10		
5.ความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์	45	20	35		
6.ความสะอาด ถูกหลักอนามัย	70	25	5		
7.การรับฟังปัญหาและข้อเสนอแนะ ของผู้บริโภคอย่างเต็มที่	80	15	5		
8.การให้คำแนะนำแก่ผู้บริโภค	50	35	15		
9.มีความรู้เกี่ยวกับอาหารที่ทำ	65	25	10		

จากตารางที่ 1 พบว่าการรับฟังปัญหาและข้อเสนอแนะของผู้บริโภคอย่างเต็มที่อยู่ในระดับ 5

คิดเป็นร้อยละ 80 และยังมีความสะอาดและถูกหลักอนามัยยังอยู่ในระดับ 5 อีกด้วยคิดเป็น
ร้อยละ 70

ตารางที่ 2 แสดงผลการประเมิน การแปรรูปกล้วย ชุมชนบ้านโนนดั่ง ตำบลหนองแก้ว
อำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ

รายการการประเมิน	ระดับคุณภาพ	ค่าเฉลี่ย
1.รสชาติ สีกลิ่น กลิ่น ของอาหาร	5	มากที่สุด
2.ปริมาณของอาหาร	4	มาก
3.ความคิดสร้างสรรค์	4	มาก
4.บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์	4	มาก
5.ความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์	4	มาก
6.ความสะอาด ถูกหลักอนามัย	5	มากที่สุด
7.การรับฟังปัญหาและข้อเสนอแนะ ของผู้บริโภคอย่างเต็มที่	5	มากที่สุด
8.การให้คำแนะนำแก่ผู้บริโภค	4	มาก
9.มีความรู้เกี่ยวกับอาหารที่ทำ	5	มากที่สุด
รวม	40	
รวมทั้งฉบับ	4.4	

จากตารางที่ 2 พบว่า คนในชุมชนบ้านโนนดั่ง ตำบลหนองแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ
มีการแปรรูป กล้วยและชอบรสชาตินี้ในระดับคุณภาพมากที่สุดค่าเฉลี่ย 5

บทที่ 3

บทสรุป

จากการศึกษาครั้งนี้ เพื่อศึกษาวิธีการทำแปรรูปกล้วย เพื่อศึกษาการเพื่อเพิ่มมูลค่ากล้วยชุมชนบ้านโนนดั่ง ตำบลหนองแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษจะมาสรุปได้ดังนี้

1. วัตถุประสงค์ของการศึกษา
2. ขอบเขตการศึกษา
3. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา
4. วิเคราะห์ข้อมูล
5. สรุปผลการศึกษา
6. การอภิปรายผล
7. ข้อเสนอแนะ

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อเพิ่มมูลค่ากล้วย

- 1) เพื่อกระจายรายได้ให้แก่ชุมชนอย่างทั่วถึง
- 2) เพื่อลดปัญหากล้วยล้นตลาด
- 3) เพื่อลดการว่างงานในชุมชน
- 4) เพื่อเป็นสินค้าประจำชุมชน

ขอบเขตของการศึกษา

1. ประชากรชาวบ้านที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้เป็นเกษตรกรที่ปลูกกล้วย จำนวน 50 คน ณ หมู่บ้านโนนดั่ง อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ

2. กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้คือชุมชนหมู่บ้านโนนดั่ง อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ จำนวน 20 คน โดยได้จากการสุ่มแบบเจาะจง เพื่อตอบแบบสอบถามที่สร้างขึ้น

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ประกอบด้วยแบบสอบถาม จำนวน 1 ฉบับ เรื่องแปรรูปกล้วย จำนวน 9 ข้อ

การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้ศึกษาได้วิเคราะห์ข้อมูลของคนในชุมชนที่มีต่อการแปรรูปกล้วยโดยการคิดคะแนนเฉลี่ย เป็นค่าร้อยละ

สรุปผลการศึกษา

ผลการศึกษาที่มีต่อการศึกษารื่องการเพิ่มมูลค่ากล้วยอยู่ในระดับคุณภาพมากที่สุด

การอภิปรายผล

จากการศึกษาการเพิ่มมูลค่ากล้วยของชุมชนกล้วย ชุมชนบ้านโนนดั่ง ตำบลหนองแก้ว อำเภอเมืองจังหวัดศรีสะเกษ พบว่าคนในชุมชนทุกคนมีความพึงพอใจอยู่ในระดับคุณภาพมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 92

