การยกระดับเครื่องดื่มสมุนไพรด้วยการปรับปรุงการนำเสนอและการตกแต่งจากภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อเพิ่มมูลค่าสำหรับการท่องเที่ยวจังหวัดสุรินทร์

The Enhancement of Herbal Beverages through Presentation Improvement and Decoration Based on Local Wisdom to Add Value for Tourism in Surin Province

วนารัตน์ บุญธรรม[*1] มนภัทร บุษปฤกษ์[2] และอารยา อึงไพบูลย์กิจ[1]

[1]คณะเทคโนโลยีการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสุรินทร์

[2]คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

Vanarat Boontum[*1] Monnapat Bussaparoek[2] and Araya Eungpaiboonkit[1]

[1]Faculty of Management, Technology Rajamangala University of Technology Isan Surin Campus

[2]Faculty of Management Science, Phranakhon Si Ayutthaya Rajabhat University

บทคัดย่อ

งานวิจัยเรื่องการยกระดับเครื่องดื่มสมุนไพรด้วยการปรับปรุงการนำเสนอและการตกแต่งจากภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อเพิ่มมูลค่าสำหรับการท่องเที่ยวจังหวัดสุรินทร์ มีวัตถุประสงค์คือ 1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการใช้สมุนไพรในจังหวัดสุรินทร์ 2. เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการบริโภคเครื่องดื่มพื้นถิ่น 3. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสมุนไพรโดยการปรับปรุงรูปแบบการนำเสนอและการตกแต่งเพื่อเพิ่มมูลค่า การวิจัยใช้วิธีการวิจัยแบบปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research) โดยดำเนินการใน 3 ขั้นตอนหลัก ประกอบด้วย 1) การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยการสัมภาษณ์ผู้นำชุมชนและปราชญ์ชาวบ้าน จำนวน 20 คน เพื่อสำรวจสมุนไพรในชุมชน 2) การศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการบริโภคเครื่องดื่มสมุนไพรโดยการสำรวจนักท่องเที่ยวด้วยแบบสอบถาม จำนวน 400 ตัวอย่าง และ 3) การพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยการคัดเลือกสมุนไพรที่เหมาะสมและปรับปรุงรูปแบบการนำเสนอด้วยการตกแต่งแก้วและภาชนะเพื่อเพิ่มความน่าสนใจและมูลค่า ผลการวิจัยพบว่า สมุนไพรที่เป็นที่นิยมใช้ในชุมชนมี 16 ชนิด ได้แก่ ขมิ้นชัน ตะไคร้หอม อัญชัน ว่านหางจระเข้ มะตูม กระเจี๊ยบแดง บัวบก ข่า ฝาง มะเฟือง กระชาย มะกรูด มะนาว ย่านาง ใบเตย และขี้เหล็ก ปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการบริโภคเครื่องดื่มสมุนไพร ได้แก่ ความสะดวกในการหาซื้อ (ค่าเฉลี่ย = 4.55) คุณประโยชน์ต่อสุขภาพ (ค่าเฉลี่ย = 4.01) และการแนะนำจากครอบครัวหรือเพื่อน (ค่าเฉลี่ย = 4.00) จากการคัดเลือกและพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้เลือกสมุนไพร 4 ชนิด คือ อัญชัน กระเจี๊ยบแดง มะตูม และฝาง มาพัฒนาเป็นเครื่องดื่ม การยกระดับผลิตภัณฑ์ทำโดยการปรับปรุงรูปแบบการนำเสนอจากเดิมที่ใส่หม้อหรือกระติกมาเป็นการตกแต่งแก้วด้วยสมุนไพรสดเป็นองค์ประกอบ การจัดเรียงเพื่อความสวยงาม และการใช้ภาชนะที่เหมาะสม ทำให้เครื่องดื่มมีความน่าสนใจ เพิ่มมูลค่า และสร้างเอกลักษณ์ที่สามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ

* **ผู้ประสานงาน (Corresponding Author)**
e-mail: inkgy.t770@gmail.com

คำสำคัญ : เครื่องดื่มสมุนไพร ภูมิปัญญาท้องถิ่น นักท่องเที่ยว ยกระดับ

Abstract

This research investigates the enhancement of herbal beverages through improved presentation and decoration utilizing local indigenous knowledge to create added value for tourism in Surin Province. The study aimed to: (1) examine local indigenous knowledge related to herbal utilization in Surin Province, (2) analyze factors influencing local beverage consumption, and (3) develop herbal beverage products through improved presentation formats and decoration to enhance commercial value. The study employed Participatory Action Research methodology, conducted in three main phases: 1) Study of Local Wisdom: Interviews were conducted with 20 community leaders and local wisdom experts to explore the types of herbs used in the community, 2) Investigation of Consumption Factors: A survey was distributed to 400 tourists to identify key factors influencing the consumption of herbal beverages, 3) Product Development through selected suitable herbs and improved the presentation of herbal beverages by decorating glasses and containers to enhance visual appeal and add value. The research identified 16 commonly utilized herbal species within the community: turmeric, lemongrass, butterfly pea flower, aloe vera, bael fruit, roselle, centella asiatica, galangal, sappan wood, starfruit, fingerroot, kaffir lime, lime, yanang leaves, pandan leaves, and cassia leaf. Key factors influencing consumption were convenience of purchase (average = 4.55), health benefits (average = 4.01), and family/friend recommendations (average = 4.00). Four herbal species were selected for beverage development: butterfly pea flower, roselle, bael fruit, and sappan wood. The product enhancement was achieved by transforming traditional presentation methods from conventional pots or thermoses to aesthetically decorated glassware incorporating fresh herbs as visual elements, arranging them aesthetically, and selecting appropriate serving containers. These enhancements not only increased the visual appeal and perceived value of the beverages but also contributed to creating a unique product identity, effectively aligning with the expectations of the tourism market. This transformation enhanced the attractiveness of the beverages, increased their value, and created a distinctive identity that effectively appeals to and meets the expectations of tourists.

