



เรื่อง มะม่วงทองครองใจ

จัดทำโดย

นายเจษฎา	จวงการ	เลขที่	12
นางสาวธัญาดา	พันธ์อ่อน	เลขที่	24
นางสาวพิมพ์พร	พันธ์ดี	เลขที่	38
นางสาวอารียา	พงศ์พีระ	เลขที่	43
นางสาวอำไพ	วรัญญา	เลขที่	44

ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5/9

เสนอ

คุณครูประสพสุข ระยับศรี

การศึกษานี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิชาการสื่อสารและนำเสนอ

Communication and Presentation

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

โรงเรียนสตรีสิริเกศ อำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ

ชื่อเรื่อง	มะม่วงทองครองใจ		
คณะผู้จัดทำ	1. นายเจษฎา	จงการ	ชั้น ม.5/9 เลขที่ 12
	2. นางสาวธัญดา	พันธ์อ่อน	ชั้น ม.5/9 เลขที่ 24
	3. นางสาวพิมพ์พร	พันธ์ดี	ชั้น ม.5/9 เลขที่ 38
	4. นางสาวอารีญา	พงศ์พิระ	ชั้น ม.5/9 เลขที่ 43
	5. นางสาวอำไพ	วรยุมา	ชั้น ม.5/9 เลขที่ 44
อาจารย์ที่ปรึกษา	นางประสพสุข	ระยับศรี	
ระดับการศึกษา	ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5		
โรงเรียน	สตรีสิริเกศ อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ		
รายวิชา	การสื่อสารและการนำเสนอ (IS 2)		
ปีการศึกษา	2563		

บทคัดย่อ

การศึกษาค้นคว้าเรื่องมะม่วงทองครองใจ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการทำมะม่วงทอง เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับมะม่วงซึ่งมีจำนวนมากผ่านการแปรรูปอาหาร ดำเนินการศึกษาโดยมีกลุ่มตัวอย่างเป็นชาวบ้านม่วง ตำบลแต่ อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ ได้มาโดยการสุ่มอย่างง่าย เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา แบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติคิดเป็นร้อยละ

ผลการศึกษาพบว่า ชาวบ้านม่วง ตำบลแต่ อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ มีความพึงพอใจ มะม่วงทองครองใจ คิดเป็นร้อยละ 83 อยู่ในระดับคุณภาพมากที่สุด

กิตติกรรมประกาศ

รายงานจากการศึกษาค้นคว้าอิสระฉบับนี้ สำเร็จได้ด้วยความอนุเคราะห์ของบุคคลหลายท่าน ซึ่งไม่อาจจะนำมากล่าวได้หมด ซึ่งผู้มีพระคุณที่คณะผู้จัดทำใคร่ขอกราบขอบพระคุณคือ คุณครู ประสพสุข รัชย์ศรี ครูผู้สอนที่ให้ความรู้ คำแนะนำ ตรวจสอบ และแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ด้วยความเอาใจใส่ทุกขั้นตอนเพื่อให้การเขียนรายงานการศึกษาค้นคว้าอิสระฉบับนี้สมบูรณ์ที่สุด และขอขอบพระคุณนายสมศักดิ์ นันทวิสิทธิ์ ผู้อำนวยการโรงเรียนสตรีสิริเกศที่ได้ส่งเสริมและพัฒนาแหล่งเรียนรู้ในโรงเรียนที่เอื้อต่อการค้นคว้า ขอขอบคุณชาวบ้านม่วงที่ช่วยในการสืบค้นข้อมูล แลกเปลี่ยนความรู้ความคิดและให้กำลังใจในการศึกษาค้นคว้าตลอดมา

ขอขอบพระคุณครูโรงเรียนสตรีสิริเกศทุกสาขาวิชา ที่ได้ฝึกสอนได้ให้คำแนะนำในการจัดทำ รายงานการศึกษาค้นคว้าอิสระฉบับนี้ ที่ไม่ได้กล่าวนาม