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งนี้

- 1.สามารถนำไปศึกษาปัญหาต่างๆในชุมชนได้ แต่ควรมีตัวแปรร่วมด้วยเพื่อศึกษามีคุณภาพ
- 2.สามารถนำไปศึกษากับกลุ่มตัวอย่างอื่นๆ
- 3.ควรศึกษาเนื้อหาในเรื่องการเพิ่มมูลค่ากล้วยมากกว่านี้

บรรณานุกรม

- คม ชัด ลึก. (2558). 'ผลไม้กวน' ต่อยอดอาชีพ สู่แบรนด์ดังขายทั่วประเทศ. [ออนไลน์]. เข้าได้ถึงจาก
 :<http://www.komchadluek.net/news/lifestyle/217945>. (วันที่ค้นข้อมูล : 20
 มิถุนายน 2563).
- ไชยรัตน์ สัมฉุน. (2554). ผลไม้กวน..บ้านหนองละลอก สูตรถนอมอาหาร..อร่อยด้วยกะทิ.
 [ออนไลน์].
 เข้าได้ถึงจาก :<http://www.thairath.co.th/content/160242>. (วันที่ค้นข้อมูล : 25
 มิถุนายน 2563).
- นฤมล รักษาเคน. (2556). โครงการ เรื่อง “ผลไม้กวน”. [ออนไลน์]. เข้าได้ถึงจาก
 : <https://sites.google.com/site/khornnganreuxngphlmikwn/bth-thi-1>.
 (วันที่ค้นข้อมูล : 15 มิถุนายน 2563).
- นิตยา สุมลเวช. (2561). โครงการ IS. [ออนไลน์]. เข้าได้ถึงจาก
 : <http://www.iswannida.blogspot.com>. (วันที่ค้นข้อมูล : 18 มิถุนายน 2563).
- พิมพ์ิกา ปรารงค์ศรีอรุณ. (2553). เรื่องกล้วย กล้วย 2. [ออนไลน์]. เข้าได้ถึงจาก
 : <https://sites.google.com/site/reuxngklwyklwy2/bth-thi-1>. (วันที่ค้นข้อมูล : 15
 มิถุนายน 2563).

ภาคผนวก

แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคแปรรูปกล้วย

ตอนที่1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศหญิงชาย
2. อายุ10 - 19 ปี20 - 30 ปี31 - 40 ปี
..... 51 - 51 ปี51 ปีขึ้นไป
3. การศึกษาประถมศึกษามัธยมศึกษาปริญญาตรีสูงกว่าปริญญาตรี
4. ประเภทผู้บริโภคเด็กนักศึกษาข้าราชการประชาชนทั่วไป

ตอนที่2 ประเมินระดับความพึงพอใจของผู้บริโภค (โปรดทำเครื่องหมายถูก หน้าคำตอบที่ตรงกับความจริง)

ระดับคะแนน 5= มากที่สุด 4= มาก 3= ปานกลาง 2= น้อย 1= น้อยที่สุด

รายการการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1.รสชาติ สีกลิ่น ของอาหาร					
2.ปริมาณของอาหาร					
3.ความคิดสร้างสรรค์					
4.บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์					
5.ความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์					
6.ความสะอาด ถูกหลักอนามัย					
7.การรับฟังปัญหาและข้อเสนอแนะ ของผู้บริโภคอย่างเต็มที่					
8.การให้คำแนะนำแก่ผู้บริโภค					
9.มีความรู้เกี่ยวกับอาหารที่ทำ					

ตอนที่ 3 ให้ความคิดเห็น หรือข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....
.....