Keywords: Herbal Beverages, Local Wisdom, Tourists, Enhancementg

บทนำ

ภายหลังจากที่ภาครัฐได้ผ่อนคลายมาตรการควบคุมการระบาดของโควิด-19 และเปิดให้มีการเดินทางข้ามจังหวัด ประกอบกับการฉีดวัคซีนที่ขยายการให้บริการครอบคลุมประชากรในวงกว้างมากขึ้น รวมถึงการออกมาตรการกระตุ้นการท่องเที่ยวภายในประเทศอย่างจริงจัง ส่งผลให้ประชาชนคนไทยเริ่มหันมาให้ความสนใจในการออกเดินทางท่องเที่ยวในประเทศเพิ่มมากขึ้นอย่างเห็นได้ชัด ดังที่ปรากฏจากผลการสำรวจความต้องการเดินทางท่องเที่ยวภายในประเทศ ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่ามีถึงร้อยละ 73.7 ของกลุ่มตัวอย่างที่เป็นประชาชนในเขตกรุงเทพมหานครมีความต้องการเดินทางท่องเที่ยวในระดับมากถึงมากที่สุด ทั้งนี้ หากภาครัฐสามารถควบคุมสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคให้อยู่ในระดับที่สามารถจัดการได้ และไม่เกิดการระบาดรอบใหม่ในลักษณะที่รุนแรงจนกระทั่งส่งผลกระทบต่อกิจกรรมการเดินทางของประชาชน ก็จะเป็นปัจจัยสนับสนุนที่ดีสำหรับการขับเคลื่อนตลาดการท่องเที่ยวภายในประเทศในกรอบแนวคิด "ไทยเที่ยวไทย" ในช่วงฤดูกาลท่องเที่ยวที่กำลังจะมาถึง (ศูนย์วิจัยกสิกร, 2564)

ในด้านของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้กำหนดทิศทางการดำเนินงานโดยมุ่งเน้นการส่งเสริมและสนับสนุนแนวคิด "ไทยเที่ยวไทย" ภายใต้กรอบแนวคิดเศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน และเศรษฐกิจสีเขียว (BCG) ควบคู่ไปกับแบบจำลองการพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่น (Local Economy Development Model) ซึ่งดำเนินการควบคู่กับการส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างรับผิดชอบ การเพิ่มการนำเทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศมาใช้ในการให้บริการ และการยกระดับขีดความสามารถของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว โดยมีเป้าหมายเพื่อสร้างสรรค์ประสบการณ์การท่องเที่ยวที่แปลกใหม่และแตกต่างให้กับนักท่องเที่ยว รวมถึงการสนับสนุนให้การท่องเที่ยวมีความหลากหลายในรูปแบบและสามารถเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจได้มากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรม การท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ และรูปแบบการท่องเที่ยวอื่น ๆ (ประชาชาติธุรกิจ, 2565)

การสร้างสรรค์มูลค่าเพิ่มให้กับภูมิปัญญาดั้งเดิมในด้านการดูแลสุขภาพถือเป็นส่วนประกอบสำคัญของการขับเคลื่อนระบบเศรษฐกิจด้วยนวัตกรรม เพื่อให้ประเทศชาติและประชาชนสามารถบรรลุเป้าหมายการมี "ความมั่นคง ความมั่งคั่ง และความยั่งยืน" โดยเฉพาะการเน้นย้ำด้านการพัฒนาการบริการผ่านการพัฒนาและสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่ ๆ การนำสมุนไพรท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ในการดูแลรักษาสุขภาพ การบำบัดรักษา การฟื้นฟูสภาพร่างกาย และการพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมสร้างและส่งเสริมสุขภาพในรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งสิ่งเหล่านี้สามารถตอบสนองความต้องการและความคาดหวังของนักท่องเที่ยวที่มุ่งเน้นการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพได้เป็นอย่างดี ทั้งยังส่งผลให้เกิดการขยายตัวทางด้านเศรษฐกิจ และการกระจายรายได้ไปสู่ชุมชนท้องถิ่นอย่างเป็นรูปธรรม (ศุภรัตน์ ศิริวานนท์, 2560)

สมุนไพรพื้นถิ่นที่ใช้ในการวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้มุ่งเน้นไปที่การพัฒนาเครื่องดื่มจากสมุนไพรท้องถิ่น 4 ชนิดหลัก ที่มีการใช้งานอย่างแพร่หลายและเป็นที่ยอมรับในหมู่ชุมชนจังหวัดสุรินทร์ ได้แก่ อัญชัน กระเจี๊ยบแดง มะตูม และฝาง โดยแต่ละชนิดล้วนมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวทั้งในด้านสรรพคุณและคุณประโยชน์ที่แตกต่างกันออกไป

สำหรับอัญชัน หรือที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Clitoria ternatea L.* เป็นไม้เถาที่ให้ดอกสีม่วงอมน้ำเงินสวยงาม ภายในดอกอัญชันมีการสะสมของสารแอนโทไซยานิน (Anthocyanin) ซึ่งจัดเป็นสารประกอบที่มีคุณสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระ สารชนิดนี้มีผลดีต่อการเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของระบบการมองเห็น ส่งเสริมการไหลเวียนของเลือดให้ดีขึ้น และมีฤทธิ์ในการต้านการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชั่นของไขมันในร่างกาย

