

# การพัฒนาโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐม

## The Development of Inventory Management Program for Chinese Banquet Business in Nakhon Pathom Province

นภา นาคแย้ม<sup>1\*</sup> อนุจิตา ประเสริฐศักดิ์<sup>1</sup> เอนก รุ่งนาไร<sup>2</sup>  
Napa Nakyam Anuthida Prasertsak Anek Rungnarai

### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาความต้องการสารสนเทศการจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐม 2) วิเคราะห์และออกแบบและพัฒนาโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐม 3) ศึกษาความพึงพอใจของผู้ประกอบการโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐมต่อการใช้โปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้การวิจัยเป็นตัวแทนของผู้ประกอบการที่เป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการธุรกิจโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐม จำนวน 44 คน โดยมีเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ฮาร์ดแวร์และซอฟต์แวร์ แบบสัมภาษณ์ ความต้องการสารสนเทศจัดการสินค้าคงเหลือของผู้ประกอบการโต๊ะจีน และแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ใช้โปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจโต๊ะจีน ที่มีมาตรวัดประมาณค่า 5 ระดับ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจโต๊ะจีน มีความต้องการสารสนเทศเพื่อจัดการสินค้าคงเหลือเกี่ยวกับการรับ การเบิกวัตถุดิบ และรายงานจำนวนวัตถุดิบคงเหลือ รวมถึงช่วยคำนวณปริมาณ และต้นทุนของวัตถุดิบที่จะใช้ในการให้บริการโต๊ะจีนในแต่ละครั้ง ผู้วิจัยได้วิเคราะห์และออกแบบโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจโต๊ะจีน ประกอบด้วย 4 ระบบ ได้แก่ (1) ระบบฐานข้อมูลวัตถุดิบและผู้จำหน่าย (2) ระบบการจัดการวัตถุดิบ (3) ระบบการออกโต๊ะ (4) ระบบการรายงานวัตถุดิบคงเหลือ ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้งานโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือ ด้านการนำเข้าข้อมูล อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{X} = 4.30$ ,  $SD. = 0.76$ ) ด้านกระบวนการทำงานอยู่ในระดับดี ( $\bar{X} = 4.17$ ,  $SD. = 0.78$ ) ด้านการแสดงผลข้อมูล อยู่ในระดับดี ( $\bar{X} = 4.16$ ,  $SD. = 0.76$ ) และด้านการจัดเก็บและ

<sup>1</sup>อาจารย์ประจำหลักสูตรบัญชีบัณฑิต มหาวิทยาลัยคริสเตียน

<sup>2</sup>พนักงานสำนักบริการดิจิทัลเพื่อการศึกษา มหาวิทยาลัยคริสเตียน

\*Corresponding Author e-mail : napa994@gmail.com

ความปลอดภัยของข้อมูล อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{X} = 4.39$ ,  $SD. = 0.75$ ) และในภาพรวมผู้ใช้งานมีความพึงพอใจต่อโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือ อยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{X} = 4.26$ ,  $SD. = 0.77$ ) แสดงให้เห็นว่าการพัฒนาโปรแกรมมีความสอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการโต๊ะจีน และช่วยประหยัดเวลาในการจัดบันทึกการรับ การเบิกวัตถุดิบ และรายงานจำนวนวัตถุดิบคงเหลือ แทนการบันทึกด้วยมือ รวมถึงคำนวณปริมาณ และต้นทุนของสินค้าคงเหลือที่ใช้ในการให้บริการแต่ละครั้งได้อย่างถูกต้อง รวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ

**คำสำคัญ :** โปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือ ธุรกิจโต๊ะจีน

### Abstract

This research aims to study 1) the need of inventory management information of Chinese Banquet Business in Nakhon Pathom Province 2) analyze, design and develop the Inventory Management Program for Chinese Banquet Business in Nakhon Pathom Province; 3) the satisfaction of using the Inventory Management Program for Chinese Banquet Business. The sample size consisted of 44 respondents from Chinese Banquet association by using hardware and software tools. The researcher used the depth interview as a research tool for the requirement of the information management inventory system from the Chinese Banquet Entrepreneurs. Moreover, the questionnaire is used for asking the satisfaction for inventory management program for Chinese Banquet Business with 5 rating scales. The statistics used in data analysis were percentage, mean and standard deviation.

The results found that Chinese Banquet Entrepreneurs needed the information management inventory system to record the raw material receipt, withdrawal and report the amount of raw materials remaining. Moreover it is used for calculating the amount and the cost of raw materials that will be used in servicing Chinese Banquet each time. The researcher has analyzed and designed the inventory management program for the Chinese Banquet Business consisting of 4 systems as follows (1) raw materials and supplier database system (2) raw material management system (3) Chinese Banquet service system and (4) raw material reporting system. The satisfaction assessment result, it is shown that

the average level satisfaction of the inventory management program for Chinese Banquet Business in Nakhon Pathom Province in the data import dimension is very good ( $\bar{X}$  = 4.30, SD. = 0.76). The average level of the working process is good ( $\bar{X}$  = 4.17, SD. = 0.78). The average level of information display is good ( $\bar{X}$  = 4.16, SD. = 0.76). The average level of in storage and data security is very good ( $\bar{X}$  = 4.39, SD. = 0.75). The overall satisfaction of the Inventory Management System for Chinese Banquet Business is very good ( $\bar{X}$  = 4.26, SD. = 0.77). This research indicated that the development of Inventory Management System for Chinese Banquet Business is complying with the requirements of Chinese Banquet Entrepreneurs. The system can save the time spend in recording the raw material receipt and report the amount of raw materials remaining instead of recording by manual. Moreover, the program calculates the quantity and the costs of inventories used in each service accurately, quickly and efficiently.