ขอขอบพระคุณคุณพ่อและคุณแม่ที่อยู่เบื้องหลังในความสำเร็จ ที่ได้ให้ความช่วยเหลือสนับสนุน และให้กำลังใจ

คณะผู้จัดทำ

สารบัญ

	หน้าที่
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
บทที่ 1 บทนำ	
ความเป็นมาและความสำคัญ	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	1
สมมุติฐานของการศึกษา	1
ขอบเขตของการศึกษา	1
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
วิธีการทำมะม่วงทองครองใจ	4
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
บทที่ 3 วิธีการดำเนินงาน	
ระเบียบที่ใช้ในการศึกษา	8
ประชากรที่ใช้ในการศึกษา	8
วิธีดำเนินการศึกษา	8

สารบัญ(ต่อ)

	หน้าที่
เครื่องที่ใช้ในการดำเนินงาน	9
ลักษณะของเครื่องมือ	10
การเก็บรวบรวมข้อมูล	10
การวิเคราะห์ข้อมูล	11
สถิติที่ใช้ในการศึกษา	11
บทที่ 4 ผลวิเคราะห์ข้อมูล	
ตารางที่ 1 ตารางข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม	12
ตารางที่ 2 ตารางผลการศึกษา	12
ตารางที่ 3 ตารางแสดงผลการประเมิน	13
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	14
สมมุติฐานของการศึกษา	15
ขอบเขตของการศึกษา	15
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	15
การวิเคราะห์ข้อมูล	15
สรุปผลการศึกษา	15
การอภิปรายผล	16
ข้อเสนอแนะ	16

สารบัญ(ต่อ)

	หน้าที่
บรรณานุกรม	17
ภาคผนวก	18
แบบสอบถาม	22
ประวัติผู้ศึกษา	23

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญ

มะม่วง เป็นผลไม้ที่มีอยู่ทั่วทุกภาคในประเทศไทยรับประทานได้ตั้งแต่เด็กจนถึงผู้ใหญ่ด้วยการที่มะม่วงมีมากในช่วงฤดูฝน ทำให้บริโภคไม่ทัน เกิดการเน่าเสียดังนั้นกลุ่มจึงคิดค้นวิธีการเก็บรักษา มะม่วงไว้ได้นานๆ โดยภูมิปัญญาชาวบ้านเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับมะม่วง เก็บมะม่วงไว้ได้นาน มีมะม่วงไว้ขายหรือรับประทานนอกฤดูกาลได้ ดังนั้นโครงการฉบับนี้จึงมุ่งศึกษาวิธีการดองมะม่วงที่ให้รสชาติแปลกใหม่

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาการแปรรูปอาหาร
2. เพื่อศึกษาวิธีการทำมะม่วงดอง
3. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับมะม่วง
4. เพื่อใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด
5. เพื่อเพิ่มรายได้และเผยแพร่ความรู้สู่ผู้ที่สนใจ

สมมุติฐานของการศึกษา

การนำมะม่วงมาดองทำให้เก็บมะม่วงไว้รับประทานได้นานขึ้น

ขอบเขตในการศึกษาค้นคว้า

1. ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ เป็นประชากรที่อาศัยอยู่ในชุมชนบ้านม่วง ตำบลแต้ อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดศรีสะเกษ จำนวน 238 ครัวเรือน จำนวน 470 คน

2.กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ เป็นประชากรที่อาศัยอยู่ในชุมชนบ้านม่วง ตำบลแต่ อำเภอกุฑมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ จำนวน 30 ครัวเรือน จำนวน 30 คน

3.ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา

ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้ทราบวิธีการทำมะม่วงดองที่สามารถเก็บไว้ได้นาน
2. ได้เพิ่มมูลค่าให้กับมะม่วง
3. ได้ใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด
4. สร้างรายได้และสามารถนำความรู้ที่ได้มาเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพผู้สนใจ