จากผลการศึกษาวิจัยทางวิทยาศาสตร์ที่ผ่านมาพบว่า สารสกัดจากดอกอัญชันมีความสามารถในการปกป้องเซลล์เม็ดเลือดแดงจากการถูกทำลายโดยสารอนุมูลอิสระ และยังมีศักยภาพในการใช้เป็นยาสมุนไพรสำหรับลดไข้และบรรเทาอาการหอบหืดอีกด้วย

ในส่วนของกระเจี๊ยบแดง ซึ่งมีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Hibiscus sabdariffa L.* นั้น เป็นพืชที่โดดเด่นด้วยการมีสารแอนโทไซยานินในปริมาณสูง ซึ่งสารดังกล่าวมีบทบาทสำคัญในการช่วยให้เลือดมีความเหลวคล่องมากขึ้น ลดการสะสมของไขมันชนิดที่ไม่ดีในผนังหลอดเลือด ป้องกันภาวะหัวใจขาดเลือด และลดความเสี่ยงในการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือดต่าง ๆ นอกเหนือจากนี้แล้ว กระเจี๊ยบแดงยังมีคุณสมบัติเด่นในการช่วยลดระดับความดันโลหิตสูง กระตุ้นการขับปัสสาวะ และมีศักยภาพในการป้องกันการเกิดเซลล์มะเร็ง จากการเปรียบเทียบพบว่ากระเจี๊ยบแดงมีปริมาณสารแอนโทไซยานินสูงกว่าผลไม้ที่มีชื่อเสียงอย่างบลูเบอร์รี่ถึงร้อยละ 50 และยังสามารถช่วยเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกันของร่างกายให้แข็งแรงมากยิ่งขึ้น

สำหรับมะตูม หรือ *Aegle marmelos L.* เป็นพืชสมุนไพรที่มีสรรพคุณครอบคลุมในหลายด้าน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในผลมะตูมที่ยังอ่อนจะประกอบไปด้วยสารประกอบสำคัญหลายชนิด เช่น เยื่อเมือกธรรมชาติ (Mucilage) เพคติน (Pectin) และแทนนิน (Tannin) ซึ่งสารเหล่านี้มีหน้าที่ในการช่วยเคลือบผนังของลำไส้และกระเพาะอาหารให้เกิดการปกป้องจากการระคายเคือง นอกจากนี้ผลมะตูมยังอุดมไปด้วยสารออกฤทธิ์ที่หลากหลาย อาทิ แทนนิน ไกลโคไซด์ เตอร์ปีนอยด์ สารประกอบฟีนอลิก และควิโนน ซึ่งมีประสิทธิภาพในการบรรเทาอาการท้องร่วง ลดอาการปวดท้อง และช่วยในการรักษาโรคบิดได้เป็นอย่างดี ที่น่าสนใจยิ่งกว่านั้นคือผลจากงานวิจัยสมัยใหม่ได้ชี้ให้เห็นว่ามะตูมมีความสามารถในการช่วยขจัดสารปนเปื้อนและโลหะหนักที่ตกค้างอยู่ในร่างกายออกไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ

สำหรับฝาง หรือ *Caesalpinia sappan L.* นั้น เป็นสมุนไพรที่มีคุณค่าทางยาสูงและมีสรรพคุณที่โดดเด่นในการบำรุงเลือด ช่วยในการขับเสมหะออกจากร่างกาย และบรรเทาอาการร้อนในได้เป็นอย่างดี เมื่อนำส่วนต่าง ๆ ของต้นฝางมาทำการสกัดสาร จะได้สารเคมีธรรมชาติที่มีประโยชน์ทางการแพทย์หลากหลายชนิด ตามที่ระบุไว้ในตำรายาแผนไทยโบราณ แก่นไม้ของฝางจะมีรสชาติที่ผสมผสานระหว่างความขื่น ความขม และความฝาด ซึ่งมีสรรพคุณในการใช้เป็นยาบำรุงโลหิตสำหรับสตรี ช่วยรักษาอาการปอดพิการ มีฤทธิ์ในการขับหนองออกจากร่างกาย ทำให้ระบบโลหิตมีความเย็นลง บรรเทาอาการท้องร่วง แก้ไขภาวะธาตุพิการต่าง ๆ และช่วยบรรเทาอาการร้อนในได้อย่างมีประสิทธิผล

จากข้อมูลทั้งหมดที่กล่าวมาแล้วข้างต้นนั้น แสดงให้เห็นอย่างชัดเจนว่าสมุนไพรท้องถิ่นทั้ง 4 ชนิดที่นำมาใช้ในการศึกษาครั้งนี้ ล้วนแต่มีคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีของผู้บริโภค และมีระดับความปลอดภัยที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคในชีวิตประจำวัน อย่างไรก็ตาม ผู้บริโภคควรให้ความระมัดระวังและปรึกษาผู้เชี่ยวชาญก่อนการบริโภคในกลุ่มผู้ที่อาจมีความเสี่ยง เช่น สตรีที่อยู่ในภาวะตั้งครรภ์ ผู้ป่วยที่มีโรคเรื้อรังต่าง ๆ หรือผู้ที่มีประวัติการแพ้สารจากพืชบางชนิด

เมื่อพิจารณาถึงการศึกษาวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อการท่องเที่ยวในปัจจุบัน พบว่ามีนักวิชาการหลายท่านได้ทำการศึกษาค้นคว้าในมิติและแง่มุมที่แตกต่างกันออกไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งงานวิจัยของ นิรมล อุตมอ่าง และคณะ (2547) ซึ่งได้ทำการศึกษาเรื่องการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อพฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มสมุนไพรของประชาชนคนไทย จากผลการศึกษาดังกล่าวพบข้อค้นพบที่น่าสนใจว่า ปัจจัยด้านคุณประโยชน์ต่อสุขภาพและปัจจัยด้านรสชาติที่ถูกใจผู้บริโภคนั้น เป็นองค์ประกอบสำคัญที่มีอิทธิพลอย่างมากต่อการตัดสินใจในการเลือกบริโภคเครื่องดื่มสมุนไพรของผู้คน