**Keywords :** Inventory Management System Chinese Banquet Business

## บทนำ

ต้นกำเนิดโต๊ะจีน ได้เข้ามาในประเทศไทยตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา เป็นวัฒนธรรมการกินแบบคนจีน คือ การนั่งกินเก้าอี้ นั่งรอบวงกันกินพร้อมๆ กัน ส่วนใหญ่เป็นการจัดเลี้ยงในงานมงคล (MThai.com, 2013) จังหวัดนครปฐม เป็นจังหวัดแรกของประเทศไทยที่เริ่มมีการจัดทำโต๊ะจีนขึ้นมา ถึงทุกวันนี้มีชมรมโต๊ะจีนนครปฐมคอยควบคุมและดูแลช่วยเหลือเพื่อนร่วมธุรกิจเดียวกันซึ่งในปี 2558 ที่ผ่านมามีชมรมมีสมาชิกกว่า 60 ราย สร้างรายได้เข้าสู่จังหวัดได้ไม่ต่ำกว่าปีละ 3,000 ล้านบาท และสามารถขยายส่วนแบ่งการตลาดออกไปได้ทั่วประเทศ และมี 5 รายที่สามารถขยายตลาดไปประเทศเพื่อนบ้าน ได้แก่ กัมพูชา เมียนมา และลาว (Treedangnoi, 2016) การเริ่มทำธุรกิจโต๊ะจีนต้องมียอดประกอบหลักที่มาจากการลงทุนและลงแรง ประกอบไปด้วย แรงงานคน พ่อครัว แม่ครัว โต๊ะเก้าอี้ เครื่องถ้วยชาม แต่ด้วยธุรกิจโต๊ะจีนที่แตกขยายออกมาเพื่อสร้างความแปลกใหม่ จะรวมถึง ธุรกิจโต๊ะจีนที่ครบวงจร (ThaiSMEs Ceuter, 2016)

ต้นทุนในการประกอบธุรกิจธุรกิจโต๊ะจีน ประกอบด้วย วัตถุดิบในการประกอบอาหาร ค่าพนักงาน ค่าเสื่อมอุปกรณ์และค่าสูญเสีย และค่าเดินทาง ซึ่งวัตถุดิบจะเป็นต้นทุนหลักในสัดส่วนมากที่สุดคือประมาณร้อยละ 40 ของต้นทุนทั้งหมด ซึ่งหากมีการบริหารต้นทุนวัตถุดิบได้

ก็จะสามารถเพิ่มสัดส่วนกำไรได้มากขึ้น (YuthapongPochana, 2018) การให้บริการทำโตะจีนในแต่ละครั้งไม่ใช่เรื่องง่ายที่ผู้ประกอบการจะสามารถประมาณการความต้องการใช้วัตถุดิบในการประกอบการอาหารจำนวนมากโดยที่สั่งซื้อวัตถุดิบได้พอดีหรือมีเกินบ้างเล็กน้อย ส่งผลให้ผู้ประกอบการสั่งวัตถุดิบมาในปริมาณที่มากเกินไป ทำให้เงินทุนไปจมอยู่กับวัตถุดิบที่สั่งซื้อมาทั้งนี้โดยเฉลี่ยแล้วกำไรจากธุรกิจนี้คิดต่อโตะจะได้กำไรเฉลี่ย 10-15% จากราคาที่จัดต่อโตะซึ่งราคาของโตะจีนในปัจจุบันก็มีเริ่มต้นตั้งแต่ 1,200– 3,000 บาท ขึ้นอยู่รายการอาหารว่ามีอะไรบ้าง ค่าใช้จ่ายหลักของการให้บริการโตะจีน คือ วัตถุดิบอาหาร ค่าแรง ค่าขนส่ง (ThaiSMEs Center, 2016)

การจัดการวัตถุดิบที่ใช้ในการให้บริการโตะจีน เริ่มตั้งแต่ การจัดหาแหล่งผู้ขาย การสั่งซื้อ การรับวัตถุดิบ การจัดเก็บวัตถุดิบ การเบิกวัตถุดิบไปใช้ หากผู้ประกอบการไม่มีระบบการจัดการวัตถุดิบที่ดี อาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อธุรกิจ เช่น วัตถุดิบเน่าเสียหมดอายุ มีต้นทุนในการจัดซื้อสูง หรือมีการสำรองวัตถุดิบในปริมาณที่มากเกินไปก่อให้เกิดเงินทุนจมในสินค้าคงเหลือ

การนำโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือมาใช้ในธุรกิจโตะจีน จะช่วยอำนวยความสะดวกและลดเวลาในการจัดการสินค้าคงเหลือของผู้ประกอบการโตะจีน คณะผู้วิจัยจึงศึกษาความต้องการใช้สารสนเทศทางการบัญชีการจัดการสินค้าคงเหลือของผู้ประกอบการโตะจีนในจังหวัดนครปฐม เพื่อนำมาวิเคราะห์และพัฒนาโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจโตะจีน จังหวัดนครปฐม ซึ่งเป็นเครื่องมือช่วยในการจัดการวัตถุดิบได้อย่างมีประสิทธิภาพทำให้สะดวก รวดเร็วในการตรวจสอบและนับจำนวนวัตถุดิบคงเหลือ และข้อมูลวัตถุดิบเป็นปัจจุบัน (Real Time) ส่งผลให้ลดระยะเวลาการปฏิบัติงานและสินค้าสูญหายลดลง

## คำถามการวิจัย

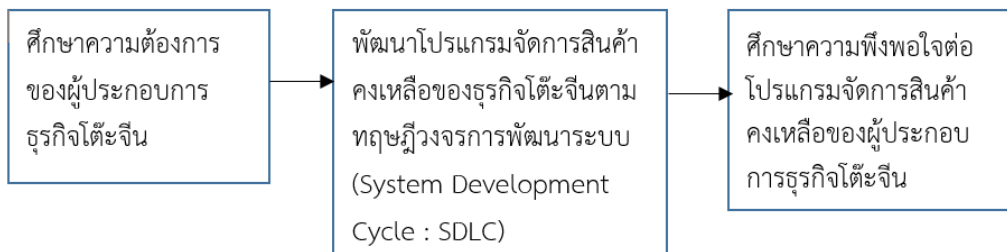
1. ผู้ประกอบการธุรกิจโตะจีน จังหวัดนครปฐม มีความต้องการสารสนเทศเพื่อจัดการสินค้าคงเหลืออย่างไร
2. โปรแกรมการจัดการสินค้าคงเหลือธุรกิจโตะจีน จังหวัดนครปฐม ควรเป็นอย่างไร
3. ความพึงพอใจของผู้ประกอบการโตะจีน จังหวัดนครปฐม ต่อโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือเป็นอย่างไร

## วัตถุประสงค์การวิจัย

1. ศึกษาข้อมูลทั่วไปและความต้องการสารสนเทศจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจโตะเงิน จังหวัดนครปฐม
2. วิเคราะห์และออกแบบพัฒนาโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจโตะเงิน จังหวัดนครปฐม
3. ศึกษาความพึงพอใจของผู้ประกอบการโตะเงิน จังหวัดนครปฐม ต่อโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือ

## กรอบแนวคิดการวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้เพื่อศึกษาความต้องการใช้สารสนเทศสินค้าคงเหลือของผู้ประกอบการธุรกิจโตะเงิน จังหวัดนครปฐม และนำมาวิเคราะห์และออกแบบระบบ (System Analysis and Design) และพัฒนาโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจโตะเงิน จังหวัดนครปฐม ตามทฤษฎีวงจรการพัฒนาระบบ (System Development Cycle : SDLC) (Software Park Thailand, 2018) ดังนี้