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผู้ศึกษาได้ทำการค้นหาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการศึกษา เรื่องมะม่วงทองครองใจ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

2.1 การแปรรูปอาหาร

หมายถึง วิธีการใดๆ ก็ตามที่ทำให้เก็บอาหารไว้บริโภคได้นานกว่าธรรมดา โดยที่อาหารนั้นยังคงสภาพดี ไม่เกิดการสูญเสียทั้งในด้านปริมาณและคุณภาพ

2.2 มะม่วง



มะม่วง (ชื่อวิทยาศาสตร์: *Mangifera Indica*) เป็นไม้ยืนต้นในสกุล *Mangifera* ซึ่งเป็นไม้ผลเมืองร้อน ในวงศ์ Anacardiaceae (กลุ่มเดียวกับถั่วพิสตาชิโอและมะม่วงหิมพานต์) เป็นพืชที่มีถิ่นกำเนิดในอินเดียผลมะม่วงนำมารับประทานได้ทั้งดิบและสุก มะม่วงดิบเปลือกสีเขียวเนื้อสีขาวส่วนใหญ่มีรสเปรี้ยว ยกเว้นบางพันธุ์ที่เรียกว่ามะม่วงมัน ส่วนผลสุกจะมีสีเหลืองทั้งเปลือกและเนื้อ รับประทานสด

2.3 เกลือ



เกลือ เป็นแร่ธาตุส่วนใหญ่ประกอบด้วยโซเดียมคลอไรด์ (NaCl) สารประกอบในระดับสูงกว่าเกลือชนิดต่าง ๆ เกลือในธรรมชาติก่อตัวเป็นแร่ผลึกรู้จักกันว่า เกลือหิน เกลือเป็นสิ่งจำเป็นต่อชีวิตสัตว์ ความเค็มเป็นรสชาติพื้นฐานของมนุษย์

2.4 น้ำตาล



น้ำตาล เป็นชื่อเรียกทั่วไปของคาร์โบไฮเดรตชนิดละลายน้ำ โซลัน และมิรสหวาน ส่วนใหญ่ใช้ประกอบอาหาร น้ำตาลเป็นคาร์โบไฮเดรตที่ประกอบด้วยธาตุคาร์บอน ไฮโดรเจน และออกซิเจน มีน้ำตาลหลายชนิดเกิดมาจากที่มาหลายแหล่ง น้ำตาลอย่างง่ายเรียกว่าโมโนแซ็กคาไรด์และรวมถึงกลูโคส

2.5 น้ำ



น้ำเป็นสารประกอบเคมีชนิดหนึ่ง มีสูตรเคมีคือ H_2O โมเลกุลของน้ำประกอบด้วยออกซิเจน 1 อะตอม และไฮโดรเจน 2 อะตอมเชื่อมติดกันด้วยพันธะไฮโดรเจน น้ำเป็นของเหลวที่อุณหภูมิห้องและน้ำเป็นสารประกอบบริสุทธิ์ชนิดเดียวเท่านั้นที่พบในธรรมชาติทั้ง 3 สถานะ คือ ของแข็ง ของเหลว และก๊าซ

วิธีการทำมะม่วงดองครองใจ

1. เตรียมมะม่วงดิบจำนวน 4 ลูก ล้างให้สะอาด



2. ปอกเปลือกมะม่วง แล้วหั่นเป็นชิ้นๆ ขนาดพอเหมาะ ล้างให้สะอาดอีกครั้ง



3. นำหม้อตั้งเตาไฟ ใส่ น้ำสะอาด 2 ลิตร ใส่ น้ำตาล 1 กิโลกรัม ใส่เกลือ 2 ช้อนชา ลงไป คนให้ ส่วนผสมละลายเข้ากัน ยกลงให้เย็น



4. นำมะม่วงตามข้อ 2 ใส่ลงกระปุก เทน้ำตาลตามข้อ3 ลงไปให้ท่วมมะม่วง ปิดฝาทิ้งไว้ 15 วัน



