

การศึกษาและการออกแบบชุดเครื่องปรุงจากเซรามิกส์
แรงบันดาลใจจากมะขามหวานเพชรบูรณ์
Study and Design of Ceramic Seasoning Set Inspiration from
Phetchabun Sweet Tamarind

กุลณัฐ คำตื้อ¹ ธนวรรณ ท้าวนอก² ขุนแผน ตุ่มทองคำ³

Kunlanut kamtue, Thanawat Taonoke, Khunphaen Toomthongkum

บทคัดย่อ (Abstract)

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและออกแบบชุดเครื่องปรุงเซรามิกส์ให้มีความเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบูรณ์ โดยออกแบบและประเมินความพึงพอใจชุดเครื่องปรุงเซรามิกส์แรงบันดาลใจจากมะขามหวานเมืองเพชรบูรณ์ เพื่อสร้างสรรค์ผลงานผลิตภัณฑ์ชุดเครื่องปรุงเซรามิกส์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว สำหรับร้านอาหารภายในจังหวัดเพชรบูรณ์ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา ประกอบด้วย ผู้เชี่ยวชาญด้านศิลปะและการออกแบบ นักท่องเที่ยว ลูกค้าและบุคคลทั่วไป จำนวน 50 คน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามในการวิเคราะห์ข้อมูลโดยคำนวณหาค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการศึกษาพบว่า ผลการประเมินชุดเครื่องปรุงเซรามิกส์บนโต๊ะอาหาร มีค่าเฉลี่ยมาก ($\bar{X}=4.49$) โดยด้านลักษณะทั่วไป มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.62$) รองลงมา ด้านการมีเอกลักษณ์ ($\bar{X}=4.58$) ด้านการใช้งาน ($\bar{X}=4.58$) ด้านวัสดุ ($\bar{X}=4.52$) และด้านความสวยงาม มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด ($\bar{X}=4.15$) ตามลำดับ ผลการวิจัยพบว่าการศึกษาและออกแบบผลิตภัณฑ์ชุดเครื่องปรุงเซรามิกส์ ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจจากมะขามหวานเพชรบูรณ์ มาทำการลดทอนและออกแบบผลิตภัณฑ์ มีความเหมาะสมและสามารถนำไปใช้งานได้ ตามเกณฑ์การประเมิน ดังนี้ 1.ด้านการมีเอกลักษณ์ มีความเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบูรณ์ 2.ด้านความสวยงาม มีรูปทรงที่สวยงาม ลักษณะเฉพาะของรูปทรง 3.ด้านการใช้งาน มีรูปทรงที่เหมาะสมกับการใช้งาน มีความสะดวกในการใช้ 4.ด้านลักษณะทั่วไป เคลือบเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่หลุดลอก หรือเปรอะเปื้อน ทำความสะอาดง่าย 5.ด้านวัสดุ วัสดุที่ใช้มีความแข็งแรง

คำสำคัญ (Keywords): ชุดเครื่องปรุงจากเซรามิกส์; มะขามหวานเมืองเพชรบูรณ์; การออกแบบ

Received: 2021-12-01 Revised: 2021-12-30 Accepted: 2022-02-01

¹ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ Faculty of Agricultural and Industrial Technology Phetchabun Rajabhat University. Corresponding Author e-mail: thanawat.tao@pcru.ac.th

² คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ Faculty of Agricultural and Industrial Technology Phetchabun Rajabhat University

³ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ Faculty of Agricultural and Industrial Technology Phetchabun Rajabhat University

Abstract

This research was aim to study and design the seasoning ceramic jars set with the identity of Phetchabun province by designing and assessing satisfaction of the seasoning ceramic jars set inspired by Phetchabun sweet tamarind in order to create the unique seasoning ceramic jars set for restaurants in Phetchabun province. The samples of this study were 50 samples which consisted of Art and Design Specialists, tourists, customers and random people. The data were collected using questionnaires to analyze for mean and standard deviation. The results had found that the assessment of the seasoning ceramic jars set on the table was satisfied ($\bar{X}=4.49$). The most satisfaction topic was general appearance ($\bar{X}=4.62$), identity ($\bar{X}=4.58$), usage ($\bar{X}=4.58$), material ($\bar{X}=4.52$) and the least satisfaction was aesthetic ($\bar{X}=4.15$), respectively. The conclusions of this study had found that the study and design the seasoning ceramic jars set inspired by Phetchabun sweet tamarind can be processed and designed. The products are suitable and useable according to the assessment criteria as follows: 1. It contains the identity of Phechabun province. 2. The shape is beautiful and unique. 3. The proper shapes are good for usage and convenience. 4. General appearance is homogeneous smooth coating, not peeling or staining, and easy to clean. 5. The material is strong.