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

## วิธีดำเนินการวิจัย

**ขอบเขตการวิจัย** ผู้วิจัยศึกษาความต้องการใช้ข้อมูลสารสนเทศสินค้าคงเหลือของผู้ประกอบการธุรกิจโตะเงิน จังหวัดนครปฐม โดยเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์คุณประพจน์ อรรถชน ประธานชมรมธุรกิจโตะเงินจังหวัดนครปฐม รวมถึงผู้ปฏิบัติงานธุรกิจโตะเงิน “ยุทธพงษ์ โภชนา” จากนั้นทำการพัฒนาโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือที่เหมาะสมกับธุรกิจโตะเงิน จำนวน 4 ระบบ ได้แก่ (1) ระบบฐานข้อมูลวัตถุดิบและผู้จำหน่าย (2) ระบบการจัดการวัตถุดิบ (3) ระบบการออกโตะ และ (4) ระบบการรายงานวัตถุดิบคงเหลือ

**ขอบเขตด้านประชากร** ผู้วิจัยศึกษาข้อมูลความพึงพอใจของผู้ประกอบการธุรกิจโต๊ะจีนที่เป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการธุรกิจโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐม จำนวน 44 ราย

**ขอบเขตด้านเวลา** ผู้วิจัยพัฒนาโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือ เป็นระยะเวลา 5 เดือน เมื่อผู้วิจัยพัฒนาโปรแกรมเสร็จสมบูรณ์ จะนำโปรแกรมไปให้กลุ่มตัวอย่างทดสอบระบบเป็นเวลา 1 สัปดาห์ เพื่อทำการปรับปรุงระบบ จากนั้นนำโปรแกรมฯ ไปให้สมาชิกชมรมโต๊ะจีนทดลองใช้เป็นเวลา 3 เดือน และประเมินความพึงพอใจต่อโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจโต๊ะจีน

## 2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

**ฮาร์ดแวร์และซอฟต์แวร์** ประกอบด้วย คอมพิวเตอร์ เครื่องพิมพ์ และโปรแกรม CSS PHP และ JavaScript

**แบบสัมภาษณ์** ความต้องการใช้สารสนเทศจัดการสินค้าคงเหลือของผู้ประกอบการธุรกิจโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐม เป็นคำถามปลายเปิด เกี่ยวกับการดำเนินงาน การจัดการสินค้าคงเหลือในปัจจุบัน และปัญหาในการจัดการสินค้าคงเหลือ รวมถึงความต้องการสารสนเทศที่ใช้ในการจัดการสินค้าคงเหลือและวัตถุดิบ

**แบบสอบถาม** ความพึงพอใจของผู้ใช้โปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐม ประกอบด้วย 2 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้ใช้โปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจโต๊ะจีน

## ผลการวิจัย

1. ผลการศึกษาข้อมูลทั่วไปและความต้องการใช้สารสนเทศของผู้ประกอบการธุรกิจโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐม

ผู้ประกอบการโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐม ทั้งรายเล็กรายใหญ่ มีจำนวนมากกว่า 100 ราย แต่ที่เข้าร่วมเป็นสมาชิกชมรมผู้ประกอบการโต๊ะจีนนครปฐมปัจจุบัน มีจำนวน 44 ราย ซึ่งจะมีผู้ประกอบการรายใหญ่ที่มีห้องเย็นเพื่อเก็บวัตถุดิบ จำนวน 5 รายเท่านั้น (Akthana, 2017) มีลักษณะการประกอบธุรกิจในรูปแบบเจ้าของคนเดียว (Chapradit & Jadesadalug, 2015) มีการจัดจذبพนักงานการรับ – การเบิกวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารด้วยมือ และผู้ประกอบการธุรกิจโต๊ะจีนมีความต้องการโปรแกรมที่ช่วยบันทึกการรับ การเบิกวัตถุดิบ และรายงานจำนวนวัตถุดิบคงเหลือ รวมถึงมีความสามารถช่วยคำนวณปริมาณ

และต้นทุนวัตถุดิบที่จะใช้ในการให้บริการโต๊ะจีนในแต่ละครั้ง เพื่อความแม่นยำในการจัดเตรียม ขนย้ายวัตถุดิบ เพื่อลดความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจากการขนย้ายวัตถุดิบและต้นทุนที่มากเกินไป ความจำเป็น

2. ผลการออกแบบและพัฒนาโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐม ผู้วิจัยได้นำข้อมูลมาวิเคราะห์และออกแบบโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจโต๊ะจีน ตามขั้นตอนดังนี้

### 2.1 การทำความเข้าใจกับปัญหา

จากการศึกษาการจัดการวัตถุดิบของธุรกิจโต๊ะจีน มีปัญหาสรุปได้ดังนี้

1) การสั่งซื้อวัตถุดิบ 2) การจดบันทึกการรับ – การเบิกวัตถุดิบ 3) การคำนวณปริมาณและต้นทุนของวัตถุดิบที่ต้องใช้ในแต่ละครั้ง 4) การตรวจนับวัตถุดิบคงเหลือ