นอกจากนี้ การศึกษาวิจัยในแนวทางที่คล้ายคลึงกันของ ธนพร นังตะลา และคณะ (2556) ที่ได้ทำการสำรวจเกี่ยวกับการรับรู้และพฤติกรรมการบริโภคกาแฟสดของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในสายงานสาธารณสุขในเขตพื้นที่อำเภอนางรอง จังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งจังหวัดดังกล่าวเป็นจังหวัดที่มีลักษณะใกล้เคียงกับจังหวัดสุรินทร์ ได้ให้ผลการศึกษาที่สอดคล้องกับงานวิจัยก่อนหน้านี้ โดยพบว่าปัจจัยหลักที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคเครื่องดื่มประกอบไปด้วย ปัจจัยด้านลักษณะรสชาติที่เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ปัจจัยด้านรูปแบบและลักษณะของบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามและน่าสนใจ ปัจจัยด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐาน ปัจจัยด้านสภาวะทางเศรษฐกิจในปัจจุบันที่ส่งผลต่อกำลังซื้อ และปัจจัยด้านอิทธิพลจากบุคคลที่อยู่รอบข้างที่มีผลต่อการตัดสินใจบริโภคเครื่องดื่มดังกล่าว

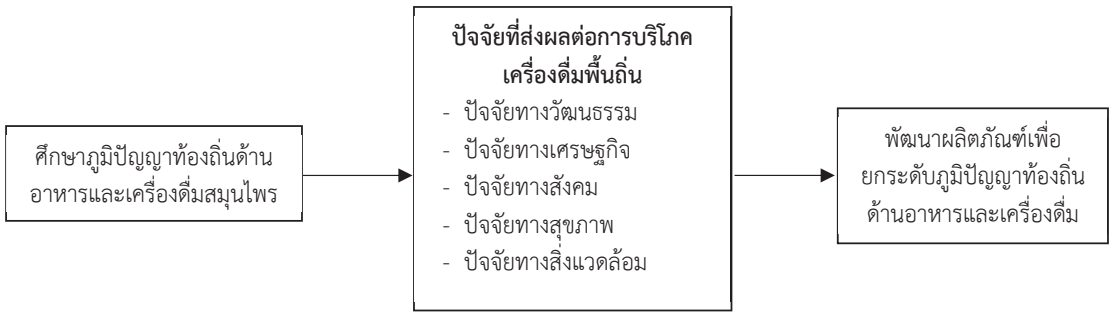
แม้ว่าจะมีการศึกษาวิจัยในด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่มสมุนไพรมาแล้วพอสมควร แต่เมื่อทำการสำรวจและตรวจสอบอย่างรอบคอบแล้ว พบว่าการศึกษาวิจัยที่มีความเกี่ยวข้องโดยตรงกับการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานของเครื่องดื่มสมุนไพรผ่านกระบวนการปรับปรุงรูปแบบการนำเสนอและการตกแต่งเพื่อให้เหมาะสมกับการรองรับนักท่องเที่ยวนั้น ยังคงมีอยู่ในปริมาณที่จำกัดและไม่เพียงพอ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการศึกษาวิจัยที่มุ่งเน้นการนำภูมิปัญญาดั้งเดิมของท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจและสร้างเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นที่โดดเด่นให้กับชุมชนท้องถิ่น ซึ่งเป็นช่องว่างทางวิชาการที่ควรได้รับการศึกษาและพัฒนาต่อไปในอนาคต

การศึกษาวิจัยครั้งนี้มุ่งศึกษาการบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรของจังหวัดสุรินทร์เข้ากับกระบวนการส่งเสริมการท่องเที่ยว เพื่อตอบสนองต่อยุทธศาสตร์การพัฒนาการท่องเที่ยวของจังหวัดที่มุ่งสร้างความมั่นคงด้านรายได้และคุณภาพชีวิตให้แก่ประชาชนในพื้นที่ การวิจัยนี้มีความสำคัญในสามประการหลัก คือ การอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากสมุนไพรพื้นถิ่นให้คงอยู่อย่างยั่งยืน การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนผ่านการยกระดับและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อสร้างรายได้ที่มั่นคงจากกิจกรรมการท่องเที่ยว และการสร้างสรรค์นวัตกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่สร้างประสบการณ์ใหม่ให้กับนักท่องเที่ยว โดยการพัฒนาเครื่องดื่มสมุนไพรท้องถิ่นที่เรียบง่ายให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างความประทับใจและตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ซึ่งจะนำไปสู่การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและก่อให้เกิดรายได้จากการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการใช้สมุนไพรในจังหวัดสุรินทร์
2. เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการบริโภคเครื่องดื่มสมุนไพรพื้นถิ่น
3. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสมุนไพรโดยการปรับปรุงรูปแบบการนำเสนอและการตกแต่งเพื่อเพิ่มมูลค่าสำหรับการท่องเที่ยว

กรอบแนวคิด



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิด

ระเบียบวิธีการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นเป็นการวิจัยแบบปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) โดยคณะผู้วิจัยมีขั้นตอนในการวิจัยดังนี้

1. การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร

1.1 สำรวจข้อมูลสมุนไพรในชุมชน เพื่อให้ทราบถึงชนิดของสมุนไพรที่มีในชุมชน โดยการเก็บข้อมูลเบื้องต้นจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ เช่น สอบถามผู้นำชุมชนหรือสัมภาษณ์ปราชญ์ชาวบ้านเพื่อแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการใช้สมุนไพรชุมชน จำนวน 20 คน