5. เมื่อครบกำหนดเอามาชิมรสชาติ

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

อลิษา วิลันโท, นางสาวชลดา นันทิศรี และนายอนุศาสน์ อุตะเถา (ม.ป.ป.: บทคัดย่อ) โดยเป็นการศึกษาความเข้มข้นของเกลือในน้ำดองและระยะเวลาในการอัดความดันที่เหมาะสมในการผลิตมะม่วงดอง โดยใช้ความดันไฮโดรสแตติก พบว่าเมื่อนำมะม่วงมาอัดความดันที่ 500 kPa เป็นเวลา 3 วัน ด้วยน้ำดองที่มีความเข้มข้นของเกลือร้อยละ 10, 12 และ 15 โดยน้ำหนัก ปริมาณของเกลือจะสามารถแพร่เข้าสู่มะม่วงได้มากขึ้น เมื่อความเข้มข้นของเกลือมากขึ้น ส่วนระยะเวลาที่เหมาะสมในการผลิตมะม่วงดอง พบว่าที่ระยะเวลาการอัดความดันต่างๆมีผลต่อปริมาณเกลือกรด ความชื้นค่าความกรอบและค่าสีโดยเวลาที่เหมาะสมสำหรับการผลิตมะม่วงดองโดยใช้ ความดันไฮโดรสแตติกเป็นเวลา 3 วัน เนื่องจากให้ลักษณะทางกายภาพและทางเคมีของมะม่วง ได้ใกล้เคียงกับมะม่วงดองสูตรดองเค็มที่ดองด้วยวิธีปกติมากที่สุด โดยมะม่วงมีคุณสมบัติทางเคมีและทางกายภาพดังนี้คือ ปริมาณเกลือร้อยละ 2.77 ปริมาณกรดทั้งหมดร้อยละ 1.30 ปริมาณความชื้นร้อยละ 77.63 ค่าความกรอบ 50.51 N และค่าสีเหลือง โดยค่า b^* เท่ากับ 25.69ของผู้บริโภค

บทที่ 3

วิธีการดำเนินงาน

ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้ศึกษาได้ทำการศึกษาเรื่องมะม่วงทองครองใจ ซึ่งมีวิธีการดังนี้

ระเบียบวิธีที่ใช้ในการศึกษา

ในการศึกษาใช้รูปแบบการสำรวจ สืบค้นข้อมูลจากหนังสือ อินเทอร์เน็ตและตอบแบบสอบถาม

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา

1. ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ เป็นประชากรที่อาศัยอยู่ในชุมชนบ้านม่วง ตำบลแต่

อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ จำนวน 238 ครัวเรือน จำนวน 470 คน

2. กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ เป็นประชากรที่อาศัยอยู่ในชุมชนบ้านม่วง ตำบลแต่ อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ จำนวน 30 ครัวเรือน จำนวน 30 คน ได้มาโดยสุ่มอย่างง่าย เพื่อตอบแบบสอบถามที่สร้างขึ้น

3. ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา

ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

วิธีการดำเนินการศึกษา

ผู้ศึกษาได้ดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

1. กำหนดเรื่องที่จะศึกษาโดยสมาชิกทั้ง 5 คนประชุมร่วมกันและร่วมความคิดและวางแผนว่าจะศึกษาเรื่องใด

2. สำรวจปัญหาที่พบในชุมชนบ้านม่วง ซึ่งมีปัญหาผลผลิตทางการเกษตรมีจำนวนมาก

3. เลือกเรื่องที่จะศึกษา โดยเลือกเรื่องที่สมาชิกมีความสนใจมากที่สุด เพื่อเป็นแรงจูงใจในการการค้นหาคำตอบ