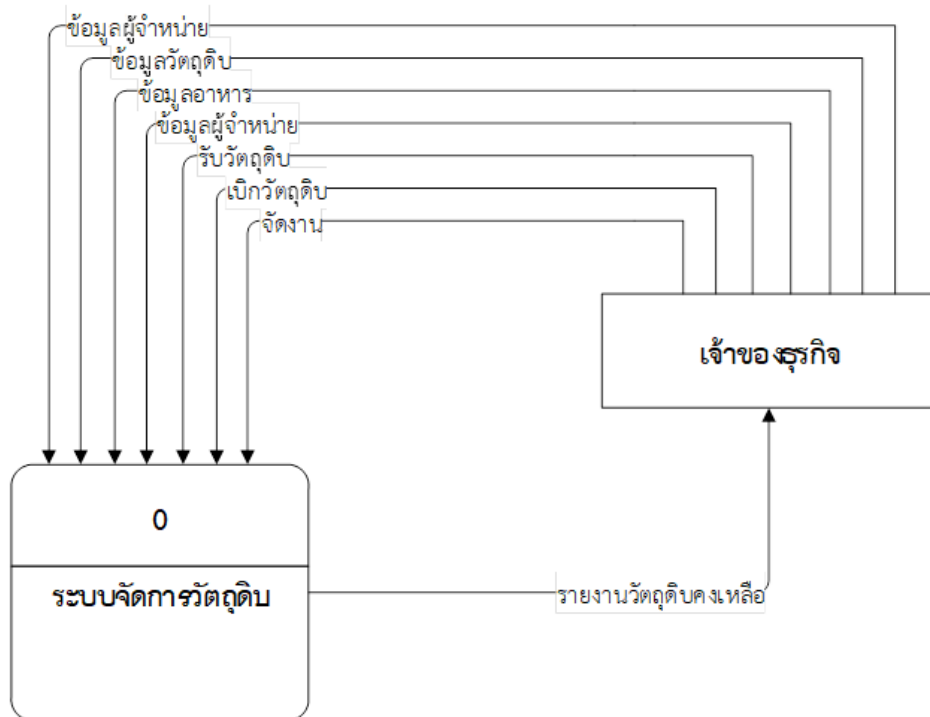
### 2.2 การวิเคราะห์ระบบ

ผู้ประกอบการธุรกิจโต๊ะจีนมีความต้องการโปรแกรมที่ช่วยบันทึกการรับ การเบิกวัตถุดิบ และรายงานจำนวนวัตถุดิบคงเหลือ รวมถึงมีความสามารถช่วยคำนวณปริมาณ และต้นทุนวัตถุดิบที่จะใช้ในการให้บริการโต๊ะจีนในแต่ละครั้ง เพื่อความแม่นยำในการจัดเตรียม ขนย้ายวัตถุดิบ เพื่อลดความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจากการขนย้ายวัตถุดิบและต้นทุนที่มากเกินไป ความจำเป็น

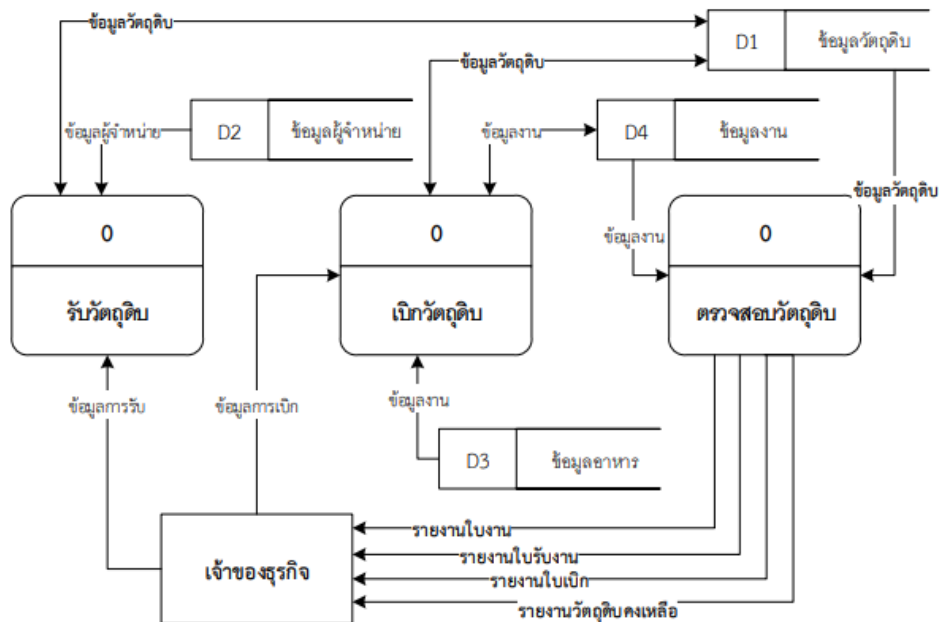
### 2.3 การออกแบบระบบ

ผู้วิจัยได้นำข้อมูลจากผลการวิเคราะห์ความต้องการของผู้ใช้มาออกแบบระบบใหม่

2.3.1 การออกแบบแผนภาพกระแสข้อมูล (Data Flow Diagram) แสดงให้เห็นภาพการไหลของข้อมูลและการประมวลผลต่าง ๆ ในระบบสัมพันธ์กับแหล่งข้อมูลที่ใช้เก็บ แบ่งออกเป็นการออกแบบ Context Diagram ภาพที่ 2 และ Data Flow Diagram ภาพที่ 3 ดังนี้



ภาพที่ 2 Context Diagram



ภาพที่ 3 Data Flow Diagram



2.3.2 ออกแบบแสดงผลลัพธ์ (Output Design) มีวัตถุประสงค์เพื่อแสดงรายงานต่างๆ ที่ผู้ต้องการทราบ โดยผู้ใช้งานสามารถขอระบบเฉพาะเจาะจงหรือขอดูภาพรวมได้ การแสดงผลลัพธ์หรือรายงานของระบบการพัฒนาโปรแกรมเพื่อประสิทธิภาพในการจัดการวัตถุดิบ ของโตะจีน ประกอบด้วย