1.2 เก็บข้อมูล รวบรวมข้อมูล วิเคราะห์และสรุปข้อมูล

2. การศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการบริโภคเครื่องดื่มสมุนไพร

2.1 ประชากรที่ทำการศึกษาในครั้งนี้ ได้แก่ นักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวในจังหวัดสุรินทร์ชาวไทยและชาวต่างชาติ และทำการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ จากจำนวนกลุ่มตัวอย่าง 400 ราย ซึ่งกำหนดกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีวิธีการคำนวนหาตัวอย่าง โดยเปิดตารางเครจซี่ และมอร์แกน (Krejcie and Morgan, 1970: 607) จากนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเที่ยวจังหวัดสุรินทร์ในปี พ.ศ. 2566 จำนวน 468,201 คน

2.2 สร้างเครื่องมือการวิจัย ซึ่งผู้วิจัยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการวิจัยที่ได้จากการสังเคราะห์และพัฒนาข้อคำถามจากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

2.3 ทดสอบคุณภาพเครื่องมือการวิจัย โดยการทดสอบหาค่าความเที่ยงตรง (Validity) ด้วยการนำแบบสอบถามที่ผู้วิจัยได้พัฒนาขึ้นไปให้ผู้เชี่ยวชาญทำการตรวจสอบคุณภาพด้านความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) เพื่อหาค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับคุณลักษณะตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยที่ต้องการวัด จากผลการวิเคราะห์หาค่าความเที่ยงตรงของแบบสอบถาม มีค่าเฉลี่ยของดัชนีความสอดคล้อง (IOC) = 0.976 และนำเครื่องมือที่ผ่านการทดสอบไปทำการทดสอบหาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) หรือความสอดคล้องภายในด้วยสัมประสิทธิ์แอลฟา (Alpha Coefficient) ของครอนบาค (Cronbach) ด้วยการนำแบบสอบถามไปทดลองใช้ (Try Out) กับกลุ่มตัวอย่างที่มีลักษณะใกล้เคียงกลับกลุ่มตัวอย่างการวิจัย ซึ่งไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างก่อนนำแบบสอบถามไปใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลซึ่งพบว่าค่า Factor loading

มีค่าอยู่ระหว่าง .545-.951และ ค่า Cronbach's alpha มีค่าอยู่ ระหว่าง .729-.940 โดยค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's alpha coefficient) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากกว่า 0.4 และค่าความเชื่อมั่นมากกว่า 0.70 แสดงว่าเครื่องมือมีความเชื่อมั่นสูง และจัดพิมพ์แบบสอบถามฉบับจริง เพื่อใช้เก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัย

2.4 เก็บรวบรวมข้อมูล โดยการจัดทำเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเท่ากับกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถาม จำนวน 400 ชุด

2.5 วิเคราะห์ข้อมูลที่รวบรวมได้จากการตอบแบบสอบถาม จำนวน 400 ชุด ด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป (SPSS)

2.6 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

1. สถิติพื้นฐาน
    1.1 ร้อยละ (Percentages)
    1.2 ค่าเฉลี่ย (Mean)
    1.3 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

2. สถิติที่ใช้ในการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือโดยใช้การหาค่าความเชื่อมั่นของเครื่องมือ (Reliability Test) โดยใช้วิธีหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (Alpha - coefficient Mathod) ตามวิธีของครอนบาค (Cronbach)

3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อยกระดับเครื่องดื่มสมุนไพรด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น

3.1 วิเคราะห์จากผลการศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการบริโภคเครื่องดื่มสมุนไพร ให้สอดคล้องกับการใช้สมุนไพรในการทำเครื่องดื่ม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อคัดเลือกเมนูที่จะพัฒนา โดยผู้ที่มาให้ข้อมูลและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นคือ ผู้นำชุมชนหรือปราชญ์ชาวบ้าน จำนวน 20 คน

3.2 ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อยกระดับเครื่องดื่มสมุนไพรด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับรองรับนักท่องเที่ยวจังหวัดสุรินทร์

ผลการวิจัย

1. การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นเครื่องดื่มสมุนไพร

จากการสอบถามผู้นำชุมชนหรือปราชญ์ชาวบ้านในการแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการใช้สมุนไพรในการทำเครื่องดื่มจากภูมิปัญญาท้องถิ่น จำนวน 20 คน ที่มีประสบการณ์ด้านสมุนไพร 31-40 ปี โดยผู้นำชุมชนหรือปราชญ์ชาวบ้านมีบทบาทเป็นหมอพื้นบ้านในชุมชน ผลการสำรวจพบว่าในชุมชนมีสมุนไพรที่สามารถนำมาใช้ทำเครื่องดื่ม 16 ชนิด ได้แก่ ขมิ้นชัน ตะไคร้หอม อัญชัน ว่านหางจระเข้ มะตูม กระเจี๊ยบแดง บัวบก ข่า ฝาง มะเฟือง กระชาย มะกรูด มะนาว ย่านาง ใบเตย และใบขี้เหล็ก จากการวิเคราะห์พบว่าภูมิปัญญาการต้มสมุนไพรของชุมชนมีลักษณะเฉพาะคือ การใช้ไฟอ่อน เวลานาน และไม่เติมน้ำตาล เพื่อรักษาสรรพคุณดั้งเดิมไว้



ภาพที่ 2 น้ำสมุนไพรพื้นถิ่น เช่น น้ำอัญชัน น้ำมะตูม น้ำตะไคร้หอม

2. การศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการยกระดับเครื่องดื่มสมุนไพรด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น

จากการศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการยกระดับเครื่องดื่มสมุนไพรด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น (ตารางที่ 1) พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 250 คน คิดเป็นร้อยละ 62.5 มีอายุ 21 - 30 ปี จำนวน 181 คน คิดเป็นร้อยละ 45.3 มีการศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 344 คน คิดเป็นร้อยละ 86 มีรายได้เฉลี่ย 10,001 – 20,000 บาท จำนวน 203 คน คิดเป็นร้อยละ 50.8

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของนักท่องเที่ยว

ข้อมูลทั่วไปของนักท่องเที่ยว	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
หญิง	250	37.5
ชาย	150	62.5
อายุ		
ต่ำกว่า 20 ปี	12	3
21-30 ปี	181	45.3
31-40 ปี	121	30.3
41-50 ปี	46	11.5
มากกว่า 50 ปี	40	10
การศึกษา		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	12	3
ปริญญาตรี	344	86
สูงกว่าปริญญาตรี	44	11
รายได้/เดือน		
ต่ำกว่า 10,000 บาท	12	3
10,001-20,000 บาท	203	50.8
20,001-30,000 บาท	143	35.8
30,001-40,000 บาท	42	10.5

พฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มสมุนไพรของนักท่องเที่ยว (ตารางที่ 2) พบว่า นักท่องเที่ยวนิยมบริโภคเครื่องดื่มพื้นถิ่นหลายครั้งต่อเดือน จำนวน 211 คน คิดเป็นร้อยละ 52.8 มีเหตุผลที่เลือกบริโภคเครื่องดื่มพื้นถิ่นเพราะมีประโยชน์ต่อสุขภาพ จำนวน 193 คน คิดเป็นร้อยละ 48.3 รู้จักเครื่องดื่มพื้นถิ่นจากครอบครัว/เพื่อน จำนวน 127 คน คิดเป็นร้อยละ 31.8

ปัจจัยที่ส่งผลต่อการยกระดับเครื่องดื่มสมุนไพรด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น (ตารางที่ 3) ผลการศึกษาพบว่า ความคิดเห็นโดยรวมอยู่ในระดับมากคือ $\bar{x}$ = 3.96 (SD=.203) แยกเป็นรายข้อ 3 ลำดับแรก คือ ปัจจัยทางสิ่งแวดล้อม เช่น ความสะดวกในการหาซื้อหรือความเข้าถึง มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารและเครื่องดื่มพื้นถิ่นของคุณอยู่ในระดับมากที่สุด คือ $\bar{x}$ = 4.55 (SD=.497) ลำดับที่สอง คือ การคิดว่าอาหารและเครื่องดื่มพื้นถิ่นมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากน้อยเพียงใดอยู่ในระดับมาก คือ $\bar{x}$ = 4.01 (SD=.728) และลำดับที่สาม คือ ปัจจัยทางสังคม เช่น การแนะนำจากครอบครัวหรือเพื่อน มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารและเครื่องดื่มพื้นถิ่นอยู่ในระดับมาก คือ $\bar{x}$ = 4.00 (SD=.849)

ตารางที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มสมุนไพร

พฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มสมุนไพรของนักท่องเที่ยว	จำนวน	ร้อยละ
ความถี่ในการบริโภค		
ทุกวัน	63	15.8
หลายครั้งต่อสัปดาห์	126	31.5
หลายครั้งต่อเดือน	211	52.8
เหตุผลหลักในการเลือกบริโภค		
มีประโยชน์ต่อสุขภาพ	193	48.3
รสชาติอร่อย	84	21
ราคาไม่แพง	44	11
ความแปลกใหม่	79	19.8
แหล่งความรู้เรื่องเครื่องดื่มพื้นถิ่น		
ครอบครัว/เพื่อน	127	31.8
ร้านอาหารท้องถิ่น	126	31.5
งานเทศกาล	84	21
สื่อสังคมออนไลน์	63	15.8

ตารางที่ 3 ปัจจัยที่ส่งผลต่อการบริโภคเครื่องดื่มสมุนไพร

ระดับความสำคัญของปัจจัยที่ส่งผลต่อการบริโภคเครื่องดื่มสมุนไพร	$\bar{x}$	SD	ระดับ
ปัจจัยสิ่งแวดล้อม (ความสะดวกในการหาซื้อ)	4.55	0.497	มากที่สุด
ปัจจัยสุขภาพ (ประโยชน์ต่อสุขภาพ)	4.01	0.728	มาก
ปัจจัยสังคม (การแนะนำจากผู้อื่น)	4.00	0.849	มาก
ปัจจัยเศรษฐกิจ (ราคาและรายได้)	3.96	0.691	มาก
ปัจจัยวัฒนธรรม (ประเพณีท้องถิ่น)	3.83	0.843	มาก
ปัจจัยคุณภาพ (คุณภาพวัตถุดิบ)	3.76	0.479	มาก
ปัจจัยการตลาด (การประชาสัมพันธ์)	3.65	0.669	มาก
รวม	3.96	0.203	

3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อยกระดับเครื่องดื่มสมุนไพรด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น

3.1 วิเคราะห์จากผลการศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการบริโภคเครื่องดื่มสมุนไพร ให้สอดคล้องกับการใช้สมุนไพรในการทำเครื่องดื่ม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อคัดเลือกเมนูที่จะพัฒนา คือ อัญชัน กระเจี๊ยบแดง มะตูม และฝาง ได้จากการสอบถามจากปราญชาวบ้านในการนิยมนำมาบริโภคและปริมาณในการจัดหาวัตถุดิบในท้องถิ่น