Keywords: Ceramic Seasoning Set; Phetchabun Sweet Tamarind; Design

บทนำ (Introduction)

การศึกษาและการออกแบบชุดเครื่องปรุงจากเซรามิกส์แรงบันดาลใจจากจากมะขามหวานเมืองเพชรบูรณ์ ซึ่งมะขามหวานเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของจังหวัดเพชรบูรณ์ เนื่องจากจังหวัดเพชรบูรณ์มีร้านอาหารและร้านฟาสต์ฟู้ดมากมาย และบนโต๊ะอาหารจะมีเครื่องปรุงรสไว้สำหรับปรุงรสอาหาร จึงมีแนวความคิดที่จะเพิ่มสร้างสรรค์ความแปลกใหม่ให้แก่ที่ใส่เครื่องปรุงรสบนโต๊ะอาหาร มะขามหวานเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญของเมืองเพชรบูรณ์มาตั้งแต่ดั้งเดิม จนได้ชื่อว่า “เมืองมะขามหวาน” ชาวเพชรบูรณ์ปลูกมะขามหวานกันเป็นจำนวนมาก นับว่าเป็นพืชเศรษฐกิจชนิดหนึ่งของจังหวัดเพชรบูรณ์ ซึ่งมะขามหวานในจังหวัดเพชรบูรณ์มีหลากหลายสายพันธุ์เช่น 1.พันธุ์หมื่นจง 2.พันธุ์สีทอง (พันธุ์นายหยัด) 3.พันธุ์ประกายทอง 4.พันธุ์อินทผลัม 5.พันธุ์ศรีชมภู 6.พันธุ์สีทองเบา 7.พันธุ์ปากดุก 8.พันธุ์น้ำผึ้ง 9.พันธุ์เจ้าเนื้อเศรษฐกิจ 10.พันธุ์เพชรเกษม 11.พันธุ์นายเบื่อง 12.พันธุ์หลังแตก 13.พันธุ์โป่งตูม 14.พันธุ์ผู้ใหญ่มาก ฯลฯ คุณค่า ฝักมะขามหวานมีราคากิโลกรัมละ 25-200 บาท เนื้อมะขามหวานประกอบด้วยแป้ง น้ำตาล ไขมัน กรดทาทาริก โปรตีน เส้นใย น้ำ ฯลฯ มีสรรพคุณ เป็นยารักษาโรคเลือดออกตามไรฟัน ยาระบาย ยาถ่ายพยาธิของสัตว์เป็นส่วนผสมของยาแผนโบราณต่างๆ ใช้แก้เสมหะ แก้หวัดและผสมกับปูนแดงปิดพอกฝี ส่วนเมล็ดประกอบด้วยแป้ง

น้ำตาล ไขมัน อัลบูมิน น้ำ ฯลฯ ส่วนเมล็ดใช้ทำแบ่งซึ่งมีค่าเทียบเท่าแบ่งสาลี ใช้รักษาโรคบิด โรคท้องร่วง น้ำมันจากเมล็ดใช้เป็นน้ำมันขัดเงา ฯลฯ (กรมทรัพย์สินทางปัญญา, 2548, “มะขามหวานเพชรบูรณ์”.)