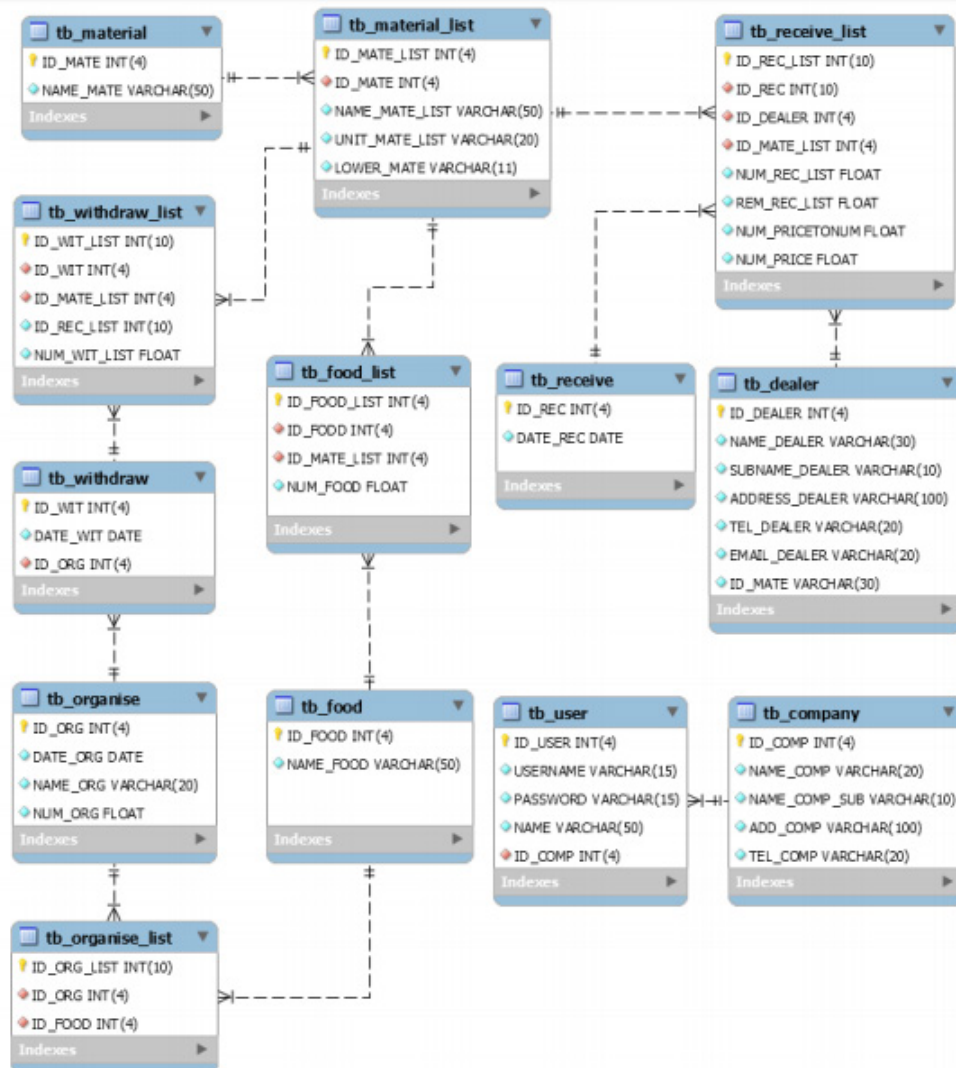
- 1) รายงานใบเบิก แสดงรายการใบเบิกวัตถุดิบทั้งหมด
- 2) รายงานใบรับ แสดงรายการใบรับวัตถุดิบทั้งหมด
- 3) รายงานใบงาน แสดงรายการใบงานทั้งหมด
- 4) รายงานวัตถุดิบคงเหลือ แสดงรายการวัตถุดิบคงเหลือ พร้อมทั้งสามารถ

แจ้งเตือนวัตถุดิบคงเหลือน้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนด

2.3.3 ออกแบบการนำข้อมูลเข้า (Input Design) เป็นส่วนหนึ่งในการรับข้อมูลพื้นฐานเข้าระบบ 1. การออกแบบรับข้อมูลจากเจ้าของธุรกิจ ประกอบด้วย ข้อมูลวัตถุดิบนำเข้า ข้อมูลวัตถุดิบเบิกออก ข้อมูลร้านค้าผู้จำหน่าย ข้อมูลงาน เป็นต้น

2.3.4 การออกแบบฐานข้อมูล (Database Design) จากการวิเคราะห์การทำงานของระบบการพัฒนาโปรแกรมเพื่อประสิทธิภาพในการจัดการวัตถุดิบ ของโตะจีน จึงได้ทำการออกแบบฐานข้อมูล โดยมีขั้นตอนดังนี้

2.3.4.1 สร้างแผนผัง E-R เพื่อแสดงความสัมพันธ์ของข้อมูลในระบบ  
ดังภาพที่ 4



ภาพที่ 4 ความสัมพันธ์ของข้อมูลในระบบงาน

## 2.4 การพัฒนาระบบ

การพัฒนาโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจไต้เงิน จังหวัดนครปฐม มีการใช้ฮาร์ดแวร์ และซอฟต์แวร์ ประกอบด้วยโปรแกรม CSS PHP และ JavaScript

โปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือ ประกอบด้วย 4 ระบบ ได้แก่ 1) ระบบฐานข้อมูลวัตถุดิบและผู้จำหน่าย 2) ระบบการจัดการวัตถุดิบ 3) ระบบการออกไต้เงิน 4) ระบบการรายงานวัตถุดิบคงเหลือ

## 2.5 การทดสอบระบบ

โปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจไต้ะจีน จังหวัดนครปฐม มีการทดสอบโดยผู้เชี่ยวชาญ และผู้ปฏิบัติงานในธุรกิจไต้ะจีน “ยุทธพงษ์โภชนา” นำมาปรับแก้ไขประกอบด้วย ผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน และมีการนำไปใช้กับกลุ่มตัวอย่าง และประเมินผลความพึงพอใจของผู้ใช้โปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจไต้ะจีน จังหวัดนครปฐม

## 2.6 การติดตั้งระบบ

โปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจไต้ะจีน จังหวัดนครปฐม มีการติดตั้งระบบที่ <https://dservice.christian.ac.th/food/> เพื่อให้ผู้ประกอบการไต้ะจีนทดลองใช้โปรแกรมฯ

## 2.7 การบำรุงรักษาระบบ

ระบบมีการสำรองข้อมูล โดยผู้ประกอบการไต้ะจีน จังหวัดนครปฐม

| ลำดับ | ประเภทวัตถุดิบ |  |
|-------|----------------|--|
| 1     | ปู             |  |
| 2     | ไก่            |  |
| 3     | ปลา            |  |
| 4     | เป็ด           |  |
| 5     | ขาหมู          |  |
| 6     | กุ้ง           |  |

ภาพที่ 5 แสดงหน้าจอข้อมูลประเภทวัตถุดิบ

3. ผลการวิเคราะห์ระดับความพึงพอใจของผู้ประกอบการไต้ะจีน จังหวัดนครปฐม ต่อโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจไต้ะจีน จังหวัดนครปฐม

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

| รายการ                                        | จำนวน (คน) | ร้อยละ        |
|-----------------------------------------------|------------|---------------|
| <b>1. เพศ</b>                                 |            |               |
| ชาย                                           | 25         | 62.50         |
| หญิง                                          | 15         | 37.50         |
| <b>2. อายุ</b>                                |            |               |
| ต่ำกว่า 25 ปี                                 | 2          | 5.00          |
| 25 – 35 ปี                                    | 10         | 25.00         |
| 36 – 45 ปี                                    | 17         | 42.50         |
| 2.4 45 ปีขึ้นไป                               | 11         | 27.50         |
| <b>3. ระดับการศึกษา</b>                       |            |               |
| ประถมศึกษา                                    | 9          | 22.50         |
| มัธยมศึกษา                                    | 12         | 30.00         |
| ปริญญาตรี                                     | 16         | 40.00         |
| สูงกว่าปริญญาตรี                              | 3          | 7.50          |
| <b>4. ประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจได้ะจิ้น</b> |            |               |
| 1-4 ปี                                        | 3          | 7.50          |
| 5 – 10 ปี                                     | 11         | 27.50         |
| 11 –15ปี                                      | 10         | 25.00         |
| 4.4 15 ปีขึ้นไป                               | 16         | 40.00         |
| <b>รวม</b>                                    | <b>40</b>  | <b>100.00</b> |