รูปภาพที่ 1.1 วิธีการแปรรูปกล้วยเป็นกล้วยเส้น



รูปภาพที่ 1.2 การทำกล้วยฉาบ



รูปภาพที่ 1.3 การหั่นกล้วยเป็นชิ้นบางๆเพื่อทำกล้วยฉาบ



รูปภาพที่ 1.4 การทอดกล้วยทำเป็นกล้วยฉาบ



รูปภาพที่ 1.5 กล้วยเส้น



รูปที่ 1.6 กล้วยฉาบ



รูปที่ 1.7 นำกล้วยที่ทอดแล้วมาใส่วัสดุหีบต่างๆ



รูปที่ 1.8 รูปแบบผลิตภัณฑ์ที่ทำเสร็จแล้ว

มีดังนี้ กล้วยฉาบเคลือบช็อกโกแลต กล้วยฉาบสูตรธรรมดา กล้วยฉาบรสบาร์บีคิว โนริสาหร่าย

กล้วยเส้นรสบาร์บีคิว ต้มยำ กล้วยเบรคแตก กล้วยตาก



รูปที่ 1.9 การเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม

ข้อมูลผู้จัดทำ



ชื่อ-สกุล นางสาวธมนวรรณ เรืองศรี

วัน เดือน ปี 30 สิงหาคม 2547

ที่อยู่ 32 หมู่ 4 ต.บึงบอน อ.ยางชุมน้อย จ.ศรีสะเกษ

ประวัติการศึกษา ประถมศึกษา โรงเรียนบ้านจอมวิทยา ต.บึงบอน อ.ยางชุมน้อย จ.ศรีสะเกษ

มัธยมศึกษาตอนปลาย กำลังศึกษาอยู่ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5/1 โรงเรียนสตรีสิริเกศ



ชื่อ-สกุล นางสาวนันทิชา บุญปัญญา

วัน เดือน ปี 18 กรกฎาคม 2547

ที่อยู่ 91/4 ต.บึงบูรพ์ อ.บึงบูรพ์จ.ศรีสะเกษ

ประวัติการศึกษา ประถมศึกษา โรงเรียนอนุบาลบึงบูรพ์ ต.บึงบูรพ์ อ.บึงบูรพ์ จ.ศรีสะเกษ

มัธยมศึกษาตอนปลาย กำลังศึกษาอยู่ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5/1 โรงเรียนสตรีสิริเกศ



ชื่อ-สกุล นางสาวสุธาทิพย์ คำมานพ

วัน เดือน ปี 13 มิถุนายน 2546

ที่อยู่ 176 หมู่ 7 ต.หนองแก้ว อ.เมือง จ.ศรีสะเกษ

ประวัติการศึกษา ประถมศึกษา โรงเรียนบ้านโนนดั่ง ต.หนองแก้ว อ.เมือง จ.ศรีสะเกษ

มัธยมศึกษาตอนปลาย กำลังศึกษาอยู่ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5/1 โรงเรียนสตรีสิริเกศ



ชื่อ-สกุล นางสาวพรชนก โนนน้อย

วัน เดือน ปี 22 กันยายน 2546

ที่อยู่ 43 ม.5 ต.ตำแย อ.พยุห์ จ.ศรีสะเกษ

ประวัติการศึกษา ประถมศึกษา โรงเรียนบ้านตำแยหนองเม็ก ต.ตำแย อ.พยุห์ จ.ศรีสะเกษ

มัธยมศึกษาตอนปลาย กำลังศึกษาอยู่ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5/1 โรงเรียนสตรีสิริเกศ



ชื่อ-สกุล นางสาวสายชน เกทิพย์

วัน เดือน ปี 26 กุมภาพันธ์ 2547

ที่อยู่ 159 หมู่ 9 ต.โนนแพ็ก อ.พยุห์ จ.ศรีสะเกษ

ประวัติการศึกษา ประถมศึกษา โรงเรียนบ้านโคกแพ็ก ต.โนนแพ็ก อ.พยุห์ จ.ศรีสะเกษ

มัธยมศึกษาตอนปลาย กำลังศึกษาอยู่ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5/1 โรงเรียนสตรีสิริเกศ



มัธยมศึกษาตอนปลาย กำลังศึกษาอยู่ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5/1 โรงเรียนสตรีสิริเกศ

ชื่อ-สกุล นางสาวอริชา คุณดั่ง

วัน เดือน ปี 05 พฤศจิกายน 2546

ที่อยู่ 57/3 หมู่ 8 ต.โพธิ์ อ.เมือง จ.ศรีสะเกษ

ประวัติการศึกษา ประถมศึกษา โรงเรียนเทศบาล 7 ต.โพธิ์ อ.เมือง จ.ศรีสะเกษ

มัธยมศึกษาตอนปลาย กำลังศึกษาอยู่ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5/1 โรงเรียนสตรีสิริเกศ