4. ศึกษาแนวคิดในการแก้ปัญหา ผู้ศึกษาจึงทำได้เฉพาะการสำรวจความคิดเห็นและสร้างเครื่องมือ แบบสอบถาม ศึกษาเพียงเพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ เรื่องกระบวนการวิจัยเท่านั้น

5. ตั้งชื่อเรื่อง

6. สมาชิกทั้ง 5 คนของกลุ่ม พบครูผู้สอนเพื่อปรึกษา วางแผนและรับฟังความคิดเห็น ปรับปรุงแก้ไข

7. เขียนความสำคัญความเป็นมาของปัญหา วัตถุประสงค์ สมมุติฐาน ขอบเขตการวิจัยและประโยชน์ ที่คาดว่าจะได้รับ โดยศึกษาข้อมูลจากหนังสือและสืบค้นข้อมูลจาก อินเทอร์เน็ตและจดบันทึกในโครงร่างรายงานเชิงวิชาการ ตามใบงาน

8. สร้างเครื่องมือ ที่เป็นแบบสอบถาม จำนวน 5 ข้อ

9. นำเครื่องมือที่ปรับปรุงแล้วไปใช้กับกลุ่มตัวอย่าง

10. รวบรวมข้อมูล

11. วิเคราะห์ข้อมูล

12. สรุปการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการดำเนินงาน

เครื่องมือที่ใช้ในการดำเนินงานครั้งนี้เป็นแบบทดสอบแบบ แบบตรวจรายการ แบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ มีรายละเอียดดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลเบื้องต้นของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ข้อมูลการศึกษาเรื่องมะม่วงทองครองใจ

การสร้างและหาประสิทธิภาพของเครื่องมือ

1. ศึกษาข้อมูลเบื้องต้น ศึกษาหลักการทฤษฎีเกี่ยวกับการทำมะม่วงทองครองใจ และเอกสารที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างเครื่องมือ

2. สร้างเครื่องมือ โดยการศึกษาหลักการสร้างแบบสอบถามจำนวน 5 ข้อ 30 ชุด แล้วกำหนดประเด็นของคำถามด้วยการจัดเก็บหมวดหมู่ให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานและนำเสนอครูที่ปรึกษา เพื่อให้ตรวจสอบแบบสอบถามเบื้องต้น

3. ปรับปรุงแบบสอบถามตามความคิดเห็นข้อเสนอแนะ และนำไปใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ลักษณะของเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยในครั้งนี้ เป็นแบบสอบถาม

ตอนที่ 1 เป็นแบบตรวจสอบรายการ เพื่อสอบถามข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับมะม่วงทองครองใจ ซึ่งแบบสอบถามมี

ลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ มีความหมายดังนี้

5 หมายถึง ระดับมากที่สุด

4 หมายถึง ระดับมาก

3 หมายถึง ระดับปานกลาง

2 หมายถึง ระดับน้อย

1 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

การเก็บรวบรวมข้อมูล

คณะผู้ศึกษาดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล ตามลำดับดังนี้

1. นำแบบสอบถามไปแจกให้กลุ่มตัวอย่างด้วยตนเอง และขอรับแบบสอบถามคืนด้วยตนเอง

2. เก็บรวบรวมแบบสอบถาม แล้วคัดเลือกแบบสอบถามที่สมบูรณ์ เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ผลต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูล

สูตรที่ใช้ในการหาร้อยละและค่าเฉลี่ย

$$p = \frac{f}{N} \times 100$$

P=คะแนนเฉลี่ย

F=ผลรวมคะแนนทั้งหมด

N=กลุ่มตัวอย่าง

1. ข้อมูลที่ได้จากแบบมาตราส่วนประมาณค่า วิเคราะห์โดยการหาค่าเฉลี่ยเลขคณิต แล้วสรุปผลในรูปแบบข้อความประกอบตารางสำหรับเกณฑ์การตัดสินผลการวิเคราะห์ข้อมูล พิจารณาค่าเฉลี่ยเกณฑ์จุดกลางของช่วงคะแนน ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 หมายถึง ระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50 หมายถึง ระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50 หมายถึง ระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50 หมายถึง ระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