จากตารางที่ 4.1 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 62.50 มีอายุ 36- 45 ปี คิดเป็นร้อยละ 42.50 มีการศึกษาอยู่ระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 40.00 และมีประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจได้ะจิ้น 15 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 40.00

**ตารางที่ 2** ค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการแปลผลระดับความพึงพอใจโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐม

| รายการ                                   | $\bar{X}$   | SD          | ระดับประสิทธิภาพ |
|------------------------------------------|-------------|-------------|------------------|
| <b>ประสิทธิภาพการทำงานของระบบ</b>        |             |             |                  |
| 1. ด้านการนำเข้าข้อมูล                   | 4.30        | 0.76        | ดีมาก            |
| 2. ด้านกระบวนการทำงาน                    | 4.17        | 0.78        | ดี               |
| 3. ด้านการแสดงผลข้อมูล                   | 4.16        | 0.76        | ดี               |
| 4. ด้านการจัดเก็บและความปลอดภัยของข้อมูล | 4.39        | 0.75        | ดีมาก            |
| <b>รวม</b>                               | <b>4.26</b> | <b>0.77</b> | <b>ดีมาก</b>     |

จากตารางที่ 2 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในการใช้โปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือโดยรวมอยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{X} = 4.26$ , S.D. = 0.77)

**ตารางที่ 3** ค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการแปลผลระดับความพึงพอใจโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐม ด้านประสิทธิภาพของการนำเข้าข้อมูล

| รายการ                                                                              | $\bar{X}$   | SD          | ระดับประสิทธิภาพ |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|------------------|
| <b>1. ด้านประสิทธิภาพของการนำเข้าข้อมูล</b>                                         |             |             |                  |
| 1.1 การนำเข้าข้อมูลผู้จำหน่าย มีความสะดวกและเข้าใจง่าย                              | 4.43        | 0.73        | ดีมาก            |
| 1.2 การนำเข้าข้อมูลส่วนประกอบของเมนูอาหาร มีความสะดวกและเข้าใจง่าย                  | 4.30        | 0.76        | ดีมาก            |
| 1.3 การนำเข้าข้อมูลการรับ – จ่ายวัตถุดิบ มีความสะดวกและเข้าใจง่าย                   | 4.35        | 0.76        | ดีมาก            |
| 1.4 การนำเข้าข้อมูลผู้จำหน่ายวัตถุดิบ มีความยืดหยุ่นในการเพิ่มลด และแก้ไขข้อมูล     | 4.26        | 0.81        | ดีมาก            |
| 1.5 การนำเข้าข้อมูลส่วนประกอบของเมนูอาหาร มีความยืดหยุ่นในการเพิ่มลด และแก้ไขข้อมูล | 4.22        | 0.80        | ดีมาก            |
| 1.6 การนำเข้าข้อมูลการรับ – จ่ายวัตถุดิบ มีความยืดหยุ่นในการเพิ่มลด และแก้ไขข้อมูล  | 4.21        | 0.74        | ดีมาก            |
| <b>รวม</b>                                                                          | <b>4.30</b> | <b>0.76</b> | <b>ดีมาก</b>     |

จากตารางที่ 3 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในการใช้โปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือ ด้านประสิทธิภาพของการนำเข้าข้อมูลโดยรวมอยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{X} = 4.30$ , S.D. = 0.77)

**ตารางที่ 4** ค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการแปลผลระดับความพึงพอใจโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจโต๊ะเงิน จังหวัดนครปฐม ด้านประสิทธิภาพของกระบวนการทำงาน

| รายการ                                                                            | $\bar{X}$   | SD          | ระดับประสิทธิภาพ |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|------------------|
| <b>2. ด้านประสิทธิภาพของกระบวนการทำงาน</b>                                        |             |             |                  |
| 2.1 ความสามารถในการค้นหาข้อมูล<br>มีความรวดเร็วและถูกต้อง                         | 4.22        | 0.74        | ดีมาก            |
| 2.2 การประมวลผลจำนวนวัตถุดิบที่ต้องการใช้<br>ในแต่ละครั้ง มีความรวดเร็วและถูกต้อง | 4.30        | 0.82        | ดีมาก            |
| 2.3 การประมวลผลข้อมูลการรับ-จ่ายวัตถุดิบ<br>มีความรวดเร็วและถูกต้อง               | 4.09        | 0.73        | ดี               |
| 2.4 การประมวลผลข้อมูลยอดคงเหลือของ<br>วัตถุดิบ มีความรวดเร็วและถูกต้อง            | 4.09        | 0.85        | ดี               |
| <b>รวม</b>                                                                        | <b>4.17</b> | <b>0.78</b> | <b>ดี</b>        |

จากตารางที่ 4 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในการใช้โปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือ ด้านประสิทธิภาพของกระบวนการทำงาน โดยรวมอยู่ในระดับดี ( $\bar{X} = 4.17$ , S.D. = 0.78)

**ตารางที่ 5** ค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการแปลผลระดับความพึงพอใจโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐม ด้านประสิทธิภาพของการแสดงผลข้อมูล

| รายการ                                                             | $\bar{X}$   | SD          | ระดับประสิทธิภาพ |
|--------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|------------------|
| <b>3. ด้านประสิทธิภาพของการแสดงผลข้อมูล</b>                        |             |             |                  |
| 3.1 การแสดงผลจำนวนวัตถุดิบที่ต้องการใช้มีความรวดเร็วและถูกต้อง     | 4.22        | 0.74        | ดีมาก            |
| 3.2 การแสดงผลจำนวนวัตถุดิบที่ต้องการใช้ตรงกับความต้องการ           | 4.17        | 0.83        | ดี               |
| 3.3 การแสดงผลจำนวนวัตถุดิบที่ต้องการใช้ มีประโยชน์ต่อการตัดสินใจ   | 4.22        | 0.74        | ดีมาก            |
| 3.4 การแสดงผลข้อมูลการรับ-จ่ายวัตถุดิบมีความรวดเร็วและถูกต้อง      | 4.09        | 0.79        | ดี               |
| 3.5 การแสดงผลข้อมูลการรับ-จ่ายวัตถุดิบตรงกับความต้องการ            | 4.22        | 0.85        | ดีมาก            |
| 3.6 การแสดงผลยอดข้อมูลการรับ-จ่ายวัตถุดิบ มีประโยชน์ต่อการตัดสินใจ | 4.09        | 0.79        | ดี               |
| 3.7 การแสดงผลข้อมูลยอดคงเหลือของวัตถุดิบมีความรวดเร็วและถูกต้อง    | 4.22        | 0.85        | ดีมาก            |
| 3.8 การแสดงผลยอดคงเหลือของวัตถุดิบตรงกับความต้องการ                | 4.09        | 0.73        | ดี               |
| 3.9 การแสดงผลยอดคงเหลือของวัตถุดิบ มีประโยชน์ต่อการตัดสินใจ        | 4.13        | 0.76        | ดี               |
| <b>รวม</b>                                                         | <b>4.16</b> | <b>0.76</b> | <b>ดี</b>        |