“เซรามิกส์” (Ceramic) ศัพท์เดิมมาจากภาษากรีก “เครามอส” (Kamos) และมีรากศัพท์มาจาก ภาษาสันสกฤต ซึ่งมีความหมายว่า เเผา (ปริดา, 2535) ในอดีต เซรามิกส์ คือ ชิ้นงานหรือของอะไรก็ตามที่ทำด้วย ดินทั้งหมด หรือใช้ดินเป็นส่วนประกอบบางส่วน นำมาปั้นหรือขึ้นรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น ปั้นเป็นรูปสัตว์ นำมาขึ้นรูปเป็นเครื่องมือ เครื่องใช้ สิ่งของ รวมถึงพวกเครื่องประดับ จากนั้นจึงให้แห้งแล้วเผาที่อุณหภูมิ ความร้อนสูงเพียงพอที่จะทำให้ชิ้นงาน หรือผลิตภัณฑ์เหล่านั้นมีความแข็งแรงคงทนไม่แตกหักง่าย เซรามิกส์แบบนี้ถูกผลิตอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน และนิยมเรียกผลิตภัณฑ์เซรามิกส์ประเภทนี้ว่า เซรามิกส์แบบดั้งเดิม (Conventional ceramics) ปัจจุบันเทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวันของมนุษย์มากขึ้น ทำให้คำจำกัดความของคำว่าเซรามิกส์ กว้างออกไปนั่นคือ ผลิตภัณฑ์อะไรก็ตามที่ผลิต หรือทำจากวัสดุที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน และรวมไปถึงพวกแก้ว ซีเมนต์ ผลิตภัณฑ์เหล่านี้วัตถุดิบที่ใช้ อาจไม่ใช่ดินเพียงอย่างเดียว แต่อาจหมายรวมถึง ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตด้วยสารอนินทรีย์ จำพวกแร่ต่างๆ โลหะ หรือนำวัตถุดิบ หลายๆ อย่างมาผสมกันก็ได้ เรียกผลิตภัณฑ์เซรามิกส์ประเภทนี้ว่า เซรามิกส์สมัยใหม่ (New ceramics) ได้แก่ เซรามิกส์สำหรับงานโครงสร้าง อิเล็กทรอนิกส์ และเซรามิกส์สำหรับงานทางการแพทย์ (ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมเซรามิกส์ จังหวัดลำปาง, 2558)

ในประมาณ 30 ปีที่ผ่านมา เครื่องใช้เซรามิกส์บนโต๊ะอาหารของไทยได้มีการเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่และมีการปรับปรุงกระบวนการผลิตโดยใช้เครื่องจักรที่ทันสมัยใช้เทคโนโลยีจากญี่ปุ่นและยุโรปเพื่อเป็นการผลิตเครื่องถ้วยชามเนื้อสีขาว และมีความโปร่งแสงหรือพอร์ซเลน(Porcelain) เพื่อการนำเข้า มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง และมีการนำเข้าวัตถุดิบคุณภาพดีที่มีความจำเป็น เช่น ดินขาวคุณภาพดีจากประเทศอังกฤษ, นิวซีแลนด์ เพื่อนำมาผสมกับวัตถุดิบในประเทศ รวมทั้งมีการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายมากขึ้น คือ การใช้เซรามิกส์บนโต๊ะอาหาร เนื้อสโตนแวร์ (Stoneware), เนื้อพอร์ซเลน(Porcelain), เนื้อพอร์ซเลนแกร่ง(Hard Porcelain), เนื้อโบนไชน่า (BoneChina), เนื้อวิเทรียสไชน่า(VitreousChina), เนื้อเอิร์ทเทิร์นแวร์(Earthenware), ปัจจุบันประเทศไทยนับว่าเป็นผู้ผลิตและส่งออกเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารที่มีคุณภาพดีรายหนึ่งของโลกที่มีการส่งออกไปจำหน่ายในประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศในกลุ่มยุโรป ญี่ปุ่น ฮองกง เป็นต้น (สมศักดิ์ ขวาลาวัณย์, 2549)

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้น จึงนำมาสู่การศึกษาวิจัยเรื่อง “การศึกษาและการออกแบบชุดเครื่องปรุงเซรามิกส์แรงบันดาลใจจากมะขามหวานเมืองเพชรบูรณ์” เนื่องจาก จังหวัดเพชรบูรณ์เป็นจังหวัดที่มีสถานที่ท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมอยู่มากมาย มีร้านอาหารที่เป็นที่รู้จักมากมายและมีอัตราเพิ่มมากขึ้น แต่ร้านอาหารต่างๆ ยังขาดเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบูรณ์ ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาดังกล่าว เพื่อออกแบบและพัฒนาการออกแบบผลิตภัณฑ์ชุดเครื่องปรุงจากเซรามิกส์ โดยนำแรงบันดาลใจจากมะขามหวานเพชรบูรณ์ ทำการออกแบบให้เป็น