ค่าเฉลี่ย 0.00 – 0.99 หมายถึง ไม่ใช่วัตถุประสงค์ในการสืบค้น และไม่มีปัญหาในการสืบค้น

2. เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยระหว่างข้อมูลที่เป็นคำถามแบบปลายเปิดเก็บรวบรวมเป็นความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ

สถิติที่ใช้ในการศึกษา

สถิติที่ใช้ในการศึกษาค้างนี้ คือ การหาค่าเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล การศึกษาเรื่อง มะม่วงทองครองใจ ได้ผลดังนี้

ตารางที่ 1 ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม

เพศ	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม	คิดเป็นร้อยละ
หญิง	15	50
ชาย	15	50

จากตารางที่ 1 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ทำแบบสอบถาม เรื่องมะม่วงทองครองใจ เพศหญิง 15 คน

คิดเป็นร้อยละ 50 และเพศชาย 15 คน คิดเป็นร้อยละ 50

ตารางที่ 2 แสดงผลการประเมิน การศึกษาเรื่องมะม่วงทองครองใจ ของคนในชุมชนบ้านม่วง

ตำบลแต่ อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดศรีสะเกษ จำนวน 30 คน

รายการที่ประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	5	4	3	2	1
1. มะม่วงทองครองใจสามารถเก็บได้นาน	66.6	16.6	16.6	0	0
2. ความน่ารับประทานและรสชาติของมะม่วงทองครองใจ	50	33.3	16.6	0	0
3. รสชาติของมะม่วงทองครองใจ	60	40	0	0	0
4. การทำมะม่วงทองครองใจช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับมะม่วง	83.3	10	6.6	0	0
5. การทำมะม่วงทองครองใจสามารถต่อยอดเป็นอาชีพได้	56.6	36.6	3.3	3.3	0

จากตารางที่ 2 พบว่า การทำมะม่วงทองครองใจช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับมะม่วง อยู่ในระดับ 5 คิดเป็น

ร้อยละ 83.3 มะม่วงทองครองใจสามารถเก็บได้นาน อยู่ในระดับ 5 คิดเป็นร้อยละ 66.6

ตารางที่ 3 แสดงผลการประเมินเรื่องมะม่วงดองครองใจ ของคนในชุมชนบ้านม่วง ตำบลแต่ อำเภอกุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ จำนวน 30 คน

รายการที่ประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ระดับคุณภาพ
1. มะม่วงดองครองใจสามารถเก็บได้นาน	5	มากที่สุด
2. ความน่ารับประทานและรสชาติของมะม่วงดองครองใจ	5	มากที่สุด
3. รสชาติของมะม่วงดองครองใจ	5	มากที่สุด
4. การทำมะม่วงดองครองใจช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับมะม่วง	5	มากที่สุด
5. การทำมะม่วงดองครองใจสามารถต่อยอดเป็นอาชีพได้	5	มากที่สุด
รวม	25	มากที่สุด
รวมทั้งฉบับ	5	มากที่สุด

จากตารางที่ 3 พบว่าคนในชุมชนบ้านม่วง ตำบลแต่ อำเภอกุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ มีความพึงพอใจในการทำมะม่วงดองครองใจ อยู่ในระดับคุณภาพมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 5

บทที่ 5

สรุปผลอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาเรื่องมะม่วงทองครองใจ ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 ซึ่งสามารถสรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะได้ ดังนี้

1. วัตถุประสงค์ของการศึกษา
2. สมมุติฐานของการศึกษา
3. ขอบเขตของการศึกษา
4. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา
5. วิเคราะห์ข้อมูล
6. สรุปผลการศึกษา
7. ข้อเสนอแนะ