3.2 ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อการยกระดับเครื่องดื่มสมุนไพรด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นจากการศึกษาค้นคว้าการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นได้นำวัสดุและสมุนไพรในท้องถิ่นมาช่วยในการยกระดับผลิตภัณฑ์ ดังนี้ จากเดิมที่ชาวบ้านในชุมชนใช้ในการต้อนรับ คือ ต้มน้ำอัญชัน มะตูม กระเจี๊ยบแดง และฝางใส่หม้อหรือกระติก แล้วตักใส่แก้วบริการผู้มาเยือนทำให้ไม่น่ารับประทาน คณะผู้วิจัยได้นำผลการศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการบริโภคเครื่องดื่มสมุนไพรมาพัฒนาเพื่อยกระดับได้ดังนี้ การปรับรูปแบบการนำเสนอเครื่องดื่มสมุสไพร โดยใช้สมุนไพรที่เป็นตัวหลักมาวางตกแต่งแก้ว หรือภาชนะที่ใช้ในการให้บริการ เพื่อดึงดูดความน่าสนใจของเครื่องดื่ม และเป็นการบ่งบอกให้ทราบว่าเป็นเครื่องดื่มที่ทำมาจากอะไร การจัดตกแต่งภาชนะใส่เครื่องดื่มเพื่อความสวยงามเพิ่มความหรูหราน่ารับประทานและสร้างมูลค่าให้กับสมุนไพรพื้นบ้าน เป็นการยกระดับเครื่องดื่มสมุนไพรด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มาจากวัตถุดิบของท้องถิ่น



ภาพที่ 3 น้ำอัญชันโซดา



ภาพที่ 4 น้ำฝาง



ภาพที่ 5 น้ำกระเจี๊ยบ



ภาพที่ 6 น้ำอัญชัน



ภาพที่ 7 น้ำมะตูมร้อน



ภาพที่ 8 น้ำมะตูมเย็น

อภิปรายผล

จากการศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการยกระดับเครื่องดื่มสมุนไพรด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ นิยมบริโภคเครื่องดื่มพื้นถิ่นหลายครั้งต่อเดือน มีเหตุผลที่เลือกบริโภคเครื่องดื่มพื้นถิ่นเพราะมีประโยชน์ต่อสุขภาพ และรู้จักเครื่องดื่มพื้นถิ่นจากครอบครัว/เพื่อน ซึ่งสอดคล้องกับ นรากร ศรีสุข และคณะ (2565) ที่ได้กล่าวว่า ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพแบบชงจากสมุนไพรอินทรีย์ ประกอบด้วย ฝาง ใบเตย และไผ่จืด จากการสัมภาษณ์เชิงลึกของกลุ่มผู้บริโภคที่ชอบการดูแลสุขภาพ และสอดคล้องกับ จตุพร อุ่นประเสริฐสุข และคณะ (2566) ที่ได้กล่าวว่า นักท่องเที่ยวในชุมชนพึงพอใจในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสมุนไพรจากดอกมะลิซึ่งมีส่วนประกอบของสูตรเครื่องดื่มสมุนไพรจากดอกมะลิ ประกอบได้ด้วย ดอกมะลิแห้ง ฝางเสน เกสรบัวหลวง และขมิ้นชัน โดยนักวิชาการพบว่า ส่วนประกอบที่สำคัญของเครื่องดื่มสมุนไพร คือ ฝาง ซึ่งเป็นส่วนประกอบในการส่งเสริมสรรพคุณของเครื่องดื่มสมุนไพรที่สำคัญ

ปัจจัยที่ส่งผลต่อกา$\bar{x}$เกระดับเครื่องดื่มสมุนไพรด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นผลการศึกษาพบว่าความคิดเห็นโดยรวมอยู่ในระดับมากคือ = 3.96 (SD=.203) แยกเป็นรายข้อ คือ ปัจจัยทางสิ่งแวดล้อม เช่น ความสะดวกในก$\bar{x}$รหาซื้อหรือความเข้าถึง มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารและเครื่องดื่มพื้นถิ่นของคุณอยู่ในระดับมากที่สุด คือ = 4.55 (SD=$\bar{x}$)7) รองลงมา คือ คิดว่าอาหารและเครื่องดื่มพื้นถิ่นมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากน้อยเพียงใด อยู่ในระดับมาก คือ = 4.01 (SD=.728) รองลงมา คือ ปัจจัยทางสังคม เช่น การแนะนำจ$\bar{x}$ครอบครัวหรือเพื่อน มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารและเครื่องดื่มพื้นถิ่นของคุณอย่างไรอยู่ในระดับมาก คือ = 4.00 (SD=.849) รองลงมาคือปัจจัยท$\bar{x}$เศรษฐกิจ เช่น ราคาและรายได้ มีผลต่อการเลือกบริโภคเครื่องดื่มพื้นถิ่นของคุณอย่างไรอยู่ในระดับมากคือ = 3.96 (SD=.691) รองลงมา ท$\bar{x}$ ปัจจัยทางวัฒนธรรมและประเพณีมีผลต่อการเลือกบริโภคเครื่องดื่มพื้นถิ่นของคุณอย่างไรอยู่ในระดับมาก = 3.83 (SD=.843) รองลงมาคือปัจจัยท$\bar{x}$สุขภาพและคุณภาพของวัตถุดิบมีผลต่อการเลือกบริโภคเครื่องดื่มพื้นถิ่นของคุณอย่างไรอยู่ในระดับมาก คือ = 3.76 (SD=.479) และปัจจัยทางก$\bar{x}$รตลาดและการประชาสัมพันธ์ มีผลต่อการเลือกบริโภคเครื่องดื่มพื้นถิ่นของคุณอย่างไรอยู่ในระดับมาก คือ = 3.65 (SD=.669) ตามลำดับสอดคล้องกับ ธนพร นังตะลา และคณะ (2556) ศึกษาการรับรู้และการบริโภคกาแฟสดของบุคลากรทางด้านสาธารณสุขในเขตอำเภอนางรอง จังหวัดบุรีรัมย์ กลุ่มตัวอย่างอายุระหว่าง 20 – 60 ปี ผลการศึกษาพบว่า เวลาที่ชอบดื่มกาแฟสดส่วนใหญ่กลุ่มตัวอย่างชอบดื่มช่วงบ่าย นิยมดื่มกาแฟในระหว่างมื้ออาหาร การตัดสินใจเลือกดื่มกาแฟส่วนใหญ่ชอบในรสชาติและความสะดวกในการบริโภค โอกาสที่เลือกดื่มกาแฟส่วนใหญ่ดื่มขณะเดินทางหรือขับรถ เหตุผลในการเลือกดื่มกาแฟ ส่วนใหญ่ให้เหตุผลว่าทำให้รู้สึกสดชื่นและชอบในรสธรรมชาติ บุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจดื่มกาแฟ คือ ตนเองและเพื่อน แหล่งข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับกาแฟส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสารจากโทรทัศน์และป้ายโฆษณา ด้านการรับรู้ประโยชน์และโทษของกาแฟสด กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีการรับรู้ระดับปานกลางปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคกาแฟสด ได้แก่ ปัจจัยด้านรสชาติ ปัจจัยด้านลักษณะบรรจุภัณฑ์ ปัจจัยด้านคุณภาพ ปัจจัยด้านภาวะเศรษฐกิจ ปัจจุบันปัจจัยด้านบุคคลรอบข้างมีอิทธิพลต่อบริโภคกาแฟสด