ผลิตภัณฑ์ชุดเครื่องปรุงเซรามิกส์ในรูปแบบ ฝักมะขามหวานของเมืองเพชรบูรณ์และนำความสวยงามที่เป็นเอกลักษณ์มาถ่ายทอดให้เป็นผลิตภัณฑ์ ที่สามารถเป็นชิ้นงานและนำไปใช้งานได้จริง เพื่อนำไปเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารประเภทอื่นๆ ซึ่งจะช่วยให้เกิด การสร้างสรรค์ผลงานในรูปแบบใหม่ และสามารถผลิตได้ในระบบอุตสาหกรรม

วัตถุประสงค์ของการวิจัย (Research Objective)

1. เพื่อออกแบบและประเมินความพึงพอใจชุดเครื่องปรุงจากเซรามิกส์แรงบันดาลใจจากมะขามหวานเมืองเพชรบูรณ์
2. เพื่อสร้างสรรค์ผลงานผลิตภัณฑ์ชุดเครื่องปรุงจากเซรามิกส์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว สำหรับร้านอาหารภายในจังหวัดเพชรบูรณ์

วิธีดำเนินการวิจัย (Research Methods)

1.รูปแบบการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยแบบผสมผสานด้วยรูปแบบการวิจัยและพัฒนา (Research and Development) โดยมุ่งศึกษาการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุดเครื่องปรุงจากเซรามิกส์ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว สำหรับร้านอาหารภายในจังหวัดเพชรบูรณ์

2.กลุ่มเป้าหมาย

ประชากรที่ทำการศึกษาในครั้งนี้คือ ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ นักท่องเที่ยว และบุคคลทั่วไป จำนวน 50 คน

3.เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้คือ แบบสอบถาม (Questionnaire) ที่ให้กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ตอบแบบสอบถามด้วยตนเอง (Self - administration) โดยคำถามแต่ละชุด จะประกอบไปด้วยแบบสอบถามเพื่อคัดเลือกรายการตัวอย่างในการตอบ แบบสอบถาม (Screening questionnaire) และแบบสอบถามหลัก (Main questionnaire) ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

ส่วนที่ 1 เป็นส่วนคำถามที่เกี่ยวข้องกับข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 เป็นส่วนคำถามที่แสดงผลการประเมินความพึงพอใจของผลิตภัณฑ์

4.การเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยแบบผสมผสานด้วยรูปแบบการวิจัยและพัฒนา (Research and Development) ใช้เทคนิคการเก็บข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลแบบผสม (Mixed method) โดย การศึกษาจากเอกสาร บทสัมภาษณ์ แบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูลการศึกษาและ การออกแบบชุดเครื่องปรุงเซรามิกส์แรงบันดาลใจจากมะขามหวานเมืองเพชรบูรณ์ โดยใช้ โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อหาค่าต่าง ๆ ในการวิเคราะห์ข้อความคำตอบ วิเคราะห์ค่าสถิติพื้นฐาน ในรูป ของค่าเฉลี่ย ร้อยละและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของข้อมูลพื้นฐาน วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ โดยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

ในส่วนของการบวนการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ใช้กระบวนการประมวลความคิดจากการวิเคราะห์ข้อมูลที่รวบรวมได้ ทำการออกแบบและร่างแบบผลิตภัณฑ์ ในลักษณะของภาพร่าง(sketch design) 2 มิติ จากนั้นจึงทำการคัดเลือกแบบเพื่อทำการสร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์ชุดเครื่องปรุงเซรามิกส์ จากภาพร่าง 2 มิติ จำนวน 35 รูปแบบ ให้เหลือเพียง 5 รูปแบบ เพื่อให้ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบเป็นผู้ประเมินผลงานที่มีความเหมาะสมในการนำไปพัฒนาเป็นผลงานจริง จำนวน 1 ผลงาน

