

บทคัดย่อ

ชื่อรายงานการวิจัย : การเพิ่มประสิทธิภาพวิสาหกิจขนาดย่อย

กรณีศึกษา : ผู้ประกอบการแจ่วบองในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนกลาง

ชื่อผู้วิจัย : นายธนพงศ์ เกิดปิ่น นางสาวบุผา หลักคำทอง นายวันเฉลิม โทคาน

ปีที่ทำการวิจัย : 2564

.....

ปัจจุบันแจ่วบองเป็นอาหารที่มีคนรู้จักกันมาก และนิยมรับประทานเนื่องจากมีผู้ประกอบการอยู่มากที่ผลิตขายนั้นประกอบด้วยการรับรอง หรือขึ้นทะเบียนรับรองความสะอาดถูกหลักอนามัย ทางผู้วิจัยจึงได้ออกแบบสอบถามผู้บริโภคเพื่อเก็บข้อมูลแล้วนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เพื่อหาแนวทางในการผลิตแจ่วบองที่เหมาะสม โดยมีวัตถุประสงค์ คือเพื่อหาปัญหาทั่วไปในการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการแจ่วบองและศึกษากระบวนการผลิตแจ่วบอง เพื่อปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพของแจ่วบองว่าปัจจัยไหนที่ก่อนผู้ประกอบการจะผลิตแจ่วบองนั้นควรคำนึงถึงมาเป็นอันดับแรก เพื่อหาแนวทางในการผลิตแจ่วบองที่เหมาะสม คือหาวิธีที่เหมาะสมเพื่อให้แจ่วบองที่ผลิตออกมาแล้วตรงกับความต้องการ และเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคแจ่วบอง อันนำไปสู่การเพิ่มคุณภาพให้กับการผลิตแจ่วบอง ซึ่งทางคณะผู้จัดทำ และนำข้อมูลที่ได้มาประยุกต์ใช้เครื่องมือทางวิศวกรรมอุตสาหการมาใช้ในการวิจัยผู้วิจัยจึงได้ออกแบบโครงสร้างการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการผลิตแจ่วบองที่ประสบความสำเร็จในภาคอีสานจำนวน 5 แห่ง 6 แห่งได้แก่ จังหวัดร้อยเอ็ดมหาสารคาม กาฬสินธุ์ ขอนแก่น โดยใช้การสุ่มแบบเจาะจงทำการวิเคราะห์ด้วยวิธี (SWOT Analysis) และสำรวจความต้องการของนักท่องเที่ยวโดยใช้แบบสอบถามจำนวน 100 คน โดยแบ่งแบบสอบถามออกเป็น 4 ด้าน 1.สถานภาพส่วนบุคคล 2. พฤติกรรมของผู้บริโภคแจ่วบอง 3.องค์ประกอบของผู้บริโภคแจ่วบองที่มีต่อผลิตภัณฑ์แจ่วบอง 4.ข้อเสนอแนะ นำมาวิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistic) เพื่อหาค่าความถี่(Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)มาช่วยในการวิเคราะห์เพื่อหาปัจจัยหรือแนวทางในการผลิตแจ่วบองที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งผลที่ได้จากการวิเคราะห์แบบสอบถามสามารถแบ่งปัจจัยได้ 2 กลุ่ม คือ ปัจจัยที่ได้จากแบบสอบถามผู้บริโภคนแจ่วบอง และปัจจัยที่ได้จากโครงสร้างการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการแจ่วบองที่ประสบความสำเร็จ

ผลการศึกษหาแนวทางในการผลิตแจंबองที่มีคุณภาพ/ปัจจัยที่อันดับที่หนึ่ง ความปลอดภัยและคุณค่าทางด้านโภชนาการอาหารของแจंबอง อันดับสองสีส้มของผลิตภัณฑ์ อันดับสามกลิ่นของแจंबอง อันดับสี่รสชาติของแจंबอง อันดับห้าราคาของแจंबอง อันดับหกภาชนะบรรจุแจंबอง และอันดับสุดท้ายการให้บริการจำหน่ายเรียงตามอันดับมากไปน้อย องค์ประกอบที่ได้จากกลุ่มผู้บริโภคแจंबองมี 6 ปัจจัยจากนั้นใช้กระบวนการวิเคราะห์ปัจจัยหาค่าเฉลี่ยเพื่อหาปัจจัยที่ดีที่สุดในมุมมองของลูกค้าคือความปลอดภัยและคุณค่าทางด้านโภชนาการอาหารของแจंबอง



Faculty Of Engineering, UBU

Abstract

Thesis Title : Small Enterprise Optimization

Case Study : Jaew Bong Entrepreneurs in the North-Central Region

Author : Thanapong Kerdpan, Bupha Lakkhamthong, Wanchalerm Phokhan

Year : 2564

.....

Nowadays, Jaew Bong is a very well known food. And popular to eat because there are many entrepreneurs who produce and sell it gradually get certified. or registered to certify cleanliness and sanitation Therefore, the researcher has issued a consumer questionnaire to collect data and then analyze the data to find a suitable method for producing Jaew Bong. with purpose is to find common problems in business operations of Jaew Bong entrepreneurs and study the production process of Chaew Bong. For the factors that affect the quality of Jaew Bong, which factors before the entrepreneurs will produce Jaew Bong should be considered first. to find a way to produce a suitable jaew bong is to find a suitable way for the Jaew Bong that has been produced to meet the needs and to respond to the needs of consumers, Chaew Bong which leads to increasing the quality of Jaew Bong production which the organizing committee and using the data obtained to apply industrial engineering tools in the research, the researcher therefore designed a structure of interviews with successful Jaew Bong manufacturers in the northeastern region of 5 locations, 6 of which are provinces. Roi-Et Mahasarakham, Kalasin, Khon Kaen by using a specific random sampling method (SWOT Analysis) and surveying the needs of 100 tourists using a questionnaire. The questionnaire was divided into 4 aspects 1. Personal status 2. Consumer behavior of Chaew Bong 3. Components of Jaew Bong consumers towards Jaew Bong products 4. Recommendations The data was analyzed by using descriptive statistic to find the frequency, percentage, mean and Standard Deviation (Standard Deviation) helps in the analysis to determine the factors or guidelines for the production of an effective Jae Bong. The results obtained from the questionnaire analysis can be divided into 2 groups of factors: factors obtained from the questionnaire of those who consumed Jaewbong; and factors derived from the interview structure of successful Jaew Bong entrepreneurs

Results of a study to find a way to produce Jaewbong with the first quality/factor Food Safety and Nutritional Value of Jaew Bong Second, the color of the product Third place, the scent of Jaew Bong The fourth flavor of Jaew Bong Fifth place, the price of Jaew Bong Sixth place, Jaew Bong containers and the last compression of the distribution service

Sorted in descending order The constituents of the Jaewbong consumer group were 6 factors, and then the averaging factor analysis process was used to determine the best factor in the customer's view, namely the safety and nutritional value of the food of Jaewbong.



Faculty Of Engineering, UBU