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาการแปรรูปอาหาร
2. เพื่อศึกษาวิธีการทำมะม่วงทอง
3. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับมะม่วง
4. เพื่อใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด
5. เพื่อเพิ่มรายได้และเผยแพร่ความรู้สู่ผู้ที่สนใจ

สมมติฐานของการศึกษา

การนำมะม่วงมาดองทำให้เก็บมะม่วงไว้รับประทานได้นานขึ้น

ขอบเขตของการศึกษา

1.ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ เป็นประชากรที่อาศัยอยู่ในชุมชนบ้านม่วง ตำบลแต่ อำเภอกุฑมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ จำนวน 238 ครัวเรือน จำนวน 470 คน

2.กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ เป็นประชากรที่อาศัยอยู่ในชุมชนบ้านม่วง ตำบลแต่ อำเภอกุฑมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ จำนวน 30 ครัวเรือน จำนวน 30 คน

3.ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา

ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ ประกอบด้วยแบบสอบถาม จำนวน 30 ฉบับ เรื่องมะม่วงดองครองใจ จำนวน 5 ข้อ

การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้ศึกษาได้วิเคราะห์ข้อมูลของชาวบ้านม่วงที่มีต่อการศึกษามะม่วงดองครองใจ เช่น การทำมะม่วงดอง ทำให้ยืดอายุมะม่วงเก็บไว้รับประทานได้นานขึ้น มีความสะอาดและอร่อย โดยการคิดเป็นค่าเฉลี่ย 5 ร้อยละ 66.6

สรุปผลการศึกษา

ผลการศึกษาที่มีต่อการศึกษา เรื่องมะม่วงดองครองใจ อยู่ในระดับคุณภาพมากที่สุด

การอภิปรายผล

จากการศึกษาเรื่องมะม่วงทองครองใจ จากชาวบ้านม่วง พบว่าชาวบ้านมีความพึงพอใจในการตอบแบบสอบถาม อยู่ในระดับคุณภาพมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 5

ข้อเสนอแนะ

1. ศึกษาวิธีทำน้ำพริกเพื่อเป็นเครื่องเคียงมะม่วงทอง
2. ศึกษาวิธีการนำผลไม้อื่นมาดองเพื่อเพิ่มมูลค่า

บรรณานุกรม

- วิไล วงศ์ทิม. (2560). **มะม่วงดอง**. สืบค้นเมื่อ 6 มีนาคม 2564,
http://cddata.cdd.go.th/cddkm/prov/km1_viewlist.php?div=73&action=view&kid=6387
- กฤษฎา ทองยา. (2555). **โครงการมะม่วงดอง**. สืบค้นเมื่อ 6 มีนาคม 2564,
<https://sites.google.com/site/kritsadathongya/kar-ngan-xachiph-laea-thekhnoloyi/wicha-ka-rngan-m-1/klum-khorng-nga>
- เกลือ**. (2552). สืบค้นเมื่อ 6 มีนาคม 2564,
<https://th.m.wikipedia.org/wiki/%E0%B9%80%E0%B8%81%E0%B8%A5%E0%B8%B7%E0%B8%AD>
- น้ำตาล**. (2554). สืบค้นเมื่อ 6 มีนาคม 2564, <https://th.m.wikipedia.org/wiki/%E0%B9%80%E0%B8%81%E0%B8%A5%E0%B8%B7%E0%B8%AD>
- น้ำ**. (2563). สืบค้นเมื่อ 6 มีนาคม 2564,
<https://adeq.or.th/%E0%B8%84%E0%B8%A7%E0%B8%B2%E0%B8%A1%E0%B8%A3%E0%B8%B9%E0%B9%89%E0%B8%97%E0%B8%B1%E0%B9%88%E0%B8%A7%E0%B9%84%E0%B8%9B%E0%B9%80%E0%B8%81%E0%B8%B5%E0%B9%88%E0%B8%A2%E0%B8%A7%E0%B8%81%E0%B8%B1%E0%B8%9A/>
- มะม่วง**. (2550). สืบค้นเมื่อ 6 มีนาคม 2564,
<https://th.m.wikipedia.org/w/index.php?title>