แบบชุดเครื่องปรุงเซรามิกส์จากมะขามหวาน		แนวความคิด
1		1.รูปทรงของถาดรองมีลักษณะตรง มีความโค้งเว้าตามกันด้วย 2.ลักษณะมีรูปทรงวงรีเป็นแบบผ่าเปิดปิด ผ่าอยู่ด้านบน
2		1.รูปทรงของฐานโค้ง มีความโค้งเว้าตามทรงของถ้วย 2. ลักษณะกึ่งทรงกระบอกกึ่งสี่เหลี่ยม ด้านข้าง2ด้าน ทรงสี่เหลี่ยม ด้านหน้าด้านหลังมีความโค้งคล้ายทรงกระบอก ผ่าเปิดปิดอยู่ด้านบน
3		1.รูปทรงของถาดรองโค้ง มีความโค้งเว้าตามกันของถ้วย 2.ลักษณะมีลักษณะของถ้วยเป็นรูปทรงกระบอก รูปแบบค่อนข้างเรียบ ข้าง มีผ่าเปิดปิดอยู่ด้านบน
4		1.รูปทรงของถาดรองโค้ง มีความโค้งเว้าตามกันของถ้วย 2. ลักษณะมีลักษณะเป็น ด้านหน้า ด้านข้าง 2ข้าง ทรง และ ด้านหลังทรงโค้ง 3. ผ่าอยู่ด้านบน ด้านหน้ามีความโค้งมีที่จับเปิด ด้านข้างและด้านหลังทรงตรง
5		1.รูปทรงของถาดรองโค้ง มีความโค้งเว้าตามกันของถ้วย 2.มีลักษณะของถ้วยเป็นทรงกลม ผ่าเปิดปิดมี

ภาพที่ 1 ภาพร่างของชุดเครื่องปรุงเซรามิกส์แรงบันดาลใจจากมะขาม
ที่มา: กุลณัฐ คำตื้อ,2563

5.สถิติที่ใช้ในการวิจัย

สถิติที่ใช้ในการหาคุณภาพเครื่องมือ คือ สถิติพื้นฐาน ได้แก่ ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) อนึ่งการแปลความหมายของค่าเฉลี่ยใช้เกณฑ์ตามแนวความคิดของ Best (1981) ที่ว่า “ค่าเฉลี่ย 1.00-1.49 หมายถึง น้อยที่สุด” “ค่าเฉลี่ย 1.50-

2.49 หมายถึง น้อย” “ค่าเฉลี่ย 2.50-3.49 หมายถึง ปานกลาง” “ค่าเฉลี่ย 3.50-4.49 หมายถึง มาก” “ค่าเฉลี่ย 4.50- 5.00 หมายถึง มากที่สุด”

ผลการวิจัย (Research Results)



ภาพที่ 2 ภาพชุดเครื่องปรุงเซรามิกส์แรงบันดาลใจจากมะขาม
ที่มา: กุลณัฐ คำตื้อ, 2563

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ทำการออกแบบผลิตภัณฑ์ชุดเครื่องปรุงจากเซรามิกส์แรงบันดาลใจจากมะขามหวานเมืองเพชรบูรณ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์ชุดเครื่องปรุงจากเซรามิกส์แรงบันดาลใจจากมะขามหวานเมืองเพชรบูรณ์ ผู้วิจัยได้ทำการออกแบบผลิตภัณฑ์ชุดเครื่องปรุงจากเซรามิกส์ โดยได้รับแรงบันดาลใจจากมะขามหวานเมืองเพชรบูรณ์ ออกแบบผลงานจำนวน 5 รูปแบบ เพื่อคัดเลือกแบบที่ดีที่สุดเพียง 1 รูปแบบ ใช้เครื่องมือแบบสอบถามความคิดเห็นด้านการออกแบบด้วยค่าฐานนิยมจากผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบซึ่งผลงานออกแบบ รูปแบบที่ 2 มีค่าฐานนิยมอยู่ที่ 4 จาก 5 ท่าน คิดเป็นร้อยละ 80 จากการศึกษาสรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 60) มีอายุน้อยกว่า 20 ปี (ร้อยละ 58) การศึกษาระดับปริญญาตรี (ร้อยละ 40) และมีระยะเวลาในการทำงานระหว่าง 3-5 ปี (ร้อยละ 44) ทำการประเมินความพึงพอใจของผลิตภัณฑ์ชุดเครื่องปรุงจากเซรามิกส์ โดยกลุ่มลูกค้าวัยทำงาน นักท่องเที่ยวและกลุ่มบุคคลทั่วไป ประเมินด้านการมีเอกลักษณ์ ด้านความสวยงาม ด้านการใช้งาน ด้านลักษณะทั่วไป และด้านวัสดุที่ใช้ อยู่ในระดับดี