จากตารางที่ 5 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในการใช้โปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือ ด้านประสิทธิภาพของการแสดงผลข้อมูล โดยรวมอยู่ในระดับดี ( $\bar{X} = 4.16$ , S.D.= 0.76)

**ตารางที่ 6** ค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการแปลผลระดับความพึงพอใจโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจไต้ะจิ้น จังหวัดนครปฐม ด้านประสิทธิภาพการจัดเก็บและความปลอดภัยของข้อมูล

| รายการ                                                                           | $\bar{X}$   | SD          | ระดับประสิทธิภาพ |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|------------------|
| <b>4. ด้านประสิทธิภาพการจัดเก็บและความปลอดภัยของข้อมูล</b>                       |             |             |                  |
| 4.1 การจัดเก็บข้อมูลมีความสะดวกและรวดเร็ว                                        | 4.39        | 0.78        | ดีมาก            |
| 4.2 ลดความซ้ำซ้อนในการจัดเก็บข้อมูล                                              | 4.30        | 0.76        | ดีมาก            |
| 4.3 มีการป้องกันความปลอดภัย ทั้งการเข้าสู่ระบบ (Login) และการออกจากระบบ (Logout) | 4.48        | 0.73        | ดีมาก            |
| <b>รวม</b>                                                                       | <b>4.39</b> | <b>0.75</b> | <b>ดีมาก</b>     |

จากตารางที่ 6 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในการใช้โปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือ ด้านประสิทธิภาพการจัดเก็บและความปลอดภัยของข้อมูล โดยรวมอยู่ในระดับดีมาก ( $\bar{X}$ )= 4.39 S.D. = 0.75)

## อภิปรายผล

จากผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้โปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของธุรกิจไต้ะจิ้น จังหวัดนครปฐม สรุปได้ดังนี้

1. ผลการศึกษาความต้องการสารสนเทศจัดการสินค้าคงเหลือธุรกิจไต้ะจิ้น พบว่าผู้ประกอบการไต้ะจิ้น มีความต้องการข้อมูลเกี่ยวกับการรับการรับ – การเบิกวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารด้วยมือ และผู้ประกอบการธุรกิจไต้ะจิ้นมีความต้องการโปรแกรมที่ช่วยบันทึกการรับ การเบิกวัตถุดิบ และรายงานจำนวนวัตถุดิบคงเหลือ รวมถึงมีความสามารถช่วยคำนวณปริมาณ และต้นทุนวัตถุดิบที่จะใช้ในการให้บริการไต้ะจิ้นในแต่ละครั้ง เพื่อความแม่นยำในการจัดเตรียมขนย้ายวัตถุดิบ เพื่อลดความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจากการขนย้ายวัตถุดิบและต้นทุนที่มากเกินไปจนความจำเป็น สอดคล้องกับ Rojkurisathien, 2014 ได้กล่าวว่า การบริหารจัดการสินค้าคงเหลือที่รัดกุมและถูกต้อง ควรให้ความสำคัญกับ การควบคุมสินค้า การจัดหาสินค้า การวางแผนและควบคุมการผลิต การเก็บรักษาสินค้าและวัตถุดิบ และการขนย้ายสินค้า



2. ผลการพัฒนาโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือโต๊ะจีน ตามความต้องการของผู้ประกอบการโต๊ะจีน มีการดำเนินการพัฒนาตามทฤษฎีวงจรการพัฒนาแบบ (System Development Cycle : SDLC) 7 ขั้นตอน ดังนี้ 1) ทำความเข้าใจกับปัญหา 2) การวิเคราะห์ระบบ 3) การออกแบบระบบ 4) การพัฒนาระบบ 5) การทดสอบระบบ 6) การติดตั้งระบบ และ 7) การบำรุงรักษาระบบ ซึ่งใช้ซอฟต์แวร์ในการพัฒนาระบบ คือ โปรแกรม CSS PHP และ JavaScript ซึ่งเป็นเครื่องมือในการจัดการวัตถุดิบให้กับผู้ประกอบการโต๊ะจีน ให้มีความสะดวก รวดเร็ว และข้อมูลมีความเป็นปัจจุบัน โปรแกรมฯ ประกอบด้วย 4 ระบบ ได้แก่ 1) ระบบฐานข้อมูลของผู้จำหน่ายวัตถุดิบ 2) ระบบการจัดการวัตถุดิบ 3) ระบบการออกโต๊ะ 4) ระบบการรายงานวัตถุดิบคงเหลือ

3. ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ประกอบการโต๊ะจีน ต่อโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือของผู้ประกอบการโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐม

ผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้โปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือโดยรวมอยู่ในระดับดีมาก แสดงให้เห็นว่าการออกแบบโปรแกรม มีกระบวนการทำงานในการบันทึกรายการวัตถุดิบ รายการอาหาร คำนวณปริมาณวัตถุดิบที่ต้องการใช้ การบันทึกการรับ การเบิกวัตถุดิบ รวมถึงแสดงจำนวนวัตถุดิบคงเหลือ รวมทั้งปริมาณวัตถุดิบที่ต้องการใช้ และต้นทุนวัตถุดิบในการให้บริการโต๊ะจีนแต่ละครั้ง ได้อย่างถูกต้อง รวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ ซึ่งช่วยประหยัดเวลาในการจดบันทึก และการคำนวณปริมาณวัตถุดิบที่ต้องการใช้ด้วยมือ ซึ่งสอดคล้องกับ Oungangwang, 2013 ได้ศึกษาการเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการสินค้าคงคลังพบว่า การนำระบบสารสนเทศที่พัฒนาขึ้นมาใช้ในการปฏิบัติงานการบันทึกข้อมูลในระบบบัญชี (Stock Card) ทำให้สะดวก รวดเร็วในการตรวจสอบและการนับจำนวนสินค้าคงคลัง และข้อมูลสินค้าคงคลังเป็นปัจจุบัน ส่งผลให้ลดระยะเวลาในการปฏิบัติงาน และสินค้าสูญหายลดลง และ Li (2005) ได้ศึกษา Research and Realization of Sheet Processing Enterprise Inventory Decision Support System พบว่า การบริหารจัดการสินค้าคงคลัง มีผลกระทบของการจัดการสินค้าคงคลัง และการตัดสินใจ โดยการใช้ระบบสารสนเทศในการจัดการสินค้าคงคลังจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการใช้สินค้าคงคลัง ซึ่งสอดคล้องกับ Hantony, 2008 สร้างระบบงานการจัดการสินค้าคงเหลือ 4 ระบบ คือ การรับวัตถุดิบเข้า การจัดเก็บวัตถุดิบในคลังสินค้า การจ่ายวัตถุดิบไปผลิต และการตัดสต็อกวัตถุดิบ สำหรับการติดตั้งโปรแกรมและดำเนินงานของระบบสารสนเทศสินค้าคงคลัง นอกจากนี้โปรแกรมที่พัฒนาขึ้นยังมีความสามารถตั้งค่าเตือนเมื่อสินค้าถึงจุดสั่งซื้อ ซึ่งช่วยให้ผู้ประกอบการโต๊ะจีนสามารถสั่งซื้อสินค้าได้ทันต่อความต้องการ สอดคล้องกับ Jinnathamphong, 2019 ได้ศึกษาการประยุกต์ใช้ระบบ