ข้อเสนอแนะ

1. ควรระบุเรื่องแพ้พืชหรือเครื่องปรุงลงในแบบสอบถามให้ชัดเจนก่อนให้ทดสอบชิม และควรหาสมุนไพรที่ใช้ทดแทนความหวานแทนน้ำตาล เพื่อสุขภาพมากยิ่งขึ้นในอนาคต

2. ในการศึกษาครั้งต่อไป อาจจะนำอาหารพื้นบ้านมายกระดับเพื่อเพิ่มอัตลักษณ์ให้กับชุมชน

References

จตุพร อุ่นประเสริฐสุข, พงษ์ศักดิ์ เจริญงามเสมอ, พรรณี โรจนเบญจกุล, ทิพย์วารินทร์ เบ็ญจนิรัตน์, ศศิเพ็ญ ครุธชั่งทอง, และ จิรวัฒน์ สุดสวาท. (2566). การพัฒนาเครื่องดื่มสมุนไพรจากดอกมะลิเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง. *วารสารการบริหารจัดการและนวัตกรรมท้องถิ่น,* 5(8), 617–628.

ธนพร นังตะลา และคณะ. (2556). การรับรู้และพฤติกรรมการบริโภคกาแฟสดของบุคลากรทางด้านสาธารณสุขในเขตอำเภอนางรอง จังหวัดบุรีรัมย์. *วารสารโรงพยาบาลมหาสารคาม,* 10(3) 38-43.

นรากร ศรีสุข, กัญชญานิศ ศรีนุกูล, ณัฐวรานาท ใหมตีบ, และ ศนิ จิระสถิตย์. (2565). การพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพแบบชงจากสมุนไพรอินทรีย์จังหวัดฉะเชิงเทรา. *วารสารการเกษตรราชภัฏ,* 21(2). 47–56.

นิรมล อุตมอ่าง, เพ็ญขวัญ ชมปรีดา, วิชัย หฤทัยธนาสันติ์, นุชสิริ เลิศวุฒิโสภณ และ ธงชัย สุวรรณสิชณน์. (2547). การวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มสมุนไพรของคนไทย. รายงานผลการวิจัยในการประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 6. *การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร.* (หน้า 89). ม.ป.ท..

ประชาชาติธุรกิจ. (2565). ธุรกิจท่องเที่ยว.สืบค้นเมื่อ 16 มิถุนายน 2566. จาก https://www.prachachat.net /tourism/news- 834718

ศุภรัตน์ ศิริวานนท์. (2560). การแพทย์แผนไทย ยุคประเทศไทย 4.0. สืบค้นเมื่อ 16 มิถุนายน 2566. จาก http://www.siamedunews.com/articles/42326565

ศูนย์วิจัยกสิกรไทย. (2564). เศรษฐกิจไทย.สืบค้นเมื่อ 17 มิถุนาคม 2566. https://www.kasikornresearch.com /th/analysis/k-econ/economy/

คณะผู้เขียน/ ผู้เขียน

อาจารย์วนารัตน์ บุญธรรม

คณะเทคโนโลยีการจัดการ สาขาการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสุรินทร์ 044-513236

145 หมู่ 15 ถนน สุรินทร์ - ปราสาท ต. นอกเมือง อ. เมืองสุรินทร์ จ. สุรินทร์

e-mail: inkgy.t770@gmail.com

อาจารย์มนภัทร บุษปฤกษ์

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

96 ปรีดี พนมยงค์ ตำบล ประตูชัย อำเภอ พระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13000

e-mail: n.monnapat@aru.ac.th

ผู้ช่วยศาสตร์ตราจารย์ ดร.อารยา อึงไพบูลย์กิจ

คณะเทคโนโลยีการจัดการ สาขาการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสุรินทร์

145 หมู่ 15 ถนน สุรินทร์ - ปราสาท ต. นอกเมือง อ. เมืองสุรินทร์ จ. สุรินทร์

e-mail: araya.eung@gmail.com