ตารางที่ 1 ผลการประเมินความพึงพอใจชุดเครื่องปรุงจากเซรามิกส์แรงบันดาลใจจากมะขามหวานเมืองเพชรบุรี

ผลิตภัณฑ์ชุดเครื่องปรุงจากเซรามิกส์ แรงบันดาลใจจากมะขามหวานเพชรบุรี	ค่าเฉลี่ย (Mean)	ส่วน เบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	แปลผล	ลำดับ
1.ด้านการมีเอกลักษณ์	4.58	0.73	มากที่สุด	3
2.ด้านความสวยงาม	4.15	0.77	มาก	5
3.ด้านการใช้งาน	4.58	0.63	มากที่สุด	2
4.ด้านลักษณะทั่วไป	4.62	0.66	มากที่สุด	1
5.ด้านวัสดุที่ใช้	4.52	0.73	มากที่สุด	4
รวม	4.49	0.70	มาก	

จากตารางที่ 1 พบว่า ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับการออกแบบชุดเครื่องปรุงจากเซรามิกส์แรงบันดาลใจจากมะขามหวานเมืองเพชรบุรี ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.49 เมื่อวิเคราะห์เป็นรายด้าน พบว่าด้านที่มีระดับความคิดเห็นมากที่สุด คือ ด้านลักษณะทั่วไป มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.62 และน้อยที่สุด คือ ด้านความสวยงาม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.15

ผลงานผลิตภัณฑ์ชุดเครื่องปรุงจากเซรามิกส์แรงบันดาลใจจากมะขามหวานเพชรบุรี ออกแบบและสร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์ โดยใช้กระบวนการลดทอนรูปร่างและรูปทรงมาสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ นำลักษณะความแวววาวความโค้งในแต่ละเมล็ดของมะขามที่อยู่ในฝักมาออกแบบเป็นถาดรองชุดเครื่องปรุง ที่มีความสวยงามและน่าสนใจ มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ใช้เคลือบผิวกึ่งมันกึ่งด้าน สีน้ำตาลและสีครามมาเคลือบผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์สามารถขนย้ายและทำความสะอาดได้ง่าย เหมาะแก่การนำไปใช้งานในร้านอาหารภายในจังหวัดเพชรบุรี

อภิปรายผลการวิจัย (Research Discussion)

ผลจากการศึกษาและออกแบบชุดเครื่องปรุงเซรามิกส์แรงบันดาลใจจากมะขามหวานเมืองเพชรบุรี ต้นแบบผลิตภัณฑ์ที่ได้มีความเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรี มีอัตลักษณ์ซึ่งสามารถถ่ายทอดความรู้สึกถึงมะขาม ที่มีการลดทอนรูปทรงจากรูปทรงธรรมชาติ ให้มีความเรียบง่าย มีความแข็งแรง ทำความสะอาดง่าย สะดวกในการใช้งาน สอดคล้องกับการนำไปใช้งานในร้านอาหารต่างๆ ได้ รวมถึงเป็นการสะท้อนถึงมรดกทางธรรมชาติ วัฒนธรรม ภูมิปัญญา อันจะส่งผลไปสู่การอนุรักษ์และพัฒนาผลงานอื่นๆ ต่อไป ในขณะที่เดียวกันยังสามารถต่อยอดไปสู่ผลิตภัณฑ์กลุ่มงาน ชาม แก้วน้ำ ของที่ระลึกจากเซรามิกส์ประเภทต่างๆ ซึ่งการผลิตผลิตภัณฑ์เป็นชุดจะช่วยลดต้นทุนในการผลิต ทั้งยังเป็นการผลักดันไปสู่การสร้างผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ ที่ทำได้