ภาคผนวก



ตอนกำลังปรึกษาครู



ภาพการทำ

1. มะม่วง 4 ลูกมาตอง



2. ปอกมะม่วงที่เตรียมไว้



3. มะม่วงที่หั่นแล้วเอาไปล้างน้ำสะอาด



4. เตรียมทำน้ำดอง



5 มะม่วงดอง



โลโก้มะม่วงทองใจ



ภาพรวมในตอนนำเสนอ

แบบสอบถามความพึงพอใจในมะม่วงดองครองใจ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ในการประเมินที่เห็นค่ากับสภาพความเป็นจริงที่สุด

ตอนที่ 1 ข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ ชาย หญิง

2. อาชีพ ข้าราชการ เกษตรกร รับจ้างทั่วไป อื่น.....

ตอนที่ 2 ภาพการประเมิน

รายการที่ประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	5	4	3	2	1
1. มะม่วงดองครองใจสามารถเก็บได้นาน					
2. ความน่ารับประทานและรสชาติของมะม่วงดองครองใจ					
3. รสชาติของมะม่วงดองครองใจ					
4. การทำมะม่วงดองครองใจช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับมะม่วง					
5. การทำมะม่วงดองครองใจสามารถต่อยอดเป็นอาชีพได้					

ข้อเสนอแนะ.....

ประวัติผู้ศึกษา



ชื่อ นามสกุล นายเจษฎา จวงการ

วัน เดือน ปี 04 เมษายน 2546

ประวัติการศึกษา ระดับประถมศึกษา โรงเรียนบ้านแต่ประชาบำรุง บ้านแต่ อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดศรีสะเกษ

ระดับมัธยมตอนปลายกำลังศึกษาอยู่ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5/9 โรงเรียนสตรีสิริเกศ

ประวัติผู้ศึกษา



ชื่อ-นามสกุล นางสาวธัญดา พันธุ์อ่อน

วัน เดือน ปีเกิด 04 เมษายน 2547

ประวัติการศึกษา ระดับประถมศึกษา โรงเรียนอนุบาลกันทรารมย์ ต.ตุน อ.กันทรารมย์ จ.ศรีสะเกษ

ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย กำลังศึกษาอยู่ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5/9 โรงเรียนสตรีสิริเกศ

ประวัติผู้ศึกษา



ชื่อ - นามสกุล นางสาวพิมพ์พร พันธุ์ดี

วัน เดือน ปีเกิด 27 พฤษภาคม 2546

ประวัติการศึกษา ระดับประถมศึกษา โรงเรียนบ้านเปื่อย ต.คูซอด อ.เมือง จ.ศรีสะเกษ

ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย กำลังศึกษาอยู่ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5/9 โรงเรียนสตรีศรีสะเกษ

ประวัติผู้ศึกษา



ชื่อ - นามสกุล นางสาวอารีญา พงศ์พีระ

วัน เดือน ปีเกิด 23 มกราคม 2546

ประวัติการศึกษา ระดับประถมศึกษา โรงเรียนบ้านหญ้าปล้อง ต.หญ้าปล้อง อ.เมือง จ.ศรีสะเกษ

ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย กำลังศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5/9 โรงเรียนสตรีสิริเกศ

ประวัติผู้ศึกษา



ชื่อ - นามสกุล นางสาวอำไพ วรรณุมา

วัน เดือน ปีเกิด 25 กันยายน 2546

ประวัติการศึกษา ประถมศึกษา โรงเรียนบ้านชะยูง(ชะยูงศิลป์ศึกษา) ต.ชะยูง อ.อุทุมพรพิสัย จ.ศรีสะเกษ

ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย กำลังศึกษาอยู่ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5/9 โรงเรียนสตรีศรีสะเกษ