บริหารสินค้าคงคลัง สำหรับวัตถุดิบที่เน่าเสียได้ โดยนำหลักการบริหารจัดการสินค้าคงคลัง ได้แก่ การกำหนดจุดสั่งซื้อ การหาปริมาณการสั่งซื้อที่ประหยัด และการกำหนดระดับสินค้าปลอดภัย มาประยุกต์ใช้แต่เนื่องจากวัตถุดิบที่ศึกษาเป็นวัตถุดิบที่เน่าเสียได้ การหาปริมาณการสั่งซื้อที่ประหยัดที่เหมาะสม จึงพิจารณาในเรื่องอายุผลิตภัณฑ์ ดังนั้นจึงประยุกต์ใช้ปริมาณสั่งซื้อแบบประหยัด (EOQ) สอดคล้องกับ Song (2008) ได้ศึกษา Inventory Management Mode, Method and Empirical Research for Manufacturers พบว่า การจัดการสินค้าคงคลังสำหรับผู้ผลิต มีปัญหาในการจัดการ ได้แก่ จำนวนที่จะสั่งซื้อหรือผลิต และเมื่อนำเครื่องมือ EOQ, MRP, JIT ทำให้แก้ไขปัญหามีรูปแบบการจัดการสินค้าที่ดีขึ้น

สรุปได้ว่า จากการประเมินผลความพึงพอใจของผู้ประกอบการโตะเงิน ต่อโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อจัดการสินค้าคงเหลือของผู้ประกอบการโตะเงิน จังหวัดนครปฐม ผู้ใช้งานโปรแกรมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับดีมาก ซึ่งช่วยประหยัดเวลาในการจดบันทึกการรับ การเบิกวัตถุดิบ และรายงานจำนวนวัตถุดิบคงเหลือ แทนการบันทึกด้วยมือ รวมถึงสามารถคำนวณปริมาณ และต้นทุนของสินค้าคงเหลือที่ใช้ในการให้บริการแต่ละครั้งได้อย่างถูกต้อง รวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ

## ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยใช้ประโยชน์ในเชิงปฏิบัติงาน ผู้ประกอบการธุรกิจโตะเงิน ควรนำโปรแกรมจัดการสินค้าคงเหลือไปช่วยในการบริหารจัดการสินค้าคงเหลือ ซึ่งส่งผลให้การทำงานรวดเร็ว ประหยัดเวลา และเป็นปัจจุบัน รวมถึงมีสารสนเทศของสินค้าคงเหลือ ซึ่งจะเป็ประโยชน์ในการตัดสินใจในการประกอบธุรกิจโตะเงิน
2. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป
  - 2.1 ควรศึกษาความต้องการใช้สารสนเทศของผู้ประกอบการโตะเงิน ในจังหวัดอื่นๆ เพื่อต่อยอดพัฒนาโปรแกรมให้ตรงกับความต้องการ
  - 2.2 ควรศึกษาความต้องการใช้สารสนเทศของผู้ประกอบการโตะเงินด้านอื่นๆ นอกจากการจัดการสินค้าคงเหลือ เพื่อพัฒนาโปรแกรมเพื่อใช้ในการจัดการธุรกิจโตะเงิน
  - 2.3 ควรต่อยอดพัฒนาโปรแกรมในรูปแบบเว็บแอปพลิเคชัน เพื่อความสะดวกและรวดเร็วในเข้าถึงข้อมูล

## Reference

- Akthana, P. (2017). **Interview**. Chairman of the Chinese Entrepreneur Club Nakhon Pathom, Muang District, Nakhon Pathom Province.
- Chapradit, C. & Jadesadalug, V. (2015). Creating compititive advantage of enterprises Chinese dishes in Nakorn Pathom. **Veridian E-Journal**, 8(2), 1207-1222.
- Hantong, A. (2008). **Development of an inventory management system for raw materials in manufacturing of Onsmooth Thai Co., Ltd.** Chiang Mai: Chiang Mai University.
- Jinnathamphong, P. (2009). **Applying inventory management systems for perishable goods**. Bangkok: Thammasat University.
- Li, Liang. (2005). **Research and realization of sheet processing enterprise inventory decision support system**. China: Huazhong University of Science and Technology.
- MThai.com. (2013). **History of Chinese Dishes**. Retrieved December 13, 2016, from: <https://talk.mthai.com/inbox/383661.html>.
- Ounjangwang, J. (2013). **Increase efficienecy inventory management**. Bangkok: Dhurakij Pundij University.
- Rojkurisathien, S. (2014). **Problems in accounting and taxation of inventories, product and raw material reports**. Bangkok: Dharmniti Press.
- Software Park Thailand. (2018). **Theory of system development cycle**. Retrieved June 10, 2018, from <http://www.swpark.or.th>.
- Song, Y.X. (2008). **Inventory management mode, method and empirical research for manufacturers**. Tianjin University: China.
- ThaiSMEs Center. (2016). **Step by step things to know before doing business, catering Chinese dishes**. Retrieved December 15, 2016, from: <http://www.thaismescenter.com/step-by-step>.
- Treedangnoi, N. (2016). **Nakhon Pathom Chinese dishes going through the AEC market**. Retrieved June 10, 2016, from: <http://www.posttoday.com/biz/aec/news>.

YuthapongPochana. (2018). **Open legend of the Chinese dishes in Nakhon Pathom “Yuthapong Pochana”**. Retrieved June 15, 2019, from:<https://www.posttoday.com/economy/news/562151>.