หลากหลายแนวทาง เช่น การพัฒนาในด้านรูปร่าง รูปทรง ลวดลาย การนำภูมิปัญญาดั้งเดิมมาต่อยอดผลิตภัณฑ์ ซึ่งปัจจุบันรัฐบาลให้การสนับสนุนด้านเงินทุนเกี่ยวกับงานกลุ่มเศรษฐกิจสร้างสรรค์อยู่มาก การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่นั้น หากมีผู้สนใจเป็นจำนวนมากสามารถต่อยอดจัดจำหน่ายได้ ซึ่งเมื่อเข้าสู่กระบวนการจัดจำหน่ายจะสามารถต่อยอดไปถึงการสร้างแบรนด์สินค้า อัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ รวมถึงบรรจุภัณฑ์บรรจุต่างๆ

ข้อเสนอแนะการวิจัย (Research Suggestions)

1.ข้อเสนอแนะทั่วไป

1.ผลิตภัณฑ์สามารถเคลือบผลิตภัณฑ์ด้วยสีขาว ดำ ครีม ซึ่งเป็นสีที่สามารถนำไปจัดวางกับโต๊ะอาหารได้หลากหลายรูปแบบ

2. ผลิตภัณฑ์จากวิจัยครั้งนี้สามารถที่จะผลิตผลงานเพื่อนำไปวางจำหน่ายได้

2. ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

1. การวิจัยในครั้งต่อไปผลิตภัณฑ์สามารถนำเทคนิคการตกแต่งด้วยการปั้นด้วยมือ ดินสี การขุดร่องรอย มาสร้างสรรค์ให้ผลงานมีรูปแบบที่โดดเด่นและมีเอกลักษณ์

เอกสารอ้างอิง (References)

กรมทรัพย์สินทางปัญญา. 2548. *มะขามหวานเพชรบูรณ์*. สืบค้น 10 พฤษภาคม 2563,

จาก <https://www.ipthailand.go.th/images/633/GI/north/phetchabun.pdf>.

ชาติชาย ดวงสุภา และคณะ. (2547). *การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องปั้นดินเผาผ่าน
เกรียนจังหวัดนครราชสีมา*, คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สาขาวิชาออกแบบเซรามิก,
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน.

ณ ประภัสร์สถิตา ศรีบุญ. (2552). แนวทางการออกแบบและพัฒนาชุดเครื่องปรุง เกล็ดักษณ์พื้นถิ่น จากชนหมากอีสาน.วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปประยุกต์บัณฑิต: มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.

ทวี พรหมพุกษ์. (2523). *เครื่องเคลือบดินเผาเบื้องต้น*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

นิรัช สุตสังข์. (2556). *การวิจัยการออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม*. กรุงเทพฯ: โอเดียน สโตร์.

ปรีดา พิมพ์ขาวขำ. 2535. *เชรามิกส์*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย.

พลสวัสดิ์ มุมบ้านเช่า. (2553). *ประติมากรรม*. กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.

วิบูลย์ ลิ้มสวรรค์. (2536). *มรดกพื้นบ้าน*. กรุงเทพฯ: โอ.เอส.พริ้นติ้งเฮาส์.

ศักดิ์ชาย สิกขา. 2555. *กระบวนการสร้างนักร้องแบบในท้องถิ่น*. อุบลราชธานี: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.

ศุภชัย สิงห์ยะบุศย์. (2542). การศึกษาเปรียบเทียบลักษณะรูปแบบศิลปะและการจัดการ
เครื่องปั้นดินเผาผ่านเกรียน อำเภอบางบาล จังหวัดนนทบุรี กับบ้านหม้อ จังหวัด

มหาสารคาม. มหาสารคาม: สำนักงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพกลุ่มนักวิจัยอีสานคดี
เมธีวิจัยอาวุโส สกว.

สมศักดิ์ ขวาลาวณิชย์. (2549). *เชรามิกส์*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

อารีสุทธิพันธุ์. (2535). *ศิลปะนิยม*. กรุงเทพฯ: โอ.เอส.พรีนติ้ง เฮ้าส์.

Best, J. W. (1981). *Research in education*. (4th ed.). Englewood Cliffs, New Jersey:
Prentice